

LOS TIPOS DE ACEITE DE OLIVA EN EL *DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA*

TOMO CI · CUADERNO CCCXXIV · JULIO-DICIEMBRE DE 2021

RESUMEN: En este artículo establecemos qué unidades de la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva figuran en la última actualización de la 23.^a edición del *Diccionario de la lengua española* y analizamos la idoneidad de su selección y tratamiento lexicográfico. Paralelamente, presentamos una propuesta de modificación del tratamiento de estas voces técnicas, basada en el *Diccionario de términos de aceite de oliva*, con el objetivo de contribuir a que los usuarios que realicen consultas relacionadas con los términos de esta serie encuentren en el *DLE* la información relevante necesaria para esclarecer su significado.

Palabras clave: Categorías comerciales de aceite de oliva, voces técnicas, diccionario general de lengua, términos complementarios, definición distintiva y descriptiva.

THE TYPES OF OLIVE OIL IN THE *DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA*

ABSTRACT: This article establishes which items of the nomenclature of commercial categories of olive oil are included in the latest update of the 23rd edition of the *Diccionario de la lengua española* and analyses the adequacy of their selection and their lexicographical treatment. It also proposes a modification of the treatment and description of these technical terms, based on the *Diccionario de términos de aceite de oliva*, in order to provide users of the *DLE* with the relevant information to ascertain their meaning.

Keywords: Commercial categories of olive oil, technical terms, general language dictionary, complementary terms, distinctive and descriptive definition.

I. INTRODUCCIÓN

EL *Diccionario de la lengua española*¹ se ha convertido en el más importante diccionario de referencia y consulta del español. En la actualidad atiende las necesidades de millones de usuarios de nuestra lengua que acuden a él para dilucidar todo tipo de cuestiones sobre el uso de nuestro idioma. Como la propia Real Academia Española señala, «el diccionario ocupa un lugar prominente no solo en las bibliotecas de los especialistas de la lengua, sino en las mesas de trabajo de todo tipo de profesionales, para los que constituye una valiosa herramienta en el ejercicio de su actividad»². Su difusión entre un público tan amplio viene sin duda de la mano de la accesibilidad de su versión digital. Ya en la sesión plenaria del 2 de junio de 2016, el entonces director de la Real Academia Española, D. Darío Villanueva, subrayaba, entre otros asuntos, el aumento progresivo de los accesos a la versión en línea de la 23.^a edición del *DLE*, que ya había superado por aquellas fechas los setenta y tres millones de consultas mensuales. En fechas más recientes, con motivo de la presentación de la última actualización de la versión en línea de la obra, el 21 de diciembre de 2018, D. Darío Villanueva y Dña. Paz Battaner, directora del *DLE*, daban cuenta de las novedades de esta última actualización (2451 entre modificaciones, adiciones, enmiendas y supresiones) y hablaban de una media de unos 60 millones de consultas al mes en 2018. Todo ello significa que nunca antes el Diccionario ha sido tan útil ni ha influido tanto en los hispanohablantes de todo el mundo. Actualmente, sigue en proceso de elaboración la nueva planta del futuro *DLE*, que será concebido ya, en su 24.^a edición, como una obra plenamente digital, de la que se podrán obtener diccionarios en formato impreso. Como sabemos, mientras se desarrolla ese proceso, necesariamente lento, la Academia lleva a cabo actualizaciones anuales de la versión electrónica del *DLE*, que se publican cada mes de diciembre, que recogen las nuevas palabras y acepciones incluidas y las modificaciones de las ya incorporadas que necesitaban enmienda.

Conscientes del esfuerzo de la Academia por mantener actualizada la obra, y con el deseo de contribuir a la labor de mejora de la información

¹ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, Madrid, Espasa Libros, 2014.

² https://www.rae.es/sites/default/files/Dossier_Prensa_Drae_2014_5as.pdf [07/10/19].

que en ella se facilita, en el presente artículo estudiamos qué unidades de la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva figuran en la última actualización del *DLE*³ (versión electrónica 23.2), analizamos la idoneidad de su selección y tratamiento lexicográfico, y proponemos una serie de modificaciones y adiciones importantes para que el usuario encuentre en estos artículos del diccionario toda la información relevante que necesita para esclarecer el significado de las palabras que conforman esta serie.

2. LÉXICO ESPECIALIZADO Y DICCIONARIO GENERAL DE LENGUA

En lo relativo a la incorporación de voces técnicas al *DLE*, en sus advertencias para el uso del diccionario⁴ la RAE establece lo siguiente:

El Diccionario da cabida a aquellas voces y acepciones procedentes de los distintos campos del saber y de las actividades profesionales cuyo empleo actual [...] ha desbordado su ámbito de origen y se ha extendido al uso, frecuente u ocasional, de la lengua común y culta. Siempre que tal uso no se haya hecho general, las acepciones tienen una marca que las individualiza: *Acús.* ('acústica'), *Estad.* ('estadística'), *Fil.* ('filosofía'), *Quím.* ('química'), etc.

Atendiendo a este criterio, no es de extrañar que en el Diccionario académico figuren algunas de las voces técnicas que conforman la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva, dado que el empleo actual de esos términos está completamente extendido al uso de la lengua común y culta. Hasta tal punto es así que no solo es muy frecuente el uso, por ejemplo, del término *aceite de oliva virgen extra*, sino también el de su acrónimo AOVE (utilizado incluso como sustantivo plural: «*los aoves*»), en particular en textos pertenecientes a los ámbitos de la gastronomía, la nutrición y el comercio de estos productos.

³ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.2 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [07/10/19].

⁴ https://www.rae.es/diccionario-de-la-lengua-espanola/que-contiene/item-numero-2#_Toc85519269_07/10/19.

A la hora de incorporar voces técnicas al diccionario general de lengua, la primera dificultad radica en establecer qué unidades deben ser incluidas y cuáles descartadas. Puede ocurrir que resulten seleccionadas voces que mantienen una relación de complementariedad con otras que quedan excluidas, en cuyo caso, el diccionario no podrá establecer las distinciones pertinentes para aclarar su significado. A menudo, el usuario del diccionario general posee un conocimiento vago del significado de la voz consultada y lo que busca son los rasgos distintivos de significado que discriminan un término especializado de los del resto de su misma clase, es decir, la información relevante que le permita acceder al significado preciso de un término específico respecto del de otros con él relacionados. En el caso concreto de la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva, el usuario puede encontrar en el *DLE* algunas voces técnicas procedentes de esta serie. No obstante, un análisis detenido de las unidades incluidas tanto en la última edición impresa del *DLE*, por una parte, como en la versión electrónica 23.2, por otra, revela aspectos de su tratamiento lexicográfico susceptibles de mejora; particularmente en lo que se refiere a la clarificación de las diferencias existentes entre los distintos tipos de aceite de oliva disponibles actualmente en el mercado. En el apartado 2.3 abordamos dicho análisis.

2.1. Las clasificaciones del aceite de oliva

Dependiendo del parámetro que se tome en consideración, el aceite de oliva es objeto de distintas clasificaciones. La más importante es la tipología que reúne las categorías comerciales de aceite de oliva establecidas en los reglamentos de organismos internacionales en virtud de determinados criterios de calidad, a saber, *aceite de oliva virgen*, *aceite de oliva virgen extra*, *aceite de oliva lampante*, *aceite de oliva refinado*, *aceite de oliva*. Al análisis de esta serie de voces técnicas y de su presencia en el *DLE* va dirigido el presente artículo.

Además de la tipología comercial, existen otras clasificaciones de los aceites de oliva, de uso mucho menos extendido a la lengua común, que se establecen a partir de parámetros diferentes al grado de calidad del producto. Aunque no sean el objeto de análisis de este estudio, las mencionamos aquí para ofrecer un panorama completo del repertorio de combinaciones esta-

bles (formadas a partir de la base *aceite*) disponibles en la terminología oleícola actual para clasificar los aceites. Entre ellas se encuentra la tipología que identifica los aceites de oliva en virtud de la variedad de aceituna de la que proceden, dando lugar a denominaciones como *aceite picual*, *aceite hojiblanca*, *aceite arbequinal* *arbequino*, *aceite cornicabra*, etc. Puesto que los nombres de variedades ('Arbequina', 'Cornicabra' 'Empeltre', 'Farga', 'Hojiblanca', 'Manzanilla', 'Morisca', 'Morrut', 'Picual', 'Picudo', 'Verdial de Badajoz', etc.) se aplican tanto al árbol como al fruto y al producto que de él se obtiene, encontramos esta nomenclatura acompañando tanto a la base léxica *aceite* como a la bases *aceituna* y *olivo*; por ejemplo, *aceite picual*, *aceituna picual*, *olivo picual*⁵. Por lo que respecta a esta serie de voces, en el *DLE* aparece registrada la forma compleja *olivo arbequín*, y las voces *aceituna gordal*, *aceituna manzanilla*, *aceituna picudilla* y *aceituna tetuda* (estas dos últimas, por cierto, variantes de la forma preferente *aceituna picuda*, que no aparece). Sin embargo, curiosamente, no se incluye ninguna combinación formada a partir de la base nominal *aceite*.

También tomando las variedades de aceituna empleadas como parámetro de clasificación, para hablar del 'aceite de oliva virgen extra elaborado a partir de una sola variedad' se utiliza el término *aceite monovarietal*, frente a sus complementarios *ensamblaje* o *cupage* que denominan al 'virgen extra elaborado a base de diversas proporciones de diferentes variedades de aceituna'.

No menos importante es el vocabulario específico, establecido en la normativa europea vigente⁶ y utilizado por entendidos y expertos en cata, que sirve para calificar al aceite de oliva según sus características organolépticas. En la terminología estandarizada de la cata de aceites, en relación con el repertorio de atributos positivos, el *aceite* puede ser *frutado* (*verde*/*maduro*), *amargo*, *picante*, *dulce*, *fluido*, *ligero* y *denso*. En cuanto a atributos negativos, los expertos en cata combinan la base nominal *aceite* con los términos *atrojado*, *avinado*/*avinagrado*/*ácido*/*agrio*, *húmedo*, *metálico* y *rancio*. Asimismo,

⁵ Véase el ámbito «ACEITES», de la «Relación onomasiológica de términos», en Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos el aceite de Oliva*, Madrid, Arco Libros, 2013, págs. 277-278.

⁶ Reglamento (CE) N° 640/2008 de la Comisión, de 4 de julio de 2008, [07/10/19] disponible en <https://www.boe.es/doue/2008/178/L00011-00016.pdf>.

entre los atributos negativos, se encuentran las denominaciones de algunos otros *flavores* (*aceite cocido/ quemado, heno-madera, lubricante, alpechín, salmuera*) y sensaciones (*aceite basto*). Entre las formas complejas formadas a partir de la base *aceite* registradas en el *DLE* no se encuentra ninguno de estos términos del ámbito de la cata.

En relación con el vocabulario específico de la cata de aceites, el reglamento de la Unión Europea establece, asimismo, una terminología opcional para el etiquetado, según la cual los aceites de oliva pueden etiquetarse, por sus atributos positivos, como *aceite + ATRIBUTO + intenso/ mediol/ ligero, aceite equilibrado, y aceite dulce*. Al margen de la esta normativa sobre etiquetado, algunas empresas ofrecen su aceite de oliva, con dos categorías comerciales que se han hecho muy habituales: *aceite de oliva intenso y aceite de oliva suave*. La diferencia estriba en el mayor o menor porcentaje de aceites de oliva vírgenes que se han añadido en su composición; pero estas denominaciones pueden inducir a error al consumidor, que puede no ser consciente de que tanto uno como otro son aceites rectificadas y, por ende, de peor calidad⁷. Las grandes empresas envasadoras solicitaron a la administración la reglamentación de estos términos, pero esto no se ha producido hasta la fecha.

Para terminar, conviene señalar que la unidad *aceite*, en referencia al aceite de oliva, se combina además con muchos otros elementos que desempeñan una función adjetiva con respecto a esta base nominal, dando lugar a combinaciones estables que denominan distintos tipos de aceite establecidos en virtud de diferentes parámetros de producción y distribución del producto. Entre ellas podemos destacar los términos complementarios *aceite convencional/ aceite ecológico*, según la producción sea o no ecológica; *aceite de primera extracción/ aceite de segunda extracción/ aceite de repaso*, según de qué extracción proceda; y *aceite a granel/ aceite envasado*, según la forma en la que el producto sale al mercado⁸. Ninguno de estos términos se recogen aún en el Diccionario de la Academia.

⁷ De los grados de calidad de los aceites de oliva aptos para el consumo hablamos en el apartado 2.2 de este artículo.

⁸ Para consultar los términos utilizados para clasificar el aceite de oliva en virtud de los diferentes parámetros mencionados en este apartado, véase Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos el aceite de Oliva*, Madrid, Arco Libros, 2013.

2.2. *Las denominaciones de las categorías comerciales de aceite de oliva: problemas para la comunicación social*

Las denominaciones de los aceites de oliva y de orujo de oliva conforman dos series de términos estandarizados que juegan un papel de primer orden en la comunicación especializada en esta materia. La normalización de estos términos permite a los especialistas conceptualizar la realidad y redactar las normas sobre los productos industriales y comerciales de la industria oleícola. Los reglamentos oficiales establecen pues las denominaciones vigentes y definen los términos que delimitan los conceptos integrantes de esta parcela del saber. Con arreglo a estos reglamentos, en virtud de su grado de calidad, los productos obtenidos de la aceituna y del orujo de aceituna, respectivamente, se clasifican en la actualidad de la siguiente manera:

Denominaciones estandarizadas de los <i>aceites de oliva y de orujo de oliva</i>		
ACEITES DE OLIVA	aceites de oliva vírgenes	<i>aceite de oliva virgen extra</i> <i>aceite de oliva virgen</i> <i>aceite de oliva lampante</i>
	aceites de oliva no vírgenes	<i>aceite de oliva refinado</i> <i>aceite de oliva</i>
ACEITES DE ORUJO DE OLIVA		<i>aceite de orujo de oliva</i> <i>aceite de orujo de oliva bruto</i> <i>aceite de orujo de oliva refinado</i>

Esta nomenclatura, como tantos otros repertorios de voces técnicas, ha experimentado diversos procesos de normalización a lo largo de su historia⁹. Por lo que respecta a los reglamentos vigentes, cabe señalar que las deno-

⁹ Sobre la cuestión específica de las sucesivas modificaciones que estas denominaciones han experimentado a lo largo de la historia hasta llegar a la norma vigente, véase Esteban T. Montoro del Arco y Mercedes Roldán Vendrell, «Las denominaciones del aceite de oliva en los reglamentos oficiales: evolución, normalización y problemas terminológicos», Carsten Sinner (ed.), *Comunicación y transmisión del saber entre lenguas y culturas*, München: Peniopo (Études linguistiques/ Linguistische Studien, Band 10, 2013, págs. 265-281.

minaciones establecidas en la norma europea¹⁰ coinciden básicamente con las recogidas por el reglamento del Consejo Oleícola Internacional (COI)¹¹, organismo internacional dedicado al aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

Centrándonos en los *aceites de oliva* (y dejando, por tanto, de lado los *aceites de orujo de oliva*), a continuación presentamos la nomenclatura normalizada en ambos reglamentos, tanto en español como en inglés:

COMISIÓN EUROPEA Reglamentos (UE) N° 1308/2013 y (UE) N° 29/2012 Categorías comerciales de aceite de oliva	CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI/T.15/NC No 3/Rev. II, julio 2016) Norma comercial aplicable al aceite de oliva
ACEITE DE OLIVA	ACEITES DE OLIVA
1) ACEITE DE OLIVA VIRGEN <i>VIRGIN OLIVE OIL</i>	1) ACEITES DE OLIVA VÍRGENES <i>VIRGIN OLIVE OILS</i>
a) aceite de oliva virgen extra <i>extra virgin olive oil</i>	a) aceite de oliva virgen extra <i>extra virgin olive oil</i>
b) aceite de oliva virgen <i>virgin olive oil</i>	b) aceite de oliva virgen <i>virgin olive oil</i>
c) aceite de oliva lampante <i>lampante olive oil</i>	c) aceite de oliva virgen corriente <i>ordinary virgin olive oil</i>
	d) aceite de oliva virgen lampante <i>lampante virgin olive oil</i>
2) ACEITE DE OLIVA REFINADO <i>REFINED OLIVE OIL</i>	2) ACEITE DE OLIVA REFINADO <i>REFINED OLIVE OIL</i>
3) ACEITE DE OLIVA (contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes) <i>OLIVE OIL</i>	3) ACEITE DE OLIVA (compuesto de aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes) <i>OLIVE OIL</i>

¹⁰ Concretamente, el Reglamento (UE) N° 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, disponible en <https://www.boe.es/doue/2013/347/L00671-00854.pdf>, y el Reglamento de Ejecución (UE) N° 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, [07/10/19], disponible en <https://www.boe.es/doue/2012/012/L00014-00021.pdf>.

¹¹ [07/10/19], disponible en <http://www.internationaloliveoil.org/documents/viewfile/9708-norma-english>

Como se puede observar, ambos reglamentos establecen prácticamente las mismas categorías, salvo en el caso de la categoría *aceite de oliva lampante* (1c) de la norma europea, para la que el COI distingue el *aceite de oliva virgen corriente* (1c) del *aceite de oliva virgen lampante* (1d), debido a diferencias entre los estándares de calidad de ambas normas. Es importante asimismo destacar cómo el reglamento del COI establece el hiperónimo general *aceites de oliva vírgenes* (1), en plural, para la referencia genérica a todos los tipos de aceites vírgenes, resolviendo así la colisión homonímica que se produce en el caso del reglamento UE entre el hiperónimo (1) y el hipónimo que denomina a la categoría específica del mismo nombre (1b). Lo mismo puede decirse del uso en la norma del COI del término *aceites de oliva*, en plural, como hiperónimo general, para evitar la confusión con la categoría específica homónima *aceite de oliva* (3).

De todas las categorías comerciales de aceite de oliva recogidas en la tabla anterior, solo tres son aptas para el consumo: *aceite de oliva virgen extra* (1a), *aceite de oliva virgen* (1b) y *aceite de oliva* (3); es decir, el consumidor solo podrá encontrar en los lineales de los supermercados estos tres tipos de aceite de oliva, tanto en el ámbito europeo como en el resto del mercado internacional. El problema es que sus denominaciones son equívocas para el público no experto, fundamentalmente por dos razones:

1) Por el problema de la confusión entre términos genéricos y categorías específicas, esto es, entre hiperónimos e hipónimos, hecho que afecta a los términos *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen*.

2) Porque la terminología estandarizada no establece con claridad la gradación de las tres categorías aptas para el consumo en términos de calidad del producto.

Para comprobarlo, a continuación analizamos los usos posibles del término *aceite de oliva*. Como hemos dicho, la ambigüedad de este término radica en que se utiliza tanto en referencias genéricas como específicas. Este problema de colisión homonímica es triple¹². En primer lugar, no es infre-

¹² Un primer acercamiento, aunque desde el punto de vista de la terminología multilingüe, al problema de la confusión entre los distintos usos tanto del término español *aceite de oliva* como de su equivalente inglés *olive oil*, frente a la acertada distinción establecida en chino moderno estándar (*gǎnlǎn yóu/ húnbè gǎnlǎn yóu*) se encuentra en Esteban T. Mon-

cuenta encontrar este término como hiperónimo general que engloba conjuntamente tanto a las categorías de aceite de oliva como a las de aceite de orujo de oliva. Como hemos apuntado más arriba, actualmente, el COI rechaza este uso y aplica de forma implícita esta distinción al utilizar en su reglamento los grupos sintagmáticos *aceites de oliva* y *aceites de orujo de oliva* en referencias genéricas.

En segundo lugar, es muy frecuente el uso del término *aceite de oliva* como hiperónimo de los tres tipos de aceite de oliva aptos para el consumo, tanto los dos vírgenes (1a y 1b) como el no virgen (3). Esta ambigüedad se evita también en el reglamento del COI con el uso del término *aceites de oliva vírgenes* para englobar los tres tipos de aceites vírgenes (1a, 1b y 1c), dejando al margen la otra categoría de aceite comestible, que no es virgen (3). El uso del plural del término en sentido genérico (recomendado por muchos especialistas) está más extendido en el discurso científico y profesional que en el divulgativo o en la lengua común.

En tercer lugar, y esto es lo más grave, el término *aceite de oliva* es asimismo la denominación de una categoría específica, por lo que funciona también como hipónimo. Utilizado en este sentido, colisiona con los dos usos anteriores (el de hiperónimo general, y el de hiperónimo de los aceites comestibles), al tiempo que se opone a los otros dos tipos de aceite aptos para el consumo (*aceite de oliva virgen extra* y *aceite de oliva virgen*). El problema de esta denominación es que la forma *aceite de oliva*, al no ir acompañada de ningún elemento con función adjetiva especificativa, oculta la importante diferencia que existe entre esta categoría y las otras dos disponibles en el mercado en términos de calidad del producto: el *aceite de oliva* es *aceite de oliva refinado*¹³ (sin sabor ni aroma, y que ha perdido en el proceso de refinado todo su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables) mezclado con distintos porcentajes de *aceites de oliva vírgenes* que se le añaden para que tenga

toro del Arco y Mercedes Roldán Vendrell, «Terminología, normalización y comunicación: las categorías de aceite de oliva en español, inglés y chino», *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 19:1, 2013, págs. 70-73.

¹³ Se denomina *aceite de oliva refinado* al 'aceite de oliva sin sabor ni aroma, resultante de un proceso de rectificación del aceite de oliva lampante, no apto para el consumo, y que sirve de base para la elaboración del *aceite de oliva*'. Véase Mercedes Roldán Vendrell, *Diccionario de términos el aceite de Oliva*, Madrid, Arco Libros, 2013, pág. 6.

algo de aroma y sabor. Éste es el procedimiento por el cual se convierte en un producto apto para el consumo; de modo que no es un aceite virgen, sino refinado y mezclado y, por tanto, es el de peor calidad de los tres.

La posibilidad de tres interpretaciones diferentes de un mismo término es muy inconveniente, pues, como es sabido, la univocidad en la relación entre término y concepto es fundamental para una comunicación efectiva. Tanto el reglamento europeo como el del COI son textos de referencia para expertos, cuyos conocimientos, llegado el caso, pueden facilitar la desambiguación de las colisiones homónimas a las que nos hemos referido (que no por ello dejan de ser enojosas). Sin embargo, el uso de esta nomenclatura, muy frecuente en textos divulgativos, periodísticos o publicitarios, y en la lengua común, induce a la confusión y no ayuda al consumidor a distinguir los tres tipos de aceite de oliva por sus propiedades diferenciales.

2.3. Voces técnicas procedentes de la tipología de categorías comerciales de aceite de oliva registradas en el DLE: inclusiones y ausencias

Como señalábamos más arriba, el Diccionario académico «da cabida a las voces y acepciones principales o más extendidas pertenecientes al amplio campo del léxico especializado de las ciencias, las artes, las técnicas y otras actividades humanas»¹⁴, para atender las necesidades de millones de usuarios, no solo especialistas de nuestra lengua, sino de los más diversos ámbitos profesionales. Al tratarse de un diccionario general de lengua, no puede recoger todos los tecnicismos del español, sino una selección lo más completa posible de las voces más extendidas en la lengua común y culta. Buen ejemplo de ello es la presencia en el *DLE* de voces técnicas procedentes de la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva. La vigesimotercera edición del Diccionario académico, en su versión impresa, recoge algunas de estas voces. No obstante, su tratamiento lexicográfico presenta los siguientes aspectos susceptibles de revisión:

¹⁴ https://www.rae.es/sites/default/files/Dossier_Prensa_Drae_2014_5as.pdf, pág. 7 [07/10/19].

i. Aparece el término *aceite de oliva*, como 2.^a acepción del artículo encabezado por la voz *aceite*, la cual envía a la primera de las formas complejas consignadas dentro de este artículo. Su definición, «líquido graso de color verde amarillo», corresponde solo al significado del término utilizado como hiperónimo; además, es imprecisa y no aporta la información relevante necesaria. No se recoge la acepción del término como hipónimo, es decir, como categoría específica.

ii. No se lematiza la forma *aceite de oliva virgen*. Aparece, sin embargo, la forma *aceite virgen*, pero incluida en el artículo encabezado por la voz *virgen*, y su definición, «aceite de oliva obtenido por primera presión en frío», es obsoleta, puesto que muy pocos aceites de oliva vírgenes se obtienen en la actualidad mediante el procedimiento de prensado. Curiosamente, en este artículo se incluye, como 9.^a acepción, el significado de ‘puro’ («libre de mezcla»), mucho más ajustado al verdadero significado de *virgen* aplicado al aceite de oliva.

iii. No se registra el término *aceite de oliva virgen extra*, a pesar de ser el de uso más frecuente en la lengua común culta. Sin embargo, curiosamente en el artículo encabezado por la palabra *extra*, que establece en su 2.^a acepción el significado de «superior a lo normal», el ejemplo elegido es «*Aceite extra. De calidad extra*».

iv. Aparece registrada la voz *lampante*, referida al aceite de oliva en su 2.^a acepción: «dicho del aceite de oliva virgen: De peor calidad que otras variedades y destinado a la refinación industrial.»

v. También encontramos lematizada la palabra *refinado*, definida en su 3.^a acepción como «Acción y efecto de refinar», pero en este artículo solo se consiga como forma compleja *azúcar refinado*.

Estos aspectos han sido recientemente revisados por la Comisión delegada del Pleno de la Real Academia, y el resultado de las decisiones tomadas queda de manifiesto en las modificaciones incorporadas en la última actualización de la 23.^a edición del *DLE* (versión electrónica 23.2). En ella, el tratamiento lexicográfico de esta serie de voces técnicas es el siguiente:

i. Sigue apareciendo el término *aceite de oliva*, como 2.^a acepción del artículo encabezado por la voz *aceite*, desde donde se envía a la primera de las formas complejas consignadas dentro de este artículo. En la subentrada *aceite de oliva*, la definición ha sido modificada; ya no se define como «líquido graso de color verde amarillo», sino como «aceite obtenido de las

aceitunas», con lo que queda resuelto el problema de imprecisión y falta de relevancia de la definición que aparece en la versión impresa de la 23.^a edición del Diccionario. Pero la nueva definición corresponde igualmente al uso del término como hiperónimo, no como hipónimo. Sigue faltando pues la definición del término *aceite de oliva* en su acepción específica, necesaria para aclarar su significado en importantes contextos de uso (por ejemplo, en el etiquetado de los envases de este producto) y para diferenciar esta categoría de las otras dos aptas para el consumo.

ii. Por primera vez, entre la serie de formas complejas registradas en el artículo *aceite*, se incluye el lema *aceite de oliva virgen*. Además, su definición ha sido modificada respecto de la de *aceite virgen* en la edición impresa; ya no se define como «aceite de oliva obtenido por primera presión en frío», sino como «aceite obtenido directamente de las aceitunas y solo por procedimientos mecánicos», ajustándose así a los criterios de rigor y relevancia. Por su parte, en el artículo *virgen*, se consignan las formas complejas *aceite de oliva virgen* (que envía a la entrada correspondiente en el artículo *aceite*) y *aceite virgen* (que envía a la forma correctamente lematizada). En la nueva entrada *aceite de oliva virgen* no se establece, sin embargo, la acepción del término como hipónimo, es decir, como categoría específica de aceite de oliva diferente a las otras dos aptas para el consumo.

iii. Sigue ausente de este selecto repertorio de combinaciones estables con la palabra *aceite*, el término *aceite de oliva virgen extra*, a pesar de ser el más extendido a la lengua común culta, en múltiples contextos de uso, ya que denomina al mejor de los aceites de oliva del mercado. Su consideración es a nuestro juicio imprescindible para aclarar el significado de los otros dos términos que conforman la serie. Se mantiene, no obstante, la referencia al aceite de oliva en el ejemplo de la 2.^a acepción del artículo encabezado por la voz *extra*.

iv. Sigue apareciendo registrada la voz *lampante*, definida, en su 2.^a acepción, en relación con el aceite de oliva: «dicho del aceite de oliva virgen: De peor calidad que otras variedades y destinado a la refinación industrial.»

v. Tampoco se ha modificado la información en el artículo encabezado por el término *refinado*, en el que el lema no se asocia al aceite de oliva.

A la luz de estos datos, en el apartado 4 presentamos nuestra propuesta de mejora del tratamiento de este repertorio de voces técnicas, basada en el trabajo realizado para la elaboración del *Diccionario de términos de aceite de oliva*.

2.4. *La nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva en otros diccionarios de uso del español: análisis contrastivo*

Para valorar el tratamiento de las voces procedentes de la nomenclatura comercial del aceite de oliva en el *DLE*, conviene hacer un análisis contrastivo con otros diccionarios de uso del español, también de referencia en la actualidad, y constatar qué información puede encontrar en ellos el usuario para resolver consultas relacionadas con los tipos de aceite de oliva. Con este fin, hemos analizado la presencia de este grupo de términos en el *Diccionario de uso del español* de María Moliner, el *Diccionario del español actual* de Manuel Seco y en *Clave: diccionario de uso del español actual* del grupo SM.

El *Diccionario de uso del español* de María Moliner¹⁵ establece dos acepciones para la palabra *aceite*; pero en ninguna de las dos se hace referencia al aceite de oliva, aunque el significado recogido en la primera es: «Grasa extraída de algún vegetal. Específicamente la que se emplea para guisar». Aún llama más la atención que no aparezca la combinación *aceite de oliva* entre las numerosas (hasta 16) formas complejas incluidas en este artículo. Tampoco se hace referencia al aceite de oliva (sí a la cera y a la miel) en la 2.^a acepción de la palabra *virgen*, cuando se establece que dicho adjetivo «se aplica a cualquier cosa para expresar que conserva su integridad y pureza originales o que no ha sido manipulada o desfigurada». Por otra parte, la forma *extra* encabeza un artículo que recoge el uso adjetivo del lema en su 2.^a acepción: «extraordinario por bueno. Se usa mucho para indicar la calidad de un producto alimenticio: ‘Un chocolate extra’»; pero, como vemos, dicho significado no se asocia explícitamente al aceite de oliva (como ocurre en el ejemplo que ilustra esta misma acepción en el *DLE*). Tampoco se relaciona con el aceite de oliva el término *refinado*, que, en su cuarta acepción, se define como sustantivo que significa «acción de refinar, por ejemplo, los metales». Para terminar, hay que destacar que la voz que sí se asocia directamente al aceite de oliva es *lampante*, en la primera de sus dos acepciones; pero, desafortunadamente, su definición es inexacta y equívoca: «Se aplica al aceite de oliva más puro».

¹⁵ María Moliner, *Diccionario de uso del español*, 2.^a edición, Madrid, Gredos, 1998.

En *Clave*¹⁶, no encontramos tampoco lematizada ninguna de las formas complejas que componen la nomenclatura comercial de los aceites de oliva. No obstante, en el ejemplo incluido en el artículo *aceite*, el lema aparece especificado con el complemento *de oliva*, formando el término *aceite de oliva*: «Líquido graso combustible, de origen vegetal, animal, mineral o sintético, que no se disuelve en el agua y que se usa en la alimentación y en procesos industriales: *Me gusta cocinar con aceite de oliva.*» Curiosamente, la forma compleja *aceite de oliva* constituye por sí misma también el ejemplo que ilustra la voz *oliva*, en el artículo correspondiente: «Fruto del olivo, del que se extrae aceite, de forma ovalada, color verde y con un hueso grande y duro que encierra la semilla: *aceite de oliva.*» Por su parte, en los artículos *refinado* y *virgen* no se incluyen acepciones en referencia al aceite de oliva; y la voz *lampante* no aparece en el diccionario. Sin embargo, en el artículo encabezado por la palabra *extra*, que establece como primera acepción el significado de «extraordinario, o de calidad superior a la normal», el ejemplo utiliza el lema en referencia al aceite de oliva: «*Es más caro porque es de calidad extra. En casa tomamos el aceite extra.*». Aunque en este contexto sería más preciso hablar de «aceite (de oliva) virgen extra», se trata aquí del mecanismo de elisión de especificativos, tan frecuente en la lengua común, en contextos donde es fácil la inferencia de la información no explícita. No aparece pues explícitamente consignada la forma compleja *aceite de oliva virgen extra*, pero, con la elección del ejemplo queda implícitamente demostrada, a nuestro juicio, la relevancia de los contextos en los que la unidad *extra* se utiliza en referencia a la categoría específica de aceite de oliva de máxima calidad.

En el *Diccionario del español actual*¹⁷, el término *aceite de oliva* tampoco aparece consignado como lema, pero en la primera acepción del artículo encabezado por la palabra *aceite*, se añade información gramatical que advierte de la frecuencia con que esta base nominal aparece especificada: «Sustancia grasa de origen vegetal, animal o mineral, líquida a temperatura ordinaria. *Frec. con un compl. o adj. especificador de su procedencia.*». Y a conti-

¹⁶ Concepción Maldonado (dir.), *Clave: diccionario de uso del español actual*, Madrid, Ediciones SM, 1996.

¹⁷ Manuel Seco, Olimpia Andrés, Gabino Ramos, *Diccionario del español actual*, Madrid, Aguilar, 1999.

nuación aparece utilizado el término *aceite de oliva* en la primera de las citas: «Arce *Testamento* 46: Cada dos meses compraba una lata de aceite de oliva». En esta acepción de la voz *aceite* se establece además la siguiente subacepción: «b) Aceite comestible, esp. de oliva. *Cocina* 520: la vinagreta se compone de aceite, vinagre y sal bien batidos»; lo que demuestra que, en el español actual, el sentido inferido más probable para la palabra *aceite* es el de ‘aceite de oliva’. Sorprende que no se incluya ninguno de los tipos de aceite de oliva entre las unidades complejas consignadas en este artículo, sobre todo porque algunos aparecen mencionados en las citas de los artículos *extra* y *lampante*. Así, para ilustrar la primera acepción del artículo *extra*, se elige como cita un texto técnico en el que se enumeran distintos tipos de aceite de oliva: «Extraordinario o superior *DI6* 19.9.81, 17: Aceite de oliva virgen .. Extra .. Fino .. Corriente». La forma *aceite de oliva virgen* aparece pues en una cita del artículo *extra*, pero no aparece en el artículo *virgen*; este artículo recoge el significado de «[Cosa] que carece de mezcla o artifició en su elaboración», pero lo acompaña de citas en las que el lema se aplica a otros productos (concretamente, «pura lana virgen» y «cera virgen»). Tampoco se hace alusión al *aceite de oliva* en la correspondiente acepción del artículo *refinado*; mientras que sí se utiliza este término en una cita del artículo *refinación* (precedida de la marca *Economía*): «Tamames *Economía* 103: La refinación fue inicialmente un gran progreso para la industria del aceite de oliva». Por último, en el *Diccionario del español actual* aparece lematizado el adjetivo *lampante*, definido como «[Combustible] líquido que se utiliza para el alumbrado». Y, para ilustrar su uso, se recurre de nuevo al texto técnico citado en el artículo *extra*, seguido de una definición técnica de *aceite de oliva lampante*: «*DI6* 19.9.81, 17: Aceite de oliva virgen .. Extra .. Fino .. Corriente .. Lampante: Aceite de oliva de sabor defectuoso y cuya acidez en ácido oleico sea superior a 3 por 100. No comestible».

Como hemos visto, el análisis contrastivo del *DLE* con el *Diccionario de uso del español*, el *Diccionario del español actual* y *Clave: diccionario de uso del español actual*, en lo que respecta a la inclusión de términos procedentes de la nomenclatura comercial del aceite de oliva, revela un tratamiento lexicográfico considerablemente distinto al académico por parte de estos tres diccionarios, destacando las siguientes cuestiones:

1. En ninguno de los tres diccionarios analizados aparece lematizada ninguna de las cinco formas complejas que componen la nomenclatura comer-

cial de los aceites de oliva, mientras que el Diccionario académico consigna y define los términos *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen*. El término *aceite de oliva* aparece, no obstante, utilizado en los artículos *aceite* y *oliva* del diccionario *Clave*, y bajo las voces *aceite* y *refinación* del *Diccionario de del español actual*. Pero en ningún caso se consigna como forma compleja.

2. En los artículos encabezados por la palabra *virgen* de estos tres diccionarios no se incluyen acepciones en referencia al aceite de oliva. Contrariamente, el artículo *virgen* del *DLE* consigna las formas complejas *aceite de oliva virgen* (enviando a la entrada correspondiente en el artículo *aceite*) y *aceite virgen* (con envío a la forma correctamente lematizada).

3. Al igual que en el *DLE*, en *Clave* y en el *Diccionario del español actual*, la palabra *extra* se asocia al aceite de oliva, aunque ninguna de las tres obras establece como combinación estable la forma compleja *aceite de oliva virgen extra*.

4. Tampoco en estos tres diccionarios se asocia el adjetivo *refinado* al aceite de oliva, en las acepciones que recogen el significado aplicable a este producto.

5. La voz *lampante* se vincula explícitamente al aceite de oliva en el Diccionario de María Moliner y en el *Diccionario del español actual*, pero, frente al Diccionario académico, la información que aportan estas dos obras al respecto es imprecisa e inexacta.

3. LAS CATEGORÍAS COMERCIALES EN EL «DICCIONARIO DE TÉRMINOS DEL ACEITE DE OLIVA»

En este apartado hacemos una pequeña reseña del *Diccionario de términos del aceite de oliva (DTAO)*¹⁸, obra de referencia en la que se basa nuestra propuesta mejora del tratamiento y descripción de las voces técnicas procedentes de la tipología comercial de aceites de oliva registradas en el *DLE*. Asimismo, explicamos cómo se llevó a cabo el análisis sistemático del significado de esta nomenclatura para la elaboración de sus definiciones, y mostramos el tratamiento lexicográfico que reciben en la obra.

¹⁸ Mercedes Roldán Vendrell, Arco Libros, 2013.

3.1. *El Diccionario de términos del aceite de oliva*

El *Diccionario de términos del aceite de oliva (DTAO)* es un diccionario especializado, sincrónico y multilingüe (español-inglés-chino), dedicado a la terminología oleícola. Recoge 410 términos en español¹⁹, establece sus equivalencias y los define en las tres lenguas de consulta. Su principal objetivo es facilitar la comunicación especializada en el área científica y socioeconómica del olivar y el aceite de oliva. Esta obra es la aportación más relevante del proyecto de investigación²⁰ llevado a cabo para actualizar, sistematizar y traducir la terminología oleícola, y contribuir así a la promoción y transferencia de conocimiento sobre los aceites de oliva dentro y fuera de España. Está dirigida a un amplio conjunto de usuarios con necesidades comunicativas diversas²¹. Por una parte, quiere servir a la comunidad empresarial, proporcionándole la terminología adecuada para la comunicación especializada en esta materia en las tres lenguas de consulta. Asimismo, se dirige al conjunto de la sociedad, aportando información rigurosa (pero comprensible para el usuario no experto) sobre cuestiones relevantes para el conocimiento de los productos del sector, como las diferencias fundamentales entre las distintas categorías comerciales de aceite de oliva (que tratamos en este artículo), las variedades de olivo, aceituna y aceite, las bondades de los aceites de oliva desde el punto de vista de la salud y la gastronomía, los tipos de olivicultura existentes, los sis-

¹⁹ Los términos fueron seleccionados a partir del corpus textual elaborado para la investigación. En Mercedes Roldán Vendrell, «Lingüística y gestión terminológica», Vicente Marcet *et al* (eds.), *Pro lingua. Investigaciones lingüísticas universitarias*, Salamanca, Luso Española de Ediciones, 2013, págs. 179-192, se describen las características de dicho corpus y se explican los criterios establecidos para su elaboración.

²⁰ Proyecto de Investigación de Excelencia (P07-HUM-03041) «Terminología del aceite de oliva y comercio: China y otros mercados internacionales», financiado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, cuya investigadora principal fue la autora de este artículo. Dicho proyecto fue llevado a cabo en la Universidad de Jaén entre 2008 y 2012. En Mercedes Roldán Vendrell (ed.), *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*, Granada, Comares, Colección Interlingua, 2010, se sientan las bases de esta investigación.

²¹ En Mercedes Roldán Vendrell (ed.), *Terminología y comunicación científica y social*, Granada, Comares, Colección Interlingua, 2014, se desarrolla el tema de la investigación lingüística aplicada a la comunicación social y a la transferencia de conocimiento especializado.

temas de producción actuales o las diferentes formas de comercialización. Por otra parte, el *DTAO* facilita el trabajo de traductores, intérpretes, periodistas y redactores de prensa especializada y no especializada, que disponen ahora de una herramienta de trabajo elaborada con arreglo a los presupuestos teóricos de la lexicografía multilingüe actual. Por último, la obra está dirigida a la comunidad científica de investigadores, profesores y alumnos de las áreas de lingüística, terminología, lexicografía y traducción, así como a la comunidad internacional de especialistas en cualquier otra área científico-técnica relacionada con el ámbito de la oleicultura y la elaiotecnia. En la actualidad, esta obra constituye la principal fuente para resolver dudas y responder a los interrogantes que se plantean en el uso de esta terminología en sus tres lenguas de consulta²².

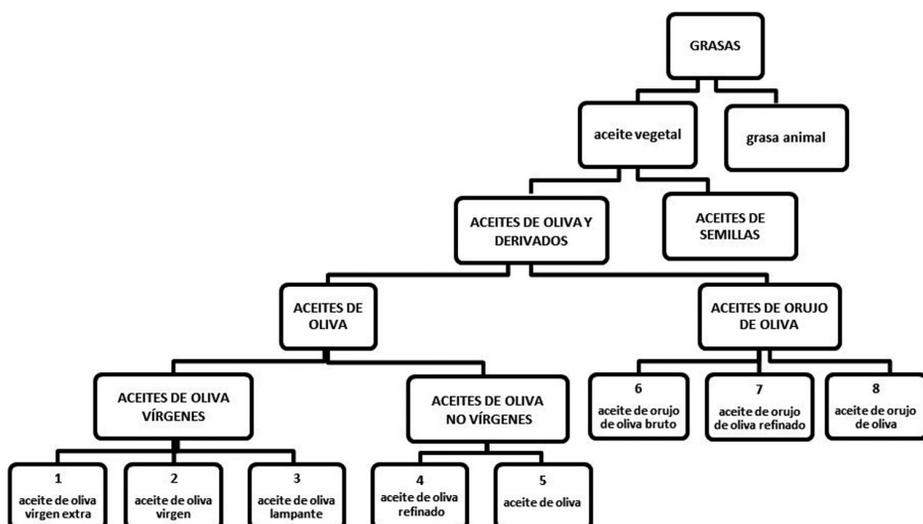
3.2. *Análisis sistemático del significado de términos complementarios*

Las unidades lexicalizadas en cada materia de especialidad determinan un haz de relaciones que constituye el reflejo verbal de una realidad estructurada a partir de la existencia de relaciones de significado de distinta naturaleza. Para delimitar las características del significado asociado a dichas unidades, el terminólogo tiene que determinar en qué se distingue semánticamente cada término del resto de unidades léxicas de su misma categoría conceptual.

La caracterización de las relaciones existentes entre los significados de los términos de un dominio es una tarea fundamental en la investigación terminológica, como requisito previo al establecimiento de equivalencias en otras lenguas y, en particular, para la elaboración de definiciones en trabajos sistemáticos multilingües. Una de las principales razones por las que a menudo las definiciones que encontramos en los diccionarios de especialidad no satisfacen las necesidades de los usuarios es la ausencia de un adecuado análisis semántico previo de la terminología.

²² El *DTAO* ha recibido el reconocimiento unánime de numerosos especialistas en lingüística, lexicografía y terminología, entre los que destacan, Miguel Casas Gómez (véase su reseña a esta obra en *Ibérica* 27, 2014, págs. 217-234), M.^a Teresa Cabré, Concepción Maldonado, M.^a Isabel Santamaría, Chelo Vargas Sierra, Gloria Guerreiro Ramos, Pamela Faber, Joaquín García Palacios, François Maniez, y Marie-Claude L'Homme.

Efectivamente, desde el punto de vista del trabajo lexicográfico sistemático, la definición de un término debe cumplir la función primordial de esclarecer su significado respecto del de las demás unidades del sistema con las que mantiene relaciones semánticas de distinto tipo y a diferentes niveles en la jerarquía del dominio conceptual al que pertenece. Para alcanzar resultados satisfactorios en la descripción del conjunto de una terminología, es necesario abordar el análisis delimitando series de términos con características conceptuales comunes. El siguiente diagrama representa la jerarquía que describe las relaciones conceptuales y léxicas que establecen las denominaciones de las categorías comerciales de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva:



Como toda jerarquía, la que aquí representamos entraña tanto relaciones de dominio o inclusión como de diferencia u oposición; y es en virtud de la relación de diferencia como se establece la especificidad de los cohipónimos de una misma clase o serie, a los que llamaremos términos «complementarios», porque sus significados cubren, completándola, la parcela conceptual designada por su hiperónimo. Por tanto, aunque las unidades cohipónimas tienen en común una parte de su significado (la que incluye el significado de su hiperónimo), este está constituido también por rasgos específicos que lo oponen al del resto de unidades del mismo nivel jerár-

quico. Los cohipónimos de la nomenclatura comercial del aceite de oliva (nivel inferior de la jerarquía), conforman una taxonomía múltiple, es decir, la oposición se establece entre series de más de dos elementos (no en pareja)²³. Por el contrario, la relación que existe entre los complementarios *aceites de oliva vírgenes* y *aceites de oliva no vírgenes* es binaria. Las denominaciones de las cinco categorías de aceite de oliva, se agrupan bajo estos dos términos que funcionan como hiperónimos: 1, 2 y 3 son tipos de *aceite de oliva virgen*, mientras que 4 y 5 son tipos de *aceite de oliva no virgen*. Al mismo tiempo, sobre ellos opera la relación de diferencia, de manera que las unidades que componen cada una de estas dos series se oponen entre sí mediante algún rasgo diferenciador.

Para establecer cuáles son esos rasgos diferenciadores, un primer paso en nuestra investigación fue realizar el análisis componencial de estos términos. Como sabemos, este tipo de análisis permite establecer los rasgos de significado compartidos y distintivos de grupos restringidos de términos, por lo que, a pesar de sus limitaciones para el estudio de la totalidad del léxico de las lenguas naturales, puede ser una herramienta útil para el estudio sistemático del significado de series limitadas de voces, así como para la posterior aplicación de los datos al trabajo lexicográfico. Basándonos en estos principios, abordamos el análisis semántico de la serie de las categorías comerciales de aceite de oliva y de orujo de oliva²⁴. El sistema resultante se puede reducir a los siguientes rasgos pertinentes binarios que, opuestos, pueden servir de base para definir las cinco «categorías de aceite de oliva» (1-5 en el diagrama anterior) y las tres «categorías de aceite de orujo de oliva» (6-8):

²³ Un estudio sobre las relaciones entre los cohipónimos del *DTAO* se encuentra en Mercedes Roldán Vendrell, «La categorización del conocimiento especializado: análisis y clasificación de las relaciones de significado entre términos cohipónimos», Manuel Casado Velarde *et al.* (eds.), *Lenguas, lenguaje y lingüística. Contribuciones desde la Lingüística General*. Pamplona, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, 2015, págs. 369-388.

²⁴ Un primer intento de análisis componencial de estas series de términos se encuentra en Esteban T. Montoro del Arco y Mercedes Roldán Vendrell, «Terminología, normalización y comunicación: las categorías de aceite de oliva en español, inglés y chino», *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 19:1, 2013, págs. 83-86.

RASGO	CONTENIDO
[± de aceituna]	se obtiene de las aceitunas
[± de orujo de aceituna]	se obtiene del orujo de aceituna
[± virgen]	es zumo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos mecánicos (no químicos).
[± apto consumo]	es apto para el consumo
[± refinado]	es producto del proceso de refinación/ rectificación del aceite de oliva lampante; sin sabor ni aroma (sirve de base para la composición de otros aceites de oliva)
[± mezclado]	es resultado de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceites de oliva vírgenes, que le aportan sabor y aroma.

Sin embargo, no todos los rasgos de significado distintivos detectados en este conjunto de voces son binarios. En la serie «aceites de oliva aptos para el consumo» (1, 2 y 5 en el diagrama anterior) opera una distinción graduable, puesto que las tres categorías se establecen en virtud de su grado de calidad: [máxima calidad/ buena calidad/ calidad inferior]. Los cohipónimos de esta serie conforman una taxonomía de tres términos complementarios, incompatibles y graduables:

a) complementarios, porque son cohipónimos cuyos significados cubren, agotándola, la parcela conceptual designada por su hiperónimo;

b) incompatibles, porque sus significados son excluyentes; constituyen un conjunto restringido de elementos, donde cada uno excluye al resto;

c) y graduables, porque las distinciones que establecen corresponden a propiedades no absolutas, sino graduadas con respecto a los parámetros de calidad establecidos por los correspondientes reglamentos oficiales; en este sentido, *aceite de oliva*, *aceite de oliva virgen* y *aceite de oliva virgen extra* son implícitamente comparativos y conforman una categoría discrecional abierta, susceptible de ampliación: [máxima calidad/ buena calidad/ calidad inferior].

A partir de este conjunto de rasgos distintivos, establecimos parámetros de definición, y fórmulas lingüísticas asociadas a cada uno de ellos, para elaborar las definiciones de los términos complementarios de estas dos series.

3.3. *Tratamiento lexicográfico de las denominaciones de las categorías comerciales de aceite de oliva en el Diccionario de términos del aceite de oliva*

Sobre la base del análisis semántico de los términos que conforman la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva y de orujo de oliva, pudimos decidir qué tratamiento lexicográfico otorgar a estas unidades. Aquí nos centraremos exclusivamente en la información que el *DTAO* aporta sobre la serie de los «aceites de oliva» (a la que pertenecen las voces ya incluidas en el *DLE*) en lengua española. En relación con este conjunto de voces, era necesario tomar decisiones respecto de las siguientes cuestiones: ordenación de las entradas, estructura de los artículos, tratamiento de las acepciones y definiciones.

3.3.1. Ordenación de las entradas

Por lo que respecta a la ordenación de las entradas, las formas complejas constituyen entradas independientes en el *DTAO*, con igual tratamiento que los artículos encabezados por lemas de una sola palabra. De manera que las cinco «categorías de aceite de oliva» aparecen consecutivamente según el criterio general de ordenación alfabética, con lo que deberán buscarse de forma independiente y no dentro del artículo *aceite*.

3.3.2. Estructura de los artículos y tratamiento de las acepciones

Los artículos dedicados a la serie de la nomenclatura comercial de los aceites de oliva en el *DTAO* contienen información diversa que se organiza siguiendo el patrón establecido para la microestructura de toda la obra. En

el encabezamiento, los términos aparecen lematizados en primer lugar en la lengua seleccionada, seguidos de sus equivalencias en las otras dos lenguas del diccionario. El cuerpo del artículo comienza con el número de la acepción (si existe más de un significado para el término) y las marcas gramaticales correspondientes. Después se consigna el ámbito de conocimiento al que se vincula prioritariamente el término (en versalitas). A continuación aparece la definición acompañada de un ejemplo que ilustra el uso de la unidad en un contexto real. El artículo continúa incluyendo, cuando corresponde, la sigla, las formas alternativas, los sinónimos y los términos complementarios del lema. Además, en los casos en que se consideró conveniente, el *DTAO* incorpora información adicional de interés cultural, agronómico, industrial y comercial, que contribuye a la correcta comprensión del concepto. En algunas ocasiones, el artículo incluye también un apartado final en el que se aporta información lingüística adicional, se hacen recomendaciones sobre el uso adecuado del término, se advierte de algunos errores frecuentes y se esclarecen posibles dudas que pueden surgir al manejar el léxico descrito. Veamos un ejemplo de todo ello y, en particular, del tratamiento de las acepciones, en el artículo *aceite de oliva*:

aceite de oliva

oliveoil

gǎn lǎn yóu 橄榄油/ hùn hé gǎn lǎn yóu 混合橄榄油

1. s. sgm. m. ACEITES. Aceite obtenido de las aceitunas. *La gran importancia del aceite de oliva se fundamenta en sus características inigualables como grasa alimentaria, ya que por sus propiedades organolépticas es capaz de transmitir a cualquier alimento sabores y sensaciones muy apreciadas, y en los excepcionales beneficios que ejerce sobre la salud.* V. aceites de oliva. **Sin.:** oro líquido (fig.), oro verde (fig.). [Chino: gǎn lǎn yóu 橄榄油]. 2. s. sgm. m. ACEITES. Categoría específica de aceite de oliva resultante de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen o virgen extra, el cual le aporta sabor y aroma. Es apto para el consumo. *EL aceite de oliva pierde una parte importante de sus componentes menores y en especial los de carácter antioxidante durante el proceso de refinación y, aunque se incorporen parte de los mismos a través del enriquecimiento con aceites de oliva virgen, nunca se alcanzarán los valores que éstos tienen.* [Chino: hùn hé gǎn lǎn yóu 混合橄榄油]. **Inf. ling.:** las dos acepciones establecen la diferencia entre el uso

del término como hiperónimo general (que engloba todas las categorías de aceite de oliva) y como categoría específica. Para evitar la posible ambigüedad entre ambos usos, es aconsejable reservar, en la medida de lo posible, el empleo del término en singular para la categoría específica y utilizar la forma de plural, «aceites de oliva», como hiperónimo.

Dado el problema de colisión homonímica (tratado en el apartado 2.2) que afecta a la denominación *aceite de oliva* (como a la de *aceite de oliva virgen*), para este artículo, el *DTAO* establece dos acepciones: una como hiperónimo y otra como hipónimo. Cada una constituye una subentrada del artículo que consta de todos los apartados de un artículo independiente. En este sentido, el *DTAO* consigna para cada acepción una equivalencia diferente en chino, puesto que, curiosamente, en esta lengua sí se han establecido dos denominaciones diferentes para el concepto genérico y la categoría específica, respectivamente²⁵, quedando así resuelto el problema de colisión homonímica que plantea la nomenclatura en español y en inglés. Al final de la subentrada de la 2ª acepción (la que define el término en su sentido específico) se incluye el apartado de información lingüística adicional (introducido por la abreviatura *Inf. ling.*) que aclara la diferencia entre las dos acepciones, y en el que se recomienda el uso de la forma plural para la referencia genérica. En consonancia con esta recomendación, tras el ejemplo, hay un envío a la entrada del diccionario en la que se lematiza el término en plural. En el artículo se consigan también los sinónimos de uso metafórico *oro líquido* y *oro verde*, muy frecuentes en el lenguaje periodístico, seguidos de la marca *fig.*

Por su parte, la estructura del artículo *aceite de oliva virgen* y el tratamiento de sus acepciones obedecen a los mismos criterios:

aceite de oliva virgen

virgin olive oil

chū zhà gǎn lǎn yóu 初榨橄榄油 / zhōng jí chū zhà gǎn lǎn yóu 中级初榨橄榄油

²⁵ La anteposición del formante 混合 (hùn hé, ‘mezclado’) resuelve en chino moderno estándar, de forma transparente, la necesidad de distinguir entre el hiperónimo (gǎn lǎn yóu 橄榄油, ‘aceite de oliva’) y el hipónimo (hùn hé gǎn lǎn yóu 混合橄榄油, ‘aceite de oliva mezclado’).

1. s. sgm. m. ACEITES. Zumo de aceituna, obtenido únicamente por procedimientos mecánicos que no ocasionen su alteración. *Uno de los aspectos que siempre se remarca cuando se habla de aceite de oliva virgen con relación a sus cualidades benéficas es su carácter de zumo natural de la aceituna.* V. aceites de oliva vírgenes. [Chino: chū zhà gǎn lǎn yóu 初榨橄榄油]. 2. s. sgm. m. ACEITES. Categoría específica de aceite de oliva virgen de buena calidad y con defectos organolépticos perceptibles solo por expertos en cata. Conserva generalmente su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables, aunque pierde parte de aroma y sabor. Su valor gastronómico y nutricional es máximo. *Las diferencias entre un aceite de oliva virgen extra y un aceite de oliva virgen son tan sólo de carácter sensorial. En este sentido, un panel de catadores debidamente entrenado es el responsable de dar la calificación correspondiente. Desde una perspectiva nutricional, ambos aceites, extra o no extra, son exactamente iguales o incluso uno u otro pueden ser mejores que el contrario independientemente de su valor sensorial.* [Chino: zhōng jí chū zhà gǎn lǎn yóu 中级初榨橄榄油]. **Inf. ling.:** las dos acepciones establecen la diferencia entre el uso del término como hiperónimo (que engloba todas las categorías de aceite de oliva virgen) y como categoría específica. Para evitar la posible ambigüedad entre ambos usos, es aconsejable reservar, en la medida de lo posible, el empleo del término en singular para la categoría específica y utilizar la forma de plural, «aceites de oliva vírgenes», como hiperónimo.

3.3.3. Definiciones

Por lo que respecta a la elaboración de las definiciones, dada la variedad de usuarios a los que va dirigida la obra, nos interesaba diseñar un modelo respetuoso con los objetivos de claridad, relevancia, concisión y sistematicidad. De acuerdo con estos planteamientos, las características del modelo de definición diseñado para el *DTAO*, se ajustan a los requisitos que, a nuestro juicio, deben reunir las definiciones de voces técnicas incluidas en diccionarios generales de lengua:

- a) aportar toda la información relevante, es decir, establecer las características esenciales y diferenciadoras; esclarecer el significado de cada unidad respecto del de las demás de su serie o categoría;
- b) no ser demasiado restrictivas, pero sí concisas;
- c) expresar la información de manera clara y veraz;

d) y ser aptas para diferentes registros: resultar informativas tanto para especialistas como para legos y, por tanto, válidas para la divulgación científica.

Para la elaboración de las definiciones de la serie que nos ocupa, como ya hemos apuntado más arriba, partimos del estudio semántico previo de sus unidades. El análisis componencial fue la base para establecimiento de los parámetros de conocimiento relevantes de la serie. Sobre esos parámetros, organizamos la información en la estructura de la definición, poniendo de manifiesto la ubicación de cada término en la jerarquía a la que pertenece. Paralelamente, establecimos fórmulas lingüísticas asociadas a cada parámetro conceptual para sistematizar la redacción del texto de la definición. Las definiciones de las cinco categorías que componen la serie debían contener información distintiva y descriptiva según los parámetros relevantes para su significado (en la medida de lo posible, por el mismo orden de aparición) y estructurarse utilizando las fórmulas lingüísticas establecidas en cada caso:

CATEGORÍAS COMERCIALES DE ACEITE DE OLIVA	
PARÁMETROS DE DEFINICIÓN	FÓRMULAS LINGÜÍSTICAS
hiperónimo/ hipónimo	a. «categoría específica de aceite de oliva...» b. «categoría específica de aceite de oliva virgen»
virgen/ no virgen	a. «aceite de oliva virgen...» b. «aceite de oliva no virgen»
grado de calidad	a. «de máxima calidad» b. «de buena calidad» c. «de calidad inferior» d. «de mala calidad»
refinado/ no refinado	«resultante de un proceso de refinación/ rectificación del aceite de oliva lampante...»
propiedades organolépticas: <i>sabor y aroma</i>	a. «con/ sin defectos organolépticos» b. «con defectos organolépticos perceptibles solo por expertos en cata» c. «mantiene inalterables todo su sabor y aroma» d. «pierde parte de sabor y aroma» e. «tiene aroma y sabor defectuosos» f. «sin sabor ni aroma»

apto/ no apto para el consumo	a. «es apto para el consumo» b. «no es apto para el consumo»
mezclado/ puro	«resultante de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen o virgen extra»
componentes	a. «tiene un alto contenido en antioxidantes y otros componentes saludables» b. «conserva generalmente su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables»
OTROS	«su valor gastronómico y nutricional es máximo» <i>etc.</i>

El resultado de la aplicación de estos patrones de definición y sus correspondientes fórmulas lingüísticas fue el siguiente:

aceite de oliva virgen

1. s. sgm. m. ACEITES. Zumo de aceituna, obtenido únicamente por procedimientos mecánicos que no ocasionen su alteración. 2. s. sgm. m. ACEITES. Categoría específica de aceite de oliva virgen de buena calidad y con defectos organolépticos perceptibles solo por expertos en cata. Conserva generalmente su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables, aunque pierde parte de aroma y sabor.

aceite de oliva virgen extra

s. sgm. m. ACEITES. Aceite de oliva virgen de máxima calidad y sin defectos organolépticos. Tiene un alto contenido en antioxidantes y otros componentes saludables y mantiene inalterables todo su aroma y sabor. Su valor gastronómico y nutricional es máximo.

aceite de oliva lampante

s. sgm. m. ACEITES. Aceite de oliva virgen de mala calidad y no apto para el consumo. Tiene aroma y sabor defectuosos, por lo que para ser comestible ha de someterse a un proceso de rectificación, que elimina la mayoría de sus componentes saludables y lo convierte en aceite de oliva refinado.

aceite de oliva refinado

s. sgm. m. ACEITES. Aceite de oliva sin sabor ni aroma, resultante de un proceso de rectificación del aceite de oliva lampante y que sirve de base para la composición de otros aceites de oliva. No es apto para el consumo.

aceite de oliva

1. s. sgm. m. ACEITES. Aceite obtenido de las aceitunas. 2. s. sgm. m. ACEITES. Categoría específica de aceite de oliva no virgen, resultante de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen o virgen extra, el cual le aporta sabor y aroma. Es apto para el consumo.

4. LOS ACEITES DE OLIVA EN EL «DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA»: PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

En el apartado 2.3 repasábamos qué voces técnicas procedentes de la tipología comercial de aceites de oliva aparecen registradas en el *DLE* (tanto en la edición impresa de 2014, como en su última actualización en la versión electrónica 23.2) y analizábamos su tratamiento lexicográfico. Más adelante hemos presentado los datos obtenidos de la investigación llevada a cabo para la elaboración del *Diccionario de términos del aceite de oliva* en relación con la serie a la que pertenecen las unidades incluidas en el *DLE*. Las modificaciones incorporadas en la versión electrónica 23.2 del Diccionario suponen un avance considerable en el tratamiento de estas voces técnicas. No obstante, sabemos que la Academia continúa trabajando incesantemente en la actualización de la obra, por lo que, partiendo del trabajo llevado a cabo para la elaboración del *DTAO*, en este último apartado presentamos una propuesta de mejora del tratamiento de estas voces en el *DLE*, para que, si la Academia lo estima conveniente, incorpore nuestras recomendaciones en próximas actualizaciones de la obra.

Organizaremos la propuesta en tres apartados; uno, dedicado a las modificaciones más necesarias, sobre la base de los términos ya seleccionados; otro, en el que se plantean algunas modificaciones que, sin ser imprescindibles, aportarían información relevante que completaría la que ya ha sido incluida; y un tercero, en el que se recomienda alguna inclusión adicional, que puede ser tenida en cuenta cuando se considere oportuno.

4.1. *Modificaciones primordiales*

La versión electrónica 23.2 del *DLE* recoge los términos *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen* como formas complejas en el artículo *aceite*. No aparece lematizada, sin embargo, la forma *aceite de oliva virgen extra*. Consideramos importante su incorporación para completar la serie de los «aceites de oliva aptos para el consumo» (los tres únicos tipos de aceite de oliva que se pueden encontrar en el mercado minorista). El uso de estas tres voces está muy extendido en la lengua común culta, en particular, *aceite de oliva virgen extra*, el de mejor calidad. Se trata de unidades que funcionan en la lengua como términos complementarios graduables, cuyo significado se delimita en virtud de la distinción que cada uno de ellos establece respecto de los otros dos en cuanto a su grado de calidad. Para la correcta comprensión de las dos voces ya incorporadas, sería pues necesario añadir el término complementario *aceite de oliva virgen extra*, con el que se completa la parcela del saber que cubren estas tres denominaciones. Así, el usuario encontraría en el *DLE* toda la información relevante necesaria para distinguir los tres tipos de aceite de oliva entre los que se puede elegir en el supermercado.

La adición de la voz *aceite de oliva virgen extra* en el artículo *aceite* debería ir aparejada de la inclusión de su correspondiente sigla, AOVE, cuya frecuencia de uso como acrónimo ha derivado en su utilización como sustantivo plural («los aoves») en multitud de textos que tratan de gastronomía, nutrición, industria y comercio. Su inclusión podría hacerse, según el criterio que se considere más conveniente, como entrada normal (*aove*), o en letras mayúsculas (**AOVE**).

Por último, para resolver el problema de la confusión entre términos genéricos y categorías específicas, sería conveniente establecer dos acepciones (una como hiperónimo y otra como hipónimo) para los términos *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen*.

Las definiciones de los tres términos de la serie, podrían quedar como sigue:

aceite de oliva

1. m. aceite obtenido de las aceitunas. 2. m. Categoría específica de aceite de oliva de calidad inferior, no virgen, sino resultante de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceites vírgenes que le aportan sabor y aroma.

aceite de oliva virgen

1. m. aceite de oliva obtenido únicamente por procedimientos mecánicos que no ocasionen su alteración. 2. m. Categoría específica de aceite de oliva virgen de buena calidad, pero inferior a la del aceite de oliva virgen extra.

aceite de oliva virgen extra

m. aceite de oliva virgen de máxima calidad y sin defectos organolépticos.

En resumen, las modificaciones que consideramos primordiales para mejorar el tratamiento de esta serie de voces son las siguientes:

1. inclusión del término *aceite de oliva virgen extra*;
2. inclusión de la sigla AOVE;
3. establecimiento de dos acepciones para las voces *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen*.

4.2. *Modificaciones secundarias*

En la versión electrónica 23.2 del *DLE* aparece registrada la voz *lampante*, definida, en su 2ª acepción, en relación con el aceite de oliva: «dicho del aceite de oliva virgen: De peor calidad que otras variedades y destinado a la refinación industrial». En nuestra opinión, esta voz debería aparecer entre las formas complejas incluidas en el artículo *aceite*, lematizada como *aceite de oliva lampante*, que es la denominación estandarizada; esta subentrada podría enviar a la correspondiente acepción en el artículo *lampante*. Como forma compleja en el artículo *aceite*, su definición, en consonancia con la de las otras categorías, podría ser la siguiente:

aceite de oliva lampante

m. aceite de oliva virgen de mala calidad, con aroma y sabor defectuosos y no apto para el consumo.

Por otra parte, con objeto de completar la serie de los «aceites de oliva» (tanto los aptos como los no aptos para el consumo), convendría incluir asimismo el término *aceite de oliva refinado* entre las formas complejas incluidas en el artículo *aceite*, con la siguiente definición:

aceite de oliva refinado

m. aceite de oliva no virgen, sin sabor ni aroma, resultante de un proceso de rectificación del aceite de oliva lampante, que sirve de base para la composición de otros aceites de oliva. No es apto para el consumo.

4.3. Inclusiones adicionales

Por último, y de manera adicional, podría considerarse la inclusión de la forma *aceite ecológico* que se ha convertido en un término muy frecuente en los últimos años, por la importancia de este producto desde el punto de vista de la salud y como resultado de métodos de producción sostenibles para la obtención de aceites de calidad. Esta voz podría sumarse asimismo a la relación de formas complejas que se incluyen en el artículo *aceite*, con la siguiente definición:

aceite ecológico

m. aceite de oliva virgen de producción ecológica.

Con esta última sugerencia concluye nuestra propuesta para completar y mejorar la información sobre los tipos de aceite de oliva en el *DLE*.

5. CONCLUSIONES

Las denominaciones de los aceites de oliva constituyen un conjunto de voces clave para la comunicación en esta materia. Su empleo actual está completamente extendido al uso de la lengua común culta y a numerosos ámbitos de especialidad (gastronomía, nutrición, economía, turismo, periodismo divulgativo, marketing agroalimentario, etc.), por lo que su consulta puede interesar a usuarios con niveles muy distintos de conocimiento sobre el tema.

Atendiendo a todo ello, el Diccionario académico incluye algunos de los términos que conforman la nomenclatura de las categorías comerciales de aceite de oliva. No obstante, el análisis detenido de las voces incluidas revela que, a pesar de que recientemente se han incorporado modificaciones

que suponen una mejora del tratamiento de estas voces técnicas, quedan pendientes otra serie de modificaciones y adiciones importantes para la clarificación su significado, tanto individualmente, como en relación con el resto de unidades de la nomenclatura.

Para llevar a cabo una valoración ponderada del tratamiento lexicográfico de estas voces técnicas en el *DLE*, hemos realizado además un estudio contrastivo con otros diccionarios de uso del español (*Diccionario de uso del español*, *Diccionario del español actual* y *Clave: diccionario de uso del español actual*). Mediante dicho estudio, hemos constatado que estas tres obras de referencia muestran muchas más ausencias e imprecisiones, en relación con este grupo de voces, que el Diccionario académico, por lo que su utilidad para dar respuesta a las dudas de los usuarios en esta materia es mucho menor.

Partiendo de la última actualización de la 23.^a edición del *Diccionario de la lengua española* y sobre la base del trabajo realizado para la elaboración del *Diccionario de términos del aceite de oliva*, hemos elaborado nuestra propuesta de mejora del tratamiento y descripción de las voces técnicas procedentes de la tipología comercial de aceites de oliva registradas en el *DLE*. Esta propuesta incluye, en primer lugar, las modificaciones y adiciones que consideramos primordiales para completar la información relativa a los tres únicos tipos de aceite de oliva que se pueden encontrar en el mercado minorista, es decir, los «aceites de oliva aptos para el consumo»: la inclusión del término *aceite de oliva virgen extra*, la inclusión de la sigla AOVE, y el establecimiento de dos acepciones para las voces *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen*. La inclusión del término *aceite de oliva virgen extra* permitiría al usuario conocer las características esenciales y diferenciadoras del mejor de los aceites de oliva del mercado y esclarecer el significado de esta forma compleja respecto del de las otras dos de su misma serie (*aceite de oliva virgen* y *aceite de oliva*). La extensión del uso de *aceite de oliva virgen extra* como acrónimo hace, asimismo, muy aconsejable la inclusión de la forma AOVE en el diccionario. Por su parte, la diferenciación de las dos acepciones (como hipónimo y como hiperónimo) para las formas *aceite de oliva* y *aceite de oliva virgen* aportaría la necesaria aclaración de que estas unidades pueden funcionar en el discurso con ambos significados, evitando así las inevitables confusiones; en particular, que el consumidor compre *aceite de oliva* sin saber que está adquiriendo el tipo de aceite de menos calidad, que no tiene apenas sabor ni aroma.

En segundo lugar, proponemos dos adiciones que consideramos también relevantes para completar la información sobre los cinco tipos de aceite (tanto aptos como no aptos para el consumo) existentes en la actualidad: la inclusión de los términos *aceite de oliva lampante* y *aceite de oliva refinado* entre las formas complejas del artículo *aceite*.

Por último, recomendamos, para cuando se considere oportuno, la inclusión adicional del término *aceite ecológico*, que se ha convertido en un término de uso muy frecuente en los últimos años (por lo que lógicamente no aparece aún en el *DLE*) y con claras perspectivas de afianzamiento dentro de la tipología de los aceites de oliva.

Con ello concluye nuestra propuesta de modificación del tratamiento de las voces técnicas de la tipología de categorías comerciales de aceite de oliva recogidas en el *DLE*. Esperamos poder contribuir con ella a la labor de actualización y mejora de la información que facilita el Diccionario académico.

MERCEDES ROLDÁN VENDRELL
Universidad de Jaén