

**GLOSSARIO ITALIANO-RUSSO SULLE CARATTERISTICHE DI OTTO  
ECCELLENZE DOP, IGP E DOC DELL'EMILIA ROMAGNA**

**ИТАЛЬЯНСКО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ ОБ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ПРИЗНАКАХ  
ВОСЬМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ЭМИЛИИ РОМАНЬИ**

A cura di Perini Francesca [perini.f@libero.it](mailto:perini.f@libero.it)

Estratto dalla tesi di laurea magistrale in Traduzione specializzata – Università di Bologna

Под редакцией Перини Франческа [perini.f@libero.it](mailto:perini.f@libero.it)

Взятый из дипломной работы по Специализированному переводу – Болонский Университет

**GLOSSARIO ITALIANO-RUSSO SULLE CARATTERISTICHE DI OTTO  
ECCELLENZE DOP, IGP E DOC DELL'EMILIA ROMAGNA**

**ИТАЛЬЯНСКО-РУССКИЙ СЛОВАРЬ ОБ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ПРИЗНАКАХ  
ВОСЬМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ЭМИЛИИ РОМАНЬИ**

✚ **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP** (ЭКСТРАКЛАССА ОЛИВКОВОЕ  
МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «КОЛЛИНЕ ДИ РОМАНЬЯ DOP»)

✚ **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA DOP** (ЭКСТРАКЛАССА ОЛИВКОВОЕ МАСЛО  
ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «БРИЗИГЕЛЛА DOP»)

**Termini / Термины:**

- *acidità dell'olio*
- *acido linoleico*
- *acido oleico*
- *acido palmitico*
- *amaro*
- *annata*
- *antiossidanti*
- *categorie merceologiche*
- *centrifugazione*
- *Colline di Romagna*
- *composizione dell'olio*
- *conservazione dell'olio*
- *conservazione delle olive*
- *decantazione*
- *filtrazione*
- *fitosteroli*
- *frangitura*
- *frantoio*
- *fruttato*
- *grado di maturazione del frutto*
- *gramolazione*
- *monovarietale*
- *olio di oliva vergine*
- *olio extravergine di oliva*
- *oliva*
- *ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici*
- *panel test*
- *percolamento*
- *perossidi*
- *piccante*
- *polifenoli*
- *pressione meccanica*

- *raccolta*
- *sentori varietali*
- *spremitura a freddo*
- *tocoferoli*
- *uliveto*
- *varietà*

 **ACETO TRADIZIONALE BALSAMICO DI MODENA DOP** (ТРАДИЦИОННЫЙ МОДЕНСКИЙ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС DOP)

**Termini / Термины:**

- *acetaia*
- *aceto balsamico*
- *Aceto Balsamico di Modena IGP*
- *affinato*
- *biossidazione acetica*
- *botticelle di legni pregiati*
- *Consorzio Tutela A.B.T.M.*
- *digestivo*
- *Ducato Estense*
- *extravecchio*
- *fermentazione alcolica*
- *invecchiamento*
- *maturazione*
- *mosto di uva*
- *produttività vinicola della zona*
- *solfiti non aggiunti*
- *travaso*
- *uso "a crudo"*
- *varietà delle uve*

 **SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC** (ВИНО «САНДЖОВЕЗЕ ДИ РОМАНЬЯ DOC»)

**Termini / Термины:**

- *affinamento*
- *caratteristiche pedoclimatiche*
- *contiene solfiti*
- *invecchiamento*
- *macerazione carbonica*
- *mosto di uva*
- *resa per ettaro*
- *Romagna*
- *Sangiovese di Romagna Novello*
- *Sangiovese di Romagna Riserva*
- *Sangiovese di Romagna Superiore*
- *sanguis jovis*
- *temperatura di servizio*

- *titolo alcolometrico volumico “% Vol.”*
- *vinificazione in purezza*
- *vitigno*

**✚ FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP (ПЕЩЕРНЫЙ СЫР «ФОРМАДЖО ДИ ФОССА СОЛЬЯНО DOP»)**

**Termini / Термины:**

- *da latte crudo*
- *alimentazione del bestiame*
- *aroma agro e pungente*
- *cacio*
- *codice infossatore*
- *fossa*
- *infossatura*
- *maturazione*
- *miele*
- *misto*
- *pecorino*
- *periodo di infossatura*
- *preparazione della fossa*
- *Santa Caterina*
- *sfossatura*
- *Signoria dei Malatesta*
- *stagionatura*
- *vaccino*
- *valli del Rubicone e del Marecchia*

**✚ PARMIGIANO REGGIANO DOP (СЫР «ПАРМИДЖАНО-РЕДЖАНО DOP»)**

**Termini / Термины:**

- *alimentazione delle bovine*
- *bollino aragosta*
- *bollino argento*
- *bollino oro*
- *caglio*
- *casaro*
- *caseificio*
- *CFPR Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano*
- *coltello a mandorla*
- *conservazione*
- *contrassegni di origine*
- *cottura*
- *crystalli di tirosina*
- *digeribilità*
- *espertizzazione*
- *estrazione*

- EXTRA / EXPORT
- forma
- formaggio a pasta dura
- latte crudo
- marchio di selezione
- monastero benedettino
- mungitura
- Parmigiano-Reggiano
- Parmigiano-Reggiano Mezzano
- rottura del coagulo
- salatura
- siero
- sostanze nutritive
- stagionatura
- zona di produzione

 **PROSCIUTTO DI PARMA DOP** (СОЛЕНОЕ МЯСНОЕ ИЗДЕЛИЕ «ПРОШУТТО ДИ ПАРМА ДОР»)

**Termini / Термины:**


- acido oleico
- alimentazione dei suini
- antiossidanti
- contrassegno “corona ducale” a 5 punte
- coscia di suino
- lavatura/asciugatura
- proprietà nutritive
- raffreddamento
- rifilatura
- riposo
- salagione
- sgrassatura
- sigillo metallico C.P.P.
- sondaggio
- sport
- stagionatura
- sugnatura
- tatuaggio indelebile
- timbro a fuoco
- zona di produzione del Prosciutto di Parma sint. f.

 **MORTADELLA DI BOLOGNA IGP** (СОЛЕНОЕ МЯСНОЕ ИЗДЕЛИЕ «МОРТАДЕЛЛА ДИ БОЛОНЬЯ IGP»)

**Termini / Термины:**

- carni suine selezionate
- conservare al freddo
- cottura

- *insaccamento*
- *lardelli*
- *mortarium*
- *proprietà nutritive*
- *raffreddamento*
- *salumi*
- *tracce di pistacchio*
- *tradizione secolare*
- *tritatura*
- *zona di produzione della Mortadella*

 **ENTI E NORMATIVA PER LA TUTELA E IL CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI DOP, IGP E DOC**  
**(УЧРЕЖДЕНИЯ И ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО О ЗАЩИТЕ И КОНТРОЛЕ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ DOP, IGP И DOC)**

**Termini / Термины:**

- *consorzio di tutela*
- *Denominazione di Origine Controllata*
- *Denominazione di Origine Protetta*
- *Indicazione Geografica Protetta*
- *Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali*
- *Regolamento CE n. 510/2006*

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP (ЭКСТРАКЛАССА ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «КОЛЛИНЕ ДИ РОМАНЬЯ DOP»)**

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA DOP (ЭКСТРАКЛАССА ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА «БРИЗИГЕЛЛА DOP»)**

acidità dell'olio *sint. f.*

RU: степень кислотности оливкового масла *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: этот показатель неощутимый на вкус, а определяется химическим анализом. Он означает содержание олеиновой кислоты в 100 г продукта, и чем он ниже, тем выше качество масла. Стандарт для Экстракласса оливковое масло первого холодного отжима предусматривает кислотность не более 0,8%. У высококачественного оливкового масла степень кислотности меняет от 0,1 до 0,4 %.

EN: acidity level of olive oil

acido linoleico *sint. m.*

RU: линолевая кислота *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: полиненасыщенная омега-6-жирная кислота, составляет от 3,5 до 21% оливкового масла. Она понижает уровень холестерина в организме.

EN: linoleic acid

acido oleico *sint. m.*

RU: олеиновая кислота *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: мононенасыщенная омега-9-жирная кислота, составляет от 55 до 83 % оливкового масла. Она оказывает благотворное влияние на организм при гипертонии и обладает антиоксидантным эффектом.

EN: oleic acid

acido palmitico *sint. m.*

RU: пальмитиновая кислота *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: насыщенная жирная кислота, составляет от 7,5 до 20% оливкового масла.

EN: palmitic acid

amaro *agg. m.*

RU: горький привкус *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: вкусовая характеристика оливкового масла, полученного из зеленых незрелых оливок. Она является абсолютно положительным признаком, связанным с наличием в масле полифенолов.

EN: bitter

Примечания: Оливковое масло может дать «sensazione di amaro», то есть «ощущение горького привкуса»

annata *s. f.*

RU: 1) годичный период урожая *им. словосоч. м. р., ед. ч.* 2) урожай *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: 1) Определенный годичный период урожая оливок. 2) Количество оливок, собранных за данный годичный период в известном районе.

EN: 1) year; 2) harvest

Варианты: 2) (синоним) *campagna s. f.*

Примечания: Возможно встретиться с выражениями «buona annata», то есть «хороший урожай»; «Annata 2011», «урожай 2011 г.».

*antiossidanti s. m. pl.*

RU: антиоксиданты *сущ. м. р., мн. ч.*

Определение: оливковое масло первого холодного отжима богато веществами, которые обладают мощным антиоксидантным эффектом, защищая от пагубного воздействия свободных радикалов и предотвращая развитие рака. Витамин Е (альфатокоферол), каротиноиды и фенольные соединения являются антиоксидантами.

EN: antioxidant

Варианты: (синоним) *sostanze antiossidanti sint. m. pl.*

*categorie merceologiche sint. f. pl.*

RU: коммерческие сорта оливкового масла *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: Существуют 8 коммерческие сорта оливкового масла, определяемые Регламентом Комиссии Reg. (CE) n. 1989/2003. Данный Регламент описывает нужные параметры качества и чистоты оливковых масел, таких как кислотность, показатель пероксидов, Panel Test и т.д.

Коммерческими сортами оливкового масла являются:

- Экстраласса оливковое масло первого холодного отжима
- Оливковое масло первого холодного отжима
- Ламповое оливковое масло первого холодного отжима
- Рафинирование оливковое масло
- Оливковое масло
- Сырое жмыховое оливковое масло
- Рафинирование жмыховое оливковое масло
- Жмыховое оливковое масло.

EN: commercial grades

Варианты: *caratteristiche degli oli di oliva*

Примечания: Другой Регламент «Reg. (CE) n. 1019/2002» устанавливает требования к маркировке оливкового масла, чтобы осведомить граждан о характеристиках и происхождения купленного оливкового масла и применяемых технологий для производства.

*centrifugazione s. f.*

RU: центрифугирование *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: способ получения оливкового масла. Перемешанная оливковая паста помещается в горизонтальную центрифугу — «декантер» и под воздействием центробежной силы компоненты пасты, имеющие разный удельный вес, расходятся. Сначала твердая компонента отделяется от жидкой компоненты, потом маслянистая жидкость отделяется от растительной воды.

EN: centrifugation

Примечания: возможно встретиться с выражением: «olio estratto per centrifugazione», то есть «оливковое масло, полученное при



центрифугировании»

colline di Romagna *sint. f. pl.*

RU: холмы Романьи *им. словосоч. м. р., мн. ч.*

Определение: Нижняя часть Романьи, где находятся районы Римини, Форли и Чезена характеризуется умеренным климатом, холмистой и береговой местностями. Природно-климатические особенности способствуют развитию оливковых деревьев с самого доисторического периода и являются некоторыми из существенных факторов, обеспечивающих своеобразие оливкового масла первого холодного отжима «Коллине ди Романья DOP».

EN: Romagna hills

composizione dell'olio *sint. f.*

RU: состав оливкового масла *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: В состав оливкового масла входят ненасыщенные и насыщенные жирные кислоты, полифенол и витамин Е, А, D и К. Состав оливкового масла определяют природноклиматические условия района, сорт оливок, степень зрелости, оборудование и система обработки.

EN: olive oil composition

Варианты: (почти синоним) *caratteristiche nutrizionali sint. f. pl.*, питательные свойства

conservazione dell'olio *sint. f.*

RU: хранение оливкового масла *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Оливковое масло естественно содержит в себе антиоксиданты, которые защищают его от прогоркания, но необходимо соблюдать некоторые правила. Во-первых, масло надо защитить от прямого света и жары (идеально подходит температура 1218°). Во-вторых, лучше отдать предпочтение емкостям из темного стекла или нержавеющей стали и в-третьих, хорошо закрывать бутылку после каждого употребления, чтобы свести к минимуму контакт масла с воздухом.

EN: oil preservation

Примечания: возможно встретиться с выражением: «conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce», то есть «хранить в сухом прохладном месте, далеко от источников жара и прямого света».

conservazione delle olive *sint. f.*

RU: хранение оливок *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Хранение оливок в корзинах может привести к образованию вмятин/синяков на нижних слоях оливок, а также к возникновению плесни и началу неблагоприятных ферментаций. Поэтому собранные оливки надо обязательно перевезти и складировать в хорошо проветриваемые емкости.

EN: olives preservation

decantazione *s. f.*

RU: осаждение *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: период отстаивания оливкового масла после добычи, когда примеси осаждаются на дно отстойника.

EN: settling

Варианты: (синоним) *chiarificazione s. f.*

Примечания: возможно встретиться с выражением «olio decantato naturalmente», то есть «оливковое масло, естественно освобожденное от примесей»

*filtrazione s. f.*

RU: фильтрация *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: эта процедура придает маслу чистый и блестящий цвет, избавив его от растительных осадков, которые могут ускорить реакции окисления.

EN: filtration

Варианты: (синоним) *brillantatura s. f.*

Примечания: возможно встретиться с выражением: «olio filtrato», то есть «фильтрованное оливковое масло»

*fitosteroli s. m. pl.*

RU: фитостерины *сущ. м. р. мн. ч.*

Определение: Природные стероидные соединения, которые встречаются в овощах, семенах и орехах; ими особенно богато оливковое масло.

Фитостеролы понижают абсорбцию холестерина и таким образом понижают его уровень в крови.

EN: phytosterols

*frangitura s. f.*

RU: толчение оливок *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: дробление и измельчение оливок до состояния пасты с использованием каменных жерновов или механических прессов.

EN: pressing

Варианты: (синоним) *molitura s. f.*

Примечания: Существуют разные виды прессы: «frangitore a martello» и «frangitore a dischi», то есть пресс, работающий молотами и пресс, работающий дисками.

*frantoio s. m.*

RU: дробильная установка *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: установка, предназначенная для выжимки оливок.

EN: oil mill

*fruttato agg. m.*

RU: фруктовый привкус *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: ощущение, напоминающее аромат и вкус здорового и свежего плода, собранного в оптимальный момент зрелости. Он связан с видом и степенью зрелости оливок и с географическим положением.

EN: fruity

Примечания: Оливковое масло может иметь «fruttato verde» или «fruttato maturo» привкус, то есть «зеленый фруктовый» или «зрелый фруктовый» привкус.

*grado di maturazione del frutto sint. m.*

RU: степень зрелости плода *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Степень зрелости плода на момент сбора играет решающую роль в определении органолептических характеристик оливкового масла.  
EN: stage of ripeness of the fruit

*gramolazione s. f.*

RU: замешивание оливковой пасты *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: замешивание в стальных емкостях оливковой пасты, полученной в результате толчения оливок. Умеренное нагревание пасты, при температуре ниже 24 – 26°, способствует добыче оливкового масла.

EN: malaxation

Варианты: (синоним) *rimescolamento s. m*

*monovarietale agg. invar.*

RU: односортовое *прил. с. р., ед. ч.*

Определение: оливковое масло, приготавливаемое исключительно из оливок одного сорта.

EN: single-varietal olive oil

*olio di oliva vergine sint. m.*

RU: оливковое масло первого холодного отжима *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Второй коммерческий сорт оливкового масла. Такой сорт масла получают путем механической обработки оливок при температурах, не вызывающих ухудшения качественных характеристик оливкового масла. Промывание, осаждение, центрифугирование и фильтрация являются единственными разрешенными процессами переработки. Он имеет особые физикохимические и органолептические свойства, такие как кислотность ниже 2 %.

EN: virgin olive oil

*olio extravergine di oliva sint. m.*

RU: экстракласса оливковое масло первого холодного отжима *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Первый коммерческий сорт оливкового масла. Такое масло принадлежит к сорту «оливковое масло первого холодного отжима». Он имеет особые физикохимические и органолептические свойства: получается прямо из оливок при механическими способами, не имеет органолептических недостатков, имеет фруктовый привкус и кислотность ниже 0,8 % и соблюдает другие особенные параметры.

EN: extravirgin olive oil

*oliva s. f.*

RU: олива *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: плод оливкового дерева. Он начинает развиваться летом и в ноябре-феврале достигает своей полной зрелости.

EN: olive

Варианты: (синоним, *ботаника*) *drupe s. f.*

*ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici sint. m.*

RU: изготовлено прямо из оливок и только механическим способом *глаг. словосоч. сов. в.*

Определение: Для выжимки оливкового масла «Бризигелла DOP» допускаются только механические и физические методы переработки, позволяющие сохранить особые первоначальные характеристики оливок. Промывание - это единственная допущенная обработка оливок. Этапы производства оливкового масла должны закончиться в течение 4 дней после сбора оливок.

EN: Obtained directly from olives and only through mechanical processing

panel test *sint. m.*

RU: panel test (*англ.*)

Определение: Официальная методология сенсорного анализа оливкового масла, проводимая группой из 8-10 дегустаторов для определения коммерческих сортов оливкового масла.

EN: panel test

Варианты: (синонимы) *analisi sensoriale sint. f.*, сенсорный анализ; *valutazione organolettica sint. f.*, органолептическая оценка

percolamento *s. m.*

RU: процеживание *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: способ получения оливкового масла. Пластины нержавеющей металла ритмично погружаются в перемешанную оливковую пасту и постепенно собирают жидкость, прилегающую к ним. Таким образом масло, из-за своей различной поверхностной плотности, отделяется от растительной воды

EN: Sinolea method

Примечания: возможно встретиться с выражением: «olio estratto per percolamento», то есть «оливковое масло, полученное при процеживании»

perossidi *s. m. pl.*

RU: пероксиды *сущ. м. р. мн. ч.*

Определение: Пероксиды являются результатом процесса окисления и старения оливкового масла. Они ответственны за прогорклый вкус оливкового масла. Чем ниже их количество, тем выше качество оливкового масла и лучше сохранены его полезные и питательные вещества. В оливковом масле первого холодного отжима этот показатель не должен превышать 20.

EN: peroxides

piccante *agg. m.*

RU: пикантный привкус *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: ощущение остроты, похожее на эффект от красного перца. Оно является абсолютно положительным признаком, связанным с наличием в масле олифенолов.

EN: spicy

Примечания: Оливковое масло может дать «sensazione di piccante», то есть «ощущение пикантного привкуса»

polifenoli *s. m. pl.*

RU: полифенолы *сущ. м. р. мн. ч.*

Определение: этот показатель не предусмотрен в системе классификации оливкового масла, но имеет большое значение для определения качества

оливкового масла с органолептической точки зрения и для здоровья. Полифенолы ответственны за такие характеристики, как горький и пикантный вкус и защищают масло и клетки организма от окисления.

EN: polyphenols

Варианты: (синоним) *composti polifenolici sint. m. pl.*

*pressione meccanica sint. f.*

RU: механическое прессование *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Способ получения оливкового масла. Перемешанная оливковая паста подается на уложенный под пресс штабель дисков растительного волокна. За час нарастающее прессование дает маслянистой жидкости вылиться и отделиться от твердой составляющей пасты (выжимка оливок).

EN: mechanical pressing

Примечания: возможно встретиться с выражением: «olio estratto per pressione meccanica», то есть «оливковое масло, полученное при механическом прессовании»

*raccolta s. f.*

RU: сбор *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: Сбор оливок для производства оливкового масла первого холодного отжима высокого качества «Бризигелла DOP» осуществляется ежегодно в период с 5 ноября по 20 декабря. Сбор выполняется прямо с деревьев вручную или механическим способом.

EN: harvest

Примечания: Возможно встретиться с выражением: «raccolta manuale», то есть «вручной сбор»

*sentori varietali sint. m. pl.*

RU: плодовые запахи *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: Запахи, напоминающие свежую оливку или такие свежие плоды, как артишок, цикорий, миндаль, томат, яблоко. Эти запахи связаны с особым видом оливок, использованных для производства масла.

EN: varietal aromas

Варианты: (синоним) *profumi varietali sint. m. pl.*

Примечания: Оливковое масло может иметь «sentori di erba appena falciata», то есть «запахи свежесорванной травы»

*spremitura a freddo sint. f.*

RU: Полученное в холодных условиях *глагол. словосоч. сов. в.*

Определение: процесс получения оливкового масла при механическом прессовании, целиком осуществляющийся при температуре ниже 27°. Этот показатель является один из доказательств качества оливкового масла при переработке оливок в дробильной установке.

EN: cold pressing

Варианты: (синоним) *prima spremitura a freddo sint. f.*

Примечания: выражение «estrazione a freddo» часто употребляется как синоним «spremitura a freddo», а есть разница : «estrazione a freddo» относится к оливковому маслу, который получается при центрифугировании или процеживании.

tocoferoli *s. m. pl.*

RU: токоферолы *сущ. м. р. мн. ч.*

Определение: Жирорастворимые биологические активные вещества, также называемые «витамином Е», которые помогают организму лучше усваивать витамины, растворенные в жирах. Витамин Е является антиоксидантом, стимулирует мышечную деятельность и функцию половых желез, участвует в формировании межклеточного вещества, волокон соединительной ткани, гладкой мускулатуры сосудов, пищеварительного тракта.

EN: tocopherols

Варианты: (синоним) *vitamina E sint. f.*

uliveto *s. m.*

RU: оливковая роща *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: место, засаженное оливковыми деревьями.

EN: olive grove

Варианты: (ортограф. синоним) *oliveto s. m.*

varietà *s. f.*

RU: сорт *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: Оливкового масла первого холодного отжима «Бризигелла DOP» изготовленное из оливок сортов «Нострана ди Бризигелла» (содержание не менее 90%). «Коллине ди Романья DOP» изготовленное из оливок сортов «Корреджоло» (не менее 60%) и «Леччино» (не более 40%).

EN: variety

Варианты: (синоним) *cultivar s. f. invar.*

## **ACETO TRADIZIONALE BALSAMICO DI MODENA DOP (ТРАДИЦИОННЫЙ МОДЕНСКИЙ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС DOP)**

acetaia *s. f.*

RU: уксусный завод, *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Место, где проходят этапы обработки виноградного сусла и выдерживания уксуса.

EN: manor house

Примечания: Уксусные заводы, где Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP производится, расположенные в районе Модены. Они должны обеспечить необходимую среду и температурные условия для созревания продукта традиционным методом.

aceto balsamico *sint. m.*

RU: 1) бальзамический уксус, *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

2) бальзамик, *сущ. м. р., ед. ч.*

Определение: Уксус, насыщенный благотворными ароматами, которые являются результатом типичной обработки виноградного сусла.

EN: balsamic vinegar

Aceto Balsamico di Modena IGP *sint. m.*

RU: Моденский Бальзамический Уксус IGP *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Ценный продукт, который отличается от Традиционного Уксуса DOP своим употреблением в блюдах, сроками производства и используемым сырьем. Он получается путем алкогольного и уксуснокислого брожения концентрированного виноградного сусла с добавлением Бальзамического Уксуса IGP, выдержанного не менее 10 лет, и винного уксуса. Он выдерживается мало времени в деревянных бочках из ценного дуба. Может содержать незначительное количество сульфитов и карамели, необходимых для стабилизации цвета и баланса уксусного и сладкого компонентов. Он хорошо подходит к салатам из сырых овощей вместе с оливковым маслом и для жарки мяса.  
EN: Balsamic Vinegar of Modena IGP

*Affinato agg. m.*

RU: Старый, *прил. м. р. ед. ч.*

Определение: Типология Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP «Аффинато» выдерживается 12 лет. Бутылочка имеет красную крышку. Он хорошо подходит к жирным блюдам.

EN: Matured

Варианты: Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP «Capsula Rossa» (красная крышка)

*bioossidazione acetica sint. f.*

RU: уксуснокислое брожение, *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Уксуснокислое брожение вызывается уксуснокислыми бактериями, которые окисляют спирт в уксусную кислоту и глюкозу в глюконовую кислоту.

EN: acetic bio-oxidation

Варианты: (синоним) *fermentazione acetica sint. f.*

Примечания: По недавним исследованиям Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP в конце всех бродильных процессов содержит в целом 12 кислот, которые определяют общую кислотность уксуса.

*botticelle di legni pregiati sint. f. pl.*

RU: бочки ценных пород дерева, *им. словосоч. ж. р., мн. ч.*

Определение: Ёмкости, где созревание и выдерживание Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP осуществляются, придавая уксусу особые характеристики. Каштан богат танинами, придает уксусу темный тон; тутовник быстрее концентрирует уксус; можжевельник наполняет смолистыми ароматами; черешня смягчает вкус уксуса; дуб придает типичный ванильный аромат.

EN: fine wood barrels

Варианты: (синонимы) *botti; batteria*

*Consorzio Tutela A.V.T.M. sint. m.*

RU: Консорциум по защите Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP

Определение: Консорциум, который защищает качество Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP и его соответствие ожиданиям потребителей. В 2010 Консорциум получил юридическое признание Министерства сельскохозяйственной, пищевой и лесной политики Италии.

EN: Consortium for the Protection of Traditional Balsamic Vinegar of Modena

*digestivo s. m.*

RU: дижестив *сущ. м. р., ед. ч.*

Определение: Бальзамический уксус отлично способствует пищеварению, вот почему он часто используется в качестве дижестива в конце еды.

EN: after-dinner drink

*Ducato Estense sint. m.*

RU: Герцогство Семейства Д Эсте, *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: История Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP неразрывно связана с культурой и историей Герцогства Семейства Д Эсте. Его действительно считали частью семейного имущества и упоминали в завещаниях. Он являлся престижным приданым дворянских невест. В 1792 году герцог Эрколе III Д Эсте подарил склянку Бальзамического Уксуса Францу Иосифу I на день его коронации императором.

EN: Este Dukedom

Варианты: *Ducato di Modena sint. f.*

*Extravecchio agg. m.*

RU: Очень Старый, *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Типология Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP «Экстравекио» выдерживается не менее 25 лет. Бутылочка имеет золотистую крышку. Он предполагает более изысканную компанию: изощренные салаты, десерты (особенно фруктовые – очень хороша свежая клубника).

EN: Extra-old

Варианты: Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP «*Capsula oro*» (золотистая крышка)

*fermentazione alcoolica sint. f.*

RU: алкогольное брожение, *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Естественный процесс, вызываемый дрожжами, в результате которого часть сахаров, находящихся в сусле превращается в спирт.

Алкогольное брожение должно выполняться каждый год, при каждом переливании старого сусла и добавлении нового.

EN: alcoholic fermentation

*invecchiamento s. m.*

RU: выдерживание, *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: долгое хранение с целью довести до высокого качества.

EN: ageing

Варианты: «*invecchiamento non inferiore a 12 anni*» («выдерживание не менее 12 лет»); «*invecchiamento non inferiore a 25 anni*» («выдерживание не менее 25 лет»).

Примечания: Выдерживание является самым важным этапом производства Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP, когда осуществляется возможное только с течением времени улучшение органолептических свойств уксуса. Традиционный бальзамик выдерживается не менее 12 лет.



maturazione *s. f.*

RU: созревание, *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: Эта фаза длится долго (10-12 лет). После алкогольного и уксуснокислого брожения, уксуснокислые бактерии и дрожжи выделяют в уксус большое количество энзимов.

EN: maturing process

Варианты: (синоним) *affinamento s. m.*

Примечания: В результате этого процесса начинают появляться особые характеристики Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP – плотность, цвет, аромат, вкус и кислотность.

mosto di uva *sint. m.*

RU: сусло винограда, *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Сок, получаемый прессованием свежего винограда.

Представляет собой зеленовато-жёлтую мутную субстанцию со сладким привкусом.

EN: grape must

Примечания: Для приготовления Традиционного Моденского Бальзамического Уксуса DOP, сусло винограда варится в открытых котлах на прямом огне в течение 30 минут, до достижения концентрации от 30 до 50 %.

produttività viticola della zona *sint. f.*

RU: продуктивность виноградных насаждений региона, *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Благодаря особым природно-климатическим условиям, продуктивность виноградных насаждений в регионе Модены была хорошо известна уже в римское время. Путем варения сусла римляне получали пищевой ресурс, имевший большое экономическое и военно-стратегическое значение.

EN: grape productivity of the region

solfiti non aggiunti *sint. m. pl.*

RU: недобавленные сульфиты *им. словосоч. м. р., мн. ч.*

Определение: В Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP сульфиты не добавляются. Натуральные сульфиты содержатся в сырье (сусле), их маленькое, в пределах нормы, количество остается в готовом продукте.

EN: no sulfites added

Примечания: часто возможно на этикетке встретиться с таким выражением: «contiene solfiti non aggiunti», то есть «содержит естественные сульфиты»

travaso *s. m.*

RU: переливание, *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: Ежегодная операция, состоящая в том, что бальзамик переливают в бочку другой породы дерева (каштана, тутовника, можжевельника, черешни и дуба) и меньшего объема. Каждая порода дерева придает уксусу особые характеристики, вот почему этот этап производства имеет очень важное значение.

EN: pouring process

uso “a crudo” *sint. m.*

RU: употребление в сыром виде *пред. словосоч. ед. ч.*

Определение: Самое лучшее употребление Бальзамика. Используют его буквально по капле для приготовления супов, салатов, десертов, маринования рыбы в самых известных ресторанах мира. Несколько капель этого уксуса прекрасно оттеняют вкус сыра Пармиджано, клубничного салата, обыкновенного омлета и даже мороженого.

EN: use uncooked

Примечания: часто возможно на этикетке встретиться с таким выражением: «preferibilmente usato a crudo», то есть «предпочтительно употреблять в сыром виде»

varietà delle uve *sint. f. pl.*

RU: сорта винограда *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: Сорта винограда различаются по происхождению, по свойствам ягод и преимущественному использованию получаемой из них продукции, по сроку созревания ягод и по вкусу.

EN: varieties of grapes

Примечания: Традиционный Моденский Бальзамический Уксус DOP изготавливается из сула следующих сортов винограда: Ламбруско, Анчеллотта, Треббиано, Совиньон и других сортов, растущих на территории Модены и Реджо Эмилии.

## **SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC (ВИНО САНДЖОВЕЗЕ ДИ РОМАНЬЯ DOC)**

affinamento *s. m.*

RU: очистка *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: Традиционный метод очистки вина. Виноделы применяют различные очищающие средства в зависимости от поставленной цели. Это нерастворимые вещества, присоединяющиеся к соответствующим компонентам вина с последующим совместным осаждением. Посредством очистки можно повлиять на танины в вине, а также устранить неустойчивые белки или окраску.

EN: refinement

Примечания: Некоторые примеры очистки, это «affinamento in acciaio» или «affinamento in bottiglia» то есть «очистка в стальной ёмкости» или «очистка в бутылке».

caratteristiche pedoclimatiche *sint. f. pl.*

RU: особенности почвы и климата *им. словосоч. ж. р., мн. ч.*

Определение: Подходящие почвы для Санджовезе ди Романья DOC холмистые и находящиеся у подножия холмов, песчаные-глинистые, глубокие, но сухие. Так как характеристики вина зависят от почвы и климата, в районах Форли, Чезена и Римини производятся разные виды Санджовезе. На западе региона климат континентальный из-за удаленности от моря. Там вино имеет деликатный цветочный букет и фруктовый аромат. На востоке региона земли более дикие, климат суровее и вино тоже становится крепким, с ярко выраженным фруктовым привкусом.

EN: soil and climate conditions

contiene solfiti *sint. v.*

RU: содержит сульфиты *глагол. словосоч. несов. в.*

Определение: Каждое вино содержит сульфиты. Они имеют натуральное происхождение и образуются дрожжами во время ферментации. В частности, они добавляются в вино в виде сернистого ангидрида, чтобы обеспечить качество вина во время обработки.

EN: contains sulfites

invecchiamento *s. m.*

RU: старение *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: процесс старения для Санджовезе ди Романья «Резервное» не может длиться менее 24 месяцев. Он начинается 1 декабря года урожая винограда.

EN: ageing

Примечания: Выражение «vino invecchiato» значит «выдержанное вино».

macerazione carbonica *sint. f.*

RU: углекислая мацерация *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Метод брожения, протекающий внутри плода в атмосфере, насыщенной двуокисью углерода. Полученное красное вино имеет плодовой характер и не имеет значительного потенциала старения. Этот метод используется для получения Санджовезе ди Романья «Молодое».

EN: carbonic maceration

mosto di uva *s. m.*

RU: муст виноградный *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Виноградный сок без кожицы, косточек и пульпы. Может содержать также целые зерна или гребни (плодоножки).

EN: grape must

resa per ettaro *sint. f.*

RU: урожайность с гектара *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Количество плодов, полученных с гектара земли. Закон перехода количества винограда в качество вина гласит, что чем меньше гроздей на лозе, тем выше качество вина. Виноград Санджовезе имеет не более чем 11 т. урожайности с гектара.

EN: grape yield per hectare

Romagna *s. f.*

RU: Романья *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: вопрос о географических границах Романьи давно вызывает много споров, но так до сих пор и не решен. По мнению ученых, быть из Романьи предполагает, прежде всего, особое чувство, особый взгляд и особое отношение. Романья - это место, где если вы попросите пить, вам принесут вино, а не воду.

EN: Romagna

Sangiovese di Romagna Novello *sint. m.*

RU: Санджовезе ди Романья Молодое *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: слова «новелло» с итальянского означает «молодое вино», но это также и «вино, которое нужно пить молодым». В Санджовезе ди Романья Молодое практически не содержится танинов. Новелло - легкое, с низким содержанием алкоголя и легким фруктовым ароматом.

EN: Sangiovese di Romagna Young

Sangiovese di Romagna Riserva *sint. m.*

RU: Санджовезе ди Романья Резервное *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: самый зрелый вид Санджовезе ди Романья. Чтобы получить наименование «Ризерва» длительность старения не может быть менее двух лет.

EN: Sangiovese di Romagna Long-aged

Sangiovese di Romagna Superiore *sint. m.*

RU: Санджовезе ди Романья Высшей градусности *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Наименование «Супериоре» не относится к одной органолептической особенности, а означает, что виноград выращивается на ограниченной площади территории происхождения и вино имеет градусность не менее 12 %. Выпуск этой категории вина на рынок осуществляется только с 1 апреля следующего после сбора урожая винограда года.

EN: Sangiovese di Romagna High alcoholic strength

sanguis jovis *s. m.*

RU: sanguis jovis *лат.*

Определение: *Collis Jovis*, холм около Сантарканджело ди Романья (Римини), где когда-то находился мужской монастырь, окруженный виноградными лозами. По легенде, в один прекрасный день монахи пригласили в гости знаменитого человека и принесли ему свое самое лучшее вино. Известный человек спросил, как называется такое вкусное вино и монах, не зная что ответить, придумал название *Sanguis Jovis*, кровь Юпитера.

EN: Blood of Jove

temperatura di servizio *sint. f.*

RU: температура сервировки *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Для каждого вина существует идеальная температура сервировки, при которой оно раскрывает все свои лучшие качества.

EN: service temperature

titolo alcolometrico volumico “% Vol.” *sint. m.*

RU: градусность *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: Градусность Санджовезе меняется в зависимости от типологии. В Sangiovese di Romagna градусность не менее 12 %, в Санджовезе ди Романья «Молодое» она не менее 11,50 %, в Санджовезе ди Романья «высокого качества» она не менее 12,50 % и в Санджовезе ди Романья «Резервное» она не менее 13 %.

EN: alcohol content by volume

Варианты: (синоним) grado alcolico *sint. m.*

vinificazione in purezza *sint. f.*

RU: производство вина из одного сорта винограда *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: производство сортового вина Санджовезе является особенностью региона Романья.

EN: single-variety winemaking

vitigno *s. m.*

RU: сорт винограда *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Сорта винограда различаются по происхождению, по свойствам ягод и преимущественному использованию получаемой из них продукции, по сроку созревания ягод и по вкусу.

EN: grape variety

Примечания: Санджовезе ди Романья DOP производится из сорта винограда Санджовезе от 85 до 100%. Можно добавить максимум 15 % других сортов черного винограда, выращенных в Эмилии-Романья. На самом деле, особенность производства Санджовезе в Романья состоит в том, что там производилось раньше и производится сейчас сортовое вино (в отличие, например, от Тосканы). Санджовезе из города Римини имеет меньшую градусность, меньшую урожайность, большую кислотность и насыщенной вкус, чем в Форли и Чезене, из-за того, что раньше для производства этого вина использовали виноград сорта Санджовезе вместе с сортом Треббиано. Потом традиция исчезла, но и сейчас в Санджовезе из Римини остаются прежние черты.

## **FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP (ПЕЩЕРНЫЙ СЫР «ФОРМАДЖО ДИ ФОССА СОЛЬЯНО DOP»)**

“da latte crudo” *sint. m.*

RU: из сырого молока *пред. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Это выражение на этикетке Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP означает, что сыр изготовлен из не пастеризованного (сырого) молока. Только маленькие предприятия, имеющие ограниченный объем производства могут производить такой вид сыра.

EN: made from raw milk

alimentazione del bestiame *sint. f.*

RU: кормление скота *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Исходное молоко для Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP дают коровы и овцы определенных пород. Кормом скота являются только трава и фураж, собранные на лугах региона Романья. К этому можно добавить корм из зерна одного вида или комбинированный, чтобы увеличить качество молока. Категорически запрещается использовать силосованный корм.

EN: animal feed

aroma agro e pungente *sint. m.*

RU: резкий запах *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Благодаря анаэробной ферментации, которая происходит во время выдерживания в яме, сыр Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP приобретает характерный резкий аромат, напоминающий запах гриба, трюфеля и плесени. Чем больше разных видов сыра в яме, тем оптимальнее ферментация и насыщеннее аромат выдержанного сыра.  
EN: strong pungent smell

casio *s. m.*

RU: сыр *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: Диалектное слово, особенно употребляемое в регионах Тоскана и Лацио чтобы указать сыр в общем.

EN: cheese

Варианты: (синоним) formaggio, сыр

codice infossatore *sint. m.*

RU: индивидуальный номер ямы *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Номер, указанный на каждом мешке сыра перед закладкой и на этикетке готового продукта, который служит для определения происхождения сыра.

EN: identification number of the pit

fossa *s. f.*

RU: яма *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: По традиции, ямы для выдержки Пещерного сыра «Формаджо ди Фосса Сольяно DOP» роют вручную в вертикальном направлении, в песчанике жёлтого цвета. Имеют глубину 3-6 метров, форму усечённого конуса и только один вход. Традиция закладывать запасы продовольствия в яму развилась в Средневековье как способ консервации и чтобы их спрятать и защитить от вражеских набегов.

EN: pit

infossatura *s. f.*

RU: закладка сыра в яму *пред. словосоч., ед. ч.*

Определение: Яму до края наполняют сырами, завёрнутыми в белые хлопковые мешки. На каждом мешке ставят индивидуальный номер ямы, код владельца сыра и номер партии для мониторинга истории происхождения продукции. Мешки покрывают белыми полотнищами и соломой, чтобы избежать испарения влаги и яму закрывают деревянной крышкой. Закладка сыров происходит два раза в год: весной и летом. Срок выдерживания в яме колеблется от 80 до 100 дней. После летней закладки необходим зимний перерыв на три месяца.

EN: burying of the cheese

Варианты: (синоним) chiusura della fossa, закрытие ямы

maturazione *s. f.*

RU: созревание сыра *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Созревание сыра может длиться от 60 до 240 дней (в зависимости от размера сыра) при температуре 6 - 14° C. В конце такого процесса, корка сыра сухая и жирная, без сыворотки. Перед выдерживанием, сыр следует очистить от плесени, завернуть в мешки из сурового полотна и связать натуральной бечёвкой. Размер может

колебаться от 600 г до 2 кг. Если масса сыра превышает 2 кг, сыр не может получить обозначение DOP.

EN: maturing process

Варианты: (синоним) pre-stagionatura, ранее выдерживание

miele *s. m.*

RU: мёд *сущ. м. р., ед. ч.*

Определение: Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP можно употреблять в качестве ингредиента традиционных первых блюд Романьи (каппеллетти, пассателли и т.д.), как заправка первых и вторых блюд, или пробовать его с медом, вареньем или бальзамическим уксусом.

EN: honey

misto *s.m.*

RU: сыр смешанный *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP «Мисто» изготовлен из смеси цельного коровьего молока (не более 80%) и цельного овечьего молока (не менее 20%). Сыр смешанный приятный на вкус, имеет сбалансированный сладковатый и острый вкус с выраженным горьковатым запахом.

EN: mixed milk cheese

pecorino *s. m.*

RU: овечий сыр *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP «Пекорино» изготовлен из цельного овечьего молока. Овечий сыр ароматный, имеет сильный приятный вкус, слегка пикантный.

EN: sheep's milk cheese

Варианты: (синоним) «di pecora», овечий.

periodo di infossatura *sint. m.*

RU: период закладки сыра *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Закладка Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP осуществляется два раза в год, когда молоко, используемое для приготовления сыра, имеет высокое качество.

EN: period of burying

Примечания: Аббревиатуры EST и PRM, указанные на этикетке продукта, означают период закладки: EST - летняя закладка; PRM - весенняя закладка.

preparazione della fossa *sint. f.*

RU: подготовка ямы *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: По традиции яму следует очистить и дезинфицировать огнем и дымом. Потом выкладывается приподнятый пол из деревянных досок, чтобы позволить стекать жирам, полученным в процессе ферментации сыра, в колодец в центре ямы. Стенки ямы покрывают соломой.

EN: preparation of the pit

Santa Caterina *sint. f.*

RU: Святая Екатерина Александрийская *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: По традиции открытие ямы осуществляется в день Святой Екатерины Александрийской (25 ноября), когда крестьяне Сольяно-аль-Рубиконе и Таламелло ходили из хутра в село забрать свой сыр про запас на зиму.

EN: St. Catherine

Примечания: Каждый год, в Форли, Бертиноро и других городах Романьи, в 25 ноября организуется «Fiera di Santa Caterina», типичный рынок Святой Екатерины.

*sfossatura s. f.*

RU: извлечение сыра из ямы *пред. словосоч., ед. ч.*

Определение: После открытия ямы, ее надо проветривать естественным путем или с помощью вентиляторов от 30 минут до 6 часов, чтобы дать выйти газам со дна ямы, и позволить человеку, назначенному для выкапывания сыра, спуститься в яму.

EN: re-opening of the pits

Варианты: (синоним) *riapertura della fossa*, открытие ямы

*Signoria dei Malatesta sint. f.*

RU: Господство Малатеста *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: На знаке Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP изображена яма из песчаника в форме равнобедренной трапеции, с сырными формами. В центре ямы находится маленький слон, являющийся геральдическим символом Господства Малатеста, правившего с 1295 по 1500 гг. городом Римини.

EN: Seignory of the Malatesta

Примечания: «Terre Malatestiane» являются территориями, которые в эпохи Средневековья и Возрождения, оказались под властью семи Малатеста.

*stagionatura s. f.*

RU: выдерживание сыра *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Срок выдерживания в яме колеблется от 80 до 100 дней.

После закрытия ямы, в ней нет кислорода, и поэтому происходит анаэробная ферментация сырных масс. В результате ферментации и накладывания одной сырной формы на другую происходит размягчение сыра и последовательное изменение его структуры. Это причина того, что текстура и корка плотные, рассыпчатые и сыр имеет неоднородный внешний вид.

EN: ageing process

*vaccino s. m.*

RU: коровий сыр *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP «Ваччино» изготовлен из цельного коровьего молока. Коровий сыр деликатный, имеет умеренно солёный и слегка кисловатый вкус, чуть горьковатый.

EN: cow's milk cheese

Варианты: (синоним) «*di vacca*», коровий

Примечания: Производители рассматривают этот вид Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP как более подходящий для заправки первых блюд благодаря своему деликатному вкусу, который не перекрывает аромат



фарша.

valli del Rubicone e del Marecchia *sint. f. pl.*

RU: долины рек Рубиконе и Мареккиа *сущ. ж. р., мн. ч.*

Определение: Изготовление и характеристики Формаджо ди Фосса ди Сольяно DOP связанные с геологическими и климатическими особенностями территории между регионами Романьи и Марке.

Территория происхождения молока для приготовления сыра включает в себя районы Форли-Чезена, Римини и Пезаро-Урбино. А ямы для выдерживания зрелых сыров находятся только на холмистых территориях Сольяно, Таламелло, Новафелтрия и т.д., между долинами реки Рубиконе и Мереккиа. Там почва глинистая и песчаная.

EN: Rubicon and Marecchia valleys

Примечания: На этикетке Формаджо ди Фосса DOP возможно встретиться с выражением «Sogliano al Rubicone e Talamello».

### ***PARMIGIANO REGGIANO DOP (СЫР «ПАРМИДЖАНО-РЕДЖАНО DOP»)***

alimentazione delle bovine *sint. f. pl.*

RU: кормление коров *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Очень важный фактор для определения качества животных продуктов. Чтобы получить Пармиджано-Реджано, используется молоко коров, питание которых соответствует строгим правилам, предусматривающим использование местного фуража и растительных кормов. Для кормления молочных коров запрещается использование любых силосных и ферментированных кормов и использование продуктов животного происхождения и любых субпродуктов пищевой промышленности.

EN: cows' feeding

bollino aragosta *sint. m.*

RU: печать цвета омара *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Пармиджано-Реджано, отмеченное печатью цвета омара имеет более 18 месяцев созревания. Имеет заметную молочную основу с растительными ароматами травы, вареных овощей, цветов и фруктов.

EN: orange label

bollino argento *sint. m.*

RU: печать серебряного цвета *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Пармиджано-Реджано, отмеченное печатью серебряного цвета имеет более 22 месяцев созревания. Аромат наполнен тонами распущенного сливочного масла, свежих фруктов и цитрусовых. На вкус сыр имеет гармоничное сочетание сладкого и острого. Он рассыпчатый и зернистый, отлично сочетается с красными винами, имеющими богатую структуру. Он предназначен для заправки фруктовых салатов вместе с традиционным бальзамическим уксусом Модены. Прекрасно сочетается с сухофруктами, особенно сливами и инжиром.

EN: silver label

caglio *s. m.*

RU: сычужина *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: натуральный фермент, получаемый из желудка молочного теленка. Сычужина добавляется после введения сыворотки в нагретое молоко, приводя к свертыванию молока.

EN: rennet

casaro *s. m.*

RU: сыровар *сущ. м. р., ед. ч.*

Определение: Специалист по изготовлению сыра. Трансформация молока в Пармиджано-Реджано зависит, прежде всего, от умения сыровара.

EN: dairy man

Примечания: Пармиджано-Реджано является результатом обучения древнему искусству и многолетнего опыта, выражения производственной культуры, представляющей собой настоящую мудрость зоны происхождения. В самом деле, ежедневно принимаемые сыроваром решения являются щепетильными и определяющими.

caseificio *s. m.*

RU: сыроваренный завод *словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Завод, где сыр производится и созревает. Существуют многие сыроваренные заводы Пармиджано-Реджано и все находятся на предназначенной территории.

EN: cheese factory

Примечания: При приготовлении, формы Пармиджано-Реджано клеймятся. На клейме указывается номер сыроваренного завода, месяц и год производства.

CFPR Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano *sint. m.*

RU: Консорциум Сыра Пармиджано-Реджано *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: Консорциум Сыра Пармиджано-Реджано объединяет всех производителей этого сыра. Ему поручен контроль за производством и торговлей продукта для сохранения его типичности и особых характеристик. Для выполнения этих функций Консорциум использует собственных агентов, имеющих квалификацию агентов Общественной Безопасности.

EN: Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium

coltello a mandorla *sint. prep.*

RU: специальный нож с миндалевидным лезвием *пред. словосоч. ед. ч.*

Определение: Специальный нож с коротким, острым и миндалевидным лезвием. Одна сторона его лезвия тоньше, чтобы облегчать проникновение внутрь сырной массы, тогда как другая сторона толще, так как должна действовать как клин. На самом деле головку сыра не разрезают, а скорее «раскрывают» таким образом, чтобы его внутренняя структура и зернистая текстура не изменялись.

EN: almond shaped knife

conservazione *s. f.*

RU: хранение *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Пармиджано-Реджано, упакованный в вакуумной упаковке, может храниться даже на протяжении нескольких месяцев в холодильнике. Приобретенные в неупакованном виде или извлеченные из вакуумной упаковки куски должны храниться в холодильнике, желательнее при температуре 4 градуса Цельсия. Пармиджано-Реджано сохранит свои органолептические качества при условии его хранения в специальных емкостях для сыра или в завернутом в бумагу или в пленку для пищевых продуктов виде после проверки условий его хранения.  
EN: storage

*contrassegni di origine sint. m. pl.*

RU: знаки происхождения *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: при изготовлении сыра на него наносятся следующие знаки происхождения: знаки, отпечатанные кольцом по всей боковой части формы, с пунктирной надписью «Пармиджано-Реджано» и с указанием номера сыроваренного завода, месяца и года производства; наносимая на поверхность казеиновая корка с буквенно-цифровым кодом, однозначно идентифицирующим каждую отдельную форму.  
EN: identifying marks; marks of origin

*cottura s. f.*

RU: варка *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: варка является чрезвычайно важным в изготовлении сыра этапом, во время которого под воздействием умело контролируемой сыроваром высокой температуры из гранул удаляется вода. По окончании процесса гранулы откладываются на дне котла, образуя компактную массу.  
EN: cooking process

*cristalli di tirosina sint. f. pl.*

RU: кристаллы тирозина *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: Зернистость Пармиджано-Реджано вызвана накопившимся тирозином – молочной аминокислоты, которая со временем кристаллизуется в выдержанных сырах. Чем больше тирозина в молоке, тем оно качественнее, поэтому кристаллическая структура считается признаком высокого качества зрелых сыров.  
EN: tyrosine crystals

*digeribilità s. f.*

RU: усвояемость *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: Педиатры рекомендуют Пармиджано-Реджано в качестве продукта для детей в силу его богатства и легкости усвоения полезных для роста белковых элементов, кальция и витаминов. Кроме того, благодаря его высокой усвояемости, он особо рекомендуется для людей, занимающихся спортом, как на профессиональном, так и на любительском уровне.  
EN: digestibility

*espertizzazione s. f.*

RU: экспертиза *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: по окончании минимального периода созревания (12 месяцев), каждая форма подвергается проверке, проводимой с целью оценки внешнего вида, структуры и характеристик теста. По просьбе владельца сыра,

возможно проведение последующей квалификационной проверки  
Пармиджано-Реджано со сроком 18 месяцев.  
EN: quality inspection

*estrazione s. f.*

RU: извлечение *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: сырная масса извлекается из котла и разделяется на две части.  
Каждая отдельная сырная масса укладывается в специальные  
цилиндрические формы, называемые «fascere», на 2-3 дня.

EN: curd's scooping out

*EXTRA / EXPORT s. m. invar.*

RU: EXTRA / EXPORT *сущ. м. р. неизм.*

Определение: на формах, прошедших вторую факультативную проверку (18  
месяцев созревания) наносится клеймо EXTRA или EXPORT, которое дает  
дополнительную гарантию качества Пармиджано-Реджано.

EN: Extra / Export marks

*forma s. f.*

RU: головка сыра *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: сырная масса, вынутая из специальной цилиндрической  
формы.

EN: round of cheese

Примечания: В диалекте региона Эмилия-Романья это слово употребляется  
для определения Пармиджано-Реджано.

*formaggio a pasta dura sint. m.*

RU: твердый сыр *словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: сыр, имеющий твердую текстуру из-за низкого содержания  
воды (30-40 %) и медленного созревания.

EN: hard cheese

Примечания: Пармиджано-Реджано является твердым сыром

*latte crudo sint. m. sing.*

RU: сырое молоко *им. словосоч. с. р. ед. ч.*

Определение: для создания одной формы Пармиджано-Реджано требуется  
около 600 литров молока. Частично обезжиренное путем натурального  
выделения жира молоко вечернего удоя смешивается в медных котлах с  
цельным молоком утреннего удоя. Молоко используется в натуральном  
виде, без добавления каких-либо добавок и без дополнительной обработки.

EN: raw milk

*marchio di selezione sint. m.*

RU: знак соответствия *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: знак соответствия выжигается на формах, прошедших  
экспертизу, и имеет овальную форму с надписью «Консорциум по защите  
Пармиджано-Реджано» и указанием года производства. В процессе отбора  
определяются две категории сыра: Пармиджано-Реджано и Пармиджано-  
Реджано Mezzano.

EN: grade selection mark

monastero benedettino *sint. m.*

RU: бенедиктинский монастырь *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: сыр Пармиджано-Реджано возник очень давно на землях, расположенных между рекой По и Апеннинскими горами. Начиная со средневековья, в больших хозяйствах монахов-бенедиктинцев началось производство сыра значительных размеров и длительного созревания.

EN: Benedictine monastery

mungitura *s. f.*

RU: доение *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: Около 270.000 коров используется для производства молока, предназначенного для трансформации в Пармиджано-Реджано. Они доятся два раза в день, и их молоко доставляется на сыроваренный завод не позднее чем через два часа после каждого доения.

EN: milking process

Parmigiano-Reggiano *sint. m.*

RU: Пармиджано-Реджано первая категория *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: Сыр, который может выдержать долгий период созревания (не менее 24 месяцев).

EN: Parmigiano-Reggiano first category

Parmigiano-Reggiano Mezzano *sint. m.*

RU: Пармиджано-Реджано «Mezzano» вторая категория *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: Сыр, направляемый в продажу сразу же после его маркировки (12 месяцев) и отмеченный несмываемыми параллельными бороздками, отпечатанными на его боковой стороне.

EN: Parmigiano-Reggiano second category

rottura del coagulo *sint. m.*

RU: дробление сгустка *им. словосоч. с. р. ед. ч.*

Определение: свернувшееся молоко (сгусток) разделяется «иглой» на большое количество мелких гранул, которые будут формировать сырную массу.

EN: curd's breaking-up

Примечания: специальный инструмент, используемый для дробления называется «spino», то есть «игла»

salatura *s. f.*

RU: соление *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: сыр погружается примерно на 20 дней в рассол (насыщенный раствор натуральной соли), чтобы пропитаться солью, необходимой для придания сыру вкуса и его длительного созревания.

EN: salting process

siero *s. m.*

RU: сыворотка *сущ. ж. р., ед. ч.*

Определение: в нагретое молоко вводится сыворотка, то есть культура натуральных молочных ферментов, полученная из осадка сыворотки предыдущего дня.

EN: starter; fermenting-whey

sostanze nutritive *sint. f. pl.*

RU: питательные свойства *им. словосоч. с. р. мн. ч.*

Определение: Помимо высокого содержания кальция, фосфора, олигоэлементов и витаминов, он отличается высокой усвояемостью. В нем содержится одно из наименьших по сравнению с другими сырами количество холестерина. Благодаря его исключительным питательным свойствам, медики и специалисты рекомендуют его использование в различных диетах.

EN: nutritional substances

stagionatura *s. f.*

RU: созревание *сущ. с. р., ед. ч.*

Определение: по окончании этапа соления сыр поступает на созревание. Созревание длится не менее 12 месяцев и за это время сыр насыщается ароматом, приобретает свою структуру и усвояемость. В период долгого созревания натуральные молочные ферменты наделяют сыр его вкусовыми и структурными характеристиками. Созревание происходит на предназначенных складах сыроваренного завода, на больших полках для созревания. Летом температура на складе не может быть ниже 16° С.

EN: maturing process

zona di produzione *sint. f.*

RU: зона происхождения *им. словосоч. ж. р., ед. ч.*

Определение: Пармиджано-Реджано имеет тесную связь с зоной своего происхождения. Как производство молока, так и его переработка в сыр осуществляются в провинциях Пармы, Реджо-Эмилии, Модены, Болоньи на левом берегу реки Рено и Мантуи на правом берегу реки По.

EN: production area; area of origin

## ***PROSCIUTTO DI PARMA DOP (СОЛЕНОЕ МЯСНОЕ ИЗДЕЛИЕ «ПРОШУТТО ДИ ПАРМА DOP»)***

acido oleico *sint. m.*

RU: олеиновая кислота *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Мононенасыщенная омега-9-жирная кислота, которая составляет 45,8 % общего количества липидов Прощутто ди Парма. Она благотворно влияет на организм при гипертонии и обладает антиоксидантным эффектом.

EN: oleic acid

alimentazione dei suini *sint. f.*

RU: кормление свиньей *им. словосоч. с. р. ед. ч.*

Определение: Качественным кормом свиней для Прощутто ди Парма являются кукуруза, ячмень и сыворотка, полученная при производстве Пармиджано-Реджано.

EN: pig feeding

antiossidanti *s. m. pl.*

RU: антиоксиданты *сущ. м. р. мн. ч.*

Определение: Вещества, которые обладают мощным антиоксидантным эффектом, защищая от пагубного воздействия свободных радикалов и предотвращая развитие рака. Прощутто ди Парма очень богатый такими антиоксидантами, как Витамином Е и селеном.

EN: antioxidants

contrassegno “corona ducale” a 5 punte *sint. m.*

RU: клеймо с пятиконечной герцогской короной *пред. словосоч.*

Определение: Символ, который является гарантией сладости и качества Прощутто ди Парма DOP и соблюдения традиционного метода производства. После 10-12 месяцев созревания (в зависимости от веса Прощутто) уполномоченные инспекторы выжигают клеймо с пятиконечной герцогской короной и аббревиатурой завода обработки на те Прощутто, которые отвечают всем качественным и товароведческим требованиям нормативной документации.

EN: “ducal crown” brand

coscia di suino *sint. f.*

RU: свиной окорок *им. словосоч. м. р. ед. ч.*

Определение: Свиные окорока, используемые для Прощутто ди Парма тщательно отбираются. Свинья должна весить не менее 145 кг, возраст не менее 9 месяцев и она должна быть специальной породы.

EN: pig leg

lavatura/asciugatura *s. f.*

RU: промывка и сушка *им. словосоч. ж. р. мн. ч.*

Определение: Операции, выполняемые после засаливания и периода хранения окорока. Окорок следует промывать и освобождать от кристаллов соли и примесей. Сушка происходит постепенно благодаря природным климатическим условиям или с помощью предназначенных сушильных установок. Окорок теряет 8-10 % своего веса.

EN: washing/drying

proprietà nutritive *s. f. pl.*

RU: питательные свойства *им. словосоч. с. р. мн. ч.*

Определение: В Прощутто ди Парма нет консервантов и добавок. Кроме своей характерной сладости, он содержит мало жиров, много минеральных солей, витамины и легкоусвояемые белки. Поэтому он является очень полезным продуктом питания, который сочетается с любой диетой.

EN: nutritional properties

raffreddamento *s. m.*

RU: охлаждение *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: единственный разрешенный способ хранения свиных окороков для приготовления Прощутто ди Парма. После разделки свиные отобранные окорока надо охлаждать не менее 24 часов до достижения температуры 0° С. Этот процесс способствует затвердеванию мяса и облегчает последующую обрезку окорока.

EN: cooling

rifilatura *s. f.*

RU: обрезка *сущ. ж. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая после охлаждения свиного окорока, чтобы придать ему характерную закругленную форму. Процесс состоит из удаления части жира и кожи окорока. Таким образом, окорок теряет жир и мышцы, составляющие 24 % своего общего веса.

EN: trimming

riposo *s. m.*

RU: остановка *сущ. ж. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая по окончании процесса засаливания. Окорок остаётся от 60 до 80 дней в специально предназначенной камере при влажности 75 % и температуре 1-5° С. На этом этапе окорок должен «дышать», не становясь слишком влажным или сухим. Усвоенная соль проникает глубоко в кожу и распределяется равномерно по мышечной массе. Окорок теряет около 8-10 % своего веса.

EN: resting period

salagione *s. f.*

RU: засаливание *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Очень деликатный этап. На части кожи наносится влажная соль, а на постные части наносится сухая соль. Окорока должны иметь правильную и постоянную температуру чтобы хорошо усвоить соль. После недели пребывания в холодильной камере при температуре 1-4° С и 80 % влажности, окорок освобождается от остаточной соли и снова слегка засаливается. После этого, окорок остается в новой холодильной камере на 15-18 дней. В конце этого процесса окорок теряет около 4 % своего веса.

EN: salting

sgrassatura *s. f.*

RU: обезжиривание *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая перед употреблением Прощутто. Удалив кожу, Прощутто следует обезжирить по вкусу и необходимости. Жир нельзя удалять полностью, потому что он способствует сохранению уникального вкуса продукта.

EN: degreasing

sigillo metallico C.P.P. *sint. m.*

RU: металлическая печать «С.Р.Р.» *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Круглая печать, которая приступает охраняемое производство Прощутто ди Парма DOP. Производитель её ставит на свиной окорок с аббревиатурой «С.Р.Р.» (Консорциум Прощутто ди Парма) и датой (месяцем, годом) начала обработки.

EN: metallic seal

Варианты: металлическая печать также называется «*corona circolare*», то есть «круглая корона».

sondaggio *s. m.*

RU: зондирование *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая при перенесении окорока в



подвальное помещение для созревания. Чтобы проверять правильность процесса производства Прошутто ди Парма, эксперты глубоко прокалывают мясо иглой, сделанной из лошадиной кости. Этим образом они могут оценивать обонятельные характеристики, достигнутые к этому моменту. Использование лошадиной кости желательно из-за ее способности полностью поглощать ароматы продукта, в который ее вводят, хотя она их так же быстро теряет.

EN: sampling

Примечания: инструмент, используемый для зондирования называется «ago di osso di cavallo», то есть «игла, сделанная из лошадиной кости».

sport *s. m.*

RU: спорт *сущ. м. р. ед. ч.*

Определение: Прошутто ди Парма является отличным продуктом питания для людей, которые занимаются спортом, благодаря содержанию в нем высококачественных белков и естественному протеолизу, образующемуся во время созревания. Три разветвленные аминокислоты (лейцин, изолейцин и валин), которые составляют более чем 20 % общего количества белков Прошутто ди Парма, способствуют восстановлению мышц при травмах.

EN: sport

stagionatura *s. f.*

RU: созревание *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая на седьмом месяце процесса производства, когда окорок переносят в подвальное помещение, где особые природные характеристики оказывают влияние на созревание Прошутто. За это время происходят важные биохимические и ферментативные процессы, которые придают характерные аромат и вкус Прошутто ди Парма. Во время этого процесса Прошутто теряет 5 % своего веса.

EN: curing

sugnatura *s. f.*

RU: покрытие свиным жиром *им. словосоч. с. р. ед. ч.*

Определение: Операция, выполняемая после промывки и сушки окорока. Открытая мышечная часть окорока покрывается смесью молотого свиного жира с добавлением соли, перца и иногда рисовой муки. Эта смесь смягчает поверхностные мышечные слои и препятствует слишком быстрому высыханию. По итальянскому законодательству смесь не считается ингредиентом, так как она получается от животных и полностью натуральная.

EN: greasing

tatuaggio indelebile *sint. m.*

RU: нестираемая татуировка *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: один из знаков, которые подтверждают оригинальность Прошутто ди Парма DOP. Скотовод наносит нестираемую татуировку на каждый окорок отобранных свиней, которая содержит идентификационный номер скотовода и месяц рождения свиньи.

EN: indelible stamp

timbro a fuoco *sint. m.*

RU: клеймо *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: один из знаков, которые подтверждают оригинальность Прощутто ди Парма DOP. После убоя скота, скотобоец выжигает клеймо на отобранных свиных окороках, с аббревиатурой PP (Прощутто ди Парма) и идентификационным номером скотобойни.

EN: branding

zona di produzione del Prosciutto di Parma *sint. f.*

RU: территория происхождения Прощутто ди Парма *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Территория происхождения включает в себя район Пармы на расстоянии 5 км от Виа Эмилия, между рекой Энца на востоке и притоком Стироне на западе. Она находится на высоте 900 м над уровнем моря. Эта территория имеет идеальные климатические условия для обеспечения естественной сушки окороков, которая придает Прощутто ди Парма отличительную сладость во вкусе.

EN: production area; area of origin

### ***MORTADELLA DI BOLOGNA IGP (СОЛЕНОЕ МЯСНОЕ ИЗДЕЛИЕ «МОРТАДЕЛЛА ДИ БОЛОНЬЯ IGP»)***

carni suine selezionate *sint. f. pl.*

RU: отборная свинина *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Для приготовления Мортаделлы используется поперечно-полосатая мускулатура отборной свинины.

EN: selected pork

conservare al freddo *sint. v.*

RU: хранить в холодном месте *глагол. словосоч. сов. в.*

Определение: Мортаделлу надо хранить в холодном месте, чтобы обеспечить неизменность её качества.

EN: keep in cold place

Примечания: на этикетке, выражение «conservare al freddo» сопровождается указанием температуры, на пример «+1/+4°C»

cottura *s. f.*

RU: варка *сущ. ж. р. ед. ч.*

Определение: Нашпигованная Мортаделла подвергается варке в сухой печи. Это является самой деликатной фазой обработки Мортаделлы, когда продукт получает свои характерные аромат и мягкость. Срок варки колеблется от нескольких часов до суток. Температура в середине Мортаделлы должна быть не менее +70° C.

EN: baking

Примечания: по-итальянски сухие печи называют «stufe ad aria secca»

insaccamento *s. m.*

RU: начинка *сущ. ж. р. ед. ч.*

Определение: Третий главный этап приготовления Мортаделлы. К смеси свинины и кубиков свиного сала добавляют соль и цельный перец. Полученной смесью наполняют натуральную или искусственную оболочку. Возможны различные размеры Мортаделлы.

EN: packing

Варианты: (синоним) *insaccatura s. f.*

*lardelli s. m. pl.*

RU: кубики свиного сала *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: К эмульсии свинины добавляют нарезанное кубиками свиное сало из шейной части, которое является самым твердым и потому самый ценным салом свиньи. Кубики – отличительный признак Мортаделлы.

EN: small cubes of fat

*mortarium (lat.)*

RU: ступа *сущ. ж. р. ед. ч.*

Определение: кажется, что слово Мортаделла происходит от латинского “*mortarium*”, означающего ступу по-русски. Ступу использовали Римляне, чтобы размельчать и смешивать свинину с солью и специями.

EN: mortar

Варианты: по-итальянски слово «*mortarium*» переводят «*mortaio*»

Примечания: Археологический музей в Болонье еще хранит стелу эпохи римской империи, где изображены на одной стороне семь поросят на пастбище и на другой ступа с песто.

*proprietà nutritive sint. f. pl.*

RU: питательные свойства *им. словосоч. с. р. мн. ч.*

Определение: Мортаделла Болоньи содержит мало холестерина и соли. Она богата такими минеральными солями, как железо и цинк. Благодаря тщательно отобранной свинине и контролируемым температурам обработки, Мортаделла имеет очень большое содержание белков. Кроме того, фаза варки при приготовлении Мортаделлы не влияет на содержание витаминов в мясе.

EN: nutritional properties

*raffreddamento s. m.*

RU: охлаждение *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: последний этап приготовления Мортаделлы. После варки готовая Мортаделла обливается холодной водой и оставляется в холодильной камере для стабилизации.

EN: cooling

*salumi s. m. pl.*

RU: соленые мясные изделия *им. словосоч. с. р. мн. ч.*

Определение: итальянские выдержанные мясные изделия в основном из свинины. Слово происходит из латинского *sal* «соль» и включает также вареные изделия, такие как Мортаделла и вареная ветчина.

EN: cured meat products

Примечания: слово *salumi* отличается от слова салями (из итальянского слова *salame*, мн. ч. *salami*). Салями – это определенный вид соленых мясных изделий.

tracce di pistacchio *s. f. pl.*

RU: кусочки фисташек *им. словосоч. м. р. мн. ч.*

Определение: некоторые варианты Мортаделлы содержат кусочки фисташек.

EN: traces of pistachio

Примечания: выражение «può contenere tracce di pistacchio» на этикетке значит «возможное присутствие кусочек фисташек».

tradizione secolare *sint. f.*

RU: многовековая традиция *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: Мортаделла ди Болонья IGP имеет многовековую историю. В 16<sup>о</sup> веке кардинал Фарсезе выпустил указ, который регламентировал производство этого продукта. Также сейчас Мортаделла является самым известным колбасным изделием гастрономической традиции Болоньи.

EN: centuries-old tradition

tritatura *s. f.*

RU: измельчение *сущ. с. р. ед. ч.*

Определение: Первый главный этап приготовления Мортаделлы. Свинину пропускают через мясорубку до получения кремообразной пасты.

EN: grinding process

zona di produzione della Mortadella *sint. f.*

RU: территория происхождения Мортаделлы *им. словосоч. ж. р. ед. ч.*

Определение: территория производства Мортаделла ди Болонья IGP включает в себя регионы Эмилия Романья, Пьемонте, Ломбардия, Венето, район Тренто и регионы Тоскана, Марке и Лацио.

EN: production area/area of origin

## ***ENTI E NORMATIVA PER LA TUTELA E IL CONTROLLO DI QUALITA' DEI PRODOTTI DOP, IGP E DOC (УЧРЕЖДЕНИЯ И ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО О ЗАЩИТЕ И КОНТРОЛЕ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ DOP, IGP И DOC)***

consorzio di tutela *sint. m.*

RU: консорциум по защите *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Объединение производителей наименований происхождения, которое выполняет функции защиты, продвижения на рынке, валоризации наименования и информирования потребителей. Оно удостоверяется Министерством сельского хозяйства, пищевой промышленности и лесного хозяйства.

EN: Protection Consortium

Denominazione di Origine Controllata *sint. f.*

RU: Контролируемое Наименование по Происхождению *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Итальянское традиционное наименование употребляемое, чтобы квалифицировать вина. Для вин этой категории область происхождения винограда определяется определенными правилами производства. По этими правилами, сорт винограда должен быть тщательно

отобран, надо следовать особенными этапами выращивания и обработки винограда и вино имеет контролируруемую градусность.

EN: Controlled designation of origin

Варианты: (акроним) DOC

Denominazione di Origine Protetta *sint. f.*

RU: Охраняемое Наименование по Происхождению *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Знак качества «DOP» обозначает тот продукт, качество и вкусовые характеристики которого полностью или в большей мере обязаны географической местности, в которой и происходит его производство и переработка.

При этом учитываются не только природные особенности конкретного региона, а также человеческий фактор. Отличительный знак DOP присваивается тем продуктам, весь цикл переработки которых, начиная от производства сырья и заканчивая конечным продуктом, осуществляется в определенной местности. Следовательно, ни один из этапов производства не может происходить за пределами конкретного, строго определенного, географического сектора.

EN: Protected Designation of Origin (PDO)

Варианты: (акроним) DOP

Indicazione Geografica Protetta *sint. f.*

RU: Охраняемое Географическое Указание *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: Знак качества «IGP» присваивается тем продуктам, особенное высокое качество, репутация или другие характеристики которого связаны с определенной географической местностью. Это может быть, к примеру, его название, связанное с названием местности. Изделие также может получить знак соответствия IGP, если его особенность состоит в том, что при производстве используются продукты определенной породы животных. В отличие от знака DOP, IGP не требует, чтобы весь процесс производства происходил в определенной местности, но обязывает, чтобы полученное изделие полностью соответствовало указанным требованиям.

EN: Protected Geographical Indication (PGI)

Варианты: (акроним) IGP

Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali *sint. m.*

RU: Министерство сельского хозяйства, пищевой промышленности и лесного хозяйства Италии *им. словосоч. с. р., ед. ч.*

Определение: На государственном уровне, компетентным органом для регистрации продуктов DOP и IGP является Министерство сельскохозяйственной политики, пищевой промышленности и лесного хозяйства Италии. Подача заявления о регистрации Европейскому Союзу согласовывается Министерством с Регионом, в котором продукт производится.

EN: Ministry of Agricultural, food and forestry policies

Варианты: (акроним) MIPAAF

Regolamento CE n. 510/2006 *sint. m.*

RU: Регламент (ЕС) № 510/2006 *им. словосоч. м. р., ед. ч.*

Определение: Регламент по охране географических указаний и наименований по происхождению на сельскохозяйственную продукцию и продукты

питания. «Для получения права на защиту в каждом государстве-члене, географические указания и охраняемое наименование по происхождению должны быть зарегистрированы в Европейском Союзе. Реестровая запись должна также содержать сведения для представителей отрасли и потребителей. Для того, чтобы наименования, зарегистрированные на уровне Сообщества, удовлетворяли требованиям настоящих Правил, приложение должно быть рассмотрено национальными органами государств-членов, связанных с предметом соблюдения минимальных общих положений, в том числе национальной процедуре возражений. Комиссии должны принимать участие в процедуре контроля, чтобы обеспечить соответствие требованиям настоящих Правил и одинаковое поведение всех государств-членов.»  
EN: Regulation (EC) No. 510/2006

Anno di pubblicazione: 2016

Estratto dalla tesi di laurea magistrale in Traduzione specializzata – Università di Bologna

A cura di Perini Francesca [perini.f@libero.it](mailto:perini.f@libero.it)

Год редакции: 2016

Взятый из дипломной работы по Специализированному переводу – Болонский Университет

Под редакцией Перини Франческа [perini.f@libero.it](mailto:perini.f@libero.it)