



中华人民共和国行业标准

~~ZB B66 003-90~~

LY/T 1532-1999

油 橄 榄 鲜 果

1990-03-21发布

1990-10-01实施

中华人民共和国林业部 发布

油 橄 榄 鲜 果

1 主题内容与适用范围

本标准规定了油橄榄鲜果油用、餐用质量分级指标、检验方法及包装、运输、贮存的基本要求。
本标准适用于国家、集体、个体收购、销售、调拨、加工用的油橄榄栽培品种果实。

2 技术内容

2.1 油橄榄油用果实

2.1.1 油橄榄油用果实分类

按油橄榄果实含油率的高低分为两类。

2.1.1.1 1类 油橄榄干果含油率在40%以上。此类油橄榄品种主要有：

A 阿达亚 (AMYGDALOLIA NANI SRACHANIA)

奥托卡 (OTTOBRATICA)

阿拉曼 (ALAMENO)

B 布兰达 (BLANQUETA DE LEVANTE)

播萨纳 (BOSANA)

白橄榄 (ULLIRI I BARDHE)

CH 城固 22 (CHENG GU 22)

城固 47 (CHENG GU 47)

城固 142 (CHENG GU 147)

城固 31 (CHENG GU 31)

D 豆果 (ARBEQUIN)

德里达 (DRITTO)

F 佛奥 (FRANTOIO)

法瓦洛 (FAVAROL)

G 戈达尔 (GORDAL)

格里昂 (GARGNANO)

哥罗桑 (QROSSANNE)

H 哈恩·科罗 (CORNEZUELO DE JAEN)

红橄榄 (ULLIRI I KUQ)

J 九峰6号 (JU FENG 6)

截风龙 (CIPRESTNO)

K 卡林 (KALINIOT)

卡罗 (CAROLEA)

库卡 (CUOCA)

科拉蒂 (CORATINA)

- 卡蒙·杜查 (DULZAL DE GARMONA)
- L 莱星 (LECCINO)
- M 米扎 (MIDX ELBASAN)
- 莫拉约 (MORAILO)
- 米诺格 (MIGMOLO)
- 门纳拉 (MENARA NO. 5BA)
- N 尼肖特 (NISIOT)
- 诺切拉 (NOCELLARA ETNEA)
- P 皮瓜尔 (PICUAL)
- 皮肖利 (PICHOLINE)
- 皮安金 (PIANGENTE)
- 普金 (PULLAZEGINI)
- R 软阿斯 (ASCOLANA)
- S 沙龙奎 (SALONENQUE)
- 沙丽 (CASALIVA)
- T 坦彩 (TANCHE)
- 塔吉 (TAGGIASCA)
- X 小平果 (MANZANILLA)
- ZH 中山24 (ZHONG SHAN 24)
- 2.1.1.2 II类 油橄榄干果含油率在40%以下,此类油橄榄品种主要有:
- A 奥库 (ORKULA)
- 奥贝查 (OBLICA)
- CH 城固 32 (CHENG GU 32)
- H 贺吉 (HOJIBLANCA)
- K 柯尼卡 (CORNICABRA)
- 克里 172 (КРЫМСКАЯ 172)
- 卡·博里 (BORRIOL DE CASTELLON)
- L 罗肖拉 (ROSCIOLA)
- M 莫乔 (MORCHIALO)
- P 配多灵 (PENDOLINO)
- Q 奇基 (CORONEIKI)
- S 索里 (SORI)
- W 乌斯鲁 (USLU)
- Y 雅克奇里 (KILIS YAGLIK)
- 2.1.1.3 凡新培育、新引进油橄榄品种,可根据本标准2.1.1含油率指标分别归类。
- 2.1.2 术语
- 2.1.2.1 油橄榄未熟果 果面呈青绿色、黄绿色、淡紫色等。
- 2.1.2.2 油橄榄成熟果 果面呈紫红色、紫色等。
- 2.1.2.3 油橄榄完熟果 果面呈现为本品种固有的色泽,紫黑色或黑色等。
- 2.1.2.4 油橄榄残次果
- a. 发育不良的瘦小干瘪果、弹丸果。
 - b. 病虫果:受病菌、昆虫侵害,果面形成病斑、凹陷。
 - c. 机械损伤果、落果、干缩果。