



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO FIN DE GRADO

**Lingüística del texto en los productos ecológicos:
alemán/español**

Presentado por Elena Herraiz Medina

Tutelado por la Doctora Ana María Muñoz Gascón

Soria, 2015

ÍNDICE

Resumen	4
Introducción.....	5
Vinculación con las competencias propias del grado en traducción e interpretación.....	6
Objetivos.....	8
Metodología y plan de estudio	9
Métodos	9
Métodos empíricos	9
Métodos estadísticos.....	9
Métodos teóricos	10
Participantes.....	10
Duración de la investigación.....	10
Desarrollo	10
Tipos de productos ecológicos.....	11
Diferencia entre los productos orgánicos, ecológicos y bio	12
Países con mayor consumo per cápita de productos ecológicos	12
Países productores ecológicos	13
La comida ecológica	14
La producción ecológica en España	15
Textos ecológicos.....	16
Características de la traducción de catálogos ES<DE.....	16
Diferencias en la ortotipografía	16
Diferencias en la macroestructura y en el diseño.....	17
Diferencias en la sintaxis.....	19
Técnicas de traducción según Ampara Hurtado	20
Resultados.....	58
Relación ecológica entre España y Alemania	58
Lingüística.....	58
Técnicas de traducción	60
Transposición	61
Préstamo	62
Particularización y generalización.....	63
Modulación.....	64
Equivalente acuñado	64

Elisión y amplificación	65
Creación discursiva	66
Comprensión y amplificación lingüística	66
Compensación	67
Conclusiones	68
Referencias bibliográficas	69
Anexos	74
Anexo primero	74
Anexo segundo	75
Anexo tercero	75
Anexo cuarto	76
Anexo quinto	77
Anexo sexto	78
Anexo séptimo	79
Anexo octavo	80
Anexo noveno	81
Anexo décimo	82
Anexo undécimo	83
Anexo duodécimo	84
Anexo decimotercero	85
Anexo decimocuarto	86
Anexo decimoquinto	87
Anexo decimosexto	88
Anexo decimoséptimo	88
Anexo decimoctavo	89
Anexo decimonoveno	90
Anexo vigésimo	91
Anexo vigesimoprimeros	92
Anexo vigesimosegundo	93

RESUMEN

Los textos referidos a alimentos ecológicos y, en particular, los catálogos de productos ecológicos están cobrando cada vez más importancia debido a la nueva mentalidad del ser humano con respecto a la salud y a la necesidad de transmitir información sobre estos productos. La falta de unas características establecidas sugiere que la traducción de estos textos es sencilla y que no existen diferencias significativas entre el texto origen y el texto meta. A lo largo del trabajo se analizarán tanto las diferencias ortotipográficas, de macroestructura y de diseño como las diferencias sintácticas y las técnicas de traducción más utilizadas en la traducción de los textos para poder rebatir la hipótesis anterior y establecer las características traductológicas propias de los catálogos de textos ecológicos en alemán y español.

Palabras clave: textos ecológicos, ortotipografía, macroestructura, técnicas de traducción, características traductológicas.

ABSTRACT

Ecological texts and ecological products catalogues particularly, are gaining added significance over the years due to the new human being mentality related to health and the necessity of transmitting information about these products. There is a lack of characteristics that suggests that this kind of translation is easy and there are no significant differences between the source text and the target text. During this document orthotypographic and syntactic differences, differences of macrostructure and design are going to be analyzed, likewise the most used translation techniques, in order for establish the own translation characteristics of ecological catalogues in German and Spanish.

Key words: ecological texts, orthotypographic, macrostructure, translation techniques, translation characteristics.

INTRODUCCIÓN

El pronombre “eco-” ha ganado una gran importancia en los últimos años. Hoy en día son muchos los productos de todo tipo que cuentan con esta denominación.

A lo largo de este trabajo estudiaremos cuáles han sido las causas de que surja una nueva necesidad textual, los textos ecológicos. La salud ha ido ganando puestos en la escala de prioridades de la población de los países desarrollados, puesto que cada vez se es más consciente de que el ser humano no es invencible y se pretende evitar a toda costa las enfermedades que suponen un descenso en nuestra calidad de vida (son numerosos los estudios que demuestran que los alimentos modificados genéticamente son seriamente dañinos para la salud: las ratas que fueron alimentadas con maíz transgénico o genéticamente modificado desarrollaron tumores masivos durante dos años (Gerhart U. Ryffel, 2014). Pero los medios de comunicación están provocando que haya otro aspecto que también se esté alzando en esta escala, la moral. En la televisión, la radio e internet son cada vez más frecuentes las noticias sobre la contaminación y el calentamiento global, lo que ha supuesto un progresivo interés por contribuir a mejorar el mundo sintiéndonos bien con nosotros mismos. Este pensamiento conlleva directamente a los productos ecológicos, debido a su respeto por el medio ambiente. Como consecuencia de estos sentimientos, ha surgido una gran demanda de productos tanto saludables como no contaminantes, lo que ha supuesto, a su vez, una rápida oferta. En este trabajo veremos que los países con más demanda son países con gran desarrollo económico, a diferencia de los países con más oferta que, a pesar de haberlos muy ricos, también los hay pobres. Esta situación trae como consecuencia un fenómeno, la exportación. Los países con más demanda, que a su vez suelen ser los más ricos, necesitan importar los productos demandados, que por características físicas de su país no pueden producir, de otros países. Además de un intercambio económico, se produce también un intercambio lingüístico, que implica el nacimiento de un nuevo tipo de traducción especializada, la traducción de textos ecológicos. Esta traducción tiene sus propias características y se está haciendo cada vez más popular, pero no solo está presente cuando se exportan productos ecológicos y es necesario traducir las etiquetas de los mismos, sino también cuando la prensa necesita informar de las acciones ecologistas y convocar a un mayor número de personas a la protección del medio ambiente. A este último caso se le conoce como periodismo ambiental o ecológico, una especialización que se considera como una nueva rama del periodismo científico.

VINCULACIÓN CON LAS COMPETENCIAS PROPIAS DEL GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Para llevar a cabo la realización del Trabajo de Fin de Grado, ha sido necesario vincular sus objetivos a las competencias propias del Grado a las que se hace referencia en la memoria del Grado en Traducción e Interpretación procedente del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, de la Ley 3/2007 de Igualdad entre hombres y mujeres, de la Ley 51/2003 de No discriminación y accesibilidad de las personas con discapacidad y de la Ley 27/2005 de Cultura de la Paz¹:

Las competencias generales son las siguientes:

G1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en el área de estudio (Traducción e Interpretación) que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

G2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio –Traducción e Interpretación–.

G3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas esenciales de índole social, científica o ética.

G4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

G5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

G6. Que los estudiantes desarrollen un compromiso ético en su configuración como profesionales, compromiso que debe potenciar la idea de educación integral, con actitudes críticas y

¹ Disponible en: http://www.uva.es/export/sites/uva/2.docencia/2.01.grados/2.01.02.ofertaformativagrados/_documentos/traduccioninterpretacion_competencias.pdf

responsables; garantizando la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la igualdad de oportunidades, la accesibilidad universal de las personas con discapacidad y los valores propios de una cultura de la paz y de los valores democráticos.

Además de estas competencias generales, con las cuales se identifica este Trabajo, también vamos a nombrar las competencias específicas del Grado de Traducción e Interpretación, que se han desarrollado en el Plan de Estudios y que están inspiradas en el Libro Blanco de Grado en Traducción e Interpretación:

E12. Conocer la evolución social, política y cultural para comprender la diversidad y la multiculturalidad.

E13. Identificar con claridad y rigor los argumentos presentes en textos del ámbito político, social y cultural de las lenguas de trabajo.

E14. Conocer la teoría de la ciencia de la documentación y su aplicación en los procesos de traducción.

E15. Familiarizarse con los distintos tipos de centros de información y con los servicios que ofrecen al usuario.

E16. Manejar las últimas tecnologías documentales aplicadas a la traducción: sistemas de gestión y recuperación de información electrónica.

E17. Dominar conceptos básicos sobre el funcionamiento de herramientas informáticas que faciliten su utilización y su integración en la labor del traductor.

E18. Utilizar las herramientas informáticas básicas como instrumento específico de ayuda a la traducción en las diferentes fases del proceso traductológico.

E19. Desarrollar un método de trabajo organizado y optimizado gracias al empleo de herramientas informáticas.

E20. Conocer las herramientas más apropiadas de localización.

E21. Familiarizarse con los programas y con las técnicas de pre y post-edición desarrolladas en el campo de la traducción automática.

E23. Reconocer el valor de los procesos mentales en la labor lingüística y traductológica.

E26. Conocer el valor de las aportaciones tecnológicas en la labor de traducción.

E27. Aplicar conocimientos sobre herramientas informáticas de tratamiento de textos a proyectos de traducción general/especializada.

E43. Asumir diferentes roles dentro de un proyecto colaborativo de traducción general/especializada.

En la elaboración de este trabajo, he desarrollado estas competencias específicas en los diferentes apartados. En primer lugar he analizado las diferencias ortotipográficas, de diseño, macroestructura y sintácticas en el proceso traductor y en el perfil del mismo (E12, E13, E14 y E15) para continuar en un análisis contrastivo de textos de los productos ecológicos en español y en alemán (E16, E17, E18). Posteriormente he analizado más minuciosamente los catálogos y las diferencias lingüísticas de 13 catálogos ecológicos contemplando el cambio en los procesos de trabajo del traductor, (E23, E26) para culminar el trabajo en un análisis comparativo de seis empresas que ofertan productos ecológicos (E19, E20).

OBJETIVOS

El texto ecológico es un tipo de texto muy poco común que se está haciendo cada vez más popular. El hecho de que no existan unas características traductológicas establecidas para los textos ecológicos, sugiere que la traducción de este tipo de texto es sencilla y el resultado final no presenta ninguna diferencia en relación con el texto original. El objetivo principal de este trabajo es estudiarlo, estableciendo sus características, sus orígenes y sus consecuencias para rebatir esta hipótesis y demostrar que existen diferencias entre el texto original y el texto meta. En definitiva, el objetivo final es, desde el punto de vista de la traducción, analizar los textos ecológicos, partiendo de su origen, pasando por los datos observados y llegando a sus diferencias lingüísticas.

Desde que el ser humano empezó a hablar, han ido surgiendo los diferentes tipos de texto, primero orales y con la escritura, los escritos. Todos ellos tienen su historia, que se puede encontrar en cualquier biblioteca o en internet. Por un lado, si escribimos en el buscador por excelencia Google “características de los textos periodísticos” obtendremos más de 2.700 resultados, si hacemos la misma búsqueda con un tipo de texto cuyo nacimiento precede al de los periodísticos, como son los literarios, el número de resultados asciende a más de 7.400. Por otro lado, si escribimos “características de los textos ecológicos”, el resultado es mucho menor, 0. No obstante, cabría pensar que, dado que se trata de un tipo de texto bastante nuevo, solo hay información sobre él en la lengua internacional, el inglés. Es posible que este pensamiento se afinque al realizar la primera búsqueda “*characteristics of literary text*” y descubrir que hay 22.200 resultados más que si la realizamos en español. No obstante, cuando escribimos “*characteristics of ecological text*” el resultado vuelve a ser el mismo, 0. Lo que se pretende conseguir mediante este estudio es dar un

primer paso en la creación de la historia de este nuevo tipo de texto para que poco a poco el número de resultados cuando realicemos la búsqueda anterior aumente.

Una de las muchas consecuencias de los textos ecológicos es la traducción de los mismos. Este será el principal punto del estudio, siempre centrándonos en el alemán y el español. Pero para llegar a la traducción, antes es necesario establecer la relación ecológica entre Alemania y España.

METODOLOGÍA Y PLAN DE ESTUDIO

5.1. Métodos

Tal y como define la Real Academia de la Lengua Española (RAE, s. f.), el método es el procedimiento que se sigue en las ciencias para hallar la verdad y enseñarla.

Para la adquisición del conocimiento necesario para realizar el estudio, los procedimientos seguidos han sido métodos empíricos, estadísticos y teóricos.

5.1.1. Métodos empíricos

Los datos empíricos son aquellos que derivan de la experiencia. Para la realización de este trabajo se han comparado las traducciones de trece catálogos de productos ecológicos pertenecientes a seis empresas españolas: Algamar, Biomanantial, Biosabor, Biosolportocarrero, Campomarnature y Ékolo.

Además, se han consultado distintos estudios que ya habían realizado encuestas para determinar cuáles son los países que más demandan y los países y empresas españolas que más producen y ofertan.

5.1.2. Métodos estadísticos

Mediante los datos obtenidos a través de los métodos empíricos, se han realizado estadísticas que han permitido tabular los datos empíricos obtenidos y establecer las generalizaciones apropiadas a partir de ellos. Estos datos se han representado con gráficos y mapas. Mediante la estadística descriptiva se pretende organizar la información para revelar sus propiedades, relaciones y tendencias que no se percibirían con los datos escritos de manera inmediata.

5.1.3. Métodos teóricos

Los métodos teóricos son los que han permitido construir y desarrollar la teoría base del estudio. Han posibilitado la interpretación conceptual de los datos empíricos encontrados e ir más allá de las características fenoménicas, para poder explicarlas y profundizar en las relaciones esenciales que suponen. En este apartado destaca el análisis y la síntesis, la inducción y la deducción y el análisis histórico y lógico.

5.2. Participantes

Los participantes que han formado parte de este trabajo han sido, en primer lugar, las empresas asociadas a Fepeco, utilizadas para un estudio previo cuyos resultados muestran los productos ecológicos más comercializados y, en segundo lugar, las empresas españolas comerciantes de productos ecológicos: Algamar, Biomanantial, Biosabor, Biosolportocarrero, Campomarnature y Ékolo.

Por otro lado, también han sido objeto del estudio los países que encabezan las listas de los 10 países que más exportan y los que más consumen.

5.3. Duración de la investigación

La investigación se ha desarrollado durante tres meses, los cuales han sido completamente necesarios para la realización con éxito de los métodos empíricos, estadísticos y teóricos.

La primera quincena ha sido clave para investigar el estado de la cuestión y para plantear la hipótesis. Ha sido necesaria otra quincena para establecer la relación entre los dos idiomas que se comparan. Posteriormente, se ha realizado el análisis minucioso de los catálogos, que se ha prolongado durante un mes y medio. Finalmente, los últimos quince días han servido para obtener los resultados del análisis.

DESARROLLO

Los textos ecológicos son aquellos que hablan sobre ecología. Para poder definir sus características nos centraremos en el periodismo ecológico y en catálogos de productos alimenticios ecológicos. En un principio nos íbamos a centrar en la traducción de las etiquetas, pero debido a la sencillez de las mismas y a su similitud entre ambas lenguas nos centraremos en la traducción de catálogos, que son más amplios y presentan una lingüística con más diferencias.

6.1. Tipos de productos ecológicos

Las primeras imágenes que nos vienen a la cabeza cuando pensamos en productos ecológicos son las frutas y verduras de huerto y los huevos. No obstante, la lista de productos es mucho mayor, existen cosméticos, papelería, vinos, té, muebles, productos de limpieza, hasta pañales y compresas ecológicos. Por otro lado, cabe decir que la lista de los productos más comercializados está encabezada por alimentos.

Como explicaremos más adelante, España es uno de los países más productores desde el punto de vista ecológico. Según un estudio realizado por Carmen Fuentes y Elena López de Coca (Fuentes, 2008), basándose en resultados del año 2007, los productos ecológicos que comercializa España son, en primer lugar, los cereales, con una producción del 51,9%, seguido muy de cerca por las frutas (51,2%), los lácteos (50,2%), las verduras (45,4%), el aceite (43%), las conservas (30,2%), a partir de aquí se aprecia un descenso del 10%, quedando en el sexto lugar de los productos más comercializados, aunque aún por encima de las bebidas no lácteas (de soja y arroz) cuya comercialización es del 28,8%, de las harinas y derivados (28,3%) y de los alimentos preparados (caldos) con un 11,2%.

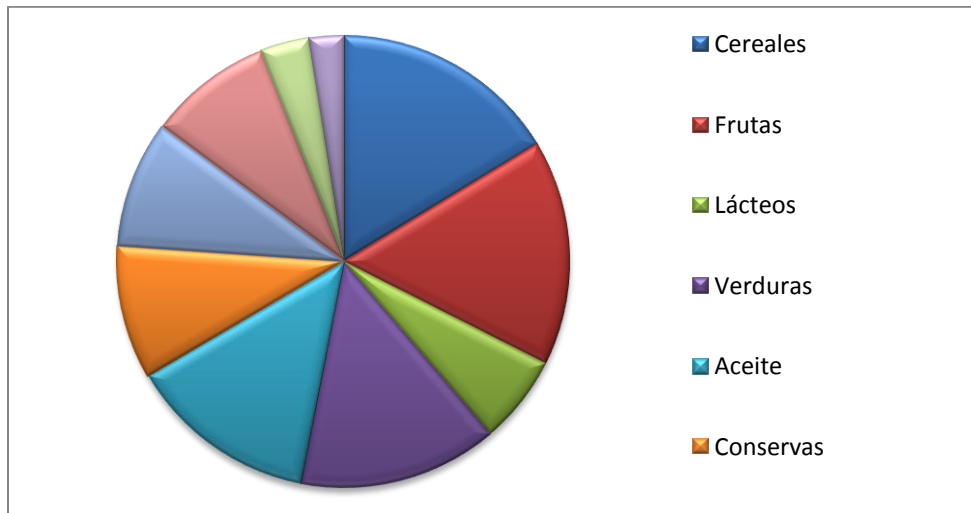


Gráfico 1. Tipología de productos que comercializa España a fecha de 2007. (Gráfico de elaboración propia basado en datos de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medio Ambiente)

Más adelante veremos otro estudio realizado en 2014, centrándonos en las empresas socias de la Federación española de empresas con productos ecológicos (Fepeco), para estimar cuáles son los productos ecológicos más producidos en España. No obstante, hay que tener en cuenta, que las diferencias con los productos señalados en el párrafo anterior, pueden deberse a las empresas productoras no socias de esta organización.

6.1.1. Diferencia entre los productos orgánicos, ecológicos y bio

Antes de abordar el tema de los productos ecológicos es necesario definir las diferencias entre ecológico, bio y orgánico.

En la vida cotidiana utilizamos indistintamente los términos ecológico, bio y orgánico para referirnos a los productos respetuosos con la naturaleza y, a pesar de que la legislación española reconozca estos tres términos como sinónimos, existe, en algunos casos, la necesidad de acentuar diversos aspectos presentes en el producto ecológico. Según la definición del Diccionario Clave SM (Diccionario Clave, s. f.), “ecológico” se utiliza para remarcar que el producto proviene de un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente y no malgasta energía; por “bio” subraya que ha habido intervención o utilización de agentes exclusivamente naturales. Y por “orgánico” define “que tiene armonía y consonancia”, es decir, que está libre de transgénicos y pesticidas.

6.2. Países con mayor consumo per cápita de productos ecológicos

Como parte de nuestro objetivo para relacionar España y Alemania desde el punto de vista ecológico, mostraremos los países que más productos ecológicos consumen y, más adelante, los que más productos ecológicos producen.

En un estudio realizado en 2014, basándose en resultados del año 2012, por el Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL, según sus siglas en alemán) (Willer, 2014: 13) se refleja cuáles son los países que más consumen per cápita productos ecológicos. En su lista de 10 países se encuentra Alemania en el séptimo lugar, lo que significa que Alemania es el séptimo país del mundo que más consume estos productos. En esta lista no aparece España. Está encabezada por Suiza con un 189%, seguida por Dinamarca (159%), Luxemburgo (143%), Liechtenstein (129%), Austria, cuyo resultado es del año anterior (127%), Suecia (95%), Alemania (86%), EE.UU. (72%), Canadá (62%) y Francia con un 61%.

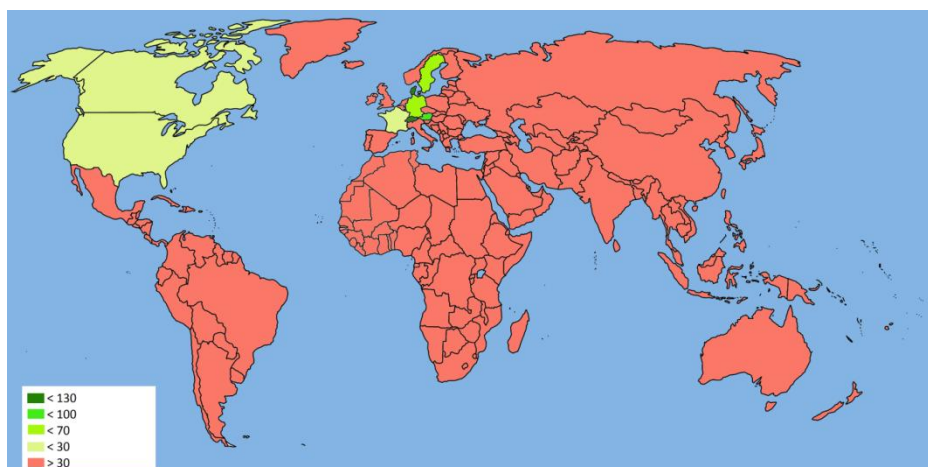


Figura 1. Mapa de los países con mayor consumo de productos ecológicos. (Figura de elaboración propia basada en datos del FiBL)

6.3. Países productores ecológicos

En contraposición, los países que más producen productos ecológicos son muy diferentes a los anteriores. Esto se debe al elevado coste de estos productos y a que los países más ricos desde el punto de vista económico son los más capaces para adquirirlos.

Tal y como manifiesta un estudio realizado en 2014, basándose en resultados del año 2012, por el Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (Willer, 2014: 2), la lista de los países europeos con una mayor superficie ecológica está liderada por España, con 1.593.197 hectáreas y con una diferencia con su subsiguiente de más de 400.000 hectáreas. Este segundo puesto lo ocupa Italia con 1.167.362 ha, seguido por Alemania con 1.034.355 ha, por Francia con 1.032.941, por Polonia con 661.956 ha, por el Reino Unido con 590.009 ha, por Austria con 533.230, por Turquía con 523.627 ha, por la República Checa con 488.658 ha y por Suecia con 477.685 ha.

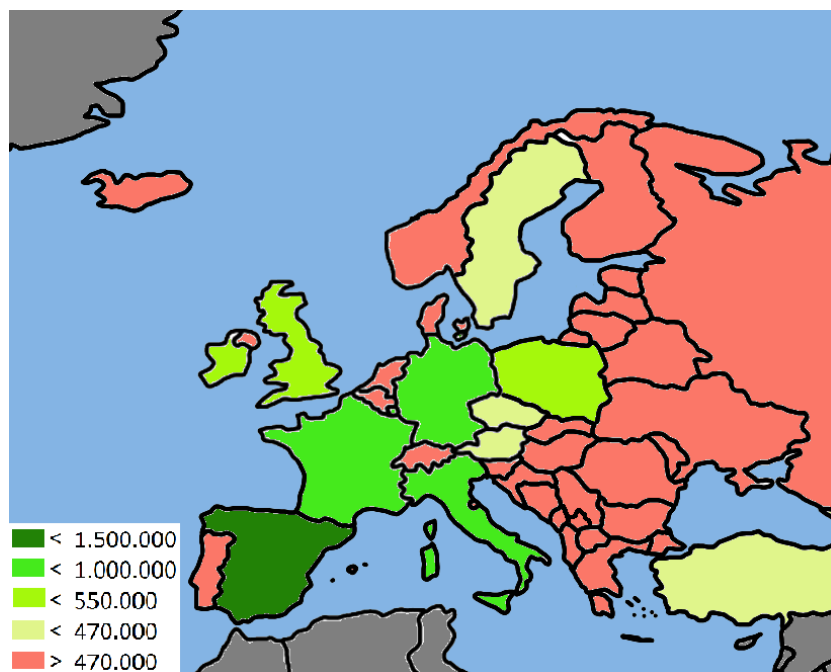


Figura 2. Mapa de los países europeos con una mayor superficie ecológica en hectáreas. (Figura de elaboración propia basada en datos del FiBL)

6.4. La comida ecológica

Por otro lado, centrándonos en los mercados ecológicos de alimentos, Alemania encabeza la lista de los países de Europa y, globalmente, solo va por detrás de los Estados Unidos. Según un estudio realizado en 2014, basándose en resultados del año 2012, por el Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (Willer, 2015: 8), las ventas al por menor de comida ecológica en los Estados Unidos ascendieron a 22.590 millones de euros, seguidos por los 7.040 millones de Alemania, los 4.004 millones de Francia, los 2.136 millones de Canadá, los 1.950 millones del Reino Unido, los 1.885 millones de Italia, los 1.520 millones de Suiza, los 1.065 millones de Austria (según los datos obtenidos en 2011), los 1.000 millones de Japón y, en décimo lugar, los 998 millones de España.

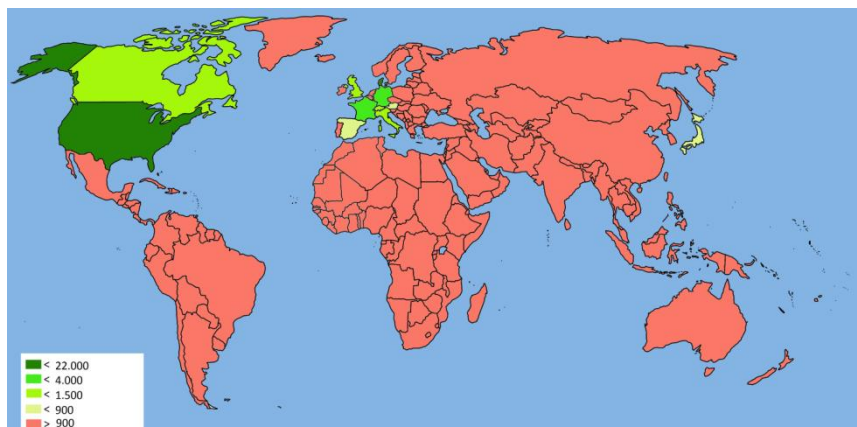


Figura 3. Mapa de los países con mayor mercado de alimentos ecológicos en millones de euros. (Figura de elaboración propia basada en datos del FiBL)

6.5. La producción ecológica en España

En el primer epígrafe se ha mostrado cuáles son los productos más comercializados en España. No obstante, dado que los datos de ese estudio son del año 2007 y el resto de estudios anteriores (Países con mayor consumo de productos ecológicos, Países productores ecológicos y La comida ecológica) son más actuales, del año 2014, se ha realizado un nuevo estudio basado en la información que proporciona Fepeco sobre sus empresas asociadas con el fin de conseguir unos datos actuales, de máximo dos años de diferencia, para posteriormente poder compararlos.

El estudio mostró que 53 empresas se dedicaban al comercio de vinos, 31 al de aceite, 16 a la agricultura (cereales, legumbres, etc.), 10 a la ganadería (ibéricos, etc.), 8 a los productos alimenticios en general, sin centrarse en uno concreto, 7 empresas comerciaban con postres y pastelería, 4 con miel, 3 con productos lácteos, 2 con pan, 2 con productos Gourmet, 2 con té y café y las 18 empresas restantes comercializan cada una con un producto distinto.



Gráfico 2. Tipología de productos que comercializa España a fecha de julio de 2014. (Gráfico de elaboración propia basado en la información de Fepeco)

6.6. Textos ecológicos

La lingüística del texto en los productos ecológicos se puede analizar acudiendo a distintos tipos de textos ecológicos. Lo primero que nos viene a la mente cuando hablamos de textos ecológicos son las etiquetas de este tipo de productos. La razón por la cual no estudiaremos este grupo es su escaso contenido lingüístico. Las etiquetas de los productos ecológicos, como las de la mayoría de productos, se centran en exponer únicamente el nombre del producto y sus ingredientes.

El segundo gran bloque donde podemos encontrar esta lingüística es en el periodismo ecológico. Según la revista Futuros (Del Toro, 2006), la necesidad de divulgar las acciones del movimiento ecologista y “convocar a un mayor número de personas a la protección del medio ambiente” ha requerido de un medio de comunicación, que hasta hace poco era el periodismo científico, pero que, debido a su particularidad, ha desarrollado una nueva rama conocida como periodismo ambiental. Dado que este bloque pertenece al periodismo y una de las bases de nuestro estudio se centra en la lingüística de la traducción, debemos descartarlo, ya que los casos en los que se traduce un artículo son muy escasos y únicamente podríamos establecer las características lingüísticas del periodismo ecológico en español y en alemán.

El tercer gran bloque, que es en el que nos centraremos, lo forman los catálogos de productos ecológicos. Este bloque nos ofrece todo lo que buscamos, textos para analizar tanto la lingüística por separado de los catálogos ecológicos escritos en español y de los catálogos escritos en alemán; además de una comparación traductológica entre el texto original en español y el texto meta en alemán.

Para analizar las características lingüísticas de cada idioma y en la traducción de los catálogos de productos ecológicos nos centraremos en los catálogos de seis empresas españolas que traducen al alemán: Algamar, Biomanantial, Campomarnature, Ékolo, BioSabor y Biosolportocarrero.

6. 6. 1. Características de la traducción de catálogos ES<DE

6. 6. 1. 1. Diferencias en la ortotipografía

A simple vista, lo primero que llama nuestra atención cuando comparamos un texto en español con uno en alemán, desde el punto de vista ortotipográfico, es el uso de las comillas y de los guiones.

Por un lado, tal y como explica la Real Academia de la lengua Española (RAE, 2005), en español existe un orden jerárquico en el uso de las comillas, recomendando utilizar en primer lugar

las angulares (« »), también llamadas latinas o españolas y, si en el texto entrecomillado deben entrecomillarse otras partes, se utilizarán las comillas inglesas (“ ”) y las simples (‘ ’) por este orden. “Las comillas inglesas y las simples se escriben en la parte alta del renglón, mientras que las angulares se escriben centradas (...)” y todas “se escriben pegadas a la primera y la última palabra del período que enmarcan, y separadas por un espacio de las palabras o signos que las preceden o las siguen; pero si lo que sigue a las comillas de cierre es un signo de puntuación, no se deja espacio entre ambos (...)” y, con respecto a su combinación con otros signos, los “signos de puntuación correspondientes al período en el que va inserto el texto entre comillas se colocan siempre después de las comillas de cierre”.

Por otro lado, en alemán no existe esta jerarquía de comillas, pero tampoco son ningunas de las anteriores, sino que tienen unas propias, en las que las primeras se escriben en la parte baja del renglón y con la parte más fina orientada hacia abajo y hacia la izquierda y las segundas en la parte alta con la parte fina orientada hacia arriba y hacia la derecha („ “). A diferencia del uso en español, según explica la lingüista alemana Nicola Pridik (Pridik, 2014) en un artículo titulado *Richtig Schreiben Und Zeichen Setzen im Studium*, el punto final de la oración se sitúa dentro de las comillas, tal y como sucede en el inglés.

Con respecto al uso de la coma, el alemán la utiliza mucho más, a diferencia del español, donde se prefiere el uso de nexos o de ningún signo de puntuación. Por ejemplo: “Alubia Blanca al Natural” se ha traducido por “*Weißer Bohnen, Natur*” [Anexo primero].

En la utilización del punto y coma encontramos diferencias en ambos idiomas. Según explica Javier Orduña (Orduña, 1994), catedrático de Filología Alemana en la Universitat de Barcelona, en su obra *Cuestiones de puntuación contrastiva. Los oficios del guión y el punto y coma.*, en “ambas lenguas el punto y coma desempeña aparentemente la misma función de suplencia respecto a la coma y, eventualmente, del punto. Sin embargo, en castellano conoce una frecuencia de uso notablemente mayor que en alemán”. Un ejemplo de esta afirmación lo encontramos en la traducción del catálogo de mermeladas de Ékolo: “Las mermeladas Ékolo tienen una suave consistencia sin presencia de trozos de frutas; un color brillante, un buen aroma a frutas (...)” [Anexo segundo] se ha traducido por “Ékolo-Marmeladen haben eine milde Konsistenz und keine größeren Fruchtstücke, leuchtende Farben, ein fruchtiges Aroma (...)”.

6. 6. 1. 2. Diferencias en la macroestructura y en el diseño

A continuación explicaremos las diferencias de los catálogos en español y alemán atendiendo a su diseño y su macroestructura, la cual, tal y como establece Juana Marinkovich

(Marinkovich, 1999: 121-128), representa el nivel más global de un texto, oponiéndose a la microestructura, es decir, las oraciones y sentencias de un discurso.

En primer lugar, en los catálogos de Algamar destaca que en alemán se hace referencia a un premio en la parte izquierda del catálogo y en español no, donde solo lo nombra en la fotografía, el Biodiversität Award 2009 o Premio Biodiversidad 2009, del mismo modo que ocurre con el sello BIO que solo aparece en el catálogo de algas certificadas ecológicas (*Bio Atlantikalgen*) de Algamar en alemán [Anexo tercero]. La tercera diferencia que encontramos es que las medidas no son iguales en ambos idiomas a pesar de tratarse del mismo producto [Anexo cuarto]. La cuarta diferencia es el uso de las mayúsculas, mucho más predominantes en alemán que en español, igual que ocurre con el uso de la negrita, aunque en este caso el uso predomina en el catálogo en español [Anexo quinto]. La quinta diferencia son las fotografías utilizadas en ambos idiomas, las cuales varían, apareciendo, en cada catálogo, la fotografía del producto como se va a vender en cada país, es decir, en su idioma correspondiente [Anexo sexto]. Y, por último, al final del catálogo de productos certificados ecológicos con algas (*Ökologisch zertifizierte Produkte mit Algen*) nos encontramos con la elisión de un enlace en la traducción al alemán [Anexo séptimo].

En segundo lugar, el catálogo de la empresa Biomanantial la primera diferencia macroestructural se centra en el contacto con la empresa, ya que en español muestra el número de teléfono, mientras que en alemán el correo electrónico. La segunda diferencia la encontramos en los alimentos ecológicos que, a pesar de ser los mismos, aparecen en distinto orden. En el apartado de ofertas los productos son distintos, debido a la demanda de cada país, del mismo modo que ocurre con los artículos relacionados y la nube de etiquetas, donde hay el mismo número de etiquetas pero no son las mismas ni aparecen en el mismo orden, ya que están ordenadas alfabéticamente.

En tercer lugar, el catálogo de Biosabor no ofrece ninguna diferencia en la macroestructura.

En cuarto lugar, el catálogo de Biosolportocarrero la primera diferencia la encontramos en el número de productos en cada idioma. Mientras que en la versión en español nos ofrecen dieciséis productos, en la alemana nos encontramos con la mitad, solo ocho; solo aparece un tipo de pimiento y de pepino y 2 tipos de tomate cherry y 2 de tomate grande. No aparece sandía mini, ni calabacín, ni berenjena, ni tres tipos de tomate grande ni dos de tomate cherry, ni uno de pimiento, ni uno de pepino [Anexo octavo]. La segunda diferencia que encontramos está en las fotografías, como ha sucedido en catálogos anteriores, a pesar de tratarse del mismo producto, las fotografías son distintas [Anexo noveno]. Los cuadros informativos de cada producto también son diferentes en ambas versiones; mientras que en la versión española hay dos cuadros con dos columnas cada uno,

en la alemana solo hay un cuadro con tres columnas, donde se combinan las de la versión española [Anexo décimo].

En quinto lugar, las diferencias que encontramos en los catálogos de Campomarnature son muy escasas, ya que el orden en el que aparecen los productos es el mismo, las fotografías están todas en español y no aparecen sellos en ninguno de los dos catálogos. No obstante, hay un aspecto que llama nuestra atención y es el hecho de que cuatro nombres de productos no estén traducidos al alemán [Anexo undécimo].

La empresa Ékolo es la que más texto nos ofrece para realizar este análisis, ya que podemos acceder a la versión online donde encontraremos información general sobre un grupo de productos (por ejemplo, zumos, aceites, conservas, etc.) o a las descargas de diferentes catálogos [Anexo duodécimo]. En la versión online no encontramos ninguna diferencia excepto que en el apartado de descargas la versión española nos ofrece un folleto que la alemana no ofrece [Anexo decimotercero]. Esto se debe a que el folleto viene en varios idiomas entre los cuales no se encuentra el alemán. Por otro lado, en las descargas observamos que los productos no están presentados en el mismo orden en ambos idiomas y que en español, varios productos aparte de estar encabezados por un título también lo están por un subtítulo, mientras que en la versión alemana, o bien omite información o bien la incluye en el título o en el apartado de los ingredientes [Anexo decimocuarto]. Otra característica que llama la atención es que en alemán hay varios productos que ofrecen una definición extensa del producto, mientras que en español no aparece nada [Anexo decimoquinto].

6. 6. 1. 3. Diferencias en la sintaxis

Desde el punto de vista verbal, en primer lugar, las oraciones en español están escritas en voz pasiva con sujeto omitido, ya que se trata de pasivas reflejas; mientras que el alemán ha preferido traducir en voz activa y utilizando un sujeto en primera persona del plural, es decir, en plural de cortesía:

- “[...] Se presentan aliñadas con un trozo de limón [...]” se ha traducido por “[...] *Wir präsentieren sie mit einen Zitronenstück. [...]*” [Anexo decimosexto].
- “[...] Se presentan con hueso y aliñadas con ajo y orégano. [...]” se ha traducido por “[...] *Wir stellen sie mit Kern, Knoblauch und Oregano her. [...]*” [Anexo decimoséptimo].
- “[...] se parte de una materia prima de gran calidad [...]” se ha traducido por “[...] *finden wir hier erstklassige Qualität [...]*” [Anexo decimoctavo].

En segundo lugar, desde el punto de vista del número en los sustantivos encontramos una gran diferencia. Mientras que el español hace uso del singular en la mayoría de los casos, el alemán prefiere el plural:

- “Tomate pera” se ha traducido por “*Eiertomaten*”. [Anexo decimonoveno]
- “[...] alcachofa, espárrago, guisante y zanahoria [...]” se ha traducido por “[...] *Artischocken, Spargel, Erbsen und Möhren* [...]”. [Anexo vigésimo]

En tercer lugar, desde el punto de vista del tamaño de las oraciones, el español posee oraciones más largas, que incluyen oraciones subordinadas en muchos casos y prefiere unir oraciones, ya sea con nexos subordinados o mediante comas y puntos y coma. A diferencia del alemán que utiliza oraciones más breves y efectúa pausas más fuertes con puntos, lo que le obliga, en muchos casos, a repetir de nuevo el sujeto o parte de la oración anterior:

- “[...] Las algas secas y los productos elaborados con algas conforman el Catálogo Algamar, una gama única en Europa y una forma fácil de consumir las algas autóctonas [...]” se ha traducido por “[...] *Die getrockneten Algen und Produkte, in denen Algen verarbeitet sind Teil des Katalogs ALGAMAR, einer in Europa einzigartigen Produktreihe. Diese Produktreihe erleichtert es Ihnen, atlantische Algen zu erwerben und konsumieren zu können* [...]”. [Anexo vigesimoprimer]

Por último, con respecto a la colocación de adjetivos a un sustantivo, las diferencias entre el español y el alemán son muy claras. El español prefiere los adjetivos simples, mientras que el alemán opta por utilizar oraciones subordinadas sustantivas que actúan como un atributo:

- “[...] Los espárragos Ékolo se distinguen por su coloración blanca, su textura suave, y por su escasa o nula fibrosidad [...]” se traduce por “[...] *Der Ékolo-Spargel zeichnet sich durch die wei weiße Farbe, eine milde Textur und dadurch aus, dass er kaum faserig ist* [...]”. [Anexo vigesimosegundo]

6. 6. 1. 4. Técnicas de traducción según Amparo Hurtado

Tal y como expresa Amparo Hurtado (Hurtado: 2001: 256 y 257) en su obra, hay distintos autores que denominan procedimientos o estrategias a lo que Hurtado llama “técnicas”, como por ejemplo Chesterman. Por un lado, la razón de esta denominación es que “técnica” se refiere al “procedimiento verbal concreto, visible en el resultado de la traducción, para conseguir equivalencias traductorales”. Y por otro lado se diferencia de “método” en que este “es una opción global que recorre todo el texto y que afecta al proceso y al resultado”, mientras que la “técnica

afecta sólo al resultado y a unidades menores del texto”. Por último, se contraponen a las estrategias en que estas “pueden ser no verbales y (...) se utilizan en todas las fases del proceso traductor para resolver los problemas encontrados”, mientras que las “técnicas se manifiestan únicamente en la reformulación en una fase final de toma de decisiones”.

Las técnicas de traducción que propone Hurtado y que explicaremos a continuación sirven, según explica, “como instrumentos de análisis para la descripción y comparación de traducciones, al lado de categorías textuales (...), contextuales (...) y procesuales”. A continuación exponemos las dieciocho técnicas de traducción con la definición que ofrece Hurtado (Hurtado, 2001: 269, 270 y 271) en *Traducción y Traductología* ordenadas alfabéticamente:

- Adaptación. “Se reemplaza un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora”.
- Ampliación lingüística. “Se añaden elementos lingüísticos (...). Se opone a la técnica de la comprensión lingüística”.
- Amplificación. “Se introducen precisiones no formuladas en el texto original: informaciones, paráfrasis explicativas, notas del traductor, etc. (...) Se opone a la elisión”.
- Calco. “Se traduce literalmente una palabra o sintagma extranjero; puede ser léxico y estructural”.
- Compensación. “Se introduce en otro lugar del texto traducido un elemento de información o efecto estilístico que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en que aparece situado en el texto original”.
- Compresión lingüística. “Se sintetizan elementos lingüísticos. (...) Se opone a la ampliación lingüística”.
- Creación discursiva. “Se establece una equivalencia efímera, totalmente imprevisible fuera de contexto”.
- Descripción. “Se reemplaza un término o expresión por la descripción de su forma y/o función”.
- Elisión. “No se formulan elementos de información presentes en el texto original. (...) Se opone a la amplificación”.

- Equivalente acuñado. “Se utiliza un término o expresión reconocido (por el diccionario, por el uso lingüístico) como equivalente en la lengua meta”.
- Generalización. “Se utiliza un término más general o neutro. (...) Se opone a la particularización”.
- Modulación.”Se efectúa un cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en relación con la formulación del texto original; puede ser léxica y estructural”.
- Particularización. “Se utiliza un término más preciso o concreto. (...) Se opone a la generalización”.
- Préstamo. “Se integra una palabra o expresión de otra lengua tal cual. Puede ser puro (sin ningún cambio), (...) o naturalizado (transliteración de la lengua extranjera (...))”.
- Sustitución “(lingüística, paralingüística). Se cambian elementos lingüísticos por paralingüísticos (entonación, gestos), o viceversa”.
- Traducción literal. “Se traduce palabra por palabra un sintagma o expresión (...)”.
- Transposición. “Se cambia la categoría gramatical”.
- Variación. “Se cambian elementos lingüísticos o paralingüísticos (entonación, gestos) que afectan a aspectos de la variación lingüística: cambios de tono textual, estilo, dialecto social, dialecto geográfico, etc”.

Debido a la naturaleza del texto, en el análisis que se desarrolla a continuación hay productos similares cuyos títulos presentan partes iguales. En el caso de que dos productos o más presenten la misma oración y, por consiguiente, la misma técnica de traducción, solo aparecerá el análisis una vez, para que en el análisis posterior, donde se determinan cuáles han sido las técnicas más utilizadas, no se contabilicen fragmentos de traducción o términos repetidos. Debemos aclarar que la técnica de la “traducción literal” no aparecerá en el siguiente análisis, ya que aparece en todos los fragmentos en los que no ha aparecido ninguna otra técnica. Tampoco lo hará la compensación, debido a que en los casos en los que ha tenido lugar, la parte de la información que se ha compensado se encontraba en un título del texto origen y la compensación en el cuerpo del texto, por lo que la representación en el cuadro no se ha podido efectuar. A pesar de ello, esta técnica sí entrará en cómputo, ya que es igual de válida que las demás, y se mostrarán los casos mediante imágenes después de las tablas.

Los números que aparecen en las columnas relacionan las partes subrayadas del texto origen y del texto meta con la técnica de traducción que se ha utilizado. En el caso de que la columna del texto origen o del texto meta se encuentre vacía, solo aparecerá un número relacionado con la técnica de traducción que será la elisión completa o amplificación de una frase o párrafo del texto origen o del texto meta, respectivamente.

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
Verduras ¹ del Océano Atlántico	<i>Algen¹ des Atlantischen Ozeans</i>	¹ Particularización
Las algas secas y los productos elaborados con algas conforman ¹ el Catálogo Algamar, una gama única en Europa y una forma fácil de consumir las algas autóctonas.	<i>Die getrockneten Algen und Produkte, in denen Algen verarbeitet sind Teil¹ des Katalogs ALGAMAR, einer in Europa einzigartigen Produktreihe². Diese Produktreihe erleichtert es Ihnen³, atlantische⁴ Algen zu erwerben und konsumieren zu können³.</i>	¹ Transposición. De verbo a sustantivo. ² Amplificación. ³ Amplificación ⁴ Particularización.
Los elaborados con algas fueron creados con todo esmero en la perspectiva de la salud y están certificados como productos ecológicos:	<i>Die Produkte¹, in denen Algen verarbeitet sind, wurden mit großer Sorgfalt hinsichtlich gesunder Ernährung hergestellt und sind mit ökologischen Zertifikaten ausgezeichnet.</i>	¹ Amplificación.
Sopas, arroz, pasta, paté ¹ , aperitivos, galletas, tortitas... todos ellos con algas.	<i>Wir führen² Suppen, Reis- und Nudelgerichte, Pasteten, Aperitive, Kekse, Gebäck... und alle beinhalten Algen.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
El objetivo es hacer de las algas atlánticas ¹ una verdura	<i>Ziel von ALGAMAR³ ist es, die in Spanien heimischen¹ Algen</i>	¹ Particularización.

de uso común y un valioso ingrediente en cualquiera ² de nuestros platos.	<i>für eine breite Öffentlichkeit als ein alltägliches Gemüse und eine wertvolle Zutat zu vielen² Speisen bekannt⁴ zu machen.</i>	² Generalización. ³ Amplificación. ⁴ Ampliación lingüística.
Algamar está registrado como productor ecológico en el CRAE (Autoridad Oficial de Control de la Agricultura Ecológica en España) ¹ con el nº GA-1056-I-HK	<i>ALGAMAR ist als ökologisches Unternehmen beim spanischen Kontrollorgan für ökologische Landwirtschaft (CRAE)¹ mit der Nr. GA-1056-I-HK registriert.</i>	¹ Generalización.
Ingredientes: arroz integral, lentejas pardinas, alga atlántica Espagueti de Mar. De cultivo ecológico ¹	<i>Zutaten: Vollkornreis, braune Linsen, Atlantische Algen: Meeres-Spaghetti. Reich an hochwertigen Proteinen und Eisen²</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
SOPA JULIANA ¹	<i>GEMÜSESUPPE¹</i>	¹ Generalización.
Sin sal	<i>ohne Salzbeigabe¹</i>	¹ Amplificación.
algas ¹ Nori	<i>Nori-Alge¹ (Porphyra)²</i>	¹ Particularización. ² Amplificación.
arroz integral y ¹ alga Kombu atlántica.	<i>Vollkornreis, Kombu-Algen.</i>	¹ Elisión.
Deliciosas con paté o cremas ^{1, 2} Algamar.	<i>Köstlich mit Algen² pastete oder Tahín¹ von ALGAMAR.</i>	¹ Particularización. ² Amplificación. ³ Amplificación.
Copos de Avena, harina integral	<i>Haferflocken,</i>	¹ Transposición. De adjetivo a

de trigo, sésamo, aceite vegetal, melaza de caña, alga Wakame atlántica, sal marina atlántica ¹ .	<i>Vollkornweizenmehl, Sesam, reines Olivenöl, Zuckerrohrmelasse, atlantische Wakame-Algen, Meersal aus dem Atlantik¹.</i>	sustantivo.
PATÉ DE ALGAS - 100% vegetal - 200 g Certificado Ecológico - Con aceite de oliva ¹	<i>ALGENPASTETE -aus ökologischen Anbau - 100% pflanzlich</i>	¹ Elisión.
Modo de empleo: directamente sobre el plato de ensalada, arroz, verduras, sopas, pasta, ensalada...	<i>VERWENDUNG: Direkt über Salate, Reisgerichte, Gemüse, Suppen, Nudeln, Saucen,... streuen¹.</i>	¹ Amplificación
Modo de empleo: hervir durante 5 min 1 cucharada sopera de Tisana con Algas por taza antes de las comidas.	<i>VERWENDUNG: 1 El Heiltee mit Algen pro Tasse aufgießen und 5 min lang ziehen lassen. Vor den Mahlzeiten trinken¹..</i>	¹ Elisión
Aplicarla sobre la piel ¹ : 20 minutos para mascarillas. Para // otras zonas ² , entre una hora y toda la noche.	<i>Gesichtsmaske ca. 20 min, Umschläge und Pflaster am Körper² 1 h bis eine ganze Nacht einwirken lassen.</i>	¹ Elisión ² Particularización

Tabla 1. Técnicas del catálogo en español y alemán de algas certificadas ecológicas de Algamar (*Bio Atlantikalgen*) (Algamar, 2014). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
CERTIFICADAS como alimento ECOLÓGICO	<i>als Nahrungsmittel aus biologischem Anbau¹ ZERTIFIZIERT</i>	¹ Amplificación.
Algamar presenta las Algas autóctonas en forma	<i>ALGAMAR vertreibt die in Spanien¹ heimischen Algen in</i>	¹ Amplificación.

deshidratada, que es un método tradicional y seguro de conservación en las culturas y pueblos consumidores de algas.	<i>dehydratisierter Form. Die Trocknung ist eine sichere Form der Konservierung und hat bei den Völkern und Kulturen, die Algen konsumieren, eine lange Tradition.</i>	
Las algas secas se mantienen en perfecto estado durante años y son muy fáciles de transportar y de almacenar a temperatura ambiente ¹ .	<i>Die getrockneten Algen bleiben über Jahre hinweg in perfektem Zustand, sind sehr leicht zu transportieren und können ohne Kühlung aufbewahrt werden¹.</i>	¹ Modulación.
Las algas específicamente atlánticas ¹ ² mantienen el nombre europeo: Espagueti de Mar, Dulce (de origen gaélico), Alga “Musgo”.	<i>Die Algen, die eigentümlich aus dem Atlantikozean¹ ² sind, behalten ihren europäischen Namen: Meeres-Spaghetti, Dulce (ursprünglich gälisch), Irisches Moss.</i>	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo. ² Amplificación.
ESPAGUETI DE MAR (<i>Himanthalia</i>)	<i>MEERES-SPAGHETTI</i> (<i>Himanthalia elongata</i> ¹)	¹ Amplificación
Cruda: cortar, poner de remojo 30 min en agua con sal ¹ y añadir a la ensalada.	<i>Roh: zu Salaten (klein schneiden und 30 min einweichen)</i>	¹ Elisión
Trocear y poner en remojo 15 min, limpiar si hay restos de conchas ¹ y añadir a la ensalada.	<i>zu Salaten (stückeln und 15 min einweichen)</i>	¹ Elisión
AGAR-AGAR ATLÁNTICA – con certificación ecológica	<i>ATLANTISCHE AGAR AGAR</i> (<i>Gelidium sesquipedale</i> ²)	¹ Elisión

Gelatina de algas ¹ (Gellidium)		² Amplificación
Es la ¹ gelatina marina ² de más alta calidad.	<i>Agar agar³ ist eine¹ Gelatine von höchster Qualität direkt aus dem Meer².</i>	¹ Generalización ² Transposición. De adjetivo a sustantivo.
Es saciante y pobre en calorías.		¹ Amplificación.
Para hacer ¹ gelatina de consistencia dura ¹ : 1 cucharada sopera (unos 3 gramos) por ½ litro de líquido. Dejar enfriar ³	<i>Gelatine: 1 EL auf ½ l Flüssigkeit</i>	¹ Elisión. ² Elisión. ³ Elisión.
Para consistencia de ¹ flan: 1 cucharada sopera por litro. Dejar enfriar ² .	<i>Pudding: 1 EL auf 1 l Flüssigkeit</i>	¹ Elisión. ² Elisión.
Al horno ¹ : Acampañando rellenos y gratinados, canelones, lasaña...	<i>Gebacken¹: als Beigabe zu Füllungen, Gratins, Canelloni, Lasagne,</i>	¹ Transposición: De sustantivo a adjetivo verbal.
Es un alga de pequeño tamaño y muchos pliegues.	<i>Nori¹ ist eine kleinwüchsige, faltige Rotalge.</i>	¹ Amplificación.
En Asia ¹ se cultiva y se elabora molida en forma de láminas prensadas.	<i>Sie wird überwiegend in Japan¹ kultiviert und kommt in Form von gepressten Blättern in den Handel².</i>	¹ Particularización. ² Amplificación.
Destaca ¹ en proteínas, vitamina A y provitamina B12	<i>Sie ist reich¹ an Proteinen, Vitamin A und Vitamin B12</i>	¹ Transposición. De verbo a adjetivo
Preparar mientras la ensalada y finalmente ¹ añadir las algas, aliñando con abundante aceite	<i>Inzwischen den Salat vorbereiten. Die Algen dazugeben und mit reichlich Olivenöl oder Sauce, je nach</i>	¹ Elisión.

de oliva o salsa al gusto	<i>Geschmack, anmachen.</i>	
se espolvorea ¹ media cucharadita de “Alga Instant” sobre el plato ² de arroz, ensalada, sopa, verduras, potajes, guisos, patatas...	<i>½ TL Alga Instant über Reis, Salate, Suppen, Gemüse, Kartoffel, Eintöpfe, Schmorgerichte,.. streuen¹.</i>	¹ Transposición. De verbo a sustantivo verbal. ² Elisión.
El alga Espagueti de Mar es muy rica en sales minerales, especialmente en hierro.		Elisión.

Tabla 2. Técnicas del catálogo en español y alemán de productos certificados ecológicos con algas de Algamar (*Ökologisch zertifizierte Produkte mit Algen*) (Algamar, 2014). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica de traducción utilizada
Además de ser respetuosos con el medio ambiente cuidan de ti ¹ , de tu salud.	<i>Abgesehen davon, dass diese umweltfreundlich sind, pflegen Sie Ihre Gesundheit.</i>	¹ Elisión.
Los productos ecológicos (biológicos) ¹ , cultivados sin uso de agroquímicos, respetando ² los ritmos naturales, sin aditivos, son equilibrados y muy ricos en nutrientes.	<i>Die Bio- Produkte werden ohne Agrochemikalien angebaut, mit Einhaltung² der natürlichen Rhythmen, ohne Zusatzstoffe, sind ausgewogen und reich an Nährstoffen.</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De verbo a sustantivo.
Contribuyen a mantener la salud de los agricultores y consumidores, al no utilizar ¹ biocidas ni semillas ² transgénicas, y producir alimentos equilibrados en nutrientes.	<i>Sie helfen, die Gesundheit der Landwirte und Verbraucher zu halten, durch den Verzicht¹ auf Biozide oder transgenen Saatgut², und sind Lebensmittel mit ausgewogenen Nährstoffen.</i>	¹ Transposición. De verbo a sustantivo. ² Particularización.
Alimentación infantil ¹	<i>Für's baby¹</i>	¹ Generalización.

Embutidos y hamburguesas ¹	<i>Fleisch vegetarier^{1, 2}</i>	¹ Generalización. ² Amplificación.
Lácteos	<i>Milch vegetarier¹</i>	¹ Amplificación.
Semillas ¹	<i>Saatgut¹</i>	¹ Particularización.
Ideales como alimento, para hacer ¹ postres o cocinar ² .	<i>Ideal für Essen, zum Dessert oder zum Kochen².</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De verbo a sustantivo.
Verduras en conserva procedentes ¹ de agricultura ecológica ² y agricultura biodinámica ³	<i>Gemüse aus bio² anbau</i>	¹ Elisión. ² Compresión lingüística. ¹ Elisión.
ALUBIA BLANCA ¹ BOTE BIO	<i>WHITE¹ Bohnentopf</i>	¹ Préstamo del inglés.
Comprar ahora ¹	<i>Kaufen</i>	¹ Elisión.

Tabla 3. Técnicas del catálogo en español y alemán Biomanantial (Biomanantial, 2013). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
tomate rama ^{1, 2}	<i>rispentomate^{1, 2}</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Particularización. La panícula es un tipo de rama.
Es un tomate bastante ¹ redondo y consistente, con un color rojo anaranjado y gran sabor.	<i>Eine runde und konsistente Tomate von rötlich-oranger Farbe und großartigem Geschmack.</i>	¹ Elisión.
De larga vida post-cosecha ¹ es larga, comparada ² con otras	<i>Ziemlich lange Haltbarkeit im Vergleich² zu anderen Sorten,</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De adjetivo a

variedades, gracias al raquis que une todos los frutos, que le proporciona nutrición para hacer su vida más larga.	<i>dank der Rispen welche die Früchte verbinden und so Nährstoffe verfügbar machen – und diese wiederum die Haltbarkeit erhöhen.</i>	sustantivo.
cherry ¹ redondo	<i>runde kirschtomate¹</i>	¹ Equivalente acuñado.
Sabroso ¹ , más dulce, de una gran consistencia y conservación post-cosecha ³ .	<i>Voller² Geschmack¹, süße, gute Konsistenz und Haltbarkeit.</i>	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo. ² Amplificación. ³ Elisión.
Una explosión de sabor. Los ramos pueden alcanzar hasta 18-20 frutos, es un tomate con una consistencia ¹ excepcional, lo que alarga considerablemente su vida post-cosecha.	<i>Eine Explosion des Geschmacks. An einer Rispe können bis zu 18-20 Früchte wachsen; eine außergewöhnlich gleichbleibende¹ Tomate von beachtlicher Haltbarkeit.</i>	¹ Transposición. De sustantivo a adjetivo.
Biosabor se esfuerza ¹ por realizar ² los mejores manejos para proporcionar la máxima ³ dulzura a esta variedad. 6-7 grados ⁴ brix.	<i>Biosabor setzt² die besten Methoden ein² um die Süße dieser Variante zu maximieren³. 6-7 Brix.</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De sustantivo verbal a verbo. ³ Transposición. De adjetivo a verbo. ⁴ Elisión.
cherry pera ^{1, 2}	<i>eiertomaten^{1, 2}</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Generalización.
El perfecto snack para degustar ¹ en cualquier situación.	<i>Perfekt für Snacks zu jeder Zeit.</i>	¹ Elisión.

<p>El tomate rebelión es un tomate de tipo asurcado¹, tradicional. Posee un color rojo característico y un sabor intenso. Tiene un grado² de consistencia mayor que un tomate normal, lo que lo convierte en un tomate de larga vida y excelente sabor.</p>	<p><i>Eine Tomate von tiefroter Farbe und intensivem Geschmack. Sie ist von ungleichmäßiger Form mit tiefen Rillen¹ und besitzt eine lange Haltbarkeit. on höherer Dichte als normale Tomaten schmeckt sie zudem sehr lecker.</i></p>	<p>¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo. ² Elisión.</p>
<p>El mejor acompañante para tus¹ ensaladas.</p>	<p><i>Die beste Ergänzung zu einem¹ Salat.</i></p>	<p>¹ Generalización.</p>
<p>El¹ Pepino típico de Almería, con una longitud² de 40 cm y un peso³ de 450 g aproximadamente.</p>	<p><i>Eine¹ typische Gurke aus Almeria ist 40 cm lang² und wiegt³ ungefähr 450 gr.</i></p>	<p>¹ Generalización. ² Transposición. De sustantivo a adjetivo. ³Transposición. De sustantivo a verbo.</p>
<p>Una fruta adecuada¹ a tus gustos y necesidades.</p>	<p><i>Eine Frucht, die den meisten Geschmäckern und Wünschen entspricht¹.</i></p>	<p>¹ Transposición. De adjetivo a verbo.</p>
<p>BioSabor se ha especializado en la producción de la Sandía Negra Sin Pepita, una de las más refrescantes.</p>	<p><i>Biosabor hat sich auf die Produktion von Schwarzen Wassermelonen ohne Kerne spezialisiert. Eine der erfrischendsten Sorten¹ überhaupt.</i></p>	<p>¹ Amplificación.</p>

Tabla 4. Técnicas del catálogo en español y alemán Biosabor (Biosabor, 2013). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
ELABORACIÓN	VERARBEITUNG (LAGER) ¹	¹ Amplificación.
Tenemos ¹ una amplia gama de productos, entre los que se encuentran los siguientes, y con posibilidad ² de manufacturar la mercancía ³ en FLOPACK y FRIPACK.	<i>In unserer¹ breiten Produktpalette befinden sich die folgenden Sorten⁴, die in FLOPACK und FRIPACK geliefert werden können².</i>	¹ Transposición. De verbo a determinante. ² Transposición. De sustantivo a verbo. ³ Elisión. ⁴ Amplificación.
Razones para consumir ¹ productos orgánicos	<i>Gründe für den Konsum¹ von ökologisch angebauten² Produkten</i>	¹ Transposición. De verbo a sustantivo. ² Amplificación.
TOMATE REDONDO ¹	LOSE TOMATE ¹	¹ Equivalente acuñado.
Todo el sabor del ¹ tomate tradicional y los beneficios saludables de un producto con altos contenidos de Licopenos, que actúan en el organismo y están relacionados con una menor tasa de cáncer.	<i>Der ganze Genuss einer¹ herkömmlichen Tomate mit den gesundtsfördernden Inhaltsstoffen wie z.B.¹ Lykopin, die den Organismus mit Antioxidantien versorgen und zu einer geringeren Krebsgefahr beitragen.</i>	¹ Particularización. ¹ Amplificación.
TOMATE CHERRY RAMA ¹	RUNDE KIRSCHTOMATE ¹	¹ Equivalente acuñado.
Todas las cualidades del tomate con un gran sabor, por encima de los 8° Brix, con una forma diferente y muy atractiva ¹ .	<i>Alle eigenschaften der Tomate in kleiner Form, gut geeignet für Salate und spezielle Gerichte².</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.

TOMATE CHERRY PERA ¹	<i>PFLAUMEN-KIRSCHTOMATEN¹</i>	¹ Equivalente acuñado.
Todas las cualidades del tomate con un gran sabor, por encima de los 8° Brix, con una forma diferente y muy ¹ atractiva.	<i>Alle Qualitäten der Tomate mit viel Geschmack, über den 8* Brix, in einer anderen und attraktiven Form.</i>	¹ Elisión.
PIMIENTO CALIFORNIA ¹	<i>PAPRIKASCHOTE</i>	¹ Elisión.
Los pimientos ¹ y especialmente los rojos constituyen una fuente excelente de vitamina C, A y Licopenos, constituyéndose en uno de los alimentos desintoxicantes ³ más importantes.	<i>Die Paprika¹ im Allgemeinen und speziell die Rote Páprika² enthalten viel Vitamin A, C und Lykopen und sind somit ein hervorragendes Lebensmittel zur Entgiftung³ des Körpers⁴.</i>	¹ Particularización. ² Amplificación. ³ Transposición. De adjetivo a sustantivo. ⁴ Amplificación.
PEPINO ALMERÍA ¹	<i>GURKE</i>	¹ Elisión.
Ayuda ¹ para adelgazar ya que están formados por un 95% de agua y un escaso valor calórico, que no llega a las 20 cal por cada 100 gr. de producto.	<i>Hilft¹ beim Abnehmen, weil sie aus 95% Wasser besteht und kaum Kalorien enthält²; unter 20 cal auf 100 gr. des Produktes.</i>	¹ Transposición. De sustantivo a verbo. ² Ampliación lingüística.
Por su riqueza ¹ en agua, vitamina E y aceites naturales, constituye uno de los mejores remedios para el cuidado externo ² de la piel.	<i>Sie ist reich¹ an Wasser, Vitamin E und natürlichen Fetten, die insbesondere für die Hautpflege gut geeignet³ sind.</i>	¹ Transposición. De sustantivo a adjetivo. ² Elisión. ³ Amplificación.
(Negra, Blanca, Fashion ¹)	<i>Schwarz oder² Weiss mit wenig Kernen)</i>	¹ Elisión. ² Ampliación lingüística. ³ Amplificación.

Alimento muy ¹ rico en vitamina A, en forma de Licopenos principalmente que actúa como antioxidante y preventivo ante procesos cancerígenos ² . Además de altas cantidades ³ de vitamina B, por lo que es una forma natural de tomar vitaminas.	<i>Lebensmittel reich an Vitamin A und Lycopin, welches als Antioxidante wirkt und Krebs² vorbeugt. Auch reich³ an Vitamin B, womit dem Körper auf natürliche Art und Weise Vitamine zugeführt werden.</i>	¹ Elisión. ² Generalización. ³ Transposición. De adjetivo a verbo.
MELÓN GALIA ¹	HONIGMELONE ¹	Equivalente acuñado.
Alimento muy ¹ rico en vitamina A, que es uno de los mejores antioxidantes, y vitamina B que ayuda a mantener bajos los niveles de colesterol y reduce la hipertensión ² .	<i>Lebensmittel reich an Vitamin A, eines der wirksamsten Antioxidantien und Vitamin B hilft den Cholesterolspiegel niedrig zu halten und reduziert den Blutdruck².</i>	¹ Elisión. ² Generalización.
Nº unidades caja	Nº units / box ¹	¹ Préstamo.

Tabla 5. Técnicas del catálogo en español y alemán de Bio Sol Portocarrero (Biosolportocarrero, 2008). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
ACEITUNA ¹ MANZANILLA ECOLÓGICA	MANZANILLA BIO-OLIVEN ¹	¹ Generalización.
Las aceitunas Manzanilla con hueso se presentan bien en su forma más natural ¹ (sin aliños), o bien aliñadas con una selección de ingredientes ecológicos y especias ² que les dan un toque muy especial y	<i>Die Manzanilla³ Oliven mit Kern werden entweder ohne Zusätze oder mit verschiedenen Bio-Kräutern gewürzt² angeboten. Diese geben dem Endprodukt einen besonders frischen</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De sustantivo a adjetivo verbal. ³ Préstamo.

fresco.	Geschmack.	
La aceituna Manzanilla ecológica es una aceituna de textura equilibrada, firme y a la vez tierna, no cocida, con sabor a auténtica aceituna natural, con final ligeramente amargo ¹ .	<i>Die Manzanilla Bio-Oliven haben eine ausgewogene Textur, fest und gleichzeitig auch weich.</i>	¹ Elisión.
Su textura es ligeramente más blanda y se presentan, sin aliños, con sabor limpio e intenso y final ligeramente amargo.	<i>Sie haben eine weichere Textur als die mit Kern¹ und werden ohne Gewürze hergestellt. Wirklich natürlicher Geschmack, der in einer leichten Bitterkeit endet.</i>	¹ Amplificación.
ACEITUNA MANZANILLA ECOLÓGICA SABOR ¹ NATURAL	MANZANILLA BIO-OLIVEN MIT KERN ² , NATUR	¹ Elisión. ² Amplificación.
ACEITUNA MANZANILLA ECOLÓGICA DESHUESADA ¹ SABOR NATURAL	MANZANILLA BIO-OLIVEN OHNE KERN ¹ , NATUR	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo.
Las aceitunas Gordal son aceitunas verdes de gran tamaño ¹ , algo más blandas que las Manzanilla ² , con más cantidad de carne y hueso grande. Se presentan bien en su forma natural ³ , sin aliños, o bien aliñadas con ajo, limón y tomillo, lo que les otorga un toque ácido, picante y a la vez fresco, muy aromático, con final ligeramente amargo. Un sabor	<i>Die Gordal Oliven sind wegen ihrer Größe auch unter dem Namen Queen Olive bekannt. Die Gordal Oliven stammen von andalusischen Feldern⁴, es sind grosse fleischige grüne Oliven mit einen grossen Kern. Sie werden ohne Zusätze angeboten, aber auch mit Knoblauch, Zitrone und Thymian gewürzt. Die gewürzten Gordal Oliven haben</i>	¹ Elisión. ² Elisión. ³ Elisión. ⁴ Amplificación.

diferente para aquellos a los que les gusta experimentar con sabores diferentes.	<i>einen säuerlichen, frischen und leicht pikanten Hauch, sehr aromatisch im Geschmack, der in einer leichten Bitterkeit endet. Ein etwas anderer Genuss für diejenigen die neue Geschmackslinien geniessen möchten.</i>	
Las aceitunas Arbequina son aceitunas verdes procedentes de Cataluña, de pequeño tamaño y textura ligeramente más blanda que la Manzanilla aunque, como todas las aceitunas ecológicas, tampoco están cocidas ¹ . Se presentan en su forma más natural, sin aliños. Tienen un final ligeramente amargo. Son ideales como aperitivo.	<i>Die Arbequina Oliven stammen aus Katalonien. Diese kleinen grün-bräunlichen Oliven zeichnen sich durch einen außergewöhnlich hohen Gehalt an Öl aus und schmecken daher intensiv-mediterran² mit einer leicht bitteren Endung. Ein geschmacklicher Kurzurlaub ans Mittelmeer!³ Wir präsentieren diese Oliven ohne Zusätze. Ideal als Aperitif.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación. ³ Amplificación.
Las aceitunas ¹ Verdial son aceitunas verdes de tamaño mediano, textura firme y mucho sabor.	<i>Die Verdial ist eine grüne, geschmacksvolle und mittel grosse Olive, die eine feste Textur besitzt.</i>	¹ Elisión.
Una fiesta de sabores para su paladar. ¹	<i>[...] (eine wahre Gaumenfreude) [...]¹</i>	¹ Creación discursiva.
Las aceitunas Picolimón son aceitunas verdes de tamaño grande, textura firme y forma	<i>Die Picolimón Oliven sind grüne grosse Oliven mit fester Textur und der Form von Zitronen, sie</i>	¹ Amplificación.

<p>de pequeño limón. Se presentan aliñadas con un trozo de limón. Son muy aromáticas, y su sabor suave se mezcla con toques ácidos y amargos muy agradables. Una nueva experiencia para consumidores exigentes.</p>	<p><i>stammen ebenfalls von den andalusischen Feldern¹. Wir präsentieren sie mit einen Zitronenstück. Aromatisch im Geschmack mit einen angenehmen saueren Schlag. Geeignet für Salaten und als Aperitif.</i></p>	
<p>Las aceitunas¹ Hojiblanca son aceitunas verdes de tamaño mediano-grande, textura firme, mucha carne² y sabor exquisito. Se presentan con hueso y aliñadas con ajo y orégano. De sabor muy afrutado, con notas de hierba fresca gracias al aliño de orégano³ y notas picantes gracias al aliño del ajo⁴. Para paladares exigentes. Un verdadero placer para los sentidos.</p>	<p><i>Die Hojiblanca sind grüne Oliven mittelgross und mit einer fleischigen² festen Textur und einem köstlichem Geschmack. Sie stammen von den andalusischen Feldern⁵. Wir stellen sie mit Kern, Knoblauch und Oregano her. Aromatisch im Geschmack. Durch die frische und scharfe Note werden diese Oliven sehr geschätzt. Für anspruchvolle Gaumen. Eine echtes Vergnügen für die Sinne. Ideal als Aperitif oder zu Salaten⁶.</i></p>	<p>¹ Elisión. ² Transposición: de sustantivo a adjetivo. ³ Elisión. ⁴ Elisión. ⁵ Amplificación. ⁶ Amplificación.</p>
<p>Aceituna negra procedente de la región de Aragón, de tamaño medio y textura tierna, no cocida¹ ni sometida a ningún proceso artificial de oxidación², consiguen su color negro por maduración en el árbol. Tienen sabor a auténtica aceituna</p>	<p><i>Unsere⁴ schwarzen Oliven stammen aus Aragón. Mitteltgroße Oliven⁵ mit einer weichen Textur, die nicht chemisch behandelt⁶ und nicht oxidiert² werden. Ihre charakterliche⁷ schwarze Farbe wird durch das Ausreifen am</i></p>	<p>¹ Elisión. ² Transposición: de sustantivo a adjetivo verbal. ³ Transposición: de verbo a sustantivo. ⁴ Amplificación. ⁵ Amplificación.</p>

<p>negra natural, sin aliño, con un sabor ligeramente dulce, excelente, muy oleoso, con final suavemente picante. Un verdadero placer que le hará descubrir³ el auténtico sabor de las aceitunas negras naturales.</p>	<p><i>Baum erreicht. Der erste Eindruck ist ein leicht süßer Schlag mit starkem, intensivem öligen Geschmack, der in eine sanfte scharfe Endung übergeht. Ein wahrer Genuss, der Sie zur Entdeckung³ des echten natürlichen schwarze Oliven Geschmack bringen wird.</i></p>	<p>⁶ Amplificación. ⁷ Amplificación.</p>
<p>ACEITUNA VERDE ECOLÓGICA EN RODAJAS¹ SABOR NATURAL</p>	<p>GRÜNE BIO-OLIVEN GESCHNITTEN¹</p>	<p>¹Transposición: de sustantivo a adjetivo verbal.</p>

Tabla 6. Técnicas del catálogo en español y alemán de Campomar Nature (Campomarnature, 2013). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
<p>Espárragos blancos. Los espárragos Ékolo¹ se distinguen por su coloración blanca, su textura suave, y por su escasa o nula fibrosidad; son² tiernos y jugosos y presentan un perfecto³ equilibrio de su sabor en el paladar ya que se parte de⁴ una materia prima de gran calidad, un rápido⁵ manejo en el campo⁶ y un cuidadoso pelado⁷.</p>	<p><i>Weißer Spargel. Der Ékolo-Spargel¹ zeichnet sich durch die weiße Farbe, eine milde Textur und dadurch aus, dass er kaum faserig ist. Zart und saftig, mit einem perfekt ausgeglichenem Geschmack, finden wir hier erstklassige Qualität; denn beim Ernten wurde⁸ auf Schnelligkeit⁵ geachtet⁸, und anschließend⁹ wurden⁷ sie sorgfältigst geschält⁷.</i></p>	<p>¹ Particularización. De plural a singular. ² Elisión. ³ Elisión. ⁴ Elisión. ⁵ Transposición. De adjetivo a sustantivo. ⁶ Elisión. ⁷ Transposición. De adjetivo a verbo en pasiva. ⁸ Ampliación lingüística. ⁹ Amplificación.</p>
<p>Pimiento del Piquillo extra.</p>	<p>Spanische¹ Piquillo²-</p>	<p>¹ Amplificación.</p>

	<i>Paprikaschoten Extra.</i>	² Préstamo.
El pimiento del Piquillo ¹ es una variedad propia de Navarra.	<i>Piquillo-Paprikaschoten¹ ist eine einheimische Sorte Navarras.</i>	¹ Generalización. De singular a plural.
Se asan sobre fuego directo, lo cual aporta una dulzura ¹ especial a la vez que un ligero ² picante muy agradable al paladar ³ .	<i>Die Paprikaschoten⁴ werden direkt über dem Feuer gebraten, darum schmecken sie auch gleichzeitig süßlich¹ und pikant.</i>	¹ Transposición. De sustantivo a adjetivo. ² Elisión. ³ Elisión. ⁴ Amplificación.
Los pimientos no son lavados en agua ni ninguna sustancia química, son pelados a mano, a la vez ¹ que se eliminan las semillas, lo cual hace que mantengan totalmente sus aromas, la consistencia, todas sus propiedades y su particular sabor.	<i>Die Paprikaschoten werden weder in Wasser noch in irgendeiner Chemikalie gewaschen, sie werden per Hand gereinigt und gleichzeitig werden die Samen entfernt. So bleiben Aroma, Konsistenz, sämtliche Eigenschaften und der eigenartige Geschmack erhalten.</i>	¹ Elisión.
Tomate frito ¹ .	<i>Spanische² Tomatensoße¹ „Tomate frito^{3, 4}“.</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Amplificación. ³ Préstamo. ⁴ Amplificación.
El tomate Ékolo se fríe en aceite de oliva virgen extra acompañado de aromáticas	<i>Die Ékolo-Tomatensoße wird in Nativem¹ Olivenöl Extra zusammen mit Würzmitteln wie</i>	¹ Amplificación.

como cebolla y ajo, un equilibrio entre azúcar y sal y zumo de limón ecológico como corrector de acidez (nuestro toque especial).	<i>Zwiebel und Knoblauch gebraten, Zucker und Salz halten sich im Gleichgewicht, dazu werden Ökozitronen als Säureregulierer benützt (unsere spezielle Note).</i>	
Lo primordial es un buen aceite de oliva ¹ , unos buenos tomates y paciencia, y hacerlo despacito para que se caramelicé y adopte ese sabor tan característico.	<i>Wichtigst sind gutes Olivenöl¹, gute Tomaten und Geduld, denn die Tomaten werden langsam geschmort, bis sie „karamellisiert“ sind, so erhält die Tomatensauce² ihren charakteristischen Geschmack.</i>	¹ Generalización. De singular a plural. ² Amplificación.
Menestra de verduras.	<i>Spanischer¹ Gemüseintopf [Menestra²].</i>	¹ Amplificación. ² Préstamo.
La menestra de verduras Ékolo se elabora con cuatro ingredientes estrella: alcachofa, espárrago, guisante y zanahoria ¹ .	<i>Der Ékolo-Gemüseintopf wird mit vier Starzutaten zubereitet: Artischocken, Spargel, Erbsen und Möhren¹.</i>	¹ Generalización. De singular a plural.
Admite otras variantes según la zona, pero en cualquier caso el resultado es un perfecto maridaje de texturas y sabores con el que se ha ganado la consideración ¹ de "plato ² rey" de la huerta navarra.	<i>Es sind auch andere Kombinationen möglich, je nach Gebiet, aber das Ergebnis ist in jedem Fall eine perfekte Kombination von Texturen und Geschmacksnuancen und er gilt zu Recht¹ als der „König“ der Gemüsegerichte Navarras.</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Elisión.
Origen: Huerta ¹ Navarra	<i>Herkunftsland: Navarra (Spanien²)</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.

Guisantes al Natural ¹	<i>Erbsen in Salzwasser¹</i>	¹ Equivalente acuñado.
Menestra de Verdura	<i>Spanisch.¹ Gemüse Eintopf</i>	¹ Amplificación.
Pimientos Piquillo Extra ¹	<i>Piquillo-Paprikaschoten</i>	¹ Elisión.
Pimientos Piquillo Trozos	<i>Piquillo-Paprikaschoten in¹ Stücken</i>	¹ Amplificación.
La calidad del aceite que proporciona la variedad de oliva Arróniz (marca Ékolo) es muy característica.	<i>Die Olivensorte Arróniz (Ékolo-Marke) verleiht dem Olivenöl einen ganz eigenen Charakter¹.</i>	¹ Amplificación.
Presenta un sabor afrutado medio con matices de hortalizas frescas, muy original ¹ , con un ligero amargor y un picor envolvente agradable al paladar ² .	<i>Das Öl³ hat einen fruchtigen Geschmack und erinnert an frisches Gemüse, gleichzeitig schmeckt es leicht bitter und angenehm würzig.</i>	¹ Elisión. ² Elisión. ³ Amplificación
Es un aceite indicado para aderezar en crudo ¹ ensaladas, verduras y pescados a los que aporta gran carácter ² .	<i>Es ist besonders geeignet zur Zubereitung von Salat, Gemüse und Fisch.</i>	¹ Elisión. ² Elisión.
Asimismo ¹ , en Ékolo, elaboramos aceite de oliva virgen extra marca Beórtiga, un aceite de gran calidad, suave al paladar, obtenido del prensado de la oliva variedad verdial.	<i>Bei Ékolo stellen wir auch Natives Olivenöl Extra [Virgen Extra²] unter der Marke Beórtiga her ein qualitativ erstklassiges Öl, mit sanftem Geschmack, das aus der Olivensorte Verdial gepresst wird.</i>	¹ Elisión. ² Préstamo.
Ékolo-Arróniz	<i>Ékolo-Öl¹ Arróniz</i>	¹ Amplificación.

Ékolo-Verdial	Ékolo-Öl ¹ Verdial	¹ Amplificación.
Maíz dulce, guisantes, espinacas, champiñones... se elaboran solamente con agua y sal y son perfectos como guarnición en la elaboración ¹ de muchos platos.	<i>Süßer Mais, Erbsen, Spinat und Champignons, sie alle² werden in nur Wasser und Salz eingelegt und sind die ideale Beilage zu zahlreichen Gerichten.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Origen: Germinados ¹ en La Rioja ²	<i>Herkunftsland: Spanien²</i>	¹ Elisión. ² Generalización.
Una buena alternativa para conservar y de gustar la fruta fuera de temporada, es en forma de mermelada, una preparación que perdura bastante tiempo inalterable ¹ .	<i>Marmelade² ist eine praktische Art außerhalb der Saison Obst zu konservieren und zu genießen, denn Marmelade hält ziemlich lang.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Las mermeladas Ékolo tienen una suave consistencia sin presencia ¹ de trozos de frutas; un color brillante, un buen ² aroma a frutas, y una textura que facilita su extensión, pero sin agua.	<i>Ékolo-Marmeladen haben eine milde Konsistenz und keine größeren Fruchtstücke, leuchtende Farben, ein fruchtiges Aroma und eine Textur, die das Auftragen erleichtert, aber sie haben³ kein Wasser.</i>	¹ Elisión. ² Elisión. ³ Amplificación.
Los Zumos Ékolo se obtienen exclusivamente a partir de 100% ¹ fruta fresca, recolectada en huertos de agricultura ecológica, en su momento óptimo de maduración, seleccionada	<i>Ékolo-Säfte werden ausschließlich aus in Biogemüse gärten frisch geerntetem Obst gewonnen. Das Obst⁴ wird geerntet, wenn es den optimalen Reifemoment erreicht hat, per Hand sortiert</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De sustantivo a verbo. ³ Elisión. ⁴ Amplificación.

manualmente y elaborada mediante métodos tradicionales que aseguran ¹ la plena conservación ² de sus vitaminas, aromas y propiedades originales ³ .	<i>und nach herkömmlichen Verfahren verarbeitet, so dass Vitamine, Aromen und Eigenschaften voll erhalten bleiben².</i>	
CERTIFICADOS ¹ Y SELLOS DE GARANTÍA	<i>QUALITÄT SZERTIFIKATE¹ UND GÜTESIEGEL</i>	¹ Amplificación.
La fruta se prensa en frío y se decanta y pasteuriza a temperatura mínima, lo que garantiza su seguridad alimenticia y permite conservar al máximo sus propiedades organolépticas naturales.	<i>Das Obst wird kalt gepresst, der Saft¹ wird dann¹ abgegossen und zu Mindesttemperatur pasteurisiert. Das garantiert die Lebensmittelsicherheit, und erlaubt maximales Erhalten der natürlichen organoleptischen Eigenschaften.</i>	¹ Amplificación.

Tabla 7. Técnicas del catálogo web en español y alemán de Ékolo (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
Ingredientes: alcachofas de agricultura ¹ ecológica, agua, sal y ácido cítrico ² .	<i>Inhaltsstoffe: Bioartuschiken, Wasser und Salz.</i>	¹ Elisión. ² Elisión.
ESPÁRRAGOS BLANCOS ¹ AL NATURAL ² . 6/12 FRUTOS EXTRA ³	<i>SPARGEL 6/12 STÜCK</i>	¹ Elisión. ² Elisión. ³ Elisión.
Espárragos Blancos de Cultivo Ecológico ¹ .	<i>Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
El cuidado y la rapidez en su recolección, así como un	<i>Dank² der Schnelligkeit und Sorgfalt bei der Ernte, sowie</i>	¹ Elisión.

pelado riguroso, consiguen que nuestros espárragos tengan un sabor exquisito y una textura muy ¹ delicada.	<i>einem gründlichen Schälen, besitzt unser Spargel einen köstlichen Geschmack und eine zarte Textur.</i>	² Amplificación.
Origen: Huerta ¹ Navarra ² .	<i>Herkunftsland: Navarra² (Spanien³).</i>	¹ Elisión. ² Generalización. ³ Amplificación.
Ingredientes: espárragos blancos ¹ de agricultura ecológica, agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: Biospargel, Wasser und Salz.</i>	¹ Elisión.
Ingredientes: espárragos blancos de agricultura ecológica, agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: (Dicker¹) Weißer Biospargel, Wasser und Salz.</i>	¹ Amplificación.
Espárragos Verdes de Cultivo Ecológico ¹ .	<i>Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Guisantes de Cultivo Ecológico ¹ .	<i>Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
MENESTRA de VERDURAS	<i>SPANISCHER¹ GEMÜSEINTOPF</i>	¹ Amplificación.
Ingredientes: guisantes, espárragos, alcachofas, zanahoria baby ¹ , judía verde y champiñones de agricultura ecológica, agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: Erbsen, Spargel, Artischocken, Möhren, grüne Bohnen und Biochampignons, Wasser und Salz. Alle Inhaltsstoffe sind ökologischer Herkunft².</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Ingredientes: pimientos del piquillo enteros ¹ de agricultura ecológico, sal y ácido cítrico	<i>Inhaltsstoffe: Piquillo-Biopaprikaschoten und Salz.</i>	¹ Elisión. ² Elisión.

(regulador de acidez ²).		
TOMATE FRITO ¹	<i>SPANISCHE² TOMATENSOÛE¹</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Amplificación.
Tomate de Cultivo Ecológico ¹ .	<i>Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Ingredientes: tomate (90%), aceite de oliva virgen ¹ extra (5%), azúcar (1,5%), sal (1,5%) cebolla (1%), ajo (0,5%) y zumo de limón (0,5%).	<i>Inhaltsstoffe: Tomaten (90%), natives Olivenöl Extra (5%), Zucker (1,5%), Salz (1,5%), Zwiebel (1%), Knoblauch (0,5%) und Zitronensaft (0,5%).</i>	¹ Elisión.
Todos los ingredientes procedentes ¹ de agricultura ecológica.	<i>Alle Inhaltsstoffe sind ökologischer Herkunft¹.</i>	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo.
Tomate de Cultivo Ecológico ¹ .	<i>Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
TOMATE TRITURADO ¹	<i>PASSIERTE TOMATEN¹</i>	¹ Equivalente acuñado.
Ingredientes: tomate y zumo de limón procedentes de agricultura ecológica.	<i>Inhaltsstoffe: Tomaten und Zitronensaft (0,5%)¹. Alle Inhaltsstoffe² sind ökologischer Herkunft.</i>	¹ Amplificación. ² Amplificación.

Tabla 8. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de las conservas Ékolo-BIO (Ékolo-Biokonserven) (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
Zumo 100% arándanos de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Ingredientes ¹ . Arándano (100%). Este zumo contiene	<i>Hidelbeeren (100% pur³).</i>	¹ Elisión.

más de 400g de arándano. ²		² Elisión. ³ Amplificación.
No procedente ¹ de concentrado, sin azúcar o agua añadida, ni ningún otro tipo de aditivos.	<i>Nicht aus Saftkonzentrat gewonnen¹, ohne zusätzlichen Zucker oder Wasser, keine sonstigen Zusatzstoffe.</i>	¹ Transposición. De adjetivo a verbo.
La fruta se prensa en frío, el zumo se decanta y se pasteuriza a la temperatura mínima que garantice la seguridad alimenticia y a su vez ¹ permita conservar al máximo sus propiedades organolépticas.	<i>Das Obst wird kalt gepresst, dann² wird der Saft abgegossen und zu Mindesttemperatur pasteurisiert; das garantiert die Lebensmittelsicherheit und erlaubt maximale Fortbestehen der natürlichen organoleptischen Eigenschaften.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Envase de vidrio: Formato ¹ de 200 ml. Y 750 ml.	<i>Glasbehälter: 200 ml und 750 ml.</i>	¹ Elisión.
Sabías que... Una de las características ¹ del arándano reside en su abundancia de pigmentos naturales de fuerte acción antioxidante.	<i>Wussten Sie... dass Heidelbeeren einen hohen Gehalt an natürlichen Pigmenten mit einer starken antioxidativen Wirkung haben?</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Neutralizan la acción de los radicales libres que son nocivos para el organismo.	<i>Diesen Stoffen² neutralisieren die Wirkung der freien Radikale, die so gesundheitsschädlich sind.</i>	
Zumo 100% mandarina de	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.

cultivo ecológico ¹ .		
Mandarina ¹ (100%). Este zumo contiene más de 1 kg de mandarina.	<i>Mandarinen¹ (100% pur).</i>	¹ Generalización. ² Elisión.
Sabías que... Por su abundancia de ácido fólico o folatos ¹ , vitamina imprescindible en los procesos de división y multiplicación celular que tienen lugar en los primeros meses de gestación, su consumo resulta adecuado para las mujeres embarazadas (consulte siempre antes con su médico), así como para niños y jóvenes en edad de desarrollo.	<i>Wussten Sie... dass dieser Saft² wegen seines hohen Gehalts an Folsäure –wie auch Folate allgemein¹-, ein für die Zellteilung und –vermehrung unentbehrliches Vitamin, besonders empfehlenswert für Schwangere ist (natürlich auch immer erst den Arzt fragen), sowie auch für Kinder und Jugendliche im Wachstumsalter?</i>	¹ Amplificación. ² Amplificación y particularización.
Zumo 100% manzana de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Algunas de las Propiedades de la Manzana ¹ :	<i>Einige Eigenschaften von Äpfeln¹:</i>	¹ Generalización.
Beneficiosa para el corazón y el sistema inmunitario (refuerza nuestras defensas ¹).	<i>Gut für Herz und Immunsystem (es verstärkt unser Infektionsabwehrsystem¹)</i>	¹ Particularización.
Tónico nervioso ¹ -muscular por su contenido en potasio y fósforo.	<i>Es verstärkt² den Muskeltonus durch den hohen Gehalt an Kalium un Phosphor.</i>	¹ Elisión. ² Amplificación.
Zumo 100% manzana y kiwi de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.

Ingredientes: Este zumo contiene ¹ más de 200 g ² de manzana y 100 g ³ de kiwi.	<i>Apfel (60%)² und Kiwis (40%)³.</i>	¹ Elisión. ² Generalización. ³ Generalización.
Algunas de las Propiedades ¹ del Kiwi ² :	<i>und von Kiwis²:</i>	¹ Elisión. ² Generalización.
Muy rico ¹ en vitamina C, fibra y potasio.	<i>Hoher Gehalt¹ von Vitamin C, Ballaststoffen und Kalium.</i>	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo.
Zumo 100% naranja de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Ingredientes: Naranja ¹ (100%). Este zumo contiene más de 500 g de naranja. ²	<i>Orangen¹ (100% pur).</i>	¹ Generalización. ² Elisión.
Muy alto contenido en vitamina C, flavonoides y beta-caroteno (sustancias antioxidantes ¹).	<i>Sehr hoher Gehalt an Vitamin C, Flavonoiden und Betacaroten (Antioxidantien¹).</i>	¹ Generalización.
El zumo de naranja suele ¹ ser el primer sabor a fruta que prueban los bebés, y supone a partir de los 5 meses el único aporte complementario de vitamina C a la dieta, entre otros nutrientes.	<i>Orangensaft in der Regel¹ der erste Obstgeschmack, den babys kennenlernen und ab dem 5. Lebensmonat² die einzige Quelle von zusätzlichem Vitamin C in seiner Ernährung ist?</i>	¹ Transposición. De verbo a sustantivo. ² Amplificación.
Zumo 100% pera de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Algunas de las Propiedades de la Pera ¹ :	<i>Einige Eigenschaften von Birnen¹:</i>	¹ Generalización.

Las propiedades ¹ de la pera son muy parecidas ² a las de la manzana:	<i>Birnen ähneln² Äpfeln sehr.</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De adjetivo a verbo.
La pera es una de las frutas más baja en calorías y carece casi totalmente de sodio, por lo que es una fruta ¹ muy indicada en las dietas para perder ² peso.	<i>Birnen von den kalorienärmsten Obstsorten sind, und fast kein Natrium haben? Darum sind Birnen¹ bei Gewichtsabnahmediäten² sehr geeignet.</i>	¹ Particularización. ² Transposición. De verbo a sustantivo.
Zumo 100% uva de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.
Ingredientes: Uva ¹ (100%). Este zumo contiene más de 300 g de uva. ²	<i>Weintrauben¹ (100% pur).</i>	¹ Generalización. ² Elisión.
La uva contiene resveratrol, sustancia ¹ que según algunos estudios puede tener efectos preventivos beneficiosos frente a algunos tipos de cáncer, así como otros beneficios cardiovasculares ² asociados.	<i>Weintrauben auch³ Resveratrol enthalten? Nach einigen Studien soll dies auch vorbeugend gegenüber gewissen Krebsarten sein, und auch bei Herzkreislaufstörungen² helfen.</i>	¹ Elisión. ² Transposición. De adjetivo a sustantivo. ³ Amplificación.
100% BIO LIMONADA ¹ (200 ml)	<i>100% Bio-Obst¹ (200 ml)</i>	¹ Generalización.
100% limonada de cultivo ecológico ¹ .	<i>100% Bio-Obst¹.</i>	¹ Generalización.

Tabla 9. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de los zumos Ekolo-BIO (Ekolo-Biosäfte) (Ekolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción
--------------	------------	--------------------------

		utilizada(s)
BROTOS DE JUDÍA ¹ MUNGO	MUNGOSPROSSE	¹ Elisión.
Brotos de Judía Mungo de cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.
Origen: Germinados en La Rioja.	Herkunftsland: im Gebiet ¹ „La Rioja“ gezogen.	¹ Amplificación.
Brotos de Alfalfa de Cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.
Los brotes de alfalfa estimulan los procesos digestivos ¹ , así como contribuyen a regenerar y proteger la mucosa digestiva (vitaminas A y E) y a mineralizar la masa ósea ² por su riqueza en sales minerales.	Alfalfasprossen fördern die Verdauung ¹ und helfen zur Regenerierung und Schutz der Magenschleimhaut (Vitamin A und E) und zur Knochenmineralisierung ² dank dem hohen Gehalt an Mineralsalzen.	¹ Generalización. ² Generalización.
CHAMPIÑÓN LAMINADO ¹	CHAMPIGNONSCHEIBEN ¹	¹ Transposición. De adjetivo a sustantivo.
Champiñón Laminado Primera de Cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.
Espinacas de Cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.
Maíz Dulce de Cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.
Shii-Take de Cultivo Ecológico. ¹	Bio-Obst. ¹	¹ Generalización.

Tabla 10. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de otros productos Ékolo-BIO (Weitere Bioprodukte) (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
ALUBIA ¹ BLANCA AL NATURAL	<i>WEIÙE BOHNEN¹, NATUR</i>	¹ Generalización.
Alubia Blanca de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.¹</i>	¹ Generalización.
Ingredientes: alubia blanca, cebolla, ajo, calabaza, pimiento del piquillo, procedentes de agricultura ecológica, agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: WeiÙe Bohnen, Zwiebel, Knoblauch, Kürbis, Piquillo-Paprikaschoten, Wasser und Salz. Alle Inhaltsstoffe¹ sin ökologischer Herkunft.</i>	¹ Amplificación.
GARBANZO ¹ AL NATURAL	<i>KICHERERBSEN¹, NATUR</i>	¹ Generalización.
Garbanzo de Cultivo ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.¹</i>	¹ Generalización.
Origen: Producto de ¹ España.	<i>Herkunftsland: Spanien.</i>	¹ Elisión.
Ingredientes: garbanzos de agricultura ecológica ¹ , agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: Kichererbsen, Wasser und Salz.</i>	¹ Elisión.
Ingredientes: garbanzos, cebolla, calabaza, champiñón, aceite de oliva virgen extra, procedentes de agricultura ecológica, ¹ agua y sal.	<i>Inhaltsstoffe: Kichererbsen, Wasser und Salz.</i>	¹ Elisión.
Ingredientes: lentejas, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo ¹ , ajo, zanahoria, tomate, aceite de oliva virgen extra, procedentes de agricultura	<i>Inhaltsstoffe: Linsen, Zwiebel, Knoblauch, Kürbis, Paprika (grün und rot)¹, Knoblauch, Karotte, Tomate, Olivenöl Extra [Virgen Extra], Wasser und Salz.</i>	¹ Compresión lingüística.

ecológica, agua y sal.	<i>Alle Inhaltsstoffe sind ökologischer Herkunft.</i>	
------------------------	---	--

Tabla 11. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de las legumbres Ékolo-BIO (Ékolo-Biogemüse) (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
MERMELADA de ALBARICOQUE ¹	<i>APRIKOSENMARMELADE</i>	¹ Generalización.
Mermelada de Albaricoque Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Ingredientes: albaricoque de agricultura ecológica, azúcar de caña ¹ de agricultura ecológica y pectina de frutas. Elaborada con 70 gr. de fruta por cada ² 100 gr.	<i>Inhaltsstoffe: Biopaprikosen (70%)³, brauner Biozucker¹ (30%)^{3, 4} und Pektin aus Früchten, 0,5%^{3, 4} (wasserlöslicher Ballaststoff)⁵.</i>	¹ Equivalente acuñado. ² Elisión. ³ Generalización. ⁴ Amplificación. ⁵ Amplificación.
MERMELADA de CIRUELA ¹	<i>PFLAUMENMARMELADE¹</i>	¹ Generalización.
Mermelada de Ciruela Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Mermelada de Frambuesa Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Mermelada de Fresa Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Mermelada de Manzana Extra	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.

de Cultivo Ecológico. ¹		
Mermelada de Melocotón Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
MERMELADA de NARANJA ¹	<i>ORANGENMARMELADE</i> ¹	¹ Generalización.
Mermelada de Naranja Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Mermelada de Pera Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Compota de Manzana de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
Peso neto: 720 gr.	<i>Nettogewicht: 210 und 720 g</i> ¹	¹ Amplificación.

Tabla 12. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de las mermeladas Ékolo-BIO (Ékolo-Biomarmeladen) (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

Texto Origen	Texto Meta	Técnica(s) de traducción utilizada(s)
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	<i>ÉKOLO¹-ÖL. OLIVENÖL EXTRA</i>	¹ Amplificación.
Aceite de Oliva Virgen Extra de Cultivo Ecológico. ¹	<i>Bio-Obst.</i> ¹	¹ Generalización.
El Aceite Ékolo Virgen Extra de Cultivo Ecológico ¹ es un aceite con carácter ² , idóneo para aderezar en crudo y realzar ³ , el sabor de ensaladas, verduras y pescados ⁴ . La calidad del aceite que proporciona la variedad de la	<i>Die Olivensorte Arróniz⁵, aus Navarra stammend, verleiht dem Olivenöl einen ganz eigenen Charakter⁵. Das öl⁶ hat einen fruchtigen Geschmack und erinnert an frisches Gemüse, gleichzeitig schmeckt er leicht bitter und angenehm würzig. Es handelt sich um ein</i>	¹ Elisión. ² Amplificación. ³ Elisión. ⁴ Particularización. ⁵ Modulación. ⁶ Elisión.

<p>oliva Arróniz⁵, autóctona de Navarra, es muy característica. Presenta un sabor afrutado medio con matices de hortalizas frescas, muy original, con un ligero amargor y un picor envolvente agradable al paladar.</p>	<p><i>sehr stark von den sonstigen Ölsorten unterscheidet². Es ist besonders geeignet zur Zubereitung von Salat, Gemüse und Fisch⁴.</i></p>	
<p>Aceite de oliva de categoría superior¹ obtenido² directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos. Extracción³ en frío⁴.</p>	<p><i>Das Native⁵ Olivenöl Extra der Marke Ékolo-Öl Verdial⁵ wird durch das Pressen bei niedriger Temperatur⁴ von Oliven der Verdialsorte⁶ gewonnen².</i></p>	<p>¹ Elisión. ² Transposición. De adjetivo verbal a verbo. ³ Elisión. ⁴ Ampliación lingüística. ⁵ Amplificación. ⁶ Amplificación.</p>
<p>Por ello se trata de un aceite de gran calidad, afrutado, dulce y suave al paladar¹.</p>	<p><i>Darum ist dieses Öl erstklassiger Qualität, fruchtig, süß und mild.</i></p>	<p>¹ Elisión.</p>

Tabla 13. Técnicas del catálogo en español y alemán en pdf de los aceites Ékolo-BIO (Ékolo-Bioöl) (Ékolo, 2011). (Tabla de elaboración propia)

A continuación mostramos las capturas de imagen de las partes donde aparece la técnica de la compensación. En primer lugar, en el catálogo de Algamar encontramos esta técnica en dos ocasiones:



Ilustración 1. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Algamar “PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS” y “ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE MIT ALGEN”.



ARCIALGA - 500 g –Für äußere
Anwendungen: Umschläge,
Pflaster, Masken,....



ARCIALGA - 500 g – para uso externo

Modo de empleo: Para uso externo:
cataplasmas, emplastos, mascarillas...

En un recipiente de vidrio, porcelana o madera poner Arcialga e ir añadiendo agua o infusión de tomillo, removiendo hasta hacerla espesa. Aplicarla sobre la piel: 20 minutos para mascarillas. Para // otras zonas, entre una hora y toda la noche.

Ingredientes: arcilla verde secada al sol y alga Kombu atlántica.

Ilustración 2. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Algamar “PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS” y “ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE MIT ALGEN”.

En segundo lugar, el catálogo de Bio Sol Portocarrero muestra una frecuencia de cinco repeticiones:

Características		Eigenschaften																
TOMATE REDONDO		LOSE TOMATE																
Calibre	Diámetro	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th>Kategorie</th> <th>Durchmesser</th> <th>Einheit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G</td> <td>67 bis 81 mm</td> <td>6 kg/Kiste</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>57 bis 66 mm</td> <td>6 kg/Kiste</td> </tr> <tr> <td>MM</td> <td>47 bis 56 mm</td> <td>6 kg/Kiste</td> </tr> <tr> <td>MMM</td> <td>40 bis 46 mm</td> <td>6 kg/Kiste</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Flowpack in Schalen von 500 gr – 745 gr</p>		Kategorie	Durchmesser	Einheit	G	67 bis 81 mm	6 kg/Kiste	M	57 bis 66 mm	6 kg/Kiste	MM	47 bis 56 mm	6 kg/Kiste	MMM	40 bis 46 mm	6 kg/Kiste
Kategorie	Durchmesser			Einheit														
G	67 bis 81 mm			6 kg/Kiste														
M	57 bis 66 mm			6 kg/Kiste														
MM	47 bis 56 mm			6 kg/Kiste														
MMM	40 bis 46 mm	6 kg/Kiste																
G	De 67 a 81 mm	<p>Tomate Der ganze Genuss einer herkömmlichen Tomate mit den gesundsfördernden Inhaltsstoffen wie z.B. Lykopen, die den Organismus mit Antioxidantien versorgen und zu einer geringeren Krebsgefahr beitragen.</p>																
M	De 57 a 66 mm																	
MM	De 47 a 56 mm																	
MMM	De 40 a 46 mm																	
Confección		Peso neto caja																
6*500 gr		3 kg																
10*500 gr		5 kg																
10*750 gr		7,5 kg																
10*1000 gr		10 kg																
10*6 piezas		5 kg																
6,0 kg granel		6 kg																
13,50 kg granel		13,5 kg																
17,00 kg granel		17 kg																

Ilustración 3. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Bio Sol Portocarrero, apartado “TOMATE REDONDO” y “LOSE TOMATE”.

Características		Eigenschaften																
TOMATE RAMA		STRAUCHTOMATE																
Calibre	Diámetro	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th>Kategorie</th> <th>Durchmesser</th> <th>Flowpack in Schalen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G</td> <td>67 bis 81 mm</td> <td>von 450 gr – 500 gr</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>57 bis 66 mm</td> <td>von 450 gr – 500 gr</td> </tr> <tr> <td>MM</td> <td>47 bis 56 mm</td> <td>von 450 gr – 500 gr</td> </tr> <tr> <td>MMM</td> <td>40 bis 46 mm</td> <td>von 450 gr – 500 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Einheit 5 kg/Kiste</p>		Kategorie	Durchmesser	Flowpack in Schalen	G	67 bis 81 mm	von 450 gr – 500 gr	M	57 bis 66 mm	von 450 gr – 500 gr	MM	47 bis 56 mm	von 450 gr – 500 gr	MMM	40 bis 46 mm	von 450 gr – 500 gr
Kategorie	Durchmesser			Flowpack in Schalen														
G	67 bis 81 mm			von 450 gr – 500 gr														
M	57 bis 66 mm			von 450 gr – 500 gr														
MM	47 bis 56 mm			von 450 gr – 500 gr														
MMM	40 bis 46 mm	von 450 gr – 500 gr																
G	De 67 a 81 mm	<p>Strauchtomate Die Strauchtomate bietet die Möglichkeit die alle Eigenschaften einer herkömmlichen Tomate länger beizubehalten, da sie in unterschiedlichen Reifestadien geerntet werden.</p>																
M	De 57 a 66 mm																	
MM	De 47 a 56 mm																	
MMM	De 40 a 46 mm																	
Confección		Peso neto caja																
10*500 GR		5 kg																
12*400 GR		4,8 kg																
5,0 KG granel		5 kg																
11,0 KG granel		11kg																

Ilustración 4. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Bio Sol Portocarrero, apartado “TOMATE RAMA” y “STRAUCHTOMATE”.

Características		Eigenschaften		
TOMATE CHERRY RAMA		RUNDE KIRSCHTOMATE		
Diámetro	Todas las cualidades del tomate con un gran sabor, por encima de los 8º Brix, con una forma diferente y muy atractiva.	Durchmesser	Einheit	Flowpack in Schalen
De 20 a 25 mm		15 bis 20 mm	6 kg/Kiste	250 gr
De 25 a 30 mm		20 bis 25 mm	6 kg/Kiste	250 gr
De 30 a 35 mm		25 bis 30 mm	6 kg/Kiste	250 gr
		30 bis 35 mm	6 kg/Kiste	250 gr
Confección	Peso neto caja	Runde Kirschtomate Alle eigenschaften der Tomate in kleiner Form, gut geeignet für Salate und spezielle Gerichte.		
9*250 GR	2,25 kg			
10*500 GR	5 kg			
16*250 GR	4 kg			
4,0 KG granel	4 kg			
11,0 KG granel	11 kg			
15,0 KG granel	15 kg			

Ilustración 5. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Bio Sol Portocarrero, apartado “TOMATE CHERRY RAMA” y “RUNDE KIRSCHTOMATE”.

Características		Eigenschaften		
TOMATE CHERRY PERA		PFLAUMEN-KIRSCHTOMATEN		
Calibre/ Diámetro	Todas las cualidades del tomate con un gran sabor, por encima de los 8º Brix, con una forma diferente y muy atractiva.	Durchmesser	Einheit	Flowpack in Schalen
De 15 a 20 mm		15 bis 20 mm	6 kg/Kiste	250 gr
De 20 a 25 mm		20 bis 25 mm	6 kg/Kiste	250 gr
De 25 a 30 mm		25 bis 30 mm	6 kg/Kiste	250 gr
De 30 a 35 mm		30 bis 35 mm	6 kg/Kiste	250 gr
Confección	Peso neto caja	Pflaumen-Kirschtomaten Alle Qualitäten der Tomate mit viel Geschmack, über den 8º Brix, in einer anderen und attraktiven Form.		
6*250 GR	1,5 kg			
8*250 GR	2 kg			
9*250 GR	2,25 kg			
12*250 GR	3 kg			
16*250 GR	4 kg			
18*250 GR	4,5 kg			
10*400 GR	4 kg			
4,0 KG granel	4 kg			
13,5 KG granel	13,5 kg			
17,0 KG granel	17 kg			

Ilustración 6. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Bio Sol Portocarrero, apartado “TOMATE CHERRY PERA” y “PFLAUMEN-KIRSCHTOMATEN”.

Características		Eigenschaften			
PIMIENTO CALIFORNIA		PAPRIKASCHOTE			
Calibre	Diámetro	Los pimientos y especialmente los rojos constituyen una fuente excelente de vitamina C, A y Licopenos, constituyéndose en uno de los alimentos desintoxicantes más importantes.	Kategorie	Durchmesser	Einheit
G	90 - 110 mm		GG	90 bis 110 mm	5 kg/Kiste
M	70 - 90 mm		G	70 bis 90 mm	5 kg/Kiste
			M	50 bis 70 mm	5 kg/Kiste
Confección	Peso neto caja	*2-3 Farben (rot, grün, gelb) Flowpack			
5,0 KG granel	5 kg	Paprikaschote Die Paprika im Allgemeinen und speziell die Rote Páprika enthalten viel Vitamin A, C und Lykopen und sind somit ein hervorragendes Lebensmittel zur Entgiftung des Körpers.			
8,0 KG granel	8 kg				
9,0 KG granel	9 kg				
12*2 piezas					
10*3 piezas					
*Variedad: ROJO, AMARILLO, VERDE					

Ilustración 7. Técnica de compensación en los catálogos en español y alemán de Bio Sol Portocarrero, apartado “PIMIENTO CALIFORNIA” y “PAPRIKASCHOTE”.

En tercer lugar, el último catálogo donde encontramos esta técnica es el de Ékolo:

MERMELADA de ALBARICOQUE EXTRA	APRIKOSENMARMELADE
<p>Mermelada de Albaricoque Extra de Cultivo Ecológico.</p> <p>Nuestras mermeladas son totalmente naturales, sin conservantes que puedan afectar a su sabor. Las mermeladas Ékolo, de color brillante y excelente aroma, presentan además, una suave consistencia, sin trozos de fruta, lo que facilita la extensión de las mismas.</p> <p>Origen: Huerta navarra.</p> <p>Ingredientes: albaricoque de agricultura ecológica, azúcar de caña de agricultura ecológica y pectina de frutas.</p> <p>Elaborada con 70 gr. de fruta por cada 100 gr.</p> <p>Peso neto: 310 gr.</p> <p>Certificaciones y Sellos de Calidad:</p>	<p>Bio-Obst.</p> <p>Herkunftsland: Navarra (Spanien).</p> <p>Inhaltsstoffe: Bioaprikosen (70%), brauner Biozucker (30%) und Pektin aus Früchten, 0,5% (wasserlöslicher Ballaststoff).</p> <p>Nettogewicht: 310 gr.</p> <p>Zertifikate und Qualitätssiegel:</p>

Ilustración 8. Técnica de compensación en los catálogos en pdf de Ékolo en español y alemán, apartado “Mermeladas Ékolo-BIO” (“Ékolo-Biomarmeladen”).

ESPÁRRAGOS BLANCOS AL NATURAL GRUESOS	WEIßER SPARGEL
<p>Espárragos Blancos de Cultivo Ecológico.</p> <p>El cuidado y la rapidez en su recolección, así como un pelado riguroso, consiguen que nuestros espárragos tengan un sabor exquisito y una textura muy delicada.</p> <p>Origen: Huerta navarra.</p> <p>Ingredientes: espárragos blancos de agricultura ecológica, agua y sal.</p> <p>Peso neto: 540 gr.</p> <p>Peso escurrido: 325 gr.</p> <p>Certificaciones y Sellos de Calidad:</p>	<p>Bio-Obst.</p> <p>Dank der Schnelligkeit und Sorgfalt bei der Ernte, sowie einem gründlichen Schälen, besitzt unser Spargel einen köstlichen Geschmack und eine zarte Textur.</p> <p>Herkunftsland: Navarra (Spanien).</p> <p>Inhaltsstoffe: [Dicker] Weißer Biospargel, Wasser und Salz.</p> <p>Nettogewicht: 540 gr.</p> <p>Abtropfgewicht: 325 gr.</p> <p>Zertifikate und Qualitätssiegel:</p>

Ilustración 9. Técnica de compensación en los catálogos en pdf de Ékolo en español y alemán, apartado “Conservas Ékolo-BIO” (“Ékolo-Biokonserven”).

RESULTADOS

Los resultados del análisis anterior han reflejado el gran número de diferencias existentes entre el texto origen y el texto meta en la traducción de los catálogos ecológicos.

7. 1. Relación ecológica entre España y Alemania

Los datos sobre las exportaciones representados en el capítulo anterior muestran que la relación ecológica entre España y Alemania es que Alemania demanda y España oferta.

Resulta complicado establecer el puesto exacto que ocupa Alemania en la lista de países a los que exporta España, ya que no existe un arancel especial para esta categoría. No obstante, tal y como muestran los datos anteriores, España es el mayor productor ecológico del mundo y Alemania es el segundo país con un mayor mercado ecológico del mundo y el primero de Europa. Por esta razón la relación es evidente. Rafael Galán (Galán, 2008) explica que “cerca del 85% de la producción ecológica española se exporta a mercados de producción deficitaria, entre los que Alemania se encuentra a la cabeza”. Y Roberto Góriz Ojeda (Ojeda, 2013) señala que “entre el 70 y el 80% de la producción nacional de alimentos ecológicos se exportan, básicamente a la UE (Alemania, RU, Francia, Suiza e Italia)”.

7. 2. Lingüística

Las diferencias tanto ortotipográficas de de macroestructura como diseño y sintácticas reflejan que la presentación de los catálogos en español y en alemán tienen numerosas diferencias.

Desde el punto de vista ortotipográfico, se observan diferencias en varios aspectos. En primer lugar, en el uso de las comillas; el español prefiere utilizar las comillas inglesas (“ ”) y el alemán las alemanas („ ”). En segundo lugar, en el uso de las comas; el alemán opta por la yuxtaposición, mientras que el español se inclina por los nexos conjuntivos. Y, por último, el español es más partidario del uso del punto y coma que el alemán [Anexos primero y segundo].

	Español	Alemán
Comillas	Inglesas (“ ”).	Alemanas („ ”).

Coordinación	Nexos conjuntivos, a excepción del punto y coma.	Yuxtaposición, a excepción del punto y coma.
--------------	--	--

Tabla 14. Características ortotipográficas. (Tabla de elaboración propia)

Desde el punto de vista del diseño y de la macroestructura, encontramos tres tipos de diferencias: elisiones, amplificaciones y cambios. En el primer grupo destaca la omisión de definiciones de algunos productos y también la elisión completa de otros en los catálogos en alemán. No obstante, también encontramos lo opuesto. Dentro del segundo grupo destacan las definiciones de productos y alusiones a premios que solo aparecen en el texto meta. Por último, el tercer grupo es el que más predomina. Encontramos cambios en las medidas de alimentos, tiempos de cocción, el orden en que están presentados los productos y las fotografías de los mismos productos que, en ocasiones son sustituidas por fotografías de los productos con su etiqueta en alemán, tal y como van a venderse, y otras veces el cambio no tiene razón aparente, ya que el producto fotografiado es el mismo [Anexos desde el tercero al decimoquinto].

En tercer lugar, desde el punto de vista sintáctico, aparecen diferencias en la voz, el número y la persona verbal, el tamaño de las oraciones y en los complementos del nombre. El español prefiere la voz pasiva; sustantivos y personas singulares u omitidas; oraciones más largas que incluyen, en ocasiones, otras oraciones subordinadas o coordinadas; y adjetivos simples que actúan como complementos del nombre. En contraposición, el alemán opta por la voz activa; sustantivos y personas plurales, en particular el plural de cortesía; oraciones breves; y oraciones subordinadas que actúan como complementos del nombre [Anexos desde el decimosexto al vigesimosegundo].

	Español	Alemán
Voz	Pasiva.	Activa.
Número	Singular.	Plural.
Persona	Sujeto omitido en pasiva refleja.	Primera persona del plural (plural de cortesía).
Tamaño de la oración	Más largo.	Más breve.

Complemento del nombre	En forma de adjetivo.	En forma de oración subordinada sustantiva.
------------------------	-----------------------	---

Tabla 15. Características sintácticas. (Tabla de elaboración propia)

7. 3. Técnicas de traducción

A continuación aparecen detallados los resultados que hemos obtenido en el análisis del desarrollo. Hablaremos de cada técnica utilizada, exponiendo el recuento de veces que ha aparecido, tanto individualmente en cada catálogo como en el cómputo total, y expondremos las situaciones en las que se hace más uso de ellas.

El recuento de cada técnica por catálogo se realiza con el objetivo de establecer la causa de la utilización de cada técnica, es decir, si se utilizan aproximadamente en la misma proporción en todos los catálogos o si se muestra una diferencia significativa que nos haga investigarla.

Hay que tener en cuenta que hay algunos catálogos mucho más extensos que otros (como por ejemplo en los catálogos de Ékolo), lo que supone que la probabilidad de que aparezcan más técnicas en él es mucho mayor que en el resto.

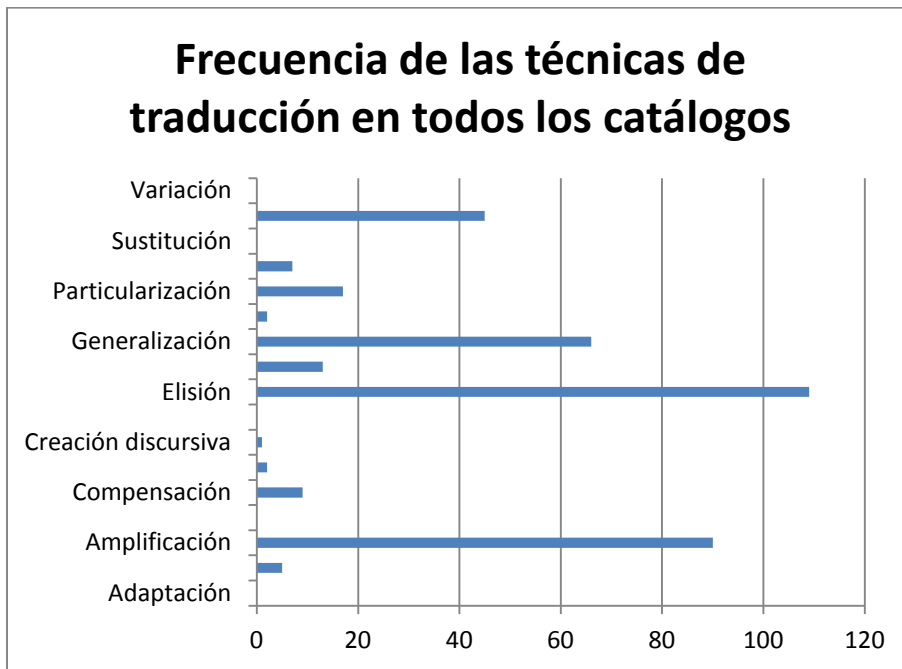


Gráfico 3. Frecuencia de las técnicas de traducción en todos los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

Una vez vistas cuáles han sido las técnicas más utilizadas en los catálogos, pasaremos a las técnicas una por una, descartando aquellas que no han mostrado ninguna aparición.

7. 3. 1. Transposición

Tal y como hemos visto en el apartado anterior, la técnica de la transposición es la cuarta que más presencia tiene en los catálogos con una proporción similar en ellos, tal y como vemos en el gráfico 4, con una frecuencia de 45 repeticiones. Encontramos ocho en el catálogo de Algamar, tres en el de Biomanantial, nueve en el de Biosabor, siete en el de Biosolportocarrero y trece en el de Ékolo.

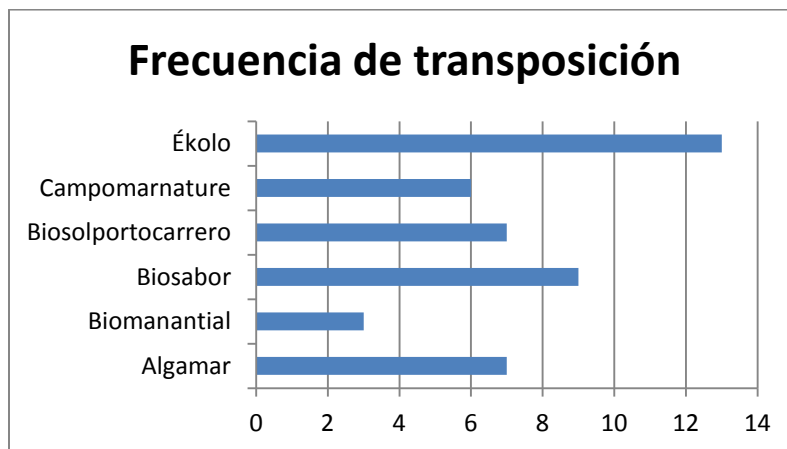


Gráfico 4. Frecuencia de la técnica de la transposición en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

En los catálogos encontramos diferentes tipos de transposición: de adjetivo a sustantivo, con una frecuencia de trece repeticiones; de verbo a sustantivo y de sustantivo a adjetivo, ambas con una frecuencia de nueve repeticiones; de adjetivo a verbo, con siete repeticiones; de sustantivo a verbo, con cinco; y de verbo a adjetivo y de verbo a determinante, ambas con solamente una repetición.

Podemos determinar que el alemán tiende a la sustantivación en este tipo de textos.

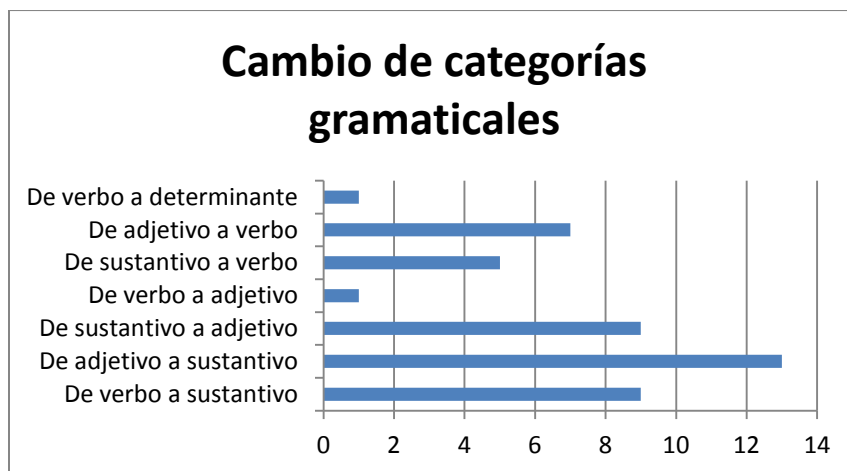


Gráfico 5. Frecuencia de los cambios de categorías gramaticales de la transposición en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

7. 3. 2. Préstamo

La técnica del préstamo ha aparecido un total de seis veces en los catálogos. No se puede considerar que esta técnica sea típica en la traducción de los textos ecológicos, ya que no se ha hecho uso de ella ni en el catálogo de Biosabor ni en el de Algamar. Se ha utilizado para transmitir una connotación española a términos cuya traducción no transmitiría lo mismo, como “manzanilla”, que se podría haber traducido por “*Kamille*”; o “piquillo” al hablar de los pimientos producidos en la localidad española de Lodosa; “tomate frito”, el cual se puede encontrar en Alemania condimentado con especias o en forma de salsas italianas pero no como lo encontramos en España; la “menestra”, que en ocasiones se ha traducido por “*Gemüseeintopf*”, no son solo verduras guisadas como transmite el alemán, ya que de ser así, este plato se llamaría “verduras guisadas” en lugar de “menestra” que señala su origen español; y “virgen extra”, que es una denominación surgida en España.

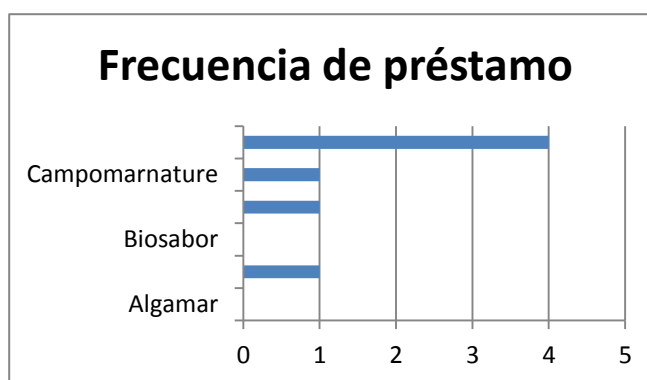


Gráfico 6. Frecuencia de la técnica del préstamo en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

No obstante, los dos préstamos restantes son del inglés. Se ha preferido utilizar el término inglés “*white*” para referirse a la judía blanca y lograr transmitir internacionalidad. Por otro lado la traducción de “Nº unidades caja” en el catálogo de Biosolportocarrero por “*nº units / box*” parece ser fruto de un olvido, ya que el cuadro en el que aparece dicha unidad está

completamente en inglés, lo que sugiere que el traductor de alemán se ha servido de la versión inglesa y ha pasado por alto este cuadro.

7. 3. 3. Particularización y generalización

Para hablar de la particularización, debemos hablar también de la generalización. La generalización es la tercera técnica con más presencia en los catálogos. En total, ha aparecido 66 veces, de las cuales 54 han sido en los catálogos de Ékolo; cuatro en el de Algamar; tres en Biosabor; dos en Biosolportocarrero y en el de Biomanantial; y uno en el de Campomarnature. A pesar de ello, es una técnica que ha tenido presencia en todos los catálogos.

La razón de la gran presencia que esta técnica ha tenido en los catálogos de Ékolo se encuentra en los títulos de los productos. Mientras que el español cataloga cada producto con su nombre, el alemán los simplifica colocándoles la etiqueta de “*Bio-Obst*” a todos sus productos.

La mayoría de las veces, esta técnica ha aparecido pasando de singular a plural y, de esta manera, se ha generalizado el sustantivo.

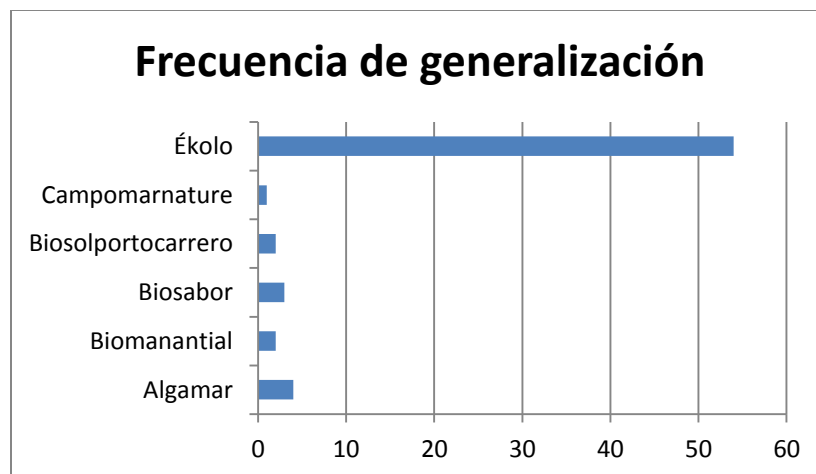


Gráfico 7. Frecuencia de la técnica de la generalización en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

En contraste, la técnica de la particularización solo ha aparecido 17 veces, que es mucho más de lo que han aparecido otras técnicas, situándose en el quinto puesto, pero mucho menos de lo que lo ha hecho la generalización. En este caso, el número de apariciones ha estado más repartido, contando con siete repeticiones en el catálogo de Algamar, cinco en el de Ékolo, dos en los catálogos de Biomanantial y Biosolportocarrero, una en el de Biosabor y ninguna en el de Campomarnature.

El alemán particulariza cuando pretende aclarar situaciones geográficas, como cuando en español se habla del atlántico y en alemán aclara que se trata de España, o cuando utiliza Japón mientras en español se dice Asia.

También lo hace cuando pretende precisar información técnica. Por ejemplo, para “tomate rama” tiene el equivalente acuñado “*Rispen tomate*”, que está compuesto por el sustantivo “*Rispe*”, un término especializado que significa “planícula”, es decir, un tipo de rama. También, para las “defensas” que protegen

nuestro cuerpo frente a infecciones, el alemán precisa mucho más utilizando el término “*Inferktionsabwehrsystem*”, que se refiere al sistema de defensa de infecciones.

Podemos establecer, por lo tanto, que el alemán tiende a la generalización cuando habla de productos y a la particularización cuando habla de áreas geográficas y tecnicismos.

7. 3. 4. Modulación

La modulación es una de las técnicas que menos ha aparecido, únicamente en dos ocasiones: una en el catálogo de Ékolo y otra en el de Algamar. Por lo tanto, concluimos este apartado estableciendo que en la traducción de los textos ecológicos no se suele cambiar el punto de vista.

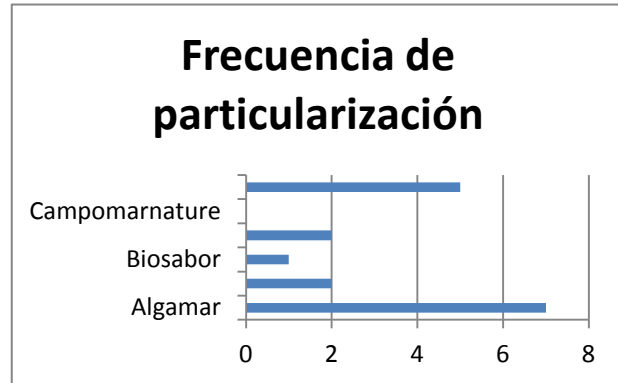


Gráfico 8. Frecuencia de la técnica de la particularización en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

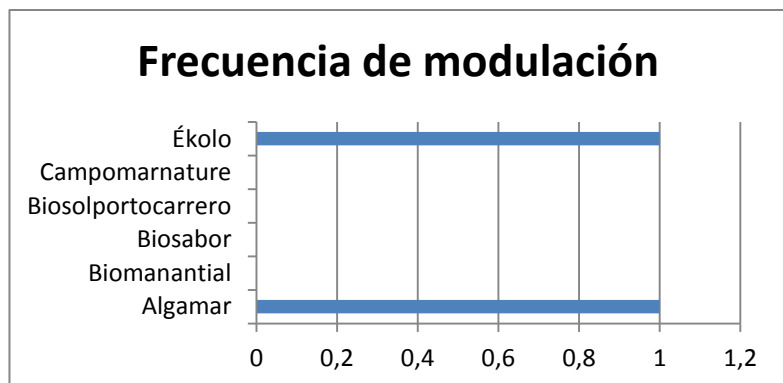


Gráfico 9. Frecuencia de la técnica de la modulación en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

7. 3. 5. Equivalente acuñado

Esta técnica ha aparecido un total de trece veces. No obstante, estas apariciones han sido irregulares, ya que en los catálogos de Campomarnature, Biomanantial y Algamar no hemos

encontrado ninguna. El catálogo con una mayor frecuencia ha sido Ékolo, con seis repeticiones; seguido por Biosolportocarrero, con cuatro; y Biosabor con tres.

La mayoría de las veces, esta técnica ha aparecido para traducir nombres de alimentos, como los tipos de tomate del catálogo de Biosolportocarrero. Por ejemplo, en vez de traducir literalmente “cherry pera”, el alemán utiliza su término “*Eiertomaten*”, que haría referencia a un tomate con forma de huevo.

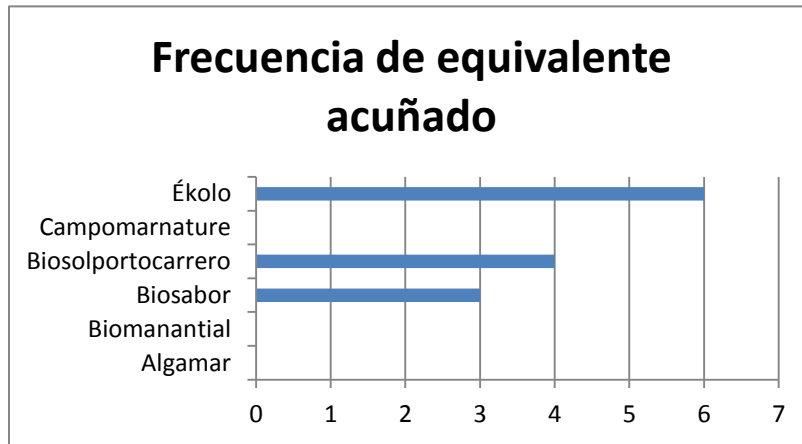


Gráfico 10. Frecuencia de la técnica del equivalente acuñado en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

7. 3. 6. Elisión y amplificación

Estas técnicas están muy relacionadas. Han sido las que más han aparecido en los catálogos, con 109 repeticiones la elisión y 88 la amplificación. Ambas han aparecido en todos los catálogos, aunque su mayor frecuencia se encuentra en el de Ékolo. El segundo catálogo con mayor frecuencia de la elisión es Algamar, con 17 repeticiones; seguido por Campomarnature, con 12; Biosolportocarrero, con nueve; Biosabor, con siete; y Biomanantial, con seis.

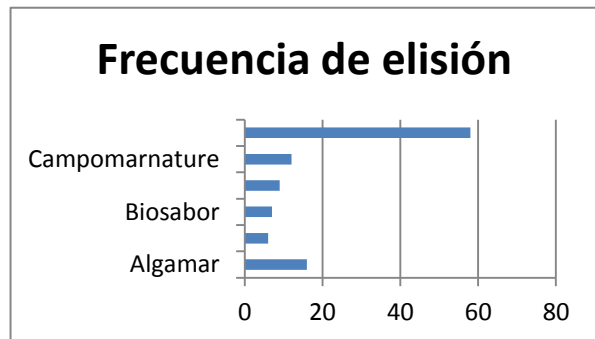


Gráfico 11. Frecuencia de la técnica de la elisión en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

Por otro lado, hablando de la amplificación, el catálogo que sigue, no muy de cerca al de Ékolo, según su frecuencia, es Algamar, con 19 repeticiones; seguido por Campomarnature, con 12; Biosolportocarrero, con nueve; Biosabor, con dos; y Biomanantial, con una. La amplificación ha aparecido en numerosas ocasiones para especificar situaciones geográficas, como por ejemplo en el

catálogo de Ékolo traduce “Pimiento del Piquillo extra” por “*Spanische Piquillo Paprikaschoten Extra*”.

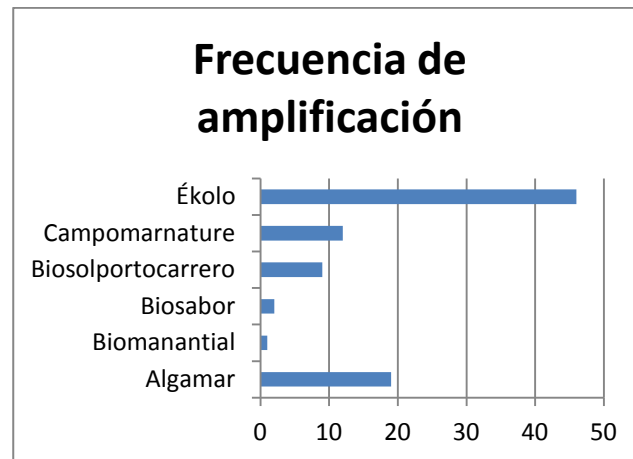


Gráfico 12. Frecuencia de la técnica de la amplificación en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

Nos encontramos ante un caso curioso, ya que en ambas técnicas han aparecido los catálogos prácticamente en el mismo orden desde el punto de vista de su frecuencia, lo que puede tener relación con su extensión.

La razón de estas frecuencias tan altas es que para que muchas de las demás técnicas se lleven a cabo, primero es necesaria la elisión de algún término del texto origen y posteriormente una amplificación de información. Las técnicas que requieren una primera elisión y una posterior amplificación son la compensación, en primer lugar; la creación discursiva y el equivalente acuñado, que suelen eliminar información no muy importante del texto origen y precisar otra información en el texto meta; la particularización, que, como hemos visto en el caso de las situaciones geográficas, elide un lugar y posteriormente introduce otro que incluye al anterior pero proporciona más detalles.

7. 3. 7. Creación discursiva

La suma total la frecuencia de esta técnica en los catálogos es de las menores, contando únicamente con una repetición, en Campomarnature, donde se ha empleado para traducir “Una fiesta de sabores para su paladar” por “*eine wahre Gaumenfreude*”, literalmente “un verdadero placer”.

7. 3. 8. Compresión y ampliación lingüística

La técnica de la compresión lingüística tampoco tiene mucha presencia en los catálogos. Encontramos dos repeticiones en total, una en el catálogo de Ékolo y otra en el de Biomanantial. En

el primero se traduce el complemento del nombre “de agricultura ecológica” por “bio”. Y en el segundo traduce “pimiento verde, pimiento rojo” por “*Paprika (grün und rot)*”. Ambos expresan lo mismo pero sintetizado.

Por otro lado, la ampliación lingüística cobra un poco más de protagonismo en comparación con la compresión. Cuenta con una frecuencia total de cinco repeticiones. Dos de ellas se encuentran en el catálogo de Ékolo, dos en el de Biosolportocarrero y una en el de Algamar. En general, se suelen añadir verbos, sustantivos o conjunciones en el texto meta que el texto original no tenía, consiguiendo oraciones más amplias aunque con el mismo valor semántico.

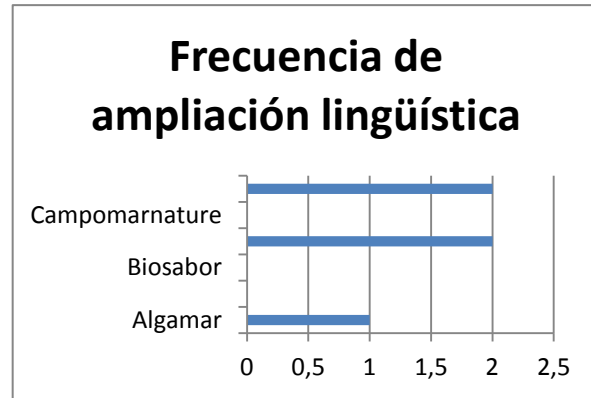


Gráfico 13. Frecuencia de la técnica de la ampliación lingüística en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

7. 3. 9. Compensación

La compensación aparece nueve veces en los catálogos. Biosolportocarrero es el catálogo en el que más presencia tiene, cinco repeticiones. En este caso lo que se compensa es los cuadros de información de las verduras. Mientras que en el texto original aparecen dos cuadros, el alemán elimina uno de ellos e introduce parte de información en el otro para compensar la información suprimida [Ilustraciones 3-7]. En segundo lugar, el catálogo de Ékolo en español ofrece una explicación de sus productos que el alemán elimina junto con la elaboración en gramos de estos. Para compensarlo, en el apartado de ingredientes introduce el porcentaje de cada uno, que equivale a la cantidad en gramos que ofrecía el texto original [Ilustraciones 8 y 9]. Además, en el catálogo de Ékolo también encontramos que en el texto original se ofrece información sobre un producto en el título, la cual aparece en el texto meta en el apartado de los ingredientes [Ilustraciones 1 y 2]. Por último, en el catálogo de Algamar se utiliza para compensar la información omitida en el apartado de ingredientes, introduciéndola en el título.

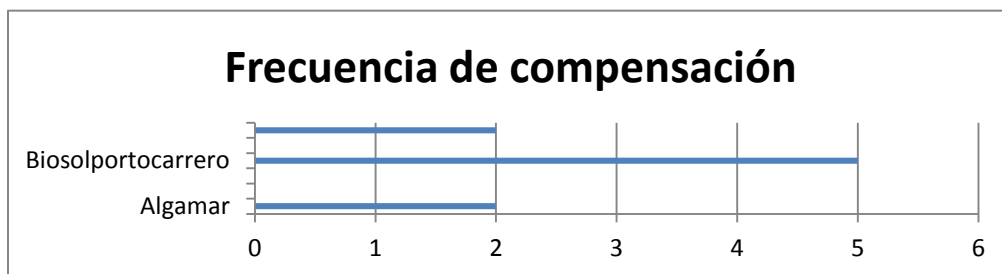


Gráfico 14. Frecuencia de la técnica de la compensación en los catálogos. (Gráfico de elaboración propia)

CONSLUSIONES

El objetivo del trabajo era rebatir la hipótesis de que la traducción de textos ecológicos es sencilla y no existe ninguna diferencia significativa entre el texto origen y el texto meta. De esta manera se pretendía alcanzar unos objetivos secundarios basados en el establecimiento de unas características propias de una nueva tipología textual, los textos ecológicos; partiendo de su origen, pasando por los datos observados y llegando a sus diferencias lingüísticas.

Tomando como punto de partida estos objetivos se ha realizado un análisis lingüístico de una serie de catálogos de productos ecológicos cuyos resultados han sacado a la luz el gran número de diferencias que existen entre el texto origen y el texto meta. El apartado que más nos ha permitido demostrarlo ha sido el análisis de las técnicas de traducción. El hecho de que aparezca un total de 366 técnicas de traducción, entre las cuales no se incluye la traducción literal, trae como consecuencia que haya, al menos, el mismo número de diferencias entre el texto origen y el texto meta. Estas diferencias se basan, principalmente, en que el alemán tiende a la elisión, tanto de información como de elementos del catálogo. La causa que hemos deducido de este suceso, desde el punto de vista del contenido, es que los catálogos en alemán son más directos, centrándose únicamente en la información imprescindible. Por otro lado, al dedicarse a la exportación, a la empresa solo le interesa enviar los productos que le van a proporcionar unas mayores ganancias y evita aquellos cuya venta solo es probable.

Gracias a los resultados obtenidos hemos podido demostrar que la traducción de productos ecológicos no es sencilla y que existe un gran número de diferencias significantes entre el texto origen y el texto meta. Mediante el análisis que nos ha permitido establecer estas diferencias, tanto ortotipográficas y de diseño como de macroestructura y sintácticas, hemos podido cumplir los objetivos secundarios, al determinar las características, en los distintos campos ya citados, propias de cada lengua en este tipo de texto. Con esto pensamos que hemos satisfecho completamente los objetivos.

Los beneficios que trae consigo este estudio están dirigidos al campo de la traducción, ya que se ha realizado para facilitar al traductor novato en esta tipología textual la traducción de textos ecológicos, al otorgarle una fuente donde poder consultar la manera en la que ya se han traducido catálogos ecológicos y las características lingüísticas que tiene el texto origen y el texto meta en su traducción.

No obstante, cabe destacar que este trabajo conlleva limitaciones. Está centrado únicamente en la traducción del español al alemán y se aleja de las curiosidades de cualquier lector ajeno al mundo de la traducción, ya que puede resultarle poco práctico e interesante.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Algamar (2014). ALGAS CERTIFICADAS ECOLÓGICAS. ALGAMAR. Agosto 6, 2014. Disponible en: <http://www.algamar.com/productos/secas.php>

Algamar (2014). BIO ATLANTIKALGEN. Algamar. Agosto 6, 2014. Disponible en: <http://www.algamar.com/productos/secas.php?id=5>

Algamar (2014). ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE MIT ALGEN. Algamar. Agosto 6, 2014. Disponible en: <http://www.algamar.com/productos/ecologicas.php?id=5> (productos con algas)

Algamar (2014). PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS. Algamar. Agosto 6, 2014. Disponible en: <http://www.algamar.com/productos/ecologicas.php>

Bio Sabor (2013). Cherry pera. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/tomate-cherry-pera/>

Bio Sabor (2013). Cherry rama. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/tomate-cherry-rama/>

Bio Sabor (2013). Cherry redondo. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/tomate-cherry/>

Bio Sabor (2013). Eiertomaten. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/tomate-cherry-pera/>

Bio Sabor (2013). Gurken aus Almería. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/pepino/>

Bio Sabor (2013). Pepino tipo Almería. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/pepino/>

Bio Sabor (2013). Rebellion Tomaten. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/tomate-rebellion/>

Bio Sabor (2013). Rispen tomate. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/tomate-rama-2/>

Bio Sabor (2013). Rispenkirschtomate. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/tomate-cherry-rama/>

Bio Sabor (2013). Runde Kirschtomate. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/tomate-cherry/>

Bio Sabor (2013). Sandía negra sin pepita. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/sandia/>

Bio Sabor (2013). Schwarze Wassermelone ohne Kerne. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/de/nuestros-productos/sandia/>

Bio Sabor (2013). Tomate rama. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/tomate-rama-2/>

Bio Sabor (2013). Tomate rebelión. Biosabor. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.biosabor.com/nuestros-productos/tomate-rebelion/>

Bio Sol Portocarrero (2008). PRODUCTOS. Bio Sol Portocarrero. Agosto 8, 2014. Disponible en: <http://www.biosolportocarrero.com/productos.html>

Bio Sol Portocarrero (2008). PRODUKTE. Bio Sol Portocarrero. Agosto 8, 2014. Disponible en: <http://www.biosolportocarrero.com/aleman/productos.html>

Bio. (s. f.). En SM Diccionarios, *Diccionario Clave*. Julio 10, 2014. Disponible en: <http://clave.smdiccionarios.com/app.php#>

Biomanantial (2013). Alimentación infantil. Biomanantial. Agosto 10, 2014. Disponible en: http://www.biomanantial.com/alimentos-ecologicos-alimentacion-infantil-c-21_37-1-2a-es.html

Biomanantial (2013). Alimentos ecológicos. Biomanantial. Agosto 10, 2014. Disponible en: <http://www.biomanantial.com/alimentos-ecologicos-c-21-1-2a-es.html>

Biomanantial (2013). Für's baby. Biomanantial. Agosto 10, 2014. Disponible en: http://de.biomanantial.com/oekologische-nahrung-fuers-baby-c-21_37-1-2a-de.html

Biomanantial (2013). Ökologische Nahrung. Biomanantial. Agosto 10, 2014. Disponible en: <http://de.biomanantial.com/oekologische-nahrung-c-21-1-2a-de.html>

Campomar Nature (2013). Aceitunas. Campomar Nature. Agosto 7, 2014. Disponible en: <http://www.campomarnature.com/catalogo/aceitunas/>

Campomar Nature (2013). Oliven. Campomar Nature. Agosto 7, 2014. Disponible en: <http://www.campomarnature.com/catalogo-de/aceitunas/>

Comillas (2005). En Real Academia de la Lengua Española, *Diccionario panhispánico de dudas*. Julio 20, 2014. Disponible en: <http://lema.rae.es/dpd/?key=comillas>

Del Toro, M. & Roselló, T. (2006). ¿Se hace hoy periodismo ecológico? *Revista Futuros*, julio 20, 2014. 4. Disponible en: <http://www.revistafuturos.info>

Ecológico. (s. f.). En SM Diccionarios, *Diccionario Clave*. Julio 10, 2014. Disponible en: <http://clave.smdiccionarios.com/app.php#>

Ékolo (2011). Aceites Ékolo-BIO. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/es/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=2

Ékolo (2011). Aceites Ékolo-Bio. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/ekolo-aceites-de-oliva-virgen-extra.pdf>

Ékolo (2011). Conservas Ékolo-BIO. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/es/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=3

Ékolo (2011). Conservas Ékolo-Bio. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/conservas-ekolo-bio.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Biogemüse. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-biogemuse.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Biokonserven. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/de/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=3

Ékolo (2011). Ékolo-Biokonserven. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-biokonserven.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Biomarmeladen. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/de/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=10

Ékolo (2011). Ékolo-Biomarmeladen. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-biomarmeladen.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Bioöl. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/de/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=2

Ékolo (2011). Ékolo-Bioöl. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-biool.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Biosäfte 200ml. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-biosafte-200ml.pdf>

Ékolo (2011). Ékolo-Biosäfte. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/de/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=1

Ékolo (2011). Ékolo-Weitere Bioprodukte. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/de/pdf/ekolo-weitere-bioprodukte.pdf>

Ékolo (2011). Legumbres Ékolo-Bio. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/legumbres-ekolo-bio.pdf>

Ékolo (2011). Mermeladas Ékolo-BIO. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/es/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=10

Ékolo (2011). Mermeladas Ékolo-Bio. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/mermeladas-ekolo-bio.pdf>

Ékolo (2011). Otros productos Ékolo-BIO. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/es/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=11

Ékolo (2011). Otros productos Ékolo-Bio. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/otros-productos-ekolo-bio.pdf>

Ékolo (2011). Weitere Bioprodukte. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/de/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=11

Ékolo (2011). Zumos Ékolo-Bio 200ml. Ékolo. Octubre 10, 2014. Disponible en: <http://www.ekolo.es/es/pdf/zumos-ekolo-bio-200-ml.pdf>

Ékolo (2011). Zumos Ékolo-BIO. Ékolo. Agosto 12, 2014. Disponible en: http://www.ekolo.es/es/nuestros-productos-bio/familia.php?id_familia=1

Fepeco (s. f.). Catálogo digital de productos. Federación Española de Empresas con Productos ecológicos. Julio 20, 2014. Disponible en: <http://www.fepeco.es/catalogo/index.php?enlace=empresas>

Fuentes, C. & López, E. (2008). El consumo de productos ecológicos. Julio 20, 2014, de Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios. Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino. Sitio web: http://www20.gencat.cat/docs/DAR/AL_Alimentacio/AL01_PAE/06_Publicacions_material_referencia/Fitxers_estatics/article_revista_Mercasa_consum_prod_eco.pdf

Galán, R. (2008). *Alemania tiene hambre... ecológica*. Emprendedores. Agosto 5, 2014. Disponible en: <http://www.emprendedores.es/ideas-de-negocio/alemania-alimentos-ecologicos/alemania-tiene-hambre-ecologica>

Góriz, R. (2013). Comercialización de productos ecológicos. *La Provincia*, agosto 5, 2014. Disponible en: <http://www.laprovincia.es/opinion/2013/04/08/comercializacion-productos-ecologicos/524334.html>

Hurtado, A. (2001). *Traducción y Traductología*. Madrid: Cátedra. pp. 256-271.

Marinkovich, J. (1999). Una propuesta de evaluación de la competencia textual narrativa. *Revista signos*, 30 julio, 2014. 32 (45-46), pp. 121-128. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-09341999000100012#van83

Método. (s. f.). En Real Academia de la Lengua Española, *Diccionario de la lengua española*. Julio 20, 2014. Disponible en: <http://lema.rae.es/drae/?val=m%C3%A9todo>

Orduña, J. (1994). Cuestiones de puntuación contrastiva. Los oficios del guión y el punto y coma. *Revista de filología alemana*, agosto 3, 2014. 2, pp. 213-229. Disponible en: <http://revistas.ucm.es/index.php/RFal/article/viewFile/RFal9494110213A/34204>

Orgánico. (s. f.). En SM Diccionarios, *Diccionario Clave*. Julio 10, 2014. Disponible en: <http://clave.smdiccionarios.com/app.php#>







Pridik, N. (2014). *Richtig schreiben und Zeichen setzen im Studium*. Octubre 10, agosto 3, 2014, de Studis Online. Disponible en: http://www.studis-online.de/Studieren/Richtig_schreiben/anfuhrungszeichen.php

U. Ryffel, G. (2014). *GM foods neither safe nor needed, say genetic engineers*. Julio 20, 2014, de earthopensource. Disponible en: <http://earthopensource.org/index.php/reports/gmo-myths-and-truths>






Willer, H., Lernoud, J. & Schaack, D. (2014). *Organic Agriculture in Europe 2012: Graphs*. Julio 10, 2014, de Instituto de Investigaciones para la Agricultura Orgánica (FiBL). Disponible en: <http://www.fibl.org/fileadmin/documents/de/news/2014/mm-fibl-europe-graphs-organicdatanetwork.pdf>

ANEXOS

10. 1. Anexo primero

<p>Tomate Frito Origen: Huerta navarra Peso neto: 340 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 	<p>Tomate Frito Picante Origen: Huerta navarra Peso neto: 340 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 	<p>Tomate Triturado Origen: Huerta navarra Peso neto: 660 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 
<p>Alubia Blanca al Natural Producto de España Peso neto: 685 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 	<p>Alubia Blanca Condiment. Producto de España Peso neto: 375 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 	<p>Garbanzo al Natural Producto de España Peso neto: en 685 y 340 gr.</p> <p>Ver ficha</p> 
<p>Garbanzo Condimentado Producto de España</p>	<p>Lenteja Condimentada Producto de España</p>	

Anexo 1. Catálogo web de Ékolo, apartado “Conservas Ékolo-BIO”.

<p>Herkunftsland: Navarra (Spanien) Nettogewicht: 340 g</p> <p>S. Produktinfo</p> 	<p>Herkunftsland: Navarra (Spanien) Nettogewicht: 340 g</p> <p>S. Produktinfo</p> 	<p>Herkunftsland: Navarra (Spanien) Nettogewicht: 660 g</p> <p>S. Produktinfo</p> 
<p>Weiße Bohnen, Natur Herkunftsland: Spanien Nettogewicht: 685 g</p> <p>S. Produktinfo</p> 	<p>Weiße Bohnen, gewürzt Herkunftsland: Spanien Nettogewicht: 375 g</p> <p>S. Produktinfo</p> 	<p>Kichererbsen, Natur Herkunftsland: Spanien Nettogewicht: 685 und 340 g</p> <p>S. Produktinfo</p>
<p>Kichererbsen, gewürzt Herkunftsland: Spanien Nettogewicht: 365 g</p>	<p>Linsen, gewürzt Herkunftsland: Spanien Nettogewicht: 375 g</p>	

Anexo 1. Catálogo web de Ékolo, apartado “Ékolo-Biokonserven”.

10. 2. Anexo segundo

Mermeladas Ékolo-BIO

Una buena alternativa para conservar y degustar la fruta fuera de temporada, es en forma de mermelada, una preparación que perdura bastante tiempo inalterable. La fórmula es sencilla: una mezcla de fruta cocida y azúcar.

Nuestras mermeladas son totalmente naturales, sin conservantes que puedan afectar a su sabor. Las mermeladas Ékolo tienen una suave consistencia sin presencia de trozos de frutas; un color brillante, un buen aroma a frutas, y una textura que facilita su extensión, pero sin agua.

Anexo 2. Catálogo web de Ékolo, apartado “Mermeladas Ékolo-BIO”.

Ékolo-BIOmarmeladen

Marmelade ist eine praktische Art außerhalb der Saison Obst zu konservieren und zu genießen, denn Marmelade hält ziemlich lang. Die Formel ist einfach: eine Mischung von gekochtem Obst und Zucker.

Unsere Marmeladen sind 100% natürlich, ohne Konservierungsmittel, die den Geschmack beeinträchtigen könnten. Ékolo-Marmeladen haben eine milde Konsistenz und keine größeren Fruchtstücke, leuchtende Farben, ein fruchtiges Aroma und eine Textur, die das Auftragen erleichtert, aber sie haben kein Wasser.


Anexo 2. Catálogo web de Ékolo, apartado “Ékolo-Biomarmeladen”.

10. 3. Anexo tercero



Anexo 3. Catálogo Algamar.

10. 4. Anexo cuarto



PREPARACIÓN


- **Cruda**:: cortar, poner de remojo 30 min en agua con sal y añadir a la ensalada.
- **Cocinada**: Hervida con otras verduras o al vapor 2-30 min. O bien con arroz, guisos, rehogados, relleno de empanadas y pizzas.
- **Frita**: Como calamares rebozados. Escaldar primero, rebozar, freír y regar con limón

100 g = acompañamiento para 20 raciones.

Composición media por 100 g.

Proteínas: 8,5 g, Grasas: 1,4 g, Hidratos de Carbono: 26,5 g, Fibra: 34,6 g, Potasio: 8250 mg, Calcio: 720 mg, Magnesio: 435 mg, Fósforo: 240 mg, Hierro: 59 mg, Yodo: 303 microg, Vitamina A: 0,07 mg, Vit C: 28,5 mg

Anexo 4. Catálogo Algamar “ALGAS CERTIFICADAS ECOLÓGICAS”.



VERWENDUNG:

- Roh: zu Salaten (klein schneiden und 30 min einweichen)
- Gekocht: Zusammen mit anderem Gemüse 20-30 min kochen oder dünsten. Auch für Reisgerichte, Eintöpfe, Schmorgerichte, Füllungen, Pizzas,... geeignet.
- Gebacken: Wie z. B. Tintenfische in Bierteig. Abbrühen, in Bierteig tauchen, anschliessend backen und mit Zitrone beträufeln.

100 g Algen entspricht der Beigabe für 10 Portionen

Zusammensetzung pro 100 g:

Proteine: 8,4%, Fette: 1,1%, Kohlenhydrate: 44,1%, Ballaststoffe 32,7%, Kalium: 8250 mg, Kalzium: 720 mg, Magnesium: 435 mg, Phosphor: 240 mg, Eisen: 59 mg, Jod: 14,7 mg, Vitamin A: 0,07 mg, Vitamin C: 28,5 mg

Anexo 4. Catálogo Algamar “BIO ATLANTIKALGEN”.

10. 5. Anexo quinto



Modo de empleo: directamente sobre el plato de ensalada, arroz, verduras, sopas, pasta, salsas...

Puede sustituir a la sal

Ingredientes: sésamo, alga Nori atlántica y sal marina atlántica.

Contiene 40 g de algas por kilo

Anexo 5. Catálogo Algamar “PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS”.



VERWENDUNG: Direkt über Salate, Reisgerichte, Gemüse, Suppen, Nudeln, Saucen,...streuen.

Kann als Salzersatz verwendet werden.

Zutaten: Sesam, atlantische Nori-Alge (*Porphyra*), Meersalz aus dem Atlantik.

Enthält 40 g Algen pro kg

Anexo 5. Catálogo Algamar “ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE ALGEN”.

10. 6. Anexo sexto



ARROZ, LENTEJAS Y ALGAS – 500 G – Certificado Ecológico

Preparación: 2,5 partes de agua fría por 1 parte de “Arroz, Lentejas y Algas”. Cocción: 35 min.

Delicioso aliñado con salsas o cremas Algamár.

Ingredientes: arroz integral, lentejas pardinas, alga atlántica Espagueti de Mar. De cultivo ecológico

Contiene 50 g de algas por kilo

Anexo 6. Catálogo Algamár “PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS”.



REIS, LINSEN UND ALGEN – 500 G – aus ökologischem Anbau

VERWENDUNG: 2,5 Teile kaltes Wasser auf 1 Teil “Reis, Linsen und Algen”. Garzeit: 30 min.

Zutaten: Vollkornreis, braune Linsen, Atlantische Algen: Meeres-Spaghetti Reich an hochwertigen Proteinen und Eisen

Enthält 50 g Algen pro kg

Anexo 6. Catálogo Algamár “ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE ALGEN”.

10. 7. Anexo séptimo

[Ver también Algas Certificadas Ecológicas: Tipos de Algas](#)

[Productos](#) | [Valor Nutritivo](#) | [Quiénes Somos](#) | [Recetas](#) | [Para saber más](#) | [Contactar](#) | [Noticias](#)

ALGAMAR 2014 (El contenido parcial o total de esta web (textos y fotografía) sólo podrá reproducirse con el permiso expreso de Algamar)
Polígono de Amoedo. E-36840 - Pazos de Borbén (Pontevedra)- ESPAÑA | Tel. (+34) 986 404857 - Fax (+34) 986 403575

Anexo 7. Catálogo Algamar “ALGAS CERTIFICADAS ECOLÓGICAS”.



[Produkte](#) | [Nährstoffgehalt](#) | [Über uns](#) | [Zubereitung von Algen](#) | [Erfahren Sie mehr](#) | [Kontakt](#) | [News](#)

ALGAMAR 2014 (Der gesamte Inhalt dieser Website oder Teile davon dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Algamar reproduziert werden)
Polígono de Amoedo. E-36840 - Pazos de Borbén (Pontevedra)- SPANIEN | Tel. (+34) 986 404857 - Fax (+34) 986 403575

Anexo 7. Catálogo Algamar “BIO ATLANTIKALGEN”.


10. 8. Anexo octavo

biosolportocarrero.com	PRODUCTOS	
<p>Tomate Redondo ver características »</p> <p>Tomate Rama ver características »</p> <p>Tomate Cherry Redondo ver características »</p> <p>Tomate Cherry Pera ver características »</p> <p>Tomate Cherry Rama ver características »</p> <p>Tomate Aranca ver características »</p> <p>Pimiento California ver características »</p> <p>Pimiento Ramiro ver características »</p>	<p>Tenemos una amplia gama de productos, entre los que se encuentran los siguientes, y con posibilidad de manufacturar la mercancía en FLOPACK y FRIPACK.</p> <p>Compruebe las características de cada uno de nuestros productos</p>  <p>Razones para consumir productos orgánicos Cultivados en suelos equilibrados por fertilizantes naturales, los alimentos biológicos son de mejor calidad por su contenido en vitaminas, minerales y proteínas.</p> <p>» Ampliar información</p> 	<p>Pepino Almería ver características »</p> <p>Pepino Corto ver características »</p> <p>Calabacín ver características »</p> <p>Berenjena ver características »</p> <p>Sandía ver características »</p> <p>Sandía mini ver características »</p> <p>Melón Galia ver características »</p> <p>Tomate Pera ver características »</p>

biosolportocarrero.com	PRODUKTE	
<p>Tomate Der ganze Genuss einer herkömmlichen Tomate mit den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen wie z.B. Lycopin...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Strauchtomate Die Strauchtomate bietet die Möglichkeit die alle Eigenschaften einer herkömmlichen...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Runde Kirschtomate Alle eigenschaften der Tomate in kleiner Form, gut geeignet für Salate und spezielle Gerichte...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Pflaumen-Kirschtomaten Alle Qualitäten der Tomate mit viel Geschmack, über den 8° Brix, in einer anderen und attraktiven Form...</p> <p>Eigenschaften »</p>	<p>In unserer breiten Produktpalette befinden sich die folgenden Sorten, die in FLOPACK und FRIPACK geliefert werden können.</p> <p>Beachten Sie die jeweiligen Eigenschaften unserer Produkte:</p>  <p>Gründe für den Konsum von ökologisch angebauten Produkten Biologische Lebensmittel werden auf mit natürlichen Düngemitteln angereicherten Böden angebaut und sind von höherer Qualität, weil sie mehr Vitamine, Mineralien und Proteine enthalten...</p> <p>»Mehr Information</p> 	<p>Paprikaschote Die Paprika im Allgemeinen und speziell die Rote Paprika enthalten Vitamin A, C und Lycopin...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Gurke Hilft beim Abnehmen, weil sie aus 95% Wasser besteht und kaum Kalorien enthält; unter 20 cal auf 1 gr...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Wassermelone Lebensmittel reich an Vitamin A und Lycopin, welches als Antioxidante wirkt und Krebs vorbeugt...</p> <p>Eigenschaften »</p> <p>Honigmelone Hebt sich durch ihren süsslichen Geschmack ab und wird ab 15° Brix mit ihrem typischen Geschmack geerntet...</p> <p>Eigenschaften »</p>

Anexo 8. Catálogo Bio Sol Portocarrero.

10. 9. Anexo noveno


Características		
TOMATE RAMA		
Calibre	Diámetro	El tomate en racimo te da la posibilidad de disfrutar de todas las características del tomate durante más tiempo, ya que las unidades que contienen el racimo tienen diferentes estados de maduración.
G	De 67 a 81 mm	
M	De 57 a 66 mm	
MM	De 47 a 56 mm	
MMM	De 40 a 46 mm	
Confección	Peso neto caja	
10*500 GR	5 kg	
12*400 GR	4.8 kg	
5,0 KG granel	5 kg	
11,0 KG granel	11kg	

Anexo 9. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado "TOMATE RAMA".

Eigenschaften		
STRAUCHTOMATE		
Kategorie	Durchmesser	Flowpack in Schalen
G	67 bis 81 mm	von 450 gr – 500 gr
M	57 bis 66 mm	von 450 gr – 500 gr
MM	47 bis 56 mm	von 450 gr – 500 gr
MMM	40 bis 46 mm	von 450 gr – 500 gr
* Einheit 5 kg/Kiste		
<p>Strauchtomate Die Strauchtomate bietet die Möglichkeit die alle Eigenschaften einer herkömmlichen Tomate länger beizubehalten, da sie in unterschiedlichen Reifestadien geerntet werden.</p>		

Anexo 9. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado "STRAUCHTOMATE".

10. 10. Anexo décimo







Características															
TOMATE CHERRY RAMA															
Diámetro	Todas las cualidades del tomate con un gran sabor, por encima de los 8º Brix, con una forma diferente y muy atractiva.														
De 20 a 25 mm															
De 25 a 30 mm															
De 30 a 35 mm															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Confección</th> <th>Peso neto caja</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9*250 GR</td> <td>2,25 kg</td> </tr> <tr> <td>10*500 GR</td> <td>5 kg</td> </tr> <tr> <td>16*250 GR</td> <td>4 kg</td> </tr> <tr> <td>4,0 KG granel</td> <td>4 kg</td> </tr> <tr> <td>11,0 KG granel</td> <td>11 kg</td> </tr> <tr> <td>15,0 KG granel</td> <td>15 kg</td> </tr> </tbody> </table>		Confección	Peso neto caja	9*250 GR	2,25 kg	10*500 GR	5 kg	16*250 GR	4 kg	4,0 KG granel	4 kg	11,0 KG granel	11 kg	15,0 KG granel	15 kg
Confección	Peso neto caja														
9*250 GR	2,25 kg														
10*500 GR	5 kg														
16*250 GR	4 kg														
4,0 KG granel	4 kg														
11,0 KG granel	11 kg														
15,0 KG granel	15 kg														
															

Anexo 10. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado “TOMATE CHERRY RAMA”.

Eigenschaften		
RUNDE KIRSCHTOMATE		
Durchmesser	Einheit	Flowpack in Schalen
15 bis 20 mm	6 kg/Kiste	250 gr
20 bis 25 mm	6 kg/Kiste	250 gr
25 bis 30 mm	6 kg/Kiste	250 gr
30 bis 35 mm	6 kg/Kiste	250 gr
<p>Runde Kirschtomate Alle eigenschaften der Tomate in kleiner Form, gut geeignet für Salate und spezielle Gerichte.</p>		

Anexo 10. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado “RUNDE KIRSCHTOMATE”

10. 11. Anexo undécimo

	Ref.: 0669	ACEITUNA VERDE ALOREÑA ECOLÓGICA PARTIDA CON ESPECIAS
	EAN13: 8436530671250	
		
	8 436530 671250	
	Format: V370	Stück per Box: 12
	Nettogewicht: 350 g	Boxen per Palette: 100
	Abtropfgewicht: 190 g	Anordnung auf den Paletten: 10x10
	Ref.: 0855	PATÉ DE ACEITUNA VERDE ECOLÓGICO
	EAN13: 8436530671618	
		
	8 436530 671618	
	Format: B250	Stück per Box: 12
	Nettogewicht: 260 g	Boxen per Palette: 100
	Abtropfgewicht: 260 g	Anordnung auf den Paletten: 10x10
	Ref.: 0953	ACEITUNA VERDE ALOREÑA ECOLÓGICA PARTIDA CON ESPECIAS
	EAN13: 8436530670932	
		
	8 436530 670932	
	Format: ¼GALON	Stück per Box: 6
	Nettogewicht: 935 g	Boxen per Palette: 96
	Abtropfgewicht: 575 g	Anordnung auf den Paletten: 16x6

Anexo 11. Catálogo Campomar Nature, apartado “Aceitunas” y “Oliven”.

10. 12. Anexo duodécimo

Nuestros productos Bio

- Zumos Ékolo-Bio
- Aceites Ékolo-Bio
- Conservas Ékolo-Bio
- Mermeladas Ékolo-Bio
- Otros Productos Ékolo-Bio

Descarga

Toda la información sobre nuestra filosofía y gama de productos

- [Zumos Ékolo-Bio 750ml](#)
- [Zumos Ékolo-Bio 200ml](#)
- [Aceites Ékolo-Bio](#)
- [Conservas Ékolo-Bio](#)
- [Legumbres Ékolo-Bio](#)
- [Mermeladas Ékolo-Bio](#)
- [Otros Productos Ékolo-Bio](#)
- [Folleto Ékolo](#)

Ékolo / Nuestros productos Bio

ZUMOS ÉKOLO-BIO

Los Zumos Ékolo se obtienen exclusivamente a partir de 100% fruta fresca, recolectada en huertos de agricultura ecológica. No proceden de concentrado, ni contienen ningún tipo de aditivo (azúcares, conservantes o agua).

[Ver Zumos Ékolo](#)

ACEITES ÉKOLO-BIO

Para elaborar nuestros aceites utilizamos olivas ecológicas de la variedad Arróniz y Verdial, obtenidas mediante técnicas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

[Ver Aceites Ékolo](#)

CONSERVAS ÉKOLO-BIO

Las conservas ecológicas marca Ékolo son 100% calidad ya que proceden de la huerta navarra, famosa por los generosos productos de su tierra, como son los espárragos o los pimientos del piquillo.

[Ver Conservas Ékolo](#)

MERMELADAS ÉKOLO-BIO

Nuestras mermeladas son totalmente naturales, sin conservantes que puedan afectar a su sabor. Las mermeladas Ékolo tienen una suave consistencia y una textura que facilita su extensión.

[Ver Mermeladas Ékolo](#)

OTROS PRODUCTOS ÉKOLO-BIO

Más conservas Ékolo también de cultivo ecológico, excelentes como guarnición en muchos platos.

[Ver Otros Productos Ékolo](#)

Anexo 12. Catálogo web de Ékolo en español.

Unsere Bioerzeugnisse

- Ékolo-Biosäfte
- Ékolo-Bioöl
- Ékolo-Biokonserven
- Ékolo-Biomarmeladen
- Weitere Bioprodukte

Download

Information über unsere gesamte Produktpalette

- [Ékolo-Biosäfte 750ml](#)
- [Ékolo-Biosäfte 200ml](#)
- [Ékolo-Bioöl](#)
- [Ékolo-Biokonserven](#)
- [Ékolo-Biogemüse](#)
- [Ékolo-Biomarmeladen](#)
- [Ékolo-Weitere Bioprodukte](#)

[Print Friendly](#)

Ékolo / Unsere Bioerzeugnisse

ÉKOLO-BIO SÄFTE

Ékolo-Säfte werden ausschließlich aus in Biogärten frisch geerntetem Obst gewonnen, und nicht aus irgendeinem Saftkonzentrat. Sie enthalten keinerlei Zusatzstoffe (weder Zucker, noch Konservierungsmittel oder Wasser).

[S.Ékolo-säfte](#)

ÉKOLO-BIO ÖL

Zur Herstellung unseres Öls benutzen wir Biooliven der Arróniz- und Verdialsorten, bei deren Erzeugung umweltfreundliche Landbautechniken benutzt wurden.

[S.Ékolo-öl](#)

ÉKOLO-BIO KONSERVEN

Die Qualität der Ékolo-Konserven ist einzigartig. Die Rohstoffe stammen aus den bekanntlich reichen Gemüsegärten Navarras, berühmt sind z.B. deren Spargel und „Piquillo-Paprikaschoten“.

[S.Ékolo-konserven](#)

ÉKOLO-BIO MARMELADEN

Unsere Marmeladen sind absolut natürlich, ohne geschmackseinträchtige Konservierungsmittel. Ékolo-Marmeladen haben eine milde Konsistenz und eine Textur, die sie leicht auftragen lässt.

[S.Ékolo-marmeladen](#)

WEITERE-BIO PRODUKTE

Weitere ebenfalls aus dem Ökolandbau gewonnene Ékolo-Konserven. Ideale Beilage zu zahlreichen Gerichten.

[S.Weitere produkte](#)

Anexo 12. Catálogo web de Ékolo en alemán.

Página 84 de 93

10. 13. Anexo decimotercero

Descarga 	Download 
Toda la información sobre nuestra filosofía y gama de productos	Information über unsere gesamte Produktpalette
 Zumos Ékolo-Bio 750ml	 Ékolo-Biosäfte 750ml
 Zumos Ékolo-Bio 200ml	 Ékolo-Biosäfte 200ml
 Aceites Ékolo-Bio	 Ékolo-Bioöl
 Conservas Ékolo-Bio	 Ékolo-Biokonserven
 Legumbres Ékolo-Bio	 Ékolo-Biogemüse
 Mermeladas Ékolo-Bio	 Ékolo-Biomarmeladen
 Otros Productos Ékolo-Bio	 Ékolo-Weitere Bioprodukte
 Folleto Ekolo	

Anexo 13. Catálogo web de Ékolo en español y alemán.

10. 14. Anexo decimocuarto

ALCACHOFAS en MITADES PRIMERA



Alcachofas de Cultivo Ecológico.

Origen: España.

Ingredientes: alcachofas de agricultura ecológica, agua, sal y ácido cítrico.

Peso neto: 380 gr.

Peso escurrido: 250 gr.

Certificaciones y Sellos de Calidad:



Anexo 14. Catálogo Ékolo en pdf, apartado “Conservas Ékolo-Bio”.

GANZE ARTISCHOCKEN



Bio-Obst.

Herkunftsland: Spanien.

Inhaltsstoffe: Bioartischoken, Wasser und Salz.

Nettogewicht: 300 gr.

Abtropfgewicht: 175 gr.

Zertifikate und Qualitätssiegel:



Anexo 14. Catálogo Ékolo en pdf, apartado “Ékolo-Biokonserven”.

10. 15. Anexo decimoquinto

MERMELADA de ALBARICOQUE EXTRA



Mermelada de Albaricoque Extra de Cultivo Ecológico.

Nuestras mermeladas son totalmente naturales, sin conservantes que puedan afectar a su sabor. Las mermeladas Ékolo, de color brillante y excelente aroma, presentan además, una suave consistencia, sin trozos de fruta, lo que facilita la extensión de las mismas.

Origen: Huerta navarra.

Ingredientes: albaricoque de agricultura ecológica, azúcar de caña de agricultura ecológica y pectina de frutas.

Elaborada con 70 gr. de fruta por cada 100 gr.

Peso neto: 310 gr.

Certificaciones y Sellos de Calidad:



Anexo 15. Catálogo Ékolo en pdf, apartado “Mermeladas Ékolo-Bio”.

APFELMARMELADE



Bio-Obst.

Herkunftsland: Navarra (Spanien).

Inhaltsstoffe: Bio-Apfel (70%), brauner Biozucker (30%) und Pektin aus Früchten, 0,5% (wasserlöslicher Ballaststoff).

Nettogewicht: 310 gr.

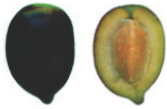
Zertifikate und Qualitätssiegel:



Anexo 15. Catálogo Ékolo en pdf, apartado “Ékolo-Biomarmeladen”.

10. 16. Anexo decimosexto

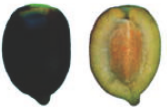
ACEITUNA PICOLIMÓN ECOLÓGICA



Las aceitunas Picolimón son aceitunas verdes de tamaño grande, textura firme y forma de pequeño limón. Se presentan aliñadas con un trozo de limón. Son muy aromáticas, y su sabor suave se mezcla con toques ácidos y amargos muy agradables. Una nueva experiencia para consumidores exigentes.

Anexo 16. Catálogo Campomar Nature, apartado “Aceitunas”.

PICOLIMON BIO-OLIVEN



Die Picolimón Oliven sind grüne grosse Oliven mit fester Textur und der Form von Zitronen, sie stammen ebenfalls von den andalusischen Feldern. Wir präsentieren sie mit einem Zitronenstück. Aromatisch im Geschmack mit einen angenehmen saueren Schlag. Geeignet für Salaten und als Aperitif.

Anexo 16. Catálogo Campomar Nature, apartado “Oliven”.

10. 17. Anexo decimoséptimo

ACEITUNA HOJIBLANCA ECOLÓGICA



Las aceitunas Hojiblanca son aceitunas verdes de tamaño mediano-grande, textura firme, mucha carne y sabor exquisito. Se presentan con hueso y aliñadas con ajo y orégano. De sabor muy afrutado, con notas de hierba fresca gracias al aliño de orégano y notas picantes gracias al aliño del ajo. Para paladares exigentes. Un verdadero placer para los sentidos.

Anexo 17. Catálogo Campomar Nature, apartado “Aceitunas”.

HOJIBLANCA BIO-OLIVEN



Die Hojiblanca sind grüne Oliven mittelgross und mit einer fleischigen festen Textur und einem köstlichem Geschmack. Sie stammen von den andalusischen Feldern. Wir stellen sie mit Kern, Knoblauch und Oregano her. Aromatisch im Geschmack. Durch die frische und scharfe Note werden diese Oliven sehr geschätzt. Für anspruchvolle Gaumen. Eine echtes Vergnügen für die Sinne. Ideal als Aperitif oder zu Salaten.

Anexo 17. Catálogo Campomar Nature, apartado “Oliven”.

10. 18. Anexo decimooctavo

Conservas Ékolo-BIO

Espárragos blancos. Los espárragos Ékolo se distinguen por su coloración blanca, su textura suave, y por su escasa o nula fibrosidad; son tiernos y jugosos y presentan un perfecto equilibrio de su sabor en el paladar ya que se parte de una materia prima de gran calidad, un rápido manejo en el campo y un cuidadoso pelado.

Pimiento del Piquillo extra. El pimiento del Piquillo es una variedad propia de Navarra. Se asan sobre fuego directo, lo cual aporta una dulzura especial a la vez que un ligero picante muy agradable al paladar. Los pimientos no son lavados en agua ni ninguna sustancia química, son pelados a mano, a la vez que se eliminan las semillas, lo cual hace que mantengan totalmente sus aromas, la consistencia, todas sus propiedades y su particular sabor.

Tomate frito. El tomate Ékolo se fríe en aceite de oliva virgen extra acompañado de aromáticas como cebolla y ajo, un equilibrio entre azúcar y sal y zumo de limón ecológico como corrector de acidez (nuestro toque especial). Lo primordial es un buen aceite de oliva, unos buenos tomates y paciencia, y hacerlo despacito para que se caramelicé y adopte ese sabor tan característico.

Menestra de verduras. La menestra de verduras Ékolo se elabora con cuatro ingredientes estrella: alcachofa, espárrago, guisante y zanahoria. Admite otras variantes según la zona, pero en cualquier caso el resultado es un perfecto maridaje de texturas y sabores con el que se ha ganado la consideración de "plato rey" de la huerta navarra.

Anexo 18. Catálogo web de Ékolo, apartado "Conservas Ékolo-BIO".

Ekolo-BIOkonserven

Weißer Spargel. Der Ékolo-Spargel zeichnet sich durch die weiße Farbe, eine milde Textur und dadurch aus, dass er kaum faserig ist. Zart und saftig, mit einem perfekt ausgeglichenem Geschmack, finden wir hier erstklassige Qualität; denn beim Ernten wurde auf Schnelligkeit geachtet, und anschließend wurden sie sorgfältigst geschält.

Spanische Piquillo-Paprikaschoten Extra. Piquillo-Paprikaschoten ist eine einheimische Sorte Navarras. Die Paprikaschoten werden direkt über dem Feuer gebraten, darum schmecken sie auch gleichzeitig süßlich und pikant. Die Paprikaschoten werden weder in Wasser noch in irgendeiner Chemikalie gewaschen, sie werden per Hand gereinigt und gleichzeitig werden die Samen entfernt. So bleiben Aroma, Konsistenz, sämtliche Eigenschaften und der eigenartige Geschmack erhalten.

Spanische Tomatensoße „Tomate frito“. Die Ékolo-Tomatensauce wird in Nativem Olivenöl Extra zusammen mit Würzmitteln wie Zwiebel und Knoblauch gebraten, Zucker und Salz halten sich im Gleichgewicht, dazu werden Ökozitronen als Säureregulierer benützt (unsere spezielle Note). Wichtigst sind gutes Olivenöl, gute Tomaten und Geduld, denn die Tomaten werden langsam geschmort, bis sie „karamellisiert“ sind, so erhält die Tomatensauce ihren charakteristischen Geschmack.

Spanischer Gemüse Eintopf [Menestra]. Der Ékolo-Gemüse Eintopf wird mit vier Starzutaten zubereitet: Artischocken, Spargel, Erbsen und Möhren. Es sind auch andere Kombinationen möglich, je nach Gebiet, aber das Ergebnis ist in jedem Fall eine perfekte Kombination von Texturen und Geschmacksnuancen und er gilt zu Recht als der „König“ der Gemüsegerichte Navarras.

Anexo 18. Catálogo web de Ékolo, apartado "Ékolo-Biokonserven".

10. 19. Anexo decimonoveno



cherry pera

El perfecto snack para degustar en cualquier situación. De color rojo intenso y brillante, con excelente sabor, muy dulces.

Presentación:

- Tomate Cherry Pera: 12 x 250g en vaso
Envase 40 x 30
- Tomate Cherry Pera: 6 x 250 en triangular
Envase 40 x 30

Anexo 19. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado “cherry pera”.



eiertomaten

Perfekt für Snacks zu jeder Zeit. Von intensiv hellroter Farbe und ausgezeichnetem Geschmack, sehr süß.

Aufmachung:

- Eiertomate: 12 x 250g
Verpackung 40 x 30
- Eiertomate: 6 x 250 gr in der Dreieckspackung
Verpackung 40 x 30

Anexo 19. Catálogo Bio Sol Portocarrero, apartado “eiertomaten”.

10. 20. Anexo vigésimo

Conservas Ékolo-BIO

Espárragos blancos. Los espárragos Ékolo se distinguen por su coloración blanca, su textura suave, y por su escasa o nula fibrosidad; son tiernos y jugosos y presentan un perfecto equilibrio de su sabor en el paladar ya que se parte de una materia prima de gran calidad, un rápido manejo en el campo y un cuidadoso pelado.

Pimiento del Piquillo extra. El pimiento del Piquillo es una variedad propia de Navarra. Se asan sobre fuego directo, lo cual aporta una dulzura especial a la vez que un ligero picante muy agradable al paladar. Los pimientos no son lavados en agua ni ninguna sustancia química, son pelados a mano, a la vez que se eliminan las semillas, lo cual hace que mantengan totalmente sus aromas, la consistencia, todas sus propiedades y su particular sabor.

Tomate frito. El tomate Ékolo se fríe en aceite de oliva virgen extra acompañado de aromáticas como cebolla y ajo, un equilibrio entre azúcar y sal y zumo de limón ecológico como corrector de acidez (nuestro toque especial). Lo primordial es un buen aceite de oliva, unos buenos tomates y paciencia, y hacerlo despacito para que se caramelize y adopte ese sabor tan característico.

Menestra de verduras. La menestra de verduras Ékolo se elabora con cuatro ingredientes estrella: alcachofa, espárrago, guisante y zanahoria. Admite otras variantes según la zona, pero en cualquier caso el resultado es un perfecto maridaje de texturas y sabores con el que se ha ganado la consideración de "plato rey" de la huerta navarra.

Anexo 20. Catálogo web de Ékolo, apartado "Conservas Ékolo-BIO".

Ékolo-BIOkonserven

Weißer Spargel. Der Ékolo-Spargel zeichnet sich durch die weiße Farbe, eine milde Textur und dadurch aus, dass er kaum faserig ist. Zart und saftig, mit einem perfekt ausgeglichenem Geschmack, finden wir hier erstklassige Qualität; denn beim Ernten wurde auf Schnelligkeit geachtet, und anschließend wurden sie sorgfältigst geschält.

Spanische Piquillo-Paprikaschoten Extra. Piquillo-Paprikaschoten ist eine einheimische Sorte Navarras. Die Paprikaschoten werden direkt über dem Feuer gebraten, darum schmecken sie auch gleichzeitig süßlich und pikant. Die Paprikaschoten werden weder in Wasser noch in irgendeiner Chemikalie gewaschen, sie werden per Hand gereinigt und gleichzeitig werden die Samen entfernt. So bleiben Aroma, Konsistenz, sämtliche Eigenschaften und der eigenartige Geschmack erhalten.

Spanische Tomatensoße „Tomate frito“. Die Ékolo-Tomatensauce wird in Nativem Olivenöl Extra zusammen mit Würzmitteln wie Zwiebel und Knoblauch gebraten, Zucker und Salz halten sich im Gleichgewicht, dazu werden Ökozitronen als Säureregulierer benützt (unsere spezielle Note). Wichtigst sind gutes Olivenöl, gute Tomaten und Geduld, denn die Tomaten werden langsam geschmort, bis sie „karamellisiert“ sind, so erhält die Tomatensauce ihren charakteristischen Geschmack.

Spanischer Gemüseeintopf [Menestra]. Der Ékolo-Gemüseeintopf wird mit vier Starzutaten zubereitet: Artischocken, Spargel, Erbsen und Möhren. Es sind auch andere Kombinationen möglich, je nach Gebiet, aber das Ergebnis ist in jedem Fall eine perfekte Kombination von Texturen und Geschmacksnuancen und er gilt zu Recht als der „König“ der Gemüsegerichte Navarras.

Anexo 20. Catálogo web de Ékolo, apartado "Ékolo-Biokonserven".

10. 21. Anexo vigesimoprimer

PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS

SIN INGREDIENTES ANIMALES APTOS PARA DIETAS VEGETARIANAS, VEGANAS Y MACROBIÓTICAS

Las **algas secas** y los **productos elaborados con algas** conforman el Catálogo Algamar, una gama única en Europa y una forma fácil de consumir las algas autóctonas.

Los elaborados con algas fueron creados con todo esmero en la perspectiva de la **salud y están certificados como productos ecológicos: Sopas, arroz, pasta, paté, aperitivos, galletas, tortitas...todos ellos con algas.**

El objetivo es hacer de las **algas atlánticas** una **verdura de uso común** y un **valioso ingrediente** en cualquiera de nuestros platos.

Algamar está registrado como **productor ecológico** en el CRAE (Autoridad Oficial de Control de la Agricultura Ecológica en España) con el nº GA-1056-I-HK

Anexo 21. Catálogo Algamar “PRODUCTOS CERTIFICADOS ECOLÓGICOS CON ALGAS”.

ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE MIT ALGEN

KEINE TIERISCHEN INHALTSSTOFFE FÜR VEGETARISCHE, VEGANE UND MAKROBIOTISCHE NAHRUNG

Die **getrockneten Algen** und **Produkte, in denen Algen verarbeitet** sind Teil des Katalogs **ALGAMAR**, einer in **Europa einzigartigen Produktreihe**. Diese Produktreihe erleichtert es Ihnen, atlantische Algen zu erwerben und konsumieren zu können.

Die Produkte, in denen Algen verarbeitet sind, wurden mit großer Sorgfalt hinsichtlich gesunder Ernährung hergestellt und sind **mit ökologischen Zertifikaten** ausgezeichnet. Wir führen **Suppen, Reis- und Nudelgerichte, Pasteten, Aperitive, Kekse, Gebäck...und alle beinhalten Algen.**

Ziel von ALGAMAR ist es, die **in Spanien heimischen Algen** für eine breite Öffentlichkeit als ein **alltägliches Gemüse** und eine **wertvolle Zutat** zu vielen Speisen bekannt zu machen.

ALGAMAR ist als **ökologisches Unternehmen** beim spanischen Kontrollorgan für ökologische Landwirtschaft (CRAE) mit der Nr. GA-1056-I-HK registriert.

Ist auch in Deutschland bei Bio Siegel registriert. ALGAMAR wurde durch das Ministerium für

Anexo 21. Catálogo Algamar “ÖKOLOGISCH ZERTIFIZIERTE PRODUKTE MIT ALGEN”.

10. 22. Anexo vigesimosegundo

Conservas Ékolo-BIO

Espárragos blancos. Los espárragos Ékolo se distinguen por su coloración blanca, su textura suave, y por su escasa o nula fibrosidad; son tiernos y jugosos y presentan un perfecto equilibrio de su sabor en el paladar ya que se parte de una materia prima de gran calidad, un rápido manejo en el campo y un cuidadoso pelado.

Pimiento del Piquillo extra. El pimiento del Piquillo es una variedad propia de Navarra. Se asan sobre fuego directo, lo cual aporta una dulzura especial a la vez que un ligero picante muy agradable al paladar. Los pimientos no son lavados en agua ni ninguna sustancia química, son pelados a mano, a la vez que se eliminan las semillas, lo cual hace que mantengan totalmente sus aromas, la consistencia, todas sus propiedades y su particular sabor.

Tomate frito. El tomate Ékolo se fríe en aceite de oliva virgen extra acompañado de aromáticas como cebolla y ajo, un equilibrio entre azúcar y sal y zumo de limón ecológico como corrector de acidez (nuestro toque especial). Lo primordial es un buen aceite de oliva, unos buenos tomates y paciencia, y hacerlo despacito para que se caramelicé y adopte ese sabor tan característico.

Menestra de verduras. La menestra de verduras Ékolo se elabora con cuatro ingredientes estrella: alcachofa, espárrago, guisante y zanahoria. Admite otras variantes según la zona, pero en cualquier caso el resultado es un perfecto maridaje de texturas y sabores con el que se ha ganado la consideración de "plato rey" de la huerta navarra.

Anexo 22. Catálogo web de Ékolo, apartado "Conservas Ékolo-BIO".

Ékolo-BIOkonserven

Weißer Spargel. Der Ékolo-Spargel zeichnet sich durch die weiße Farbe, eine milde Textur und dadurch aus, dass er kaum faserig ist. Zart und saftig, mit einem perfekt ausgeglichenem Geschmack, finden wir hier erstklassige Qualität; denn beim Ernten wurde auf Schnelligkeit geachtet, und anschließend wurden sie sorgfältig geschält.

Spanische Piquillo-Paprikaschoten Extra. Piquillo-Paprikaschoten ist eine einheimische Sorte Navarras. Die Paprikaschoten werden direkt über dem Feuer gebraten, darum schmecken sie auch gleichzeitig süßlich und pikant. Die Paprikaschoten werden weder in Wasser noch in irgendeiner Chemikalie gewaschen, sie werden per Hand gereinigt und gleichzeitig werden die Samen entfernt. So bleiben Aroma, Konsistenz, sämtliche Eigenschaften und der eigenartige Geschmack erhalten.

Spanische Tomatensoße „Tomate frito“. Die Ékolo-Tomatensauce wird in Nativem Olivenöl Extra zusammen mit Würzmitteln wie Zwiebel und Knoblauch gebraten, Zucker und Salz halten sich im Gleichgewicht, dazu werden Ökositronen als Säureregulierer benutzt (unsere spezielle Note). Wichtigst sind gutes Olivenöl, gute Tomaten und Geduld, denn die Tomaten werden langsam geschmort, bis sie „karamellisiert“ sind, so erhält die Tomatensauce ihren charakteristischen Geschmack.

Spanischer Gemüseeintopf [Menestra]. Der Ékolo-Gemüseeintopf wird mit vier Starzutaten zubereitet: Artischocken, Spargel, Erbsen und Möhren. Es sind auch andere Kombinationen möglich, je nach Gebiet, aber das Ergebnis ist in jedem Fall eine perfekte Kombination von Texturen und Geschmacksnuancen und er gilt zu Recht als der "König" der Gemüsegerichte Navarras.

Anexo 22. Catálogo web de Ékolo, apartado "Ékolo-Biokonserven".