

FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LAS ACEITUNAS DE MESA DESTINADAS A LAS PERSONAS CONSUMIDORAS FINALES

1. Aceitunas enteras o con hueso: aceitunas que conservan su forma original y no se les ha sacado el hueso.

2. Aceitunas deshuesadas o sin hueso: aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

3. Aceitunas rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos alimenticios como pimienta, cebolla, almendras, apio, anchoa, cáscara de naranja o limón, avellana, alcaparra, sin carácter limitativo, o con sus pastas preparadas para relleno, en las que se puede cerrar el espacio de relleno con la parte correspondiente de la aceituna seccionada.

4. Aceitunas segmentadas: aquellas que han sido cortadas o troceadas. A su vez pueden ser:

a) Aceitunas en mitades: aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

b) Aceitunas en cuartos: aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a éste.

c) Aceitunas en gajos: aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente, siguiendo el eje principal del fruto, en cuatro o más partes aproximadamente iguales.

d) Aceitunas en rodajas: aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

e) Aceitunas troceadas: pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres de unidades identificables, con o sin material de relleno.

5. Aceitunas machacadas o partidas: obtenidas de frutos enteros, sometidos a un proceso destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece intacto y entero en el fruto.

6. Aceitunas rayadas o sajadas: aceitunas con hueso con incisiones practicadas en la piel que afectan a parte de la pulpa.

7. Aceitunas arrugadas: aceitunas que han perdido humedad y tersura, bien de forma natural en el árbol, o bien mediante tratamiento con sal seca o cualquier otro tratamiento autorizado.

8. Aceitunas para ensalada: presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, pudiendo presentarse en su caso en gajos o rodajas, con o sin material de relleno, y pudiendo llevar otros productos alimenticios, cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

9. Alcaparrado: presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, envasadas con otros productos alimenticios, en las que las aceitunas predominen en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

10. Mezcla, cóctel o combinado de aceitunas: presentación que puede contener distintos tipos de aceitunas según su color o su forma de presentación y que puede llevar otros productos alimenticios, siendo las aceitunas el componente mayoritario.

11. Pasta de aceitunas: presentación resultante de moler pulpa de aceituna con o sin otros productos alimenticios.

Se podrán utilizar otras formas de presentación del producto diferentes a las ya establecidas en este artículo siempre que cumplan los requisitos de esta norma y se cumpla lo indicado en el artículo 12 sobre información alimentaria facilitada al consumidor