

DEFECTOS DE LAS ACEITUNAS

a) Frutos excesivamente blandos, arrugados o fibrosos: frutos que presentan estos defectos en comparación con la firmeza que caracteriza al tipo, variedad y elaboración considerados, así como frutos arrugados hasta el punto de que su aspecto se vea afectado sustancialmente, salvo para la presentación de aceitunas arrugadas. Se considerarán excesivamente blandas a las unidades que tengan pulpa desintegrada y textura acuosa.

b) Defectos de epidermis afectando a la pulpa: manchas que penetran en el mesocarpio con una dimensión superior a 9 mm², orificios, cavernas, deformidades que se presentan en el fruto como consecuencia de ataques de insectos, hongos, u otros.

c) Defectos de epidermis sin afectar a la pulpa: manchas y daños superficiales que no penetran en el mesocarpio, así como coloración anormal del fruto. No se consideran manchas las de dimensiones inferiores a 9 mm² siempre que no afecten por su cantidad a la apariencia del fruto.

d) Presencia de pedúnculos: adheridos a la aceituna y que midan más de 6 mm. desde la parte más saliente de la misma.

e) Frutos rotos: frutos que no están enteros y han perdido su forma original.

f) Defectos del relleno: Aceitunas presentadas como rellenas, total o parcialmente vacías en comparación con el porcentaje de relleno declarado en la lista de ingredientes.

g) Huesos o fragmentos de hueso, salvo para las presentaciones que conservan el hueso: se considera defecto siempre que los huesos o fragmentos presentes en la preparación midan más de 2 mm. en su eje más largo.

h) Materias extrañas inocuas: toda materia vegetal, que no sea nociva para la salud ni indeseable estéticamente, excluidas las sustancias propias de la elaboración.

i) Piezas rotas: en el caso de las aceitunas en rodajas, se considerarán piezas rotas aquellas que les falte una superficie superior al 25%.