



DICCIONARIO BREVE
SHORT DICTIONARY

ACEITUNAS DE MESA
TABLE OLIVES



DICCIONARIO BREVE

Este diccionario contiene una descripción de los términos más importantes, utilizados en la industria de la aceituna de mesa.

SHORT DICTIONARY

This dictionary contains a description of the main technical terms & denominations used in the table olive industry.



ACEITUNAS DE MESA

ACEITUNAS DE MESA

El fruto del olivo cultivado "Olea Europaea Sativa Hoffg. Link", cogido en el estado de madurez adecuado y de tal calidad que, una vez sometido a las elaboraciones apropiadas, proporcione un producto de consumo y de buena conservación.

VARIEDAD DE ACEITUNAS ESPAÑOLAS

En España se pueden encontrar muchas variedades de olivas, aunque solo unas pocas son normalmente destinadas a la elaboración de aceitunas de mesa.

ACEITUNA GORDAL

La aceituna caracterizada por ser la de mayor tamaño, con un sabor fuerte a consecuencia de la alta acidez que se desarrolla en su fermentación.

ACEITUNA MANZANILLA

La aceituna que, por peculiaridad, solamente puede darse satisfactoriamente en los olivares Sevillanos. Es un fruto de menor tamaño que la variedad Gordal, que se caracteriza por ser muy redondo, carnoso, de carne blanda, con un hueso pequeño y un sabor típico.

ACEITUNA HOJIBLANCA

La aceituna que posee características muy similares a las de la variedad Manzanilla, salvo que su carne es de textura más dura y su color es más verdoso.

TABLE OLIVES

TABLE OLIVES

The fruit of certain varieties of the cultivated olive tree "Olea Europaea Sativa Hoffg. Link", picked when properly matured and with such inherent qualities that, when processed appropriately, provides a long shelf life and excellent consumption properties.

SPANISH OLIVE VARIETIES

There are many different varieties of olives cultivated in Spain, though only a few are selected for the production of table olives.

QUEEN OLIVE

The biggest size olive, with a strong flavour as a direct consequence of the high acidity that is developed during its fermentation.

MANZANILLA OLIVE

The olive that is unique in that it can only be cultivated satisfactorily in olive groves in the Seville area. It is a fruit smaller in size to the Queen variety, very round in shape, fleshly, finer textured with a small pit and a unique taste.

HOJIBLANCA OLIVE

The olive with characteristics very similar to those of the Manzanilla variety, apart from its flesh that is of a stronger texture and its colour which is a deeper green.

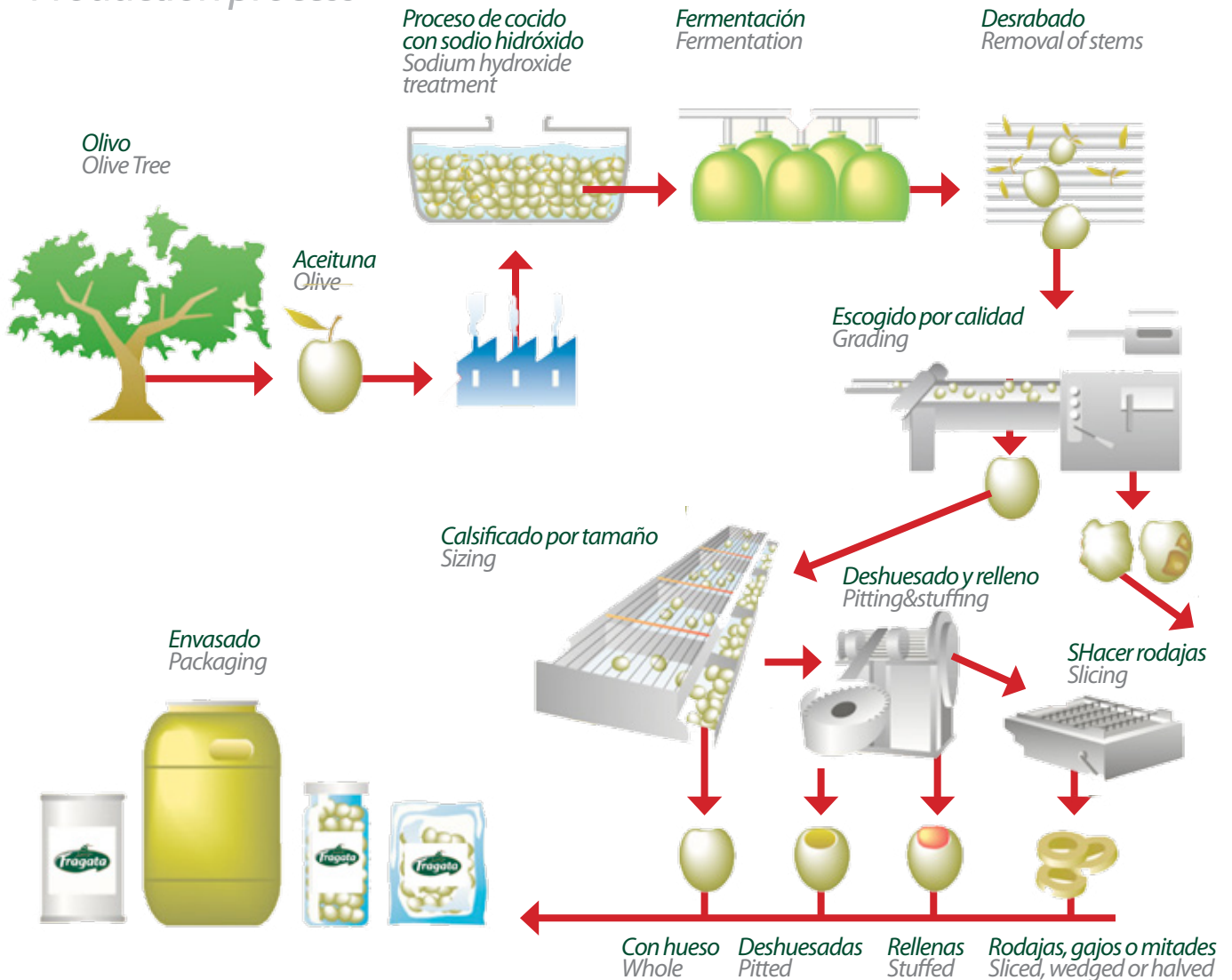


ACEITUNAS DE MESA

Proceso de producción

TABLE OLIVE

Production process



CLASIFICADO POR TAMAÑO DE ACEITUNAS

Las aceitunas son calibradas según el número de frutos con hueso que entren en un kilogramo. Existe una relación directa entre el peso de la aceituna, del cual el hueso representa aprox. el 30%, y el diámetro transversal.

En cuanto a la aceituna Gordal, sus tamaños son de 60/70 hasta 200/220 frutos por kilogramo. Los frutos inferiores a este tamaño se denominan "Azofairón". La aceitunas Manzanilla y Hojiblanca van desde el tamaño 160/180 hasta 400/500 frutos por kilogramo. Los inferiores a este tamaño se denominan "Perdigón".

TIPOS DE ACEITUNAS

Se comercializan los siguientes tipos de aceituna de mesa:

ACEITUNA VERDES

Las aceitunas obtenidas de frutos recogidos en el ciclo de maduración (Septiembre/Octubre) y con una coloración adecuada. Las aceitunas son sometidas a un tratamiento con sodio hidróxido, lavadas y acondicionadas posteriormente en salmuera (una solución de agua y sal) en las que sufren una fermentación láctica natural (a la Sevillana).

ACEITUNAS DE COLOR CAMBIANTE

Las aceitunas obtenidas de frutos de color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez.

OLIVE SIZING

Olives are calibrated in accordance with the number of fruits with pit per kilogram. There is a direct relationship between the weight of the olive, of which approximately 30% being the pit, and the transversal diameter.

Sizes of Queen olives range from 60/70 to 200/220 fruits per kilogram, with smaller sizes called "Azofairon". The Manzanilla and Hojiblanca olives are found in sizes ranging from 160/180 to 400/500 fruits per kilogram, with smaller sizes called "Perdigón".

OLIVE TYPES

The following olive types are being marketed:

GREEN OLIVES

The olives obtained from fruit picked during its maturity stage (September/ October) with the proper colouring. The olives are subjected to a sodium hydroxide treatment, washed and preserved in brine (a solution of water and salt) in which they suffer a natural lactic fermentation (Sevillian style).

TURNING COLOUR OLIVES

The olives obtained from rose, wine-rose or brown coloured fruits harvested before the stage of complete ripeness is attained.

ACEITUNAS NEGRAS OXIDADAS

Las aceitunas obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante el tratamiento con sodio hidróxido, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización.

ACEITUNAS NEGRAS NATURALES

Las aceitunas obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar un color negro rojizo, negro violado, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.

PRESENTACIÓN DE ACEITUNAS

Las aceitunas de mesa pueden presentarse en una de las siguientes formas, según el tipo y elaboración:

ACEITUNAS ENTERAS o CON HUESO

Las aceitunas a las que no se les ha sacado el hueso y que conservan su forma original.

ACEITUNAS DESHUESADAS o SIN HUESO

Las aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y que conservan prácticamente su forma original.

ACEITUNAS RELLENAS

Las aceitunas (verdes) deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados, siendo generalmente pimienta o anchoa, o sus pastas naturales preparadas.

ACEITUNAS RELLENAS DE ESPECIALIDADES

Las aceitunas (verdes) deshuesadas, rellenas a mano con uno o más productos adecuados, siendo generalmente almendras, avellanas, alcaparras, cebollitas y cáscaras de naranja o limón.

OXIDIZED BLACK or RIPE OLIVES

The olives obtained from the fruits which, not being fully mature, have been dyed by oxidation and whose bitterness has been reduced through a treatment with sodium hydroxide. Finally, the product is packed in brine and sterilized in order to preserve the fruit's optimum quality. In U.S. olive business lingo, oxidized black olives are also known as "ripe" olives.

NATURAL BLACK OLIVES

The olives obtained from fruit picked when completely mature or just before and of a colour that may vary from reddish black to violet black, violet, greenish black or dark brown.

OLIVES PRESENTATION

According to their type and preparation, table olives can be presented in the following forms:

WHOLE or PLAIN OLIVES

The olives that have not been pitted and hence maintain their original form.

PITTED OLIVES

The olives that have been pitted and maintain, more or less, their original form.

STUFFED OLIVES

The pitted (green) olives stuffed with one or more suitable products, generally pimienta or anchovy, or their prepared natural pastes.

SPECIALTY STUFFED OLIVES

The pitted (green) olives stuffed by hand with one or more suitable products, generally almonds, hazelnuts, capers, onions and orange or lemon peel.

ACEITUNAS EN RODAJAS o LONJAS

Las aceitunas deshuesadas y cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme.

ACEITUNAS EN GAJOS

Las aceitunas deshuesadas y cortadas en cuatro segmentos longitudinales en forma de gajo.

ACEITUNAS EN MITADES

Las aceitunas deshuesadas cortadas en dos partes longitudinales e iguales.

ACEITUNAS ROTAS CON PASTA DE PIMIENTO

Las aceitunas que se han roto accidentalmente durante el proceso de deshuesado o relleno y que normalmente contienen trozos de material de relleno (pimiento o su pasta natural preparada).

ACEITUNAS "ALCAPARRADO"

Las aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de tamaño pequeño ("Perdigón"), mezcladas con alcaparras y/o material de relleno (pimiento o su pasta natural preparada). En el conjunto del producto comercializado en esta forma, predominan las olivas (pimiento o su pasta natural preparada).

PACKAGING DE ACEITUNAS

Según su acondicionamiento dentro del envase, las aceitunas pueden a su vez presentarse como :

COLOCADAS (A MANO)

Cuando las aceitunas son ordenadamente puestas a mano en los envases rígidos transparentes que las contienen, guardando simetría o adoptando formas geométricas.

TIRADAS

Cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen, siendo envasadas por medio de máquinas.

SLICED OLIVES

The pitted olives cut in transversal segments of a relatively uniform thickness.

WEDGED OLIVES

The pitted olives cut in four longitudinal segments having the shape of a wedge.

HALVED OLIVES

The pitted olives cut in two equal, longitudinal segments.

SALAD OLIVES

The olives that have accidentally been broken during the pitting or stuffing process and that normally contain pieces of the stuffing material (pimiento or its prepared natural paste).

"ALCAPARRADO" STYLE OLIVES

The whole or pitted olives that are generally small in size ("Perdigón"), mixed with capers and/or stuffing material (pimiento or its prepared natural paste). The olives predominate in the total product marketed in this style.

OLIVE PACKAGING

Depending on the way the olives have been placed within the packaging, the olives can be either :

PLACE-PACKED or HAND-PACKED

When the olives, packed in rigid transparent packs, are orderly hand placed and therefore conserve symmetry or adopt geometrical forms.

THROWN-PACKED or MACHINE-PACKED

When the olives are packed in a non-orderly fashion, i.e. machine-packed.

