

COI/T.15/NC n° 3/Rév. 5
تشرين الثاني/نوفمبر 2010

عربي
الأصل: فرنسي

المجلس
الدولي
للزيتون



هاتف: +34 915 903 638 - España - 28002 Madrid - Príncipe de Vergara, 154 - فاكس: +34 915 631 263 - بريد الكتروني: <http://www.internationaloliveoil.org/> - iooc@internationaloliveoil.org

المواصفة التجارية المطبقة على زيوت الزيتون

وعلى زيوت كُسب الزيتون



المواصفة التجارية المطبقة

على زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون

1. نطاق التطبيق

تُطبّق هذه القاعدة على زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون في التجارة الدولية أو في معاملات المساعدة والمعونة الغذائية.

2. تسميات وتعريف

2.1 زيت الزيتون هو الزيت الذي نحصل عليه فقط من ثمرة شجرة الزيتون (*Olea europaea L.*) بإستثناء الزيوت التي حُصل عليها بواسطة المذبيبات أو إجراءات إعادة الأسترة وأي مزيج مع زيوت ذات طبيعة أخرى. ويتم تسويقه وفقاً للتسميات والتعاريف التالية:

2.1.1 زيوت الزيتون البكر هي الزيوت التي نحصل عليها فقط من ثمرة شجرة الزيتون بالإجراءات الميكانيكية أو بواسطة وسائل مادية أخرى في الظروف المناسبة، الحرارية خاصة، التي لا تؤدي إلى إتلاف الزيت، والتي لم تخضع لأي معالجة غير الغسل، والتصفية والطررد المركزي والترشيح.

2.1.1.1 زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل على الحالة التي يتم فيها الحصول عليها:

(i) زيت الزيتون البكر الممتاز: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأولييك 0.8 غرام/100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة؛

(ii) زيت الزيتون البكر: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 2 غرام/100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة؛

(iii) زيت الزيتون البكر العادي: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 3.3 غرام/100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة؛^{1/}

2.1.1.2. زيت الزيتون البكر غير الصالح للأكل على الحالة التي يتم فيها الحصول عليه، المسمى زيت الزيتون البكر اللبانتى هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك أكثر من 3.3 غرام/100 غرام، و/أو تتوافق خصائصه الحسية والخصائص الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة. يُخصّص لصناعات التكرير أو الإستخدامات التقنية.

2.1.2. زيت الزيتون المكرر هو زيت الزيتون التي تم الحصول عليه من زيوت زيتون بكر بواسطة تقنيات التكرير التي لا تُسبب أي تعديلات في بنيته الغليسيريدية الأولية. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 0.3 غرام/100 غرام والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.^{2/}

2.1.3. زيت الزيتون هو الزيت المؤلف من مزيج زيت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر الصالحة للإستهلاك على الحالة التي تم فيها الحصول عليها. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 1 غرام/100 غرام والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.^{3/}

2.2. زيت كُسب الزيتون هو الزيت الذي يتم الحصول عليه بواسطة المعالجة بالمذيبات أو إجراءات مادية أخرى، لكُسب الزيتون بإستثناء الزيوت التي يتم الحصول عليها بواسطة إجراءات إعادة الأسترة وأي مزيج مع زيوت من طبيعة أخرى. ويتم تسويقه وفقاً للتسميات والتعاريف التالية:

2.2.1. زيت كُسب الزيتون النقي هو زيت كُسب الزيتون الذي تتوافق خصائصه مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة. يُخصّص للتكرير لغرض الإستهلاك البشري أو الاستعمالات التقنية.

^{1/} يمكن بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد المبيع بالتجزئة. وإلا فتخضع تسمية هذا المنتج للأحكام القانونية في البلد المعني.

^{2/} يمكن بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد المبيع بالتجزئة.

^{3/} بإمكان البلد الذي يباع فيه هذا المنتج بالتجزئة أن يفرض تسمية أكثر دقة.

2.2.2. زيت كُسب الزيتون المكرر هو الزيت الذي تم الحصول عليه من زيت كُسب الزيتون النيئ بواسطة تقنيات التكرير التي لا تسبب أي تعديل في البنية الغليسريدية الأولية. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 0.3 غرام/100 غرام، وتتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.^{1/}

2.2.3. زيت كُسب الزيتون هو الزيت المؤلف من مزيج زيت كسب الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للإستهلاك على الحالة التي تم فيها الحصول عليه. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 1 غرام/100 غرام، وتتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.^{2/} لا يمكن تسمية هذا المزيج "زيت زيتون" بأي حال من الأحوال.

3. معايير النقاء

تُطبق خصائص التحديد التي تُشكل معايير النقاء على زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون.

تشمل الحدود المحددة لكل معيار هوامش الدقة الخاصة بالطريقة المفضلة.

3.1 تركيبة الحوامض الدهنية بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي (m/m % إسترات ميثيلية)

$0.05 \geq$	- حمض الميريستيك
20.0 - 7.5	- حمض البالميتيك
3.5 - 0.3	- حمض البالميتولييك
$0.3 \geq$	- حمض الهبتاديكانويك
$0.3 \geq$	- حمض الهبتاديسينويك
5.0 - 0.5	- حمض الاستياريك
83.0 - 55.0	- حمض الأوليك
21.0 - 3.5	- حمض اللينولييك
$1.0 \geq$	- حمض اللينولينيك
$0.6 \geq$	- حمض أراشيديك
$0.4 \geq$	- حمض الغادولييك (ايكوسينويك)
$0.2 \geq$ *	- حمض البيهينيك
$0.2 \geq$	- حمض الليغنوسيريك

^{1/} يمكن بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد المبيع بالتجزئة.

^{2/} بإمكان البلد الذي يباع فيه هذا المنتج بالتجزئة أن يفرض تسمية أكثر دقة.

* رُفَع الحد إلى ≥ 0.3 لزيوت كُسب الزيتون.

3.2 محتوى الأحماض الدهنية المتحولة (% للأحماض الدهنية المتحولة)

C18 :2T + C18:3T %	C18:1T %	
0.05 ≥	0.05 ≥	- زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل
0.10 ≥	0.10 ≥	- زيت الزيتون البكر اللبائني
0.30 ≥	0.20 ≥	- زيت الزيتون المكرر
0.30 ≥	0.20 ≥	- زيت الزيتون
0.10 ≥	0.20 ≥	- زيت كُسب الزيتون النقي
0.35 ≥	0.40 ≥	- زيت كُسب الزيتون المكرر
0.35 ≥	0.40 ≥	- زيت كُسب الزيتون

3.3 تركيبة الستيروول وثنائي كحول ثلاثي تريين**3.3.1** تركيبة ديسمثيل الستيروول (% الإجمالي للستيروول)

0.5 ≥	- كوليستيروول
* 0.1 ≥	- براسيكاستيروول
4.0 ≥	- كامبستيروول
> كامبستيروول للزيوت الصالحة للأكل	- ستيجماستيروول
0.5 ≥	- دلتا 7 ستيجماستينول
	- بيتا سيتوستيروول +
	- دلتا 5 أفيناستيروول +
	- دلتا 523-ستيجماستادينول +
	- كليروستيروول + سيتوستانول +
93.0 ≤	- دلتا 524-ستيجماستادينول

* رُفع الحد إلى $0.2 \geq$ لزيوت كُسب الزيتون

3.3.2. محتوى إجمالي الستيرول (ملغ/كغ)

$1\ 000 \leq$	- زيوت الزيتون البكر
	- زيت الزيتون المكرر
	- زيت الزيتون
$2\ 500 \leq$	- زيت كُسب الزيتون النيئ
$1\ 800 \leq$	- زيت كُسب الزيتون المكرر
$1\ 600 \leq$	- زيت كُسب الزيتون

3.3.3. محتوى الإريثرودايول واليوفوال (% إجمالي الستيرول)

$4.5 >$	- زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل
$^{/1}4.5 \geq$	- زيت الزيتون البكر اللمباني
$4.5 \geq$	- زيت الزيتون المكرر
$4.5 >$	- زيت الزيتون
$^{/2}4.5 <$	- زيت كُسب الزيتون النيئ
$4.5 <$	- زيت كُسب الزيتون المكرر
$4.5 <$	- زيت كُسب الزيتون

3.4. محتوى الشموع C40 + C42 + C44 + C46 (ملغ/كغ)

$250 >$	- زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل
$^{/1}300 \geq$	- زيت الزيتون البكر اللمباني
$350 \geq$	- زيت الزيتون المكرر
$350 \geq$	- زيت الزيتون
$^{/2}350 <$	- زيت كُسب الزيتون النيئ
$350 <$	- زيت كُسب الزيتون المكرر
$350 <$	- زيت كُسب الزيتون

^{/1} عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت بين 300 و350 ملغ/كغ، يعتبر زيت زيتون بكر لمباني إذا كان محتوى الكحولات الأليفاتية أقل من أو يساوي 350 ملغ/كغ أو المحتوى من الإريثرودايول + اليوفوال أقل من أو يساوي 3.5 %

^{/2} عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت بين 300 و350 ملغ/كغ، يعتبر زيت كسب الزيتون نيئ إذا كان محتوى إجمالي الكحولات الأليفاتية أكبر من 350 ملغ/كغ أو محتوى الإريثرودايول + اليوفوال أكبر من 3.5 %

3.5 الفرق الأقصى بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري من الغليسيريدات الثلاثية مع الفئة 42 ECN

0,2	≥	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
0,3	≥	زيت الزيتون البكر اللمباني	-
0,3	≥	زيت الزيتون المكرر	-
0,3	≥	زيت الزيتون	-
0,6	≥	زيت كُسب الزيتون النبيء	-
0,5	≥	زيت كُسب الزيتون المكرر	-
0,5	≥	زيت كُسب الزيتون	-

3.6 محتوى ستيجماستاينين (ملغ/كلغ)

0.10	≥	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
0.50	≥	زيت الزيتون البكر اللمباني	-

3.7 محتوى ثنائي مونو بالميتات الغليسيريل

زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل وزيت الزيتون -

$$C16:0 \leq 14.0 \% ; 2 P \leq 0.9 \%$$

$$C16:0 > 14.0 \% ; 2 P \leq 1.0 \%$$

زيوت الزيتون البكر غير الصالحة للأكل وزيوت الزيتون المكررة -

$$C16:0 \leq 14.0 \% ; 2 P \leq 0.9 \%$$

$$C16:0 > 14.0 \% ; 2 P \leq 1.1 \%$$

زيوت كُسب الزيتون -

زيوت كُسب الزيتون النيئة والمكررة -

3.8 المحتوى من العناصر غير القابلة للتصين (غرام/كلغ)

زيوت الزيتون -

زيوت كُسب الزيتون -

4. معايير الجودة

تتضمن الحدود المقررة لكل معيار ولكل تسمية هوامش أخطاء الطريقة الموصى بها

زيت كسب الزيتون	زيت كسب الزيتون مكرر	زيت كسب الزيتون النقي	زيت زيتون	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر لمباتي *	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
جيد	مقبول		جيد	مقبول	Me > 6.0	3.5 < Me ≤ 6.0**	0 < Me ≤ 3.5 Me > 0	Me = 0 Me > 0	4.1 <u>الخصائص الحسية</u> - الرائحة والمذاق - الرائحة والمذاق (على مقياس متواصل) . متوسط الخل . متوسط الفاكهية - لون - المظهر عند 20 درجة مئوية لمدة 24 ساعة
فاتح أصفر إلى أخضر	فاتح أصفر إلى أصفر داكن		فاتح أصفر إلى أخضر	أصفر فاتح					4.2 <u>الحموضة الحرة</u> % m/m معطاة بحمض الأوليك
شفاف	شفاف	غير محدود	شفاف	شفاف	3.3 <	3.3 ≥	2.0 ≥	0.8 ≥	4.3 <u>مؤشر البيروكسيد</u> بالجزء من الألف من الكتل المكافئة من أكسجين البيروكسيدات للكيلوغرام من الزيت
1.0 ≥	0.3 ≥		1.0 ≥	0.3 ≥	غير محدود	20 ≥	20 ≥	20 ≥	
15 ≥	5 ≥	غير محدود	15 ≥	5 ≥					

* ليس لزاماً تزامن المعايير 4.1، 4.2، و4.3، يكفي واحد فقط.
** أو عندما يكون متوسط الخل أقل من أو يساوي 3.5، ومتوسط الفاكهية يساوي صفراً.

4. معايير الجودة (تابع)

زيت كسب الزيتون	زيت كسب الزيتون المكرر	زيت كسب الزيتون النتي	زيت زيتون	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر لمباني	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
$1.70 \geq$	$2.00 \geq$		$0.90 \geq$	$1.10 \geq$		$0.30 \geq$ ***	$0.25 \geq$	$0.22 \geq$	4.4. امتصاصية في الأشعة فوق البنفسجية (K ^{1%}) سم ¹
$0.18 \geq$	$0.20 \geq$		$0.15 \geq$	$0.16 \geq$		$0.01 \geq$	$0.01 \geq$	$0.01 \geq$	- إلى 270 نامومتر (سيكلوهكسان) / 268 نامومتر (إيزو أوكتان) K Δ - إلى 232 نامومتر *
$0.1 \geq$	$0.1 \geq$	$1.5 \geq$	$0.1 \geq$	$0.1 \geq$	$0.3 \geq$	$0.2 \geq$	$0.2 \geq$	$0.2 \geq$	4.5. المحتوى من الماء والمواد المتطايرة m/m %
$0.05 \geq$	$0.05 \geq$		$0.05 \geq$	$0.05 \geq$	$0.2 \geq$	$0.1 \geq$	$0.1 \geq$	$0.1 \geq$	4.6. المحتوى من الشوائب غير القابلة للذوبان في أثير البترول m/m %
-	-	$120 \leq$ درجة مئوية	-	-	-	-	-	-	4.7. نقطة الإشتعال
$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$		$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	$3.0 \geq$ $0.1 \geq$	4.8. آثار معدنية ملغ/كغ حديد نحاس
									4.9. إستر ات الميثيل المشبعة بالأحماض الدهنية (FAME) وإستر ات الإيثيل المشبعة بالأحماض الدهنية (FAEE) - Σ FAME + FAEE \geq 75 ملغ/كغ أو - Σ FAME + FAEE < 75 ملغ/كغ و \leq 150 ملغ/كغ ومعدل \geq 1.5 FAEE/FAME
راجع البند 11.25									4.10. المحتوى من الفينولات

* مخصصة فقط للتطبيق بواسطة الشركاء التجاريين إختيارياً.
** بإمكان الشركاء التجاريين في بلد المبيع بالتجزئة أن يشترطوا مراعاة هذه الحدود عندما يتوفر الزيت للمستهلك النهائي.
*** بعد تمرير العينة عبر الألومينا المتفاعلة، يجب أن تكون الامتصاصية على 270 نامومتر توازي أو أقل من 0.11.

5. الإضافات الغذائية

5.1 زيوت الزيتون البكر وزيت كُسب الزيتون النىء: لا يسمح بأي إضافات.

5.2 زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون، زيت كُسب الزيتون المكرر وزيت كُسب الزيتون: ألفا-توكوفيرول مسموح لإستعادة التوكوفيرول الطبيعي الذي فُقد أثناء التكرير.

المقدار الأقصى: 200 ملغ/كغ من كامل ألفا توكوفيرول في المنتج النهائي.

6. الملوثات**6.1 معادن ثقيلة**

يجب أن تتوافق المنتجات التي تُطَبَّق عليها أحكام هذه المواصفة مع الحدود القصوى الخاصة بالمعادن الثقيلة التي تحددها هيئة الدستور الغذائي، ولكن إلى ذلك الحين تُطَبَّق عليها الحدود التالية:

التركيز الاقصى المسموح

0.1 ملغ/كغ

0.1 ملغ/كغ

رصاص (Pb)

زرنيخ (As)

6.2 بقايا مبيدات الآفات

يجب أن تتوافق المنتجات التي تُطَبَّق عليها أحكام هذه المواصفة مع الحدود القصوى الخاصة ببقايا مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

6.3 المُذَيِّبات المهلجنة

0.1 ملغ/كغ

0.2 ملغ/كغ

- المحتوى الأقصى لكل مذيب من المُذَيِّبات المهلجنة المُكتشفة

- المحتوى الأقصى لإجمالي المُذَيِّبات المهلجنة المُكتشفة

7. النظافة الصحية

7.1. يُنصح بتحضير ومعالجة المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري المدرجة في بنود هذه المواصفة وفقاً للأقسام ذات الصلة من قواعد الممارسات الدولية الموصى بها – المبادئ العامة للنظافة الصحية الخاصة بالأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 – 1997)، وبالنصوص الأخرى الملائمة في الدستور الغذائي، كقواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية وقواعد الممارسات الأخرى.

7.2. يجب أن تلبى المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري كافة المعايير الميكروبيولوجية المحددة وفقاً لمبادئ تحديد وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية (CAC/GL 21 – 1997).

8. التعبئة

يجب أن تعبأ زيوت الزيتون وزيوت كسب الزيتون المخصصة للتجارة الدولية في أوعية مطابقة للمبادئ العامة للنظافة الصحية الخاصة بالأغذية التي تنصح بها هيئة الدستور الغذائي (- 1969, Rév.3 CAC/RCP 1 - 1997)، وعملاً بنصوص الدستور الغذائي الأخرى المناسبة، كقواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية وقواعد الممارسات الأخرى.

هذه الأوعية قد تكون :

8.1. صهاريج، حاويات، براميل، تسمح بالنقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت كسب الزيتون ؛

8.2. براميل معدنية، في حالة جيدة، محكمة الغلق، ويجب أن تظلى جدرانها الداخلية بالورنيش الملائم ؛

8.3. صفائح وصناديق معدنية مطبوعة، جديدة، محكمة الغلق، ويجب أن تظلى جدرانها الداخلية بالورنيش الملائم ؛

8.4. قوارير، وقناني زجاجية أو مصنوعة من مواد ماكروجزئية مناسبة.

9. التفاوت المسموح في تعبئة الأوعية

لا يجوز بناتاً أن يكون الحجم الذي يحتله المنتج في الوعاء أقل من 90 بالمائة من سعة هذا الوعاء، باستثناء أوعية القصدير سعة لتر واحد أو أقل، التي لا يجوز بناتاً أن يكون الحجم الذي يحتله المنتج فيها أقل من 80 بالمائة من سعة الوعاء، المقصود بالسعة هو حجم المياه المقطرة في درجة حرارة 20 درجة مئوية، التي يمكن أن يحتويها الوعاء بأكمله.

10. وضع البطاقات

بالإضافة إلى أحكام الأقسام 2، 3، 7 و 8 من مواصفة Codex العامة لوضع البطاقات الخاصة بالأغذية المعلبة (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1 - 1991) والتوجيهات واجبة التطبيق على الأغذية غير المخصصة للبيع المباشر إلى المستهلك، يجب تطبيق البنود المحددة التي تؤمن المعلومات التالية:

10.1. على الأوعية المخصصة للبيع المباشر إلى المستهلك

10.1.1. اسم المنتج

يجب أن تشير البطاقة إلى التسمية الخاصة بالمنتج الموجود في الوعاء، عملاً بكافة بنود الأحكام الملائمة من هذه المواصفة.

10.1.1.1. تسميات زيت الزيتون :

- زيت زيتون بكر ممتاز
- زيت زيتون بكر
- زيت زيتون بكر عادي^{1/}
- زيت زيتون مكرر^{1/}
- زيت زيتون^{2/}

10.1.1.2. تسميات زيوت كُسب الزيتون :

- زيت كُسب الزيتون المكرر^{1/}
- زيت كُسب الزيتون^{2/}

^{1/} يمكن بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد المبيع بالتجزئة.

^{2/} بإمكان البلد الذي يباع فيه هذا المنتج بالتجزئة أن يفرض تسمية أكثر دقة.

10.1.2. المحتوى الصافي

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي وفقاً للنظام المتري بوحدات الحجم.

10.1.3. الاسم والعنوان

يجب الإشارة إلى اسم وعنوان شركة التصنيع، والتعبئة، والتوزيع، والاستيراد، والتصدير والمبيع.

10.1.4. بلد المنشأ

يجب الإشارة إلى بلد المنشأ. عندما يخضع المنتج في بلد ثانٍ إلى تحول جوهري، يجب إعتبار هذا البلد الثاني الذي تم فيه التحويل كبلد المنشأ فيما يخص البطاقة.

10.1.5. الإشارة إلى المصدر وتسمية المنشأ**10.1.5.1. الإشارة إلى المصدر**

بالإمكان الإشارة إلى المصدر (بلد أو إقليم أو جهة) على بطاقات زيوت الزيتون البكر عندما يمنح بلد المنشأ هذا الحق وعندما يكون قد تم إنتاج وتعبئة زيوت الزيتون البكر، وتكون واردة حصرياً من هذا البلد أو الإقليم أو الجهة المذكورة.

10.1.5.2. تسمية المنشأ

بالإمكان الإشارة إلى تسمية المنشأ على بطاقة زيت الزيتون البكر الممتاز (البلد أو الإقليم أو الجهة)، عندما تكون هذه التسمية قد مُنحت له وفقاً للشروط التي تنص عليها قوانين بلد المنشأ وعندما يكون قد تم إنتاج وتعبئة زيت الزيتون البكر الممتاز، ويكون وارداً حصرياً من هذا البلد، أو الإقليم أو الجهة المذكورة.

10.1.6. تحديد الدفعات

يجب الإشارة بالنقش أو بطريقة أخرى غير قابلة للمحي، مُشّراً أو بلغة واضحة، إلى علامة تُعرّف الشركة المنتجة ورقم الدفعة.

10.1.7. التاريخ وظروف التخزين**10.1.7.1. التاريخ الأدنى للصلاحية**

بالنسبة للمنتجات المعبأة مسبقاً والمخصصة للمستهلك النهائي، يجب الإشارة إلى التاريخ الأدنى للصلاحية (تسبقة عبارة "من المفضل إستهلاكه قبل تاريخ") بالشهر والسنة بالأرقام غير المُشفرة؛ بالإمكان الإشارة إلى الشهر بالأحرف في البلدان التي لا تُسبب فيها هذه الطريقة أي لبس للمستهلك؛ عندما تصل صلاحية المنتج لغاية شهر كانون الأول/ديسمبر، بالإمكان إستعمال عبارة "نهاية (السنة المعنية)".

10.1.7.2. تعليمات التخزين

يجب الإشارة على البطاقة إلى كل الظروف الخاصة بالتخزين، في الحالة التي يرتبط فيها التاريخ الأدنى للصلاحية بهذه الظروف.

10.2. على تغليف شحنات الزيت المخصصة للإستهلاك البشري

بالإضافة إلى التوجيهات التي ذكرت في البند 10.1، يجب الإشارة أيضاً إلى ما يلي:

- عدد ونوع الأوعية الموجودة ضمن الغلاف.

10.3. على الأوعية التي تسمح بالنقل السائب لزيتون الزيتون وزيت كُسب الزيتون

يجب أن تشمل بطاقة كل وعاء ما يلي:

10.3.1. اسم المنتج

يجب أن يشمل اسم المنتج إشارة إلى التسمية الخاصة بالمنتج، على نحو متطابق تماماً مع جميع بنود هذه المواصفة.

10.3.2. المحتوى الصافي

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي بالنظام المتري بالوزن والحجم.

10.3.3. الاسم والعنوان

يجب الإشارة إلى اسم وعنوان شركة التصنيع، أو التوزيع أو التصدير.

10.3.4. بلد المنشأ

يجب الإشارة إلى اسم البلد المُصدّر.

11. طرق التحليل وأخذ العينات

إن طرق التحليل وأخذ العينات التي يشار إليها لاحقاً هي طرق دولية للتحكيم. يجب إستخدام النسخة الأخيرة من هذه الطرق.

11.1. أخذ العينات

وفقاً للطريقة ISO 5555، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – أخذ العينات".

11.2. تحضير العينة للإختبار

وفقاً للطريقة ISO 661، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تحضير العينة للإختبار".

11.3. تحديد تركيبة الأحماض الدهنية

وفقاً للطريقة COI/T.20/Doc. n° 24، "إعداد إسترات ميثيلية للأحماض الدهنية لزيت الزيتون وزيت كُسب الزيتون"، وطريقة ISO 5508، "التحليل الكروماتوغرافي الغازي لإسترات الميثيل للأحماض الدهنية" على أنبوب شعري أو AOCS Ch 2-91.

11.4. تحديد المحتوى من الأحماض الدهنية المتحولة

وفقاً للطريقة COI/T.20/Doc. n° 17/Rév. 1، "تحديد الأحماض الدهنية الأيسومرية الإنتقالية بواسطة التحليل الكروماتوغرافي في الحالة الغازية على أنبوب شعري" أو ISO 15304 أو AOCS Ce 1f-96.

11.5. تحديد تركيبة ومحتوى إجمالي الستيرول

وفقاً للطريقة COI/T.20/Doc. n° 10/Rév. 1، "تحديد تركيبة ومحتوى الستيرول بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي على أنبوب شعري" أو AOCS Ch 6-91.

11.6. تحديد المحتوى من الإريثرودايول + اليووفوال

وفقاً لطريقة UICPA n° 2.431، "تحديد المحتوى من الإريثرودايول". يوصى باستعمال الأنابيب الشعرية.

11.7. تحديد المحتوى من الشموع

وفقاً لطريقة COI/T.20/Doc. n° 18/Rév.2، "تحديد المحتوى من الشموع بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي على أنبوب شعري" أو AOCS Ch 8-02.

11.8. تحديد المحتوى من الكحولات الأليفاتية

وفقاً لطريقة COI/T.20/Doc. n° 26، "تحديد المحتوى من الكحولات الأليفاتية بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي على أنبوب شعري".

11.9. تحديد التباين بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري من الغليسريدات الثلاثية من الفئة 42 ECN

وفقاً لطريقة 3 COI/T.20/Doc. n° 20/Rév.، "تحديد التباين بين المحتوى الفعلي و المحتوى النظري من الغليسريدات الثلاثية من الفئة 42 ECN" أو AACS 5b-89.

11.10. تحديد المحتوى من ستيجماستاين

وفقاً للطريقة 2 COI/T.20/Doc. n° 11/Rév.، "تحديد ستيجماستاين في الزيوت النباتية" أو بطريقة 1 COI/T.20/Doc. n° 16/Rév.، "تحديد الأسترون في الزيوت النباتية المكررة" أو ISO 15788-1 أو AACS Cd 26-96.

11.11. تحديد المحتوى من ثنائي غليسريد مونو بالمينات

وفقاً لطريقة 23 COI/T.20/Doc. n°، "تحديد النسبة المئوية لثنائي غليسريد مونو بالمينات"؛

11.12. تحديد المحتوى من المواد غير القابلة للتصبن

وفقاً لطريقة ISO 3596 "تحديد المحتوى من المواد غير القابلة للتصبن – طريقة بواسطة استخلاص أكسيد ثنائي الإثيل" أو AACS Ca 6b-53 أو ISO 18609.

يجب إعطاء النتائج بالغرام من المادة غير القابلة للتصبن لكل كلغ من الزيت.

11.13. تحديد الخصائص الحسية

وفقاً لطريقة 3 COI/T.20/Doc. n° 15/Rév.، "التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر".

11.14. تحديد الحموضة الحرة

وفقاً لطريقة ISO 660، "تحديد مؤشر الحمض والحموضة" أو AACS Cd 3d-63.

11.15. تحديد مؤشر البيروكسيد

وفقاً لطريقة ISO 3960 "تحديد مؤشر البيروكسيد" أو AACS Cd 8b-90.

11.16. تحديد الامتصاصية في الأشعة فوق البنفسجية

وفقاً لطريقة 2 COI/T.20/Doc. n° 19/Rév.، "تحليل المنظار الطيفي في الأشعة فوق البنفسجية" أو ISO 3656 أو AACS CH 5-91.

11.17. تحديد المحتوى من الماء والمواد المتطايرة

وفقاً لطريقة ISO 662 "تحديد المحتوى من الماء والمواد المتطايرة".

- 11.18.** تحديد المحتوى من الشوائب غير القابلة للذوبان في إثير البترول
وفقاً لطريقة ISO 663 "تحديد المحتوى من الشوائب غير القابلة للذوبان".
- 11.19.** تحديد نقطة الإشتعال
وفقاً لطريقة FOSFA الدولية.
- 11.20.** اكتشاف البقايا المعدنية
وفقاً لطريقة ISO 8294 "تحديد النحاس، والحديد والنيكل في الزيوت والدهون بطريقة قياس الطيف الضوئي للإمتصاص الذري المباشر في فرن غرافيت".
- 11.21.** تحديد ألفا-توكوفيرول
وفقاً لطريقة ISO 9936 "تحديد المحتوى من التوكوفيرول والتوكوترينول – طريقة التحليل الكروماتوغرافي السائلي عالي الكفاءة".
- 11.22.** تحديد بقايا المعادن الثقيلة
- تحديد الرصاص: وفقاً لطريقة ISO 12193 أو AOCS Ca 18c-91 أو AOAC 994.02
- تحديد الزرنيخ: وفقاً لطريقة AOAC 952.13 أو AOAC 942.17 أو AOAC 985.16
- 11.23.** اكتشاف بقايا المُدْبِيَات المِهْلَجَنَة
وفقاً لطريقة COI/T.20/Doc. n° 8/Corr. 1 "تحديد تتراكلور الإيثيلين في زيوت الزيتون بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي".
- 11.24.** تحديد المحتوى من الشموع والإسترات القلوية
وفقاً لطريقة COI/T.20/Doc. n° 28 "تحديد المحتوى من الشموع والإسترات الميثيلية والإيثيلية للأحماض الدهنية بواسطة التحليل الكروماتوغرافي الغازي على أنبوب شعري".
- 11.25.** تحديد ثنائي الفينولات
وفقاً لطريقة COI/T.20/Doc. n° 29 "تحديد ثنائي الفينولات لزيوت الزيتون بواسطة جهاز التحليل الكروماتوغرافي عالي الكفاءة (HPLC)".