

OLIVA

رقم 117 • 2012

النسخة العربية



المجلس الدولي للزيتون



المحتويات

OLIVÆ رقم 117 · 2012

الافتتاحية	
تواريخ هامة في تاريخ المجلس الدولي للزيتون	3
الاتفاق وتفعيله	
المدير التنفيذي يواصل اتصالاته بالخارج	5
متابعة الحملة الترويجية	6
المجلس الدولي للزيتون يراجع اهتمامه بأمريكا اللاتينية	8
المجلس الدولي للزيتون يشارك في الاجتماع رقم 27 للجنة العلمية الفرعية لمنظمة الجمارك العالمية	9
المجلس الدولي للزيتون يستقبل الدفعة الأولى من متدريه	10
جلسات المجلس الدولي للزيتون في 2012	13
أنشطة تقنية	
مشروع RESGEN	14
مسرد المصطلحات الخاصة بالزيتون	14
دليل الممارسات الحسنة فيما يتعلق بالدلالات الجغرافية	14
تشكيلة مراكش الدولية	15
إنشاء تشكيلة دولية ثالثة لشجرة الزيتون	15
استبيان عن البنى التحتية المتعلقة بالزيتون	16
مشروع إنشاء مشاتل إرشادية للعرض والتدريب	16
مشروع "برنامج تطوير ونشر نموذج حكم مستمر في الموارد المائية في زراعة الزيتون" (IRRIGAOLIVO CFC/IOOC/06)	17
حلقة بحثية دولية عن "أنظمة الزراعة وجودة زيت الزيتون"	18
الأنشطة الترويجية	
عرض دراسة "WHO IS WHO"	25
القتصد والعلم والتقنية	
السوق العلي في أرقام	28
المواصفات والأدلة	
توحيد مقاييس منتجات الزيتون	35
أنشطة المجلس الدولي للزيتون فيما يتعلق بكيمياء الزيتون وإعداد مواصفات 2012/2011.	39

OLIVÆ
الجلة الرسمية للمجلس الدولي للزيتون
وهي تُنشر في خمس لغات وهي: العربية والإنجليزية
والفرنسية والإيطالية والأسبانية

Príncipe de Vergara, 154
28002 Madrid, أسبانيا.
هاتف: 34-915 903 638
فاكس: 34-915 631 263
بريد إلكتروني: iooc@internationaloliveoil.org

التسجيل: 0255-996X
تسجيل: M-18628-1984
إنتاج: Advantia, S.A.

إن التسميات الواردة وعروض المادة في هذه المطبوعة لا تمثل تصريحاً لأي وجهة نظر من جانب السكرتارية التنفيذية للمجلس الدولي للزيتون بشأن الموقف القانوني لأي دولة أو بلد أو مدينة أو منطقة أو لسلطاتها أو بشأن ترسيم الحدود الخاصة بها.

إن محتوى المقالات التي تظهر في هذه المطبوعة لا يعبر بالضرورة عن وجهة نظر السكرتارية التنفيذية للمجلس الدولي للزيتون.

يمكن إعادة نشر المقالات التي تظهر في OLIVÆ بالكامل أو جزء منها شريطة ذكر المصدر.

تواريخ هامة في تاريخ المجلس الدولي للزيتون

بعد عام 2012 عاماً هاماً على نحو خاص للمجلس الدولي للزيتون. إن من يتابعوننا منذ فترة طويلة سوف يتذكرون في الواقع أن عام 2012 هو الذكرى الخامسة والعشرون لطريقة التقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر. إحدى المراحل الأساسية للمجلس الدولي للزيتون. وهي ثمرة عمل فريق سُرع فيه تحت رعاية المجلس الدولي للزيتون في ثمانينات القرن الماضي بروح التعاون الدولي. مع مشاركة خبراء أسبان وفرنسيين ويونانيين وإيطاليين وبرتغاليين وأتراك.

بفضل جهود ورغبة مختلف رؤساء لجان التحكيم فإن طريقة التقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر التي تم التأكيد عليها في المجلس الدولي للزيتون تم إقرارها بواسطة الأعضاء. وهي مذكورة في تشريعاتهم المحلية من أجل تجارتهم الخارجية والمذكورة للمرة الأولى في التشريع المتعلق بالسوق الداخلي للاتحاد الأوروبي. في ذكرى أحد كبار المتخصصين. البروفيسور الإيطالي ماريو سوليناز. يقوم المجلس الدولي للزيتون منذ 12 عاماً بمكافأة أفضل زيوت الزيتون البكر الممتازة في إطار مسابقة تحمل اسمه على أساس نتائج التقييم الحسي الذي تقوم به لجنة حكيم دولية.

في مجال آخر. يأتي عام 2012 ليؤرخ لنهاية حقبة وبداية مرحلة جديدة. سوف تخضع مجلة *Oliva*. بعد نشر 117 عدداً. لعملية تحول جذري حيث أنها. وفقاً للطرق الجديدة للمعلومات التي تركز على التقنيات الرقمية. سوف تتخلى نهائياً عن شكلها التقليدي ليتم نشرها فقط على شبكة الإنترنت. وهذا الأمر ليس هو الجديد فقط...

إذا ما أخذنا في اعتبارنا أن أحد الأهداف الأساسية للاتفاق الدولي لعام 2005 عن زيت الزيتون وزيتون المائدة هو "تأكيد ودعم دور المجلس الدولي للزيتون كمنتدى للقاء بين مجمل الجهات الفاعلة في القطاع وكمركز عالمي للتوثيق والمعلومات المتعلقة بشجرة الزيتون ومنتجاتها". فإنه سيتعين على مجلة *Oliva*. التي تعد بمثابة صوت وانعكاس لأنشطة المؤسسة. أن تستجيب في هذه الفترة الممنوحة للمجلس في إطار الاتفاق المكلف بإدارته.

ربما تذكرون أنه في عام 2011. بناءً على طلب مجلس أعضاء المجلس الدولي للزيتون. أجرت السكرتارية التنفيذية بحثاً عميقاً بين قراء مجلة *Oliva* للتعرف على آرائهم وتوقعاتهم. وقد قررنا أن يتم تدريجياً مواءمة المجلة مع متطلبات أعضاء المنظمة التي نقلوها للسكرتارية التنفيذية وكذلك مع الرأي الذي صاغه ممثلي القطاع الذين تم استشارتهم بشكل شخصي وأجابوا على استبيان مخصص لهذه المسألة. ومن خلال فحص إجاباتهم تبين بجلاء رغبتهم في أن يكون لديهم مجلة ذات طابع علمي وطبي بشكل أساسي تتيح لهم الوصول إلى نتائج آخر الأبحاث المتعلقة بالقيمة العضوية والغذائية لزيت الزيتون وزيتون المائدة مع الإحاطة بالمشايخ الجارية أو المنتظرة.

وهذا الرأي من شأنه التأكيد على إحدى قناعاتنا الراسخة. علماً بأن البحث العلمي ونتائجه هي عناصر أساسية من أجل السماح لنا بإطلاع المستهلكين بشكل صحيح على منتجات الزيتون ومن أجل إنجاز عمل ترويجي جيد.

سوف يمكن لمجلس الأعضاء أن يُبدي رأيه بشكل نهائي حول هذه المسألة بمناسبة جلسته الاستثنائية القادمة التي ستنعقد في بداية تموز/يوليو في بيونس أيرس (الأرجنتين). وبداية من ذلك الحين سوف تتكفل لجنة علمية مستقلة بتقييم المقالات المراد نشرها وسيتم إنشاء منتدى لإتاحة الفرصة للقراء للتفاعل فيما بينهم من أجل الصالح العام لقطاع الزيتون وجمع الجهات الفاعلة فيه. ■

Jean-Louis Barjol
Executive Director



المدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون يواصل اتصالاته بالخارج

لعقد الجلسة الاستثنائية رقم 18 لمجلس الأعضاء التي ستعقد في الفترة من 2 إلى 6 تموز/يوليو 2012 في الأرجنتين (راجع المقال). وإلقاء الضوء على تحديات القطاع في هذا البلد ومناقشة الانضمام المتوقع لدولتين إلى المجلس الدولي للزيتون. ■

اعتماد المجلس الدولي للزيتون على مبادرات الدول الأعضاء أو طرح أنشطة جديدة.

في إطار متابعة الأنشطة الترويجية للمجلس الدولي للزيتون، يُشار على وجه الخصوص إلى مشاركته في إطلاق الحملة في سوق أمريكا الشمالية ومشاركاته في أنشطة في روسيا والصين.

فضلاً عن ذلك فقد توجه إلى شيلي والأرجنتين وأورجواي للإعداد

منذ نشر آخر عدد من مجلة Olivæ. تابع المدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون اتصالاته بالخارج بهدف تعزيز أو اصر التعاون بين المجلس الدولي للزيتون والدول الأعضاء الحاليين والمحتملين وكذلك مع المنظمات الدولية الأخرى. وهو بذلك قد شارك في مقابلات مع ممثلي القطاع في العديد من الدول. وفي مختلف الفعاليات ذات الطبيعة التقنية أو الترويجية التي جرى من خلالها طرح أعمال المنظمة. أكد المدير التنفيذي علي

متابعة الحملة الترويجية

وأصحاب مطاعم وصحفيين حيث شرح لهم مهام المجلس الدولي للزيتون وخصائص سوق زيت الزيتون وزيتون المائدة. من خلال زيارة لنقاط بيع متعددة (محال سوبرماركت ومتاجر صغيرة في الأحياء) أمكن ملاحظة تنوع عرض زيتون المائدة بشكل كبير. خلال الفترة من 24 إلى 27 تشرين أول/أكتوبر، قام المجلس الدولي للزيتون بزيارة العاصمة الصينية

في نهاية شهر أيلول/سبتمبر. شارك المجلس الدولي للزيتون في أنشطة B2B (business to business) و B2C (business to consumers) المسجلة في برنامج أنشطة الترويج في روسيا في ثلاث عواصم إقليمية (ليكاتيرينبورج ونوفوسيبيرسك والمدينة الثالثة في روسيا وسمارا). بهذه المناسبة، قابل المجلس الدولي للزيتون موزعين وتجّار جملة

أنشطة ترويج استهلاك زيت الزيتون وزيتون المائدة في الولايات المتحدة وفي كندا جرت بشكل رسمي يوم 12 أيلول/سبتمبر. خلال حفل كوكتيل أقيم في مركز لينكولن في نيويورك بواسطة وكالة للعلاقات العامة وقع اختيار المجلس الدولي للزيتون عليها عقب مناقصة (Exponent). وقد تم توجيه الدعوة لعشرين صحفياً من الصحافة المكتوبة والرقمية والمريئة والمسموعة (إنترنت وتلفزيون) من المتخصصين في مجال الغذاء وفن المعيشة للمشاركة في هذا الحدث قبل حضور استعراض لمصممة الأزياء الأمريكية بيتسي جونسون. عرض المجلس الدولي للزيتون الخطوط العريضة لحملة الترويج وحدد أنه على ضوء الوضع. فإن عالم الزيتون كان غنياً بالتشكيلات التي يتعين استكشافها وقد شكل مصدراً للإلهام الأكيد. فيما يتعلق بالذواق والرفاهية. وقد قدمت الوكالة تفاصيل فنية عن مسابقة الوصفات التي جرى تنظيمها في إطار الحملة وعن دعم الإنترنت (وبخاصة موقع الإنترنت لحملة المجلس الدولي للزيتون (www.addsome.life.org) وتوافر شبكات التواصل الاجتماعي (الفيسبوك وتويتر). من جانبهم قام الصحفيون بتذوق أطباق بزيت الزيتون من إعداد الشيف مايكل شوارتز الحاصل في عام 2010 على جائزة من مؤسسة جيمس بيرد والذي تم اختياره "كسفير لزيت الزيتون" في إطار هذه الحملة. وكوكتيلات تم إعدادها باستخدام الزيتون بواسطة ريان جودسبيد.



IOC promotional activities in Russia



المنظمة منذ أيلول/سبتمبر جرت في مركز تكوين مؤسسة *China Cuisine Association* (CCA) التي تضم 300.000 شيف رئيس من بين 20 مليوناً من الطهاة الموجودين بالبلاد. وقد جرى تصوير الحدث، الذي تابعه عشرة صحفيين، ليتم رفعه على موقع الإنترنت الخاص بالحملة الترويجية للمجلس الدولي للزيتون في الصين. ومن جانبه استغل السيد بارجول مهمته لمقابلة مسؤول قسم زراعة الزيتون في الأكاديمية الوطنية للغابات الذي أوضح له أنه قد تم تحويل ملف انضمام الصين إلى وزارة التجارة وإلى قسم المنظمات الدولية. هذا وقد أحيط كذلك علماء عن تواصل جارب توطين شجرة الزيتون في العديد من المقاطعات في أنحاء البلاد حيث جرى اختبار أصناف مختلفة. ■



Hands-on olive oil demonstrations

الحديثة (الانتشار الشديد لظاهرة الشبكات الاجتماعية والاهتمام المتزايد بالتغذية) وبحث الأنشطة المقررة من الآن وحتى نهاية العام، وبخاصة الجولة الإعلامية في اليونان وإيطاليا، ويُشار إلى أن المرحلة الأخيرة لاختيار أفضل شيف من بين 10 متبارين في المرحلة النهائية للمسابقة

بكين حيث اجتمع مع المسؤولين المجدد لوكالة Hill&Knowlton المسئولة عن تنفيذ الأنشطة الترويجية للمجلس الدولي للزيتون في الصين. وقد سمحت هذه المقابلة بالتركيز على وضع السوق الصينية (الطلب المتزايد على زيت الزيتون واكتشاف أنواع من زيتون المائدة) وعلى توجهاته

المجلس الدولي للزيتون يراجع اهتمامه بأمريكا اللاتينية

في الاجتماع الأول للهيكل الثلاثي الذي يجمع الوزارة والسلطات الإقليمية وقطاع الزيتون.

في أوجواي، يومي 16 و17 تشرين الثاني/نوفمبر، التقى نائب الوزير للشئون الخارجية، ووزير الصحة العامة والعديد من كبار موظفي وزارة الزراعة، وقد تطرقت المناقشات إلى معايير المجلس الدولي للزيتون وميزات وتكلفة الانضمام للاتفاق الدولي لعام 2005 عن زيت الزيتون وزيتون المائدة، فضلاً عن ذلك، اجتمع السيد بارجول مع مسؤولين من كلية كيمياء مونتيفيديو الذين أبدوا اهتمامهم باعتماد المجلس الدولي للزيتون لختبرهم.

في شيلي كما في أوجواي، كانت هناك مناقشات بين السلطات وأصحاب المهنة لإبداء الرأي حيال البدء المحتمل في إجراء الانضمام إلى المجلس الدولي للزيتون الذي قد يتم الإعلان عنه خلال جلسة تموز/يوليو. ■

الدولى للزيتون التي ستنعقد في تموز/يوليو القادم في بيونس إيرس (راجع المقال المقابل). كما التقى مع العديد من مسؤولي المختبرات العامة والخاصة المهتمة باعتماد المجلس الدولي للزيتون لنشاطهم العملي أو لجنة التحكيم حسب الأحوال.

وخلال اجتماعه مع ممثلي الغرف التجارية لأقاليم زراعة الزيتون بالأرجنتين (كاتاماركا، مندوزا، سان خوان، بيونس إيرس، لاريوخا)، قام بعرض أنشطة المجلس الدولي للزيتون والملف الأرجنتيني عن زيوت الزيتون التي تتميز بمعدلات كامبستيرول مرتفعة عن الحد الرسمي المذكور في مواصفات المجلس الدولي للزيتون وهيئة الدستور الغذائي Codex. وقد قابل كل من وزير الزراعة (جوليان أندرياس دومينيجين)، والسكرتير المسؤول عن الزراعة وتربية الحيوانات والصيد، (لورينزو باسو) ونائب السكرتير المسؤول عن الزراعة (أوسكار سوليس) وشارك

في 10 تشرين الثاني/نوفمبر، توجه المدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون إلى شيلي حيث كان قد تمت دعوته إلى اللقاء الوطني التاسع عن زيت الزيتون الذي نظمته مؤسسة ChileOliva. على هامش هذا الحدث الذي شهد مشاركة حوالي 200 شخص، أجرى مقابلات مع السلطات المحلية لمناقشة الانضمام المحتمل لشيلي إلى المجلس الدولي للزيتون وزار مختبر التحليل الكيميائي بكلية الكيمياء المجهز بجهاز تحليل كامل تماماً وبأنف إلكترونية. وأشار مدير المجلس الدولي للزيتون إلى طرق مشاركة هذا المختبر ولجنة حكمه - التي تتدرب منذ 2009 - في اختبارات اعتماد المجلس الدولي للزيتون.

وبعد وصوله في 14 تشرين الثاني/نوفمبر إلى الأرجنتين، التقى الهيئات المختصة لغرض التحضير للجلسة الاستثنائية القادمة لمجلس أعضاء المجلس

المجلس الدولي للزيتون يشارك في الاجتماع رقم 27 للجنة العلمية الفرعية لمنظمة الجمارك العالمية (OMD)



The IOC Executive Director

زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر وزيت الزيتون العادي لا يُعتبر من ناحية أخرى مُرضياً فيما يتعلق بشفافية السوق. ■

ينصب الاهتمام الأكبر لدول المجلس الدولي للزيتون في المقام الأول على عدم الفصل في المدونة الجمركية للزيت البكر اللمبانتني عن فئات أخرى للزيت البكر. ما يهم بشكل أكبر أن الزيت اللمبانتني غير مخصص للأكل (هو مخصص للتصفية). ويحمل هذا الوضع مصدر اللبس، وبخاصة للدول التي ليس لديها تراث طويل في استهلاك زيت الزيتون. مخاطرة أن يتم استهلاكه لأغراض تجارية مؤسفة بواسطة جهات لا تتسم بالدقة الكافية.

فضلاً عن ذلك، فإن عدم التمييز في المدونة الجمركية بين

شارك المجلس الدولي للزيتون في النقاش المتعلق بالتعديل المحتمل للمذكرات التفسيرية للبضائع المصنفة تحت الفئة 15.09 التي كانت ضمن جدول أعمال الاجتماع رقم 27 للجنة العلمية الفرعية لمنظمة الجمارك العالمية (OMD) الذي انعقد في بروكسل (بلجيكا) في 10 كانون ثاني/يناير 2012. بهذه المناسبة، فقد أشار إلى رغبة الدول الأعضاء للمجلس الدولي للزيتون في تطوير مدونة منظمة OMD في إدارة التعريفات الدولية للمجلس الدولي للزيتون لتوفير قدر أكبر من شفافية السوق وتعزيز تأمين المستهلكين.

يرحب المجلس الدولي للزيتون بالدفعة الأولى من المتدربين المتخرجين

في عالم أكثر تنافسية، يعد التدريب المهني واحداً من أفضل طرق الحصول على تدريب في مكان العمل. وإذا تم تقديم هذا النوع من التدريب للمتدربين في مؤسسة دولية متعددة اللغات، فإنه يكون أكثر جذباً لهم، لكن أكثر تحدياً أيضاً. لقد شهد شهر نوفمبر من عام 2011 انطلاق برنامج المجلس الدولي للزيتون للتدريب المهني لخريجي الجامعات، حيث بدأ ثلاثة من المتقدمين الذين نجحوا في التأهل للتدريب مهمة لمدة خمسة أشهر في مكاتب السكرتارية التنفيذية للمجلس الدولي للزيتون في مدريد، إسبانيا. كما أنهم يخبروننا بتوقعاتهم وتجاربهم اليومية وآمالهم المستقبلية.

لقد انضمت ثلاثة وجوه جديدة لفريق السكرتارية التنفيذية يحضرون كل صباح إلى العمل، إنهم جميعاً شباب لكنهم من دول مختلفة وبخلفيات مختلفة ومن جامعات مختلفة. مهدي فيندري من تونس، وماوريزيو ريمز من الجبل الأسود، وأليخاندرو سانثنز بلازكويز من إسبانيا هم أول دفعة من المتدربين الخريجين لدى المجلس الدولي للزيتون. إنهم يهدون الطريق الآخرين حريصين على التعرف على منظمة سلعية دولية بأنفسهم.

هناك أهداف عديدة لبرنامج التدريب المهني. يحصل المتدربون على فرصة الاطلاع على أعمال منظمة دولية على أرض الواقع

العالم الأوسع والمتنوع الخاص بزراعة الزيتون“. فبعد حصوله على درجة الماجستير في تقنية زراعة الزيتون وزيت الزيتون من جامعة قرطبة، حصل مهدي على درجة الدكتوراه من جامعة غرناطة في التمييز المحدد لحبوب لقاح الزيتون على أساس الخصائص المورفولوجية ومؤشرات الميكروستالايت. وبالتالي، فلديه بكل تأكيد المهارات الأكاديمية التي تؤهله للمضي قدماً. ويقوم مهدي بالتدريب مهنيًا مع الوحدة التقنية تحت الإشراف المباشر لنائب مدير المجلس الدولي للزيتون عمار أصباح. وحسب وصف مهدي، ”إن المتابعة الممتازة وأدوات العمل الموجودة في السكرتارية التنفيذية قد ساعدت على صقل معرفتي“. حيث يمثل عمل مهدي في جمع معلومات حول أحدث الابتكارات العلمية والتقنية في عالم الزيتون والتي ترد في الدورات العلمية أو محاضر الاجتماعات

من أجل تطبيق ما تعلموه في الجامعة، لقد أتيحت لهم فرصة متميزة لاكتساب خبرة مهنية في بيئة متعددة الثقافات، ومتعددة اللغات، ومتعددة الأعراق. وسوف تكون السكرتارية التنفيذية بالرغم من صغر حجمها عند حسن الظن في هذا الشأن، ففريق السكرتارية التنفيذية يتمتع بمعتقدات وجنسيات مختلفة - جزائرية، وبريطانية، وفرنسية، وإيطالية، وبرتغالية، وإسبانية. كما أن بها لغتي عمل، وخمس لغات رسمية، إضافة إلى عدد آخر محدود. حيث يتم سماعها جميعاً على طول الممر وفي المكاتب وغرف الاجتماعات.

إن مهدي قادم من صفاقس، أكبر ولاية منتجة لزيت الزيتون في تونس. وقد كان حلم مهدي، الذي ينحدر من عائلة تقوم بزراعة الزيتون، ”أن يكتشف المزيد حول



أول متدربي المجلس الدولي للزيتون: مهدي، أليخاندرو، وماوريزيو

بهدف تضمينها في قاعدة بيانات تتميز بحقولها التي تحمل عناوين المستندات، وأسماء المؤلفين، والمؤسسات، والملخصات، والكلمات الرئيسية التي من شأنها تيسير عملية البحث للمستخدمين المحتملين من داخل الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون. "وسوف يعمل هذا التصنيف للبيانات على توليد قيمة مضافة في مراحل مختلفة من صناعة الزيتون عندما تتاح قاعدة البيانات للأعضاء".

أما المدرب الثاني، فقد ولد في بلجراد، حيث درس الزراعة بالجامعة. وكانت أطروحة الحصول على الدرجة النهائية لماوريزيو تركز على وضع "مَعْرِف" للفصائل الرمزية لتراث الجبل الأسود من الزيتون. شجر الزيتون الشهير الذي يبلغ من العمر 2000 عام في ميروفريكا، بار. فعندما كان طالباً، عمل ماوريزيو خلال العطلات الصيفية كمتطوع في مركز الثقافات المدارية في بار. كما قام بتدريس طرق تقليم الزيتون والعنب في الدير الصربي في اليونان، وأدار بستان فاكهة صغير في القرى القريبة من بلغراد، وما إلى ذلك. وبالرغم من صغر سنه، إلا أن علاقاته مع زراعة الزيتون طويلة جداً.

في سبتمبر من عام 2009، التحق بجامعة بيروجيا لدراسة الماجستير في تقنية زراعة الزيتون وزيت الزيتون، حيث تناولت أطروحته احتمالية إعادة استخدام ثفل الزيتون لإطعام الحيوانات وتأثير ذلك على جودة المنتج النهائي (اللين، والجين).

يقول ماوريزيو: "بالنسبة لطلاب الماجستير، كان المجلس الدولي للزيتون يمثل دائماً شيئاً خاصاً. فقد كان بمثابة منارة عالم الزيتون. وكان ذلك أحد الأسباب الرئيسية وراء تقديمي للتدريب المهني". إنها الوظيفة الحقيقية الأولى لماوريزيو. فقد تم تعيينه لمساعدة الوحدة التقنية على تصميم وإعداد قاعدة بيانات تضم المتخصصين الموجودين في المؤسسات البحثية والتعليمية الرائدة حول العالم والمستعدين للتعاون مع المجلس الدولي للزيتون بشتى الطرق من خلال الإلقاء محاضرات في دورات وندوات المجلس الدولي للزيتون، أو إجراء مهام الاستشارات الميدانية في عدد من الدول، أو المساهمة في المنشورات التقنية للمجلس الدولي للزيتون. وقد تعلم ماوريزيو الكثير خلال هذه العملية حول العمل الجماعي. "لقد استمتعت بالفعل بالاشتراك في عمل قاعدة البيانات. أعتقد أنها أهم ما قمت به لأنها ستساعد بشكل فعلي على توفير الوقت في المستقبل وعلى تنظيم أنشطة المجلس الدولي للزيتون بشكل أكثر سهولة".

أما المدرب الثالث، أليخاندرو، فليس بغريب على مدريد. لقد درس في الواقع علم الزراعة في جامعة بوليتكنكال الموجودة بالمدينة، حيث كان مهتماً بزراعة الزيتون بعد أن حضر دورة تدريبية حول التقليم في حقول الزيتون الكثيفة. بعد ذلك، قام من بين أمور أخرى بالحصول على درجة الماجستير في إحياء المنظومة البيئية وعمل كباحث مساعد مع شركة استشارات بيئية في

مالطا، حيث اكتسب خبرة كبيرة في مشاريع الأبحاث التي يريها الاتحاد الأوروبي. كما قام بتحسين لغته الإنجليزية في هذه الأثناء. وفي يوم ما خلال العام الماضي، شاهد إعلاناً حول التدريب المهني في المجلس الدولي للزيتون. "أعترف أنني لم أسمع من قبل عن المجلس الدولي للزيتون". وفي غضون عدة أشهر، تعرف على كل شيء خاص بالمنظمة وما تقوم به، وفهم قطاع الزيتون بشكل أفضل.

ويتدرب أليخاندرو ضمن وحدة المسح الاقتصادي، حيث يتمثل عمله في البحث عن كافة المعلومات المتاحة حول السياسات القومية المطبقة من جانب الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون فيما يتعلق بمجالات زراعة الزيتون، وزيت الزيتون، وزيتون المائدة وتحليلها لعمل بيانات للملفات الشخصية لكل دولة. "بدايةً، اعتقدت أن الأمر سيكون ملاً إلى حد ما، لكن تغير الحال مع مرور الوقت، فقد أصبحت مهتماً بشكل أكبر باكتشاف المزيد حول مجال الزيتون أثناء عملي".

وهناك ميزات مهنية أخرى للعمل في المجلس الدولي للزيتون. على سبيل المثال، فقد حضر المتدربون الندوة الدولية التي عقدت في المقر الرئيسي للمجلس الدولي للزيتون في ديسمبر من عام 2011، حيث استمعوا مع 84 مشارك آخر إلى 30 محاضراً متميزاً تحدثوا جميعاً عن الأمور الرئيسية المتعلقة بزراعة الزيتون في الوقت الحالي.

من الواضح أن العمل

أن الخبرة المكتسبة من العمل في المجلس الدولي للزيتون سوف تكون بمثابة فخر لي في مسيرتي المهنية كمهندس زراعي“.

فبينما يتم إرسال هذا المقال للصحافة، يواصل هؤلاء الثلاثة مسيراتهم الوظيفية. إننا نتمنى لهم الحظ الأوفر في المستقبل. ومن يدري، فقد يعودون مرة أخرى إلى المجلس الدولي للزيتون كمندوبين أو خبراء، فكما يقول المثل: البركة بالشباب. ■

”كوني في (قلب) زراعة الزيتون ساعدني على استيعاب الاتجاه الذي يسير فيه هذا القطاع. وكيفية سير الأوضاع في سوق الزيتون. إضافة إلى المجالات التخصصية التي يحتاجها المجال بشكل كبير. الأمر الذي سيعطيني فكرة حول أفضل طريق لمستقبلي“. بالنسبة لأليخاندر، وبالرغم من أنه ذكر أن توقعاته المستقبلية غير واضحة، إلا أنه يقول: ”ما لا يمكن إنكاره هو

المستمر دون راحة يسبب الملل. وفي ملاحظة شخصية إلى حد كبير، اندمج الأشخاص الثلاثة مع فريق العمل، وانضموا إلى المناسبات الخاصة بفريق العمل (فقد كانت زاويتهم من طاولة غداء عيد الميلاد هي الأكثر حيوية على الإطلاق). من الواضح أن مهدي وأليخاندر يتحدثان الإسبانية بالفعل، أما ماوريزيو، فقد كان الأمر بمثابة فرصة له لاكتشاف دولة جديدة وأشخاص جدد.

لكن ماذا عن المستقبل؟ يقول مهدي: ”أمل أن تكون تجربتي هنا نقطة انطلاق نحو مسيرتي الوظيفية المستقبلية في هذا المجال الرائع“. أما بالنسبة لماوريزيو، فيقول:

هل أنت مهتم بحضور تدريب مهني في المجلس الدولي للزيتون؟

ابحث جيداً عن إعلانات على الموقع الإلكتروني للمجلس الدولي للزيتون
<http://www.internationaloliveoil.org>

جلسات المجلس الدولي للزيتون المقررة على جدول أعمال عام 2012

بالصيغة المعتادة لاجتماعات القطاع الخاص/المؤسسة المتبعة من قبل اللجان الطارئة والجلسات المنعقدة بكامل أعضائها. إلا أنه لن يعتبر مناسبة عادية. حيث ستكون الجلسة المائة للمنظمة. لقد قطع المجلس طريقاً طويلاً منذ جلسته الأولى التي انعقدت في أكتوبر من عام 1959. حيث أبرم العديد من الاتفاقات الدولية. كما تطورت عضويته لتشهد وتساعد في تشكيل التغييرات بعيدة المدى التي حدثت في عالم زراعة الزيتون على مدار النصف القرن الماضي.

وسوف تكون الفترة من 19 إلى 23 نوفمبر سبباً في الاحتفال بهذه المرحلة الرئيسية من عمر المجلس. كما ستكون نقطة انطلاق نحو عقد العديد من الجلسات الإضافية وتقديم مبادرات جديدة. علاوة على ذلك، سوف تتزامن الاحتفالات مع الذكرى السنوية الخامسة والعشرين لطريقة المجلس الدولي للزيتون الخاصة بالتقييم الذوقي لزيتون الزيتون البكر. التي قدمت الكثير لتغيير منهج الاختبار الحسي. ■

كما ستجتمع اخادات الأعضاء الخاصة بنظام الرقابة على الجودة التابع للمجلس الدولي للزيتون والموجودة في أسواق الاستيراد المستهدفة لمناقشة الأمور المهمة.

وخلال ذلك الأسبوع، سوف تلتنق لجان المجلس الدولي للزيتون المتخصصة على التوالي لمناقشة الاتجاهات الاقتصادية وتحديث آخر الإحصاءات المتعلقة بالإنتاج والاستهلاك والتصدير والاستيراد والخزون. وذلك لتتبع مستوى تقدم الأنشطة التدريبية ومهام المساعدة التقنية والمشروعات المرتقبة والأخرى المستمرة. ومناقشة أبحاث السوق وتحديد أسواق جديدة لاستهدافها من خلال حملات الترويج ودراسة مستوى تقدم الحملات الحالية. ومراجعة الإدارة المالية والموازنية للمنظمة. وسوف يتم عرض مقترحات اللجنة على الجلسات المنعقدة بكامل الأعضاء وذلك للمصادقة عليها.

سوف تتضمن يوميات المشاركة الخاصة بهذا العام الجلسة العادية التالية للمجلس الدولي للزيتون. وعلى الرغم من أن ذلك سيحتفظ

سوف يشهد هذا العام استعداد المجلس الدولي للزيتون لجلستين مهمتين.

بالنسبة لجلسته غير الاعتيادية الثامنة عشر. فسوف ينقلها المجلس مؤقتاً من المقر الرئيسي في مدريد بإسبانيا إلى الأرجنتين. ففي الأسبوع الأول من يوليو، سوف يجتمع مندوبي 17 دولة من الدول الأعضاء في المنظمة في بوينس آيرس فيما سيعرف بالجلسة الأولى من نوعها للمجلس الدولي للزيتون في أمريكا اللاتينية. الأمر الذي سيكون بمثابة فرصة رائعة للتواصل مع أصحاب المصالح الرئيسيين والشركاء المؤسسين من الأرجنتين وبعيداً من أمريكا الجنوبية لمشاهدة زراعة الزيتون على أرض الواقع في هذه الإضافة الجديدة نسبياً لمجتمع الزيتون الدولي.



وكالعادة، سيسبق الجلسة اجتماع للجنة الاستشارية للمجلس الدولي للزيتون بشأن زيت الزيتون وزيتون المائدة. حيث ستتاح الفرصة لأصحاب المصالح الرئيسيين من مختلف قطاعات مجال الزيتون للتعبير عن آرائهم ومخاوفهم. ومن المتوقع حضور تمثيل كبير لدوائر العمل المحلية.

لمحة حول يومية الجلسة

الجلسة غير الاعتيادية الثامنة عشر: بوينس آيرس، الأرجنتين. من 2 إلى 7 يوليو 2012

الجلسة العادية المائة: مدريد، إسبانيا. من 19 إلى 23 نوفمبر 2012

أنشطة البحث/التطوير والبيئة

ما بين إدارة بساتين الزيتون إلى إعداد الزيوت وإعداد زيتون المائدة. تسعى السكرتارية التنفيذية، عن طريق قسم البحث والتطوير والبيئة، إلى زيادة اللجوء إلى تقنيات حديثة تسمح بزيادة الإنتاج، وتقليل تكاليف المنتجات، وتحسين الجودة وحماية البيئة. وبذلك فهي تهتم بجميع المجالات التقنية المتعلقة بزراعة الزيتون: الموارد الوراثية لشجرة الزيتون، والتحسين الوراثي للأصناف، والسيطرة على الأمراض والطفيليات، والري، وعمليات التشذيب، والحصاد، وإدارة الأرض، وإعداد زيت الزيتون، وإعادة تدوير بقايا المنتجات الزيتية وما إلى ذلك، بإمكان السكرتارية التنفيذية معالجة هذه المسائل بطرق مختلفة: في إطار المشاريع التي تقيمها في البلدان الأعضاء في المنظمة من خلال نشرها لأعمال وأدلة تقنية وبمناسبة الحلقات البحثية الدولية. من بين المشاريع الجارية، يتم تمويل بعضها حصرياً بواسطة ميزانية المجلس الدولي للزيتون وبعضها يتم تمويله بالاشتراك مع الصندوق المشترك للمنتجات الأساسية.

من بين المشاريع التي يمولها المجلس الدولي للزيتون، نذكر مشروع حفظ، وتوصيف، وتصنيف واستعمال الموارد الوراثية لشجرة الزيتون (RESGEN). ونشر معجم مصطلحات الزيتون ودليل الإجراءات السليمة فيما يتعلق بالدلالات الجغرافية، ومتابعة التشكيلة العالمية من المادة الوراثية

(الجيرمولبازم) لشجرة الزيتون في مراكش (المغرب) وإنشاء تشكيلة عالمية جديدة في أزمير (تركيا) وإعداد استبيان عن البنى التحتية المتعلقة بالزيتون.

مشروع RESGEN

هذا المشروع المقام قبل ذلك في 17 دولة عضو في المجلس الدولي للزيتون بواسطة مصادر تمويل مختلفة (الاتحاد الأوروبي، الصندوق المشترك للمنتجات الأساسية والمجلس الدولي للزيتون). تم البدء فيه عام 2011 في ثلاث دول بتمويل حصري من المجلس الدولي للزيتون: ألبانيا والأرجنتين وتركيا، التي ستشرع في تحديد ووصف وحفظ موروثهم الوراثي. بعد تنفيذ هذه الأنشطة، سوف ترى المراكز المعاونة لهذه الدول الثلاث نماذجها الوراثية في التشكيلات الدولية من المادة الوراثية (الجيرمولبازم) لشجرة الزيتون.

مسرد مصطلحات الزيتون

إن تطور قطاع الزيتون في السنوات الأخيرة وتطور التعريفات التي كانت أحياناً مصدرًا للتعارض والغموض جعل من الضروري إنشاء أداة تسمح بتنفيذ توحيد للمصطلحات كموجه لضمان التواصل المهني الدولي. هذا القاموس الخاص بالزيتون الموجود

على شبكة الإنترنت (http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index) يعطي تعريفاً وترجمة بخمس لغات رسمية للمجلس الدولي للزيتون (العربية والفرنسية والإنجليزية والإيطالية والإسبانية) للمصطلحات الأكثر أهمية والأكثر شيوعاً المستخدمة في المجالات التالية: تقنيات الزيتون وإعداد زيتون المائدة والزراعة وكيمياء الزيتون والتحليل الحسي.

دليل الإجراءات الفنية السليمة فيما يتعلق بالدلالات الجغرافية

الدلالات الجغرافية (IG) هي وسيلة هامة لتنمية الإنتاج الزراعي الغذائي. فالاعتراف بدلالة جغرافية يعطي قيمة مضافة ويقدم فرصاً هائلة محتملة للمنتجين. ولكن كيف السبيل للحصول على اعتراف بدلالة جغرافية؟ هذا هو السؤال الذي بحثت السكرتارية التنفيذية عن إجابة له. هذا الدليل - المتوفر على موقع المجلس الدولي للزيتون على شبكة الإنترنت (<http://www.internationaloliveoil.org>) - يُظهر شغفاً بالعناصر الأساسية التي ينبغي إثباتها على من يطلبونها وتلك التي ينبغي أن تتحقق منها السلطات من أجل حماية الدلالة الجغرافية.

لشجرة الزيتون. ومع صدور نتائج التقييم بشكل إيجابي، وافق مجلس الأعضاء على إرجاء الاتفاق بهدف إكمال التشكيلة.

إنشاء تشكيلة دولية ثالثة لشجرة الزيتون

تم التخطيط لإنشاء تشكيلة دولية ثالثة بدعم من المجلس الدولي للزيتون في إحدى دول منطقة شرق البحر الأبيض المتوسط لإكمال التجهيز المكونة بواسطة التشكيلة المنشأة في عام 1970 في قرطبة (إسبانيا) وتلك المنشأة في عام 2002 في مراكش (المغرب). تهدف فكرة إنشاء تشكيلة ثالثة على مسافة بعيدة بشكل كاف من تشكيلة مراكش وقرطبة وتحت ظروف بيئية مختلفة إلى ضمان بقاء الموارد الوراثية في حالة تعرضها للضيق نتيجة للكوارث المحتملة (البيئية، والصحية).

وقد استجابت خمس دول للدعوة لطرح العروض التي أطلقها المجلس الدولي للزيتون: مصر وإيران والأردن وسوريا وتركيا. بعد تقييم الترشيحات بواسطة لجنة الخبراء، قرر مجلس الأعضاء قبول عرض تركيا التي سوف تنشئ هذه التشكيلة الثالثة في كامل باشا في إقليم أزميز، على قطعة أرض محطة زراعة الزيتون في بورنوبا، وهي كيان متخصص في البحث المتعلق بالزيتون منذ 1937.

أهداف التشكيلات الدولية للمادة الوراثية (الجيرموبلازم) لشجرة الزيتون

- الحفاظ على التنوع الوراثي لشجرة الزيتون وفقاً لبنود اتفاق ريو الذي يهدف إلى اتقاء مخاطر فقدان التنوع العضوي وذلك بموجب الدور الذي تلعبه شجرة الزيتون على الصعيد الاقتصادي والاجتماعي والثقافي والبيئي.
- ضمان الحماية والحفاظ على التنوع الوراثي لشجرة الزيتون من أجل الأجيال المستقبلية والسماح للمجموعة العلمية بالقيام بأعمال بحث عن المواد الوراثية.
- وضع النتائج التي تم الحصول عليها في متناول المستخدمين من أجل تطوير مستمر واستعمال أفضل لإمكانات الأصناف المختلفة تبعاً لمختلف أنواع التربة والمناخ.

تشكيلة مراكش الدولية

موزعة على ثلاث قطع أراضي). في عام 2011، قام المجلس الدولي للزيتون بتكليف معهد البحث والتكنولوجيا الزراعية الغذائية في برشلونة (IRTA) بتقييم أنشطة هذه التشكيلة من أجل التحقق من الالتزام بنود الاتفاق الموقع بين المعهد الوطني للبحوث الزراعية (INRA) بالمغرب والمجلس الدولي للزيتون وحالة تقدم أعمال الحماية والحفاظ على التنوع الوراثي

البنك الدولي الثاني للمادة الوراثية (الجيرموبلازم) لشجرة الزيتون، الذي تم افتتاحه في آذار/مارس 2002 على أرض المعهد الوطني للبحوث الزراعية (INRA) في تساوت على بعد 63 كلم من مراكش (المغرب). يضم 565 صنفاً من أشجار الزيتون من 13 دولة (4 أشجار للصنف



World collection, Marrakech

استبيان عن البنى التحتية المتعلقة بالزيتون

إن معرفة بنية الزيتون بالدول الأعضاء هو أمر أساسي لضمان برمجة استراتيجية مناسبة ولزيادة الجهود باستعمال الموارد المتاحة بشكل أكثر فعالية. ولهذا الغرض قامت السكرتارية التنفيذية بإعداد استبيان بالتعاون مع خبراء من الدول الأعضاء بالمجلس الدولي للزيتون. استعمال معطيات على الأسطح المزروعة. وعدد الاستعمالات. وتوافر البنى التحتية للمنتجين. والطواحين. وعدد المشاتل وما إلى ذلك. سوف يسمح. على أساس معايير الإدارة ومستوى التعزيز. بتحديد الأنواع المختلفة لزراعة الزيتون الموجودة حالياً. وفهم منطق التشغيل وتحديد الأولويات من أجل تقديم الدعم الضروري للدول المنتجة.

من بين المشاريع التي يمولها الصندوق المشترك للمنتجات الأساسية (FC). نذكر إنشاء مشاتل إرشادية.

مشروع إنشاء مشاتل إرشادية للعرض والتدريب

يشكل هذا المشروع المرحلة الثانية لمشروع RESGEN المنفذ بنجاح في كل من الجزائر ومصر والمغرب وسوريا وتونس بفضل تمويل الصندوق المشترك والذي أتاح لهذه الدول تخديد وتوصيف وحفظ الأصناف الأصلية لشجرة الزيتون. الهدف الأساسي لهذا المشروع هو إقامة مراكز إنتاج نباتات (مشاتل إرشادية) بهدف تحسين جودة نباتات شجرة الزيتون المنتجة وزيادة عدد الإمكانات فيما يتعلق بالأصناف الأصلية المتاحة والمتوافقة مع البيئة. إقامة مشاتل حديثة ومبتكرة سوف تتيح توفير نباتات عالية الجودة. إن استعمال الموارد الوراثية الأصلية المناسبة. والمتوافقة مع ظروف التربة والمناخ وبجودة وراثية عالية. من شأنه الحد في الواقع من المخاطر التي قوبلت عند البدء في زراعات جديدة وهذا بفضل معرفة أفضل لاحتماليات

المواد النباتية المستخدمة. إن إقامة مراكز إرشادية من شأنه السماح في واقع الأمر بضمان مضاعفة إنتاج ونشر نباتات الأصناف الأصلية المتوافقة تماماً مع الخصائص البيئية والمناخية. إنها أيضاً طريقة فعالة وحديثة لنشر الإجراءات الزراعية السليمة. وسوف يسمح إقرار التقنيات الحديثة للإنتاج والإدارة بتحسين قطاع الزيتون على نحو هائل ومستمر. وهو ما سيسهم في إدرار إيرادات مرتفعة للمزارعين. وسوف يتيح الاستعمال المناسب للتنوع الأحيائي لشجرة الزيتون ولتعزيز تنافسية المنتجين على صعيد الأسواق العالمية. بعد تحليل دراسة إمكانية تحقيق هذا المشروع التي عهد بها المجلس الدولي للزيتون إلى شركة خارجية. علق الصندوق المشترك موافقته على تمويل هذا المشروع في أربع دول هي - الجزائر ومصر والمغرب وتونس - على تقديم المجلس الدولي للزيتون لوكالة تنفيذ. ويجري حالياً اختبارها.

محاضرتين مخصصتين لحساب الحصص المائية اللازمة لشجرة الزيتون لصالح مزارعي الزيتون. وقد حصل هؤلاء الذين قرروا إقامة نظام ري أو تحسين تجهيزاتهم الحالية على دعم خاص. وتم عقد اجتماعي متابعة للمشروع في آذار/مارس (مراكش) وفي تشرين الثاني/نوفمبر (الرباط). ■

وسوريا بغرض إمداد المزارعين بمختلف تقنيات الري وجمع البيانات الأساسية عن استجابة الزراعة لمختلف الظروف البيئية المناخية. تم تنفيذ الأنشطة المقررة لعام 2011 وفقاً لخطة العمل: علاوة على الإدارة الطبيعية لقطع الأراضي (الحرق، الري، الحصاد، وما إلى ذلك). تم تحليل الزيوت الناتجة على المخطط الكيميائي وتم تنظيم

مشروع "برنامج تطوير ونشر نموذج حكم مستمر في الموارد المائية في زراعة الزيتون" IRRIGAOLIVO CFC/IOOC/06

الهدف الأساسي لهذا المشروع. الذي ظهر في 2010. هو إنشاء قطع أراضي للإرشاد والبحث في مجال تنظيم الري في المغرب



IRRIGAOLIVO installations



Participants in IRRIGAOLIVO

حلقة بحثية دولية "أنظمة الزراعة وجودة زيت الزيتون"

المجلس الدولي للزيتون، مدريد، 12-16/12/2011

مقدمة

قام السيد جان لوي بارجول، المدير التنفيذي للمجلس الدولي للزيتون، بافتتاح أعمال الحلقة البحثية. وبعد أن رحب بالمشاركين، تحدث عن مهمة المجلس الدولي للزيتون وأشار إلى الأنشطة التي اضطلع بها المجلس بهدف التوسع في زراعة شجرة الزيتون ومنتجاتها في الدول المنتجة كما في الدول المستهلكة.

وتدرج الحلقة البحثية، التي انعقدت في الفترة من 12 إلى 16 كانون أول/ديسمبر 2011 بمقر المجلس الدولي للزيتون، في إطار الأنشطة الفنية التي يقوم بها المجلس الدولي للزيتون لغرض أن تتوفر للفنيين النتائج التي تم الحصول عليها بواسطة مراكز البحث المعنية.

وقد شارك في هذه الحلقة البحثية أربع وثمانين مهندساً من 14 دولة من بين 17 دولة عضو في المجلس الدولي للزيتون وذلك لغرض تكوين فكرة دقيقة عن واقع زراعة الزيتون وعن تطور أنظمة الزراعة المعتمدة ومعرفة إلى أي مدى تؤثر هذه الأنظمة على المنتج النهائي، والخصائص الحسية وسعر زيت الزيتون. كما شارك في هذه المناسبة ثلاثون متخصصاً من الكفاءات الفائقة من المنتمين لمؤسسات من دول مختلفة منتجة للزيتون (إسبانيا، إيطاليا، تونس).

وقد أمكن للمشاركين زيارة قطع الأراضي التجريبية الخاصة بمركز IMIDRA، وهو مركز للبحث والتطوير الريفي يقع في أراجوز (مدريد). وقد حُصصت التجارب التي قام بها هذا المركز لكثافات زراعية مختلفة، ولأنواع مستخدمة ولأنظمة إدارة متبناة. وطرح المشاركون العديد من الأسئلة على مسؤول المركز حول الأهداف المحددة والنتائج الرئيسية التي تم الحصول عليها.

فضلاً عن ذلك، تم تنظيم جلسة تذوق للزيوت للمشاركين لإتاحة الفرصة لهم للإطلاع على تقنيات التحليل الحسي لزيوت الزيتون.

وقد تناول برنامج الحلقة البحثية الموضوعات التالية:

- المواد النباتية
- تقنيات الزراعة
- تأثير البيئة على مختلف أنظمة الزراعة.
- إعداد وجودة الزيت.
- دراسة لسلسلة قيمة زيت الزيتون.

مقدمة

تتميز أنظمة الإنتاج المختلفة الخاصة بزراعة الزيتون بطاقتها الإنتاجية.

وتجدر الإشارة إلى أن الميزة الأساسية لزراعة الزيتون التقليدية هي التنوع الكبير لبساتين الزيتون وقدرتها على التكيف مع أي نوع من التربة ومن الطوبوغرافيا. وتم توطين بساتين الزيتون هذه بشكل أساسي في مناطق البحر الأبيض المتوسط. وترتكز التقنيات المطبقة بشكل أساسي على معرفة تجريبية، من خلال اختيار الصنف حتى مضاعفة الإنتاج مروراً بحصاد الثمار وإعداد الزيت. ويمكن اعتبار زراعة الزيتون هذه كزراعة اجتماعية من ناحية تصاعد الطلب على الأيدي العاملة وقت الحصاد وأنها توفر وسيلة عيش لسكان العديد من المناطق الريفية. ومازالت زراعة الزيتون التقليدية مميزة في جزء كبير من المساحة المزروعة بالزيتون عالمياً.

منذ نهاية الحرب العالمية الثانية، كان للتحويلات الاجتماعية والتكنولوجية أن عدلت بشكل تدريجي من تركيز وتطوير بساتين الزيتون ومعاصر إنتاج الزيت. كذلك فقد تطور التداول التجاري، والترويج والتوزيع لغرض تلبية الطلب المتنامي على زيت الزيتون البكر الجيد.

وقد أفضت هذه التغيرات إلى إيجاد أنظمة جديدة للزراعة تبلورت لأغراض ميكنة الحصاد سعياً إلى تحقيق إنتاجية مرتفعة وجودة لزيت يتم تداوله تجارياً في سوق شامل.

لبساتين الزيتون المنتجة والتي يمكن ميكنتها لتأمين مستقبل أراضي بستان الزيتون التقليدي.

1. المواد النباتية

تتميز البنية التنوعية بساتين الزيتون التقليدية في الدول المنتجة للزيتون بالتنوع الكبير في الأصناف المحلية المحصورة في مناطق محددة. وقد أدت زراعة بساتين زيتون جديدة وتطوير مشاتل إلى وجود نوع من التوحيد التنوعي. مع احتمال وجود مخاطر اختفاء أصناف تقليدية تفترضها هذه الظاهرة. وهذه الموارد الوراثية. بالقرب من السكان المقيمين في غابات أشجار الزيتون والأنواع الأخرى من *Olea*. تشكل في الواقع موروثاً عالمياً يأتي الحفاظ عليه كأولوية ذات فائدة كبيرة.

في هذا الصدد. تم التذكير بالتوصيات التي صيغت خلال الحلقة البحثية التي نظمها المجلس الدولي للزيتون في مراكش عام 2008:

- دعم وتنظيم الشبكة التي وضعها المجلس الدولي للزيتون وحماية الـ 17 بنكاً وطنياً للمادة الوراثية (الجيرموبلازم) والبنكين الدوليين في قرطبة (إسبانيا) ومراكش (المغرب) التي تنص في بروتوكولها على تئمين أكثر من 1000 إضافة.
- إنشاء تشكيلة دولية ثالثة في منطقة الشرق الأوسط. خلال جلسته الأخيرة. وافق مجلس الأعضاء على إنشاء هذه التشكيلة الثالثة في تركيا.

- أنظمة مكثفة: تتيح الحصول على عوائد مرتفعة فيما يتعلق بكمية الإنتاج وجودة المنتج النهائي.

هذه الأنظمة الأخيرة. التي يجري تطويرها شيئاً فشيئاً منذ بضعة أعوام. تشمل: النظام المكثف. والكثافة العالية والكثافة الفائقة. وتعد هذه التطورات ثمرة لأعمال قامت بها مؤسسات وطنية للبحث والتطوير والابتكار (R+D+i) والمبادرة الخاصة. وتشير المعلومات التي وزعت على المشاركين في هذه الحلقة البحثية إلى تكثيف جهود البحث. والاختبار ونقل المعارف المستخدمة في دول إنتاج الزيتون.

وقد جرى كذلك تحليل هذه الأنظمة من ناحية استثماريتها ومردوديتها. وبخاصة فيما يتعلق بالحفاظ على الأراضي المزروعة ومراقبة التعرية. وإمكانية الحصول على الموارد المائية الجيدة. وضرورة استعمالها بفاعلية. وقام المشاركون بالإضافة إلى ذلك بتحليل التكيف التدريجي

وتم خلال هذه الحلقة البحثية مقارنة خصائص أنظمة الزراعة التقليدية والأنظمة المكثفة والموجودة في سيجاج (شديدة الكثافة) على النحو التالي:

- أنظمة قليلة الإنتاجية لا يمكن تحسينها نظراً لوجودها في مناطق هامشية: استمرت زراعة شجرة الزيتون في هذه المناطق لأنها تلعب دوراً اجتماعياً وبيئياً ذا فائدة عامة.
- أنظمة قليلة الإنتاجية يمكن تحسينها بفضل تبني بعض الإجراءات التكنولوجية: وهذه الأنظمة تميز غالبية المساحات المزروعة بالزيتون في مختلف الدول المنتجة. وبخاصة في منطقة البحر الأبيض المتوسط. إلا أن أفقها الإنتاجي محدود برغم تطبيق الإجراءات المذكورة فيما سبق. وهي تطرح مسألة اللجوء إلى اقتلاع الأشجار أو إنشاء بساتين زيتون جديدة.



Some of the seminar participants

- تشجيع حفظ أشجار الزيتون المثوية والأصناف ذات الصلة في بيئتها.
- إتمام التوصيف التنوعي بواسطة بروتوكول مشترك للمحددات الهيكلية والأقمار الصناعية الصغيرة لضمان هوية الإضافات المحفوظة في بنوك المادة الوراثية (الجيرمو بلازم).
- إعداد قاعدة بيانات بفضل التوصيف التدريجي للأصناف المحفوظة في بنوك المادة الوراثية (الجيرمو بلازم) في شبكة المجلس الدولي للزيتون.

فضلاً عن ذلك، كانت الحلقة البحثية مناسبة لاستعراض أنشطة برامج التحسين الوراثي التي تتم حالياً على مستوى العالم لغرض:

- الحصول عن طريق التهجين على أصناف متوافقة مع أنظمة الإنتاج الجديدة (المكثفة والموجودة في سياج) ومتساهلة مع إجهادات مختلفة لا حيوية وحيوية. مقاومة مرض الذبول الفيرتيسليومي والاستعمال الفعال للمياه هي معايير عامة للعديد من الدول المنتجة للزيتون.
- متابعة الدراسات الخاصة بتقليل فترة الصبوية وإجراء تجارب اختيار مبكرة.
- تطوير القاعدة الوراثية مع طرح مصادر غابية وأنواع أخرى من *Olea*.
- إجراء تجارب مقارنة مع

أصناف تنافسية في مشاتل حديثة لكل منطقة لزراعة الزيتون.

2. تقنيات الزراعة

2.1. الري

خلال الأعوام الأخيرة، أدى اللجوء للري إلى تحسين كبير في نتائج ومردودية زراعة الزيتون التقليدية والحديثة. وقد تم إجراء تجارب في العديد من الدول المنتجة لاختبار كميات، وأوقات الاستعمال والميزات المختلفة للمياه. وأوضحت النتائج التي تم الحصول عليها في حوض البحر المتوسط أن مقادير 1500 متر مكعب للهكتار تتيح الحصول على إنتاجية جيدة. وتعتمد التقنية الأكثر توافقاً مع كل نموذج من بساتين الزيتون على المناخ ونمط التربة.

ويمكن تحديد متطلبات التخصيب بواسطة التحليل الورقي. وتخضع هذه الوسيلة من ناحية أخرى للتطوير لغرض تسويق هذه التقنية في زراعة الزيتون.

2.2. إدارة التربة

المشكلة الأساسية لبستان الزيتون هي تعرية التربة لأن غالبية المساحات التقليدية مزروعة على أراضي منحدرة. خلال العقود الأخيرة، تم استبدال الحرث التقليدي باستعمال مبيدات أعشاب وتم التوسع شيئاً فشيئاً في استعمال أغطية نباتية أو خليطة (أغطية ومبيدات أعشاب تحت الأشجار). إلا أنه يجب منح عناية خاصة

لزراعة أغطية نباتية لضمان الإدارة الدائمة المتمكنة لبستان الزيتون من خلال تأمين دورة أنواع التغطية والطرق المستخدمة لزراعتها ودورة مبيدات الأعشاب. ينبغي أن تقوم محاور البحث الجديدة على رص الأرض، والأمراض، ومبيدات الأعشاب والمحاصيل وينبغي أن تستهدف توازن وتنوع أنظمة زراعة الزيتون.

2.3. حماية الزراعات

نسبة الخسائر الناجمة عن مهاجمة الطفيليات والأمراض هي حوالي 30% من إنتاج الزيتون بدول البحر الأبيض المتوسط. لمكافحة هذه الآفات، هناك توجه للاستعمال المستمر للمبيدات. إلا أن التقنيات الزراعية (التشذيب والري والتخصيب)، والأصناف وأماط الزراعة (الكثافات) لها تأثير على ظهور بعض الطفيليات مثل ذبابة الزيتون، وعتة أزهار الياسمين ومرض عين الطاووس، ومرض الذبول الفيرتيسليومي والدرن.

وقد تم التشديد خلال هذه الحلقة البحثية على الطرق الممكنة للمراقبة من أجل حماية الزراعة. هذه الطرق ذات محاور عدة:

- تشريعية (تصديق النباتات والتربة).
- زراعية (نماذج الزراعة، التشذيب، نسبة الأزوت، الري ووقت الحصاد في حالة التفحم أو مهاجمة ذبابة الزيتون).
- عضوية (بكتيريا، عيش غراب، فطريات، إلخ).
- وراثية (مقاومة الأصناف المستحدثة وراثياً).

- كيميائية (منتجات مصرح بها، التحسين في العلاجات، مراقبة مدمجة).

2.4. التشذيب

يشكل تشذيب شجرة الزيتون مهمة كبيرة وتزداد هذه العملية تبعاً لعمر الشجرة ونمط الزراعة المستخدم. ينبغي أن تتوافق أحجام ورق الشجر للهكتار مع البيئة والموارد المائية المتاحة. تعتمد عمليات التشذيب على كل نمط غرس ويجب أن تتوافق مع نمط الحصاد. في الأنظمة الموجودة في سياتج، نجد أن العامل المحدد هو مراقبة النشاط الذي يضاف إليه التعرض للضوء وتهوية محدودة داخل ورق الشجر، بما يؤدي بداية من 7 إلى 10 أعوام (حسب خط العرض، والارتفاع وتوافر الموارد المائية) إلى انخفاض الإنتاج وزيادة التعاقب وزيادة مهاجمة الطفيليات والأمراض. ينبغي استخدام هذا التشذيب الميكانيكي مع هذا النمط من الزراعة بشكل يبسر عملية التهوية ومرور الضوء ويسمح بمرور آلات الحصاد.

أظهرت تجارب مختلفة جدد في زراعات كثيفة أن التشذيب السنوي الخفيف وعمليات التشذيب الميكانيكية كل عامين تتيح الحصول على إنتاجيات جيدة بتكلفة مقبولة.

2.5. الحصاد الميكانيكي

إن الحاجة لتقليل تكلفة الحصاد أدت إلى استعمال طرازات مختلفة من الآلات لغرض ميكنة عملية الحصاد: أنظمة حصاد متوقفة في

الزراعات الكثيفة (هزازات جذوع). وقد أصبحت متوافقة حديثاً مع بساتين الزيتون التقليدية. وحصادات مستمرة (من نوع قاطفات الثمار) من أجل بساتين الزيتون داخل سياتج وعالية الكثافة.

من أجل استعمال فعال لهذه الآلات ينبغي تحديد الزراعات بشكل جيد (الإطارات والكثافات) ويجب أن يكون تشكيل الأشجار متوافقاً: كأس مرتفع في الزراعات الكثيفة ومحور مركزي في الزراعات داخل سياتج. يتنوع مردود الآلات وتكلفة الحصاد بشدة تبعاً للطراز المختار. فالحصادات قاطفة الثمار المستمرة أكثر فاعلية من هزازات جذوع الأشجار. كذلك فإن أبعاد الأرض المزروعة هي عنصر يؤخذ في الحسبان عند الاختيار بين شراء أو استئجار هذه الآلات.

3. اختبار أنظمة الزراعة في ظروف مختلفة

في مواجهة التقلبات التي طرأت على القطاع خلال العقود الأخيرة، تناول البحث مختلف نماذج الزراعة، وتحليل السلوك التنوعي واللجوء إلى إجراءات تكنولوجية محددة. كما تناول البحث تكاليف الإنتاج وجودة المنتج النهائي.

وبذلك قدمت النتائج التي تم الحصول عليها في إطار التجارب التي جرت في إسبانيا (كاتالونيا، وكاستيل لامانش والأندلس)، في إيطاليا (توسكانيا، وأومبريا وصقلية) وفي تونس (الشمال والجنوب).

توضح هذه النتائج أنه إذا

كانت جميع الأصناف المزروعة في مواطنها والأجنبية تنسب إلى أنظمة كثيفة وعالية الكثافة، فإن أصناف "أريكيننا" و"أريوزانا" وفي نطاق محدود "كورونيك" متوافقة مع النظام فائق الكثافة. كما تمت الإشارة إلى التجارب التي جرت على أصناف جديدة في إطار برامج التحسين التي تم إطلاقها في إسبانيا ("سيكيتينا") وفي إسرائيل ("عسقلان") أو التي تم الحصول عليها بواسطة شركات خاصة ("توسكا").

وقد اتضح أن لجاح الأنظمة الثلاث كان يعتمد على المواد النباتية المستخدمة، والتي يجب ضمان أصالتها وحالتها الصحية. وكذلك فقد كان من الأهمية بمكان ضمان إدارة جيدة للزراعة، من خلال إعداد التربة حتى الحصاد مروراً بغرس الأشجار.

العامل الأساسي المحدد لنظام داخل سياتج هو غياب الضوء الذي قد يكون له آثار على الحالة الصحية للنبات وقد يؤدي إلى تبعات اقتصادية خطيرة. وهذا هو السبب الذي من أجله يوصى بتوجيه هذا النوع من الزراعات في إطار مستطيل باتجاه شمال/جنوب.

يعتمد الطابع المستمر لأنظمة الزراعة على استعمال فعال لوسائل الإنتاج (المدخلات). ينبغي أن يركز استعمال المياه على الاستخدام الصحيح للري، وبخاصة على قياس الاحتياجات المائية الحقيقية للشجرة وبيئتها، وعلى جودة المياه وعلى الفترة الأساسية للتطبيق.

سوف يركز التخصيب فيما

يخصه على التحليل الورقي لتعويض استهلاك الشجرة. كذلك، لغرض تجنب الزيادة الكبيرة في الأشجار المزروعة في نظام فائق الكثافة، يوصى بزراعتها على أرض غير خصبة والاحتياط بكمية محدودة من الأزوت والمياه.

4. زراعة، وإعداد وجودة الزيتون

الهدف من أي بستان زيتون هو إنتاج ثمار مميزة بمرود كبير من الزيت بطعم خاص، بما ستيح للمنتج تمييز منتجه بإعطائه قيمة مضافة. لهذا الغرض، فإن تقنيات الزراعة هي أمر أساسي (نظام الري بالأمطار أو نظام الزراعة المروية، والتخصيب، والوقت الأمثل وطرق الحصاد). وكذلك التداول الصحيح للثمار أثناء نقل الزيتون إلى الطاحونة والإدارة الجيدة لمعصرة الزيت. في هذه الحالة الأخيرة، ينبغي إيلاء عناية خاصة للعناصر التالية:

- استلام الثمار، أخذ الورق، الوزن والسحق الفوري.
- الغرلة، والاستخلاص (درجة الحرارة)، التنبيد والتصفية.
- التخزين.
- الدراسات المقدمة عن تأثير أنظمة الزراعة على جودة الزيت توضح أن:

- 1 يوجد اختلاف بين النظام الكثيف ونظام داخل سياج لنفس الصنف المزروع في نفس المنطقة.
- العوامل الزراعية (بشكل

تكون الزيادة في الزراعات الجديدة في الدول التقليدية وفي الدول المنتجة الجديدة بواقع 150.000 إلى 300.000 هكتار سنوياً. هذه الزراعات الجديدة تتوافق بشكل أساسي مع أنظمة الزراعة الكثيفة وفائقة الكثافة. يتم إدارة بساتين الزيتون بنظام للري مع ميكنة العمليات الزراعية.

في دول الاتحاد الأوروبي، أتاحت السياسة الزراعية الأوروبية المشتركة تطوير زراعة الزيتون الجديدة والمردودية لجزء من بستان الزيتون التقليدي، والذي ترتبط استمراريته بشكل ضروري باستراتيجيات قصيرة وطويلة الأجل. من بين الاستراتيجيات قصيرة الأجل، نذكر ترويح زيت الزيتون، والحفاظ على التوازن داخل السلسلة الغذائية لضمان أسعار مريحة في مختلف حلقات هذه السلسلة. على المدى الطويل، العناصر التي تعتبر أساسية هي: (1) تحويل بستان الزيتون عن طريق إعادة تحويل بساتين الزيتون التقليدية في مناطق منتجة، (2) تطبيق سياسات جودة زيت الزيتون والسلامة الغذائية، (3) البحث عن التنافسية على جميع درجات سلسلة القيمة، (4) التكامل الرأسي والأفقي وتمركز العرض.

تم تقديم اثنين من التحليلات الاقتصادية لتكاليف إنتاج مختلف أنظمة الزراعة، وهذه التحليلات توضح مردودية الأنظمة الجديدة للزراعات الكثيفة والتي في سياج، سواء التي تستخدم نظاماً للري أو التي تروى بمياه الأمطار. يعتمد الاختيار بين هذه الأنظمة على عوامل

أساسي مقادير الري ووقت الحصاد) والمناخية لها تأثير على خصائص الزيتون. - الحصاد والحصاد التالي هي أوقات حاسمة لجودة زيت الزيتون: ويجب الاهتمام بها بشكل خاص. - تم التشديد على تأثير المكونات الدقيقة (متعددات الفينولات والمواد المتطايرة)، وبخاصة على الصحة (تأثيرات مضادة للالتهاب، مواد مضادة للأكسدة - منع تصلب الشرايين- وما شابه) وعلى عمر الزيت وخصائصه الحسية. إنها مكونات دقيقة تجعل بعض الزيتون أكثر مرارة أو أكثر حدة من غيرها. تم إبراز النسبة بين مختلف القيم الحدية للمكونات المتطايرة وتنشيط بعض المواضيع في المخ المرتبطة بالإدراك الحسي لبعض خواص زيت الزيتون البكر. جرى بحث تأثير المناخ، وكميات الري ونضج الصنف مع شدة بعض النكهات. وقد تم اقتراح استعمال بعض المكونات المتطايرة مثل المحددات الكيميائية لعملية إعداد الزيت وخصائصه الحسية.

5. دراسة لسلسلة قيمة زيت الزيتون

يرتبط منتج الزيتون بتطور سلسلة قيمة زيت الزيتون. وسوف

مختلفة: معدات الحصاد المتاحة، وأبعاد قطعة الأرض المستخدمة، والوصول إلى رأس المال، والظروف الطبيعية لمنطقة الزراعة وتقنيات إدارة المزرعات. ينبغي متابعة الجهود لتحديد التقنيات الواجب تطبيقها لكي تظل هذه الزراعات مربحة لأطول وقت ممكن.

مرصد أسعار أغذية السلسلة الغذائية

كنتيجة للمشاكل الناجمة عن سلوك المستهلك، وعن تقلب الأسعار، والشد بين مختلف حلقات السلسلة، وفصل أنظمة القطاع، وعدم توازنه وعدم استقراره اقتصادياً، تم تحليل سلسلة القيمة في إسبانيا وفي الاتحاد الأوروبي لغرض التفكير في أعمال تهدف إلى ضمان توازنها. قام مرصد أسعار وزارة الزراعة الإسبانية بنشر دراسات عن سلسلة القيمة لعدد 38 مادة غذائية منذ 2008. في الحالة الملموسة لزيت الزيتون، أظهرت الدراسات أنه بين حملتي 2007/08 و2009/10 سجل قطاع الزيتون خسارة كبيرة بسبب تكاليف الإنتاج المرتفعة وبسبب الهامش الضيق الذي تتسم به القطاعات ذات الصلة: معاصر إنتاج الزيت وأدوات التجهيز والتوزيع. عند الموزعين، هذا الهامش الضعيف يوازنه أحجام التداول التجاري في سياق احتكاري. في المقابل تقترح الوكالة الإسبانية لزيت الزيتون سياسة تشاور على أساس الدراسات البيانية الدقيقة التي تقدم معلومات وتشجع الشفافية

بين مختلف درجات السلسلة الغذائية، لهدف نهائي يتمثل في ضمان تنافسيتها واستمراريتها.

النتائج

إن التغير الإجمالي الذي يعاني منه قطاع الزيتون يؤثر على مستوى أنظمة الإنتاج في بستان الزيتون كما على مستوى عمليات إعداد الزيت وجودة زيت الزيتون البكر. وقد أتاحت هذه الحلقة البحثية مراجعة أهم الأوجه، وبخاصة استمرارية بستان الزيتون الحالي، والزراعات الجديدة وجودة زيت الزيتون.

المواد النباتية

1. لقد سُرع في استبدال الأصناف التقليدية، التي كانت محصورة حتى عهد قريب في مناطقها الأصلية المفترضة، بأصناف جديدة ذات انتشار أعم.
2. وعليه فإنه من الأولوية تأمين حفظ الموارد الوراثية التقليدية (الأصناف المزروعة في مختلف الدول المنتجة للزيتون وشجرة الزيتون النامية في الغابات مثل أوليا سيلفيتريس (*Olea sylvetris*)، وأوليا أفريكانا (*Olea africana*) وأنواع أخرى ذات صلة).
3. شبكة بنوك المادة الوراثية (الجيرمولازم) التي أطلقها ونظمها المجلس الدولي للزيتون تمثل المسعى الأكثر

- تقدماً لحفظ وتقييم أصناف شجرة الزيتون المزروعة. ويحظى دعم وتطوير هذه الشبكة بالأولوية.
4. وهناك برامج مختلفة للتحسين الوراثي تمت في العديد من الدول تسعى إلى تلبية المتطلبات الجديدة للزراعة مثل التكيف مع أنظمة الزراعة الميكنة ومقاومة العوامل الحيوية (مرض الذبول الفيرتيسليومي وغيره) ولا حيوية (الاستعمال الفعال للموارد المائية والتفاوت المسموح مع الملوحة).
5. يتطلب التغير التنوعي الجاري بنيات إقليمية فعالة للتجربة.

تقنيات الزراعة

1. تعتمد استمرارية بساتين الزيتون على مراقبة التعرية والاستعمال المدروس للمياه، والمحصبات والمنتجات الخاصة بصحة النبات.
2. ينبغي أن يندرج تحسين المردودية الناجمة عن الري في إطار الاستعمال المدروس لهذا المورد النادر. نقص مياه الري المراقب والذي يستند على تقييم تبخر مياه الزراعة (ETc) يشكل الاستراتيجية الأكثر فعالية لاستعمال المياه.
3. ينبغي أن يرتبط التخصيب بالتحليل الورقي المسبق.
4. تم استبدال الحرث الميكانيكي تدريجياً بأنظمة مختلطة

تجمع بين الحرث واستعمال مبيدات الأعشاب أو اللجوء إلى أنواع مختلفة من الأغذية. ومن المناسب أن تؤخذ في الحسبان في كل حالة لتحديد نظام إدارة الأرض الأكثر توافقاً تبعاً للعوامل التالية: مخاطر التعرية، والتلوث البيئي، وجودة المنتج.

5. تبين أن عمليات التشذيب والحصاد هي الأكثر كلفة في مجمل تكاليف الإنتاج، ويمكن هذه العمليات من شأنه تقليل التكلفة. وينبغي تحديد تهيئة الزراعة وتشكيل الأشجار وفقاً لهذه الحاجة. في حالة الحصاد ينبغي النظر بعين الاعتبار لأبعاد قطعة الأرض المزروعة عند تقرير شراء أو استئجار الأجهزة المتوفرة في السوق.

أنظمة الزراعة

1. التجارب التي قامت بها في السنوات الأخيرة مؤسسات R+D وشركات خاصة أبرزت "باقات" تكنولوجية من أجل تهيئة جيدة واستعمال مدروس للثلاثة أنظمة الأكثر تطبيقاً في الزراعات الجديدة لشجرة الزيتون (الكثيفة، وعالية الكثافة والتي داخل سياج).

2. إن تكنولوجيا الزراعة والمردودية الإجمالية لهذه الأنظمة لا تتوقف عن التطور (الأصناف،

الكثافات، معدات الحصاد الجديدة، وما إلى ذلك). وهو ما سوف يسمح في المستقبل القريب بتحسين الزراعات فيما يتعلق بتهيئتها وعمرها.

3. أظهر التحليلان الاقتصاديان لتكاليف إنتاج نظامين للزراعة مردودية النماذج الجديدة الكثيفة والتي داخل سياج سواء التي تستخدم نظاماً للري أو التي تروى بمياه الأمطار.

إعداد وجودة الزيوت

1. تعتمد جودة الزيت على الإدارة الجيدة للزراعة والتداول الصحيح للثمرة (أثناء وبعد الحصاد) وكذلك الإدارة الجيدة لمعصرة الزيت (الصحن، والمطحنة والمستودعات).

2. لم يلاحظ أي اختلاف فيما يتعلق بجودة زيوت نفس الصنف المزروع في نفس المنطقة، بين النظام الكثيف والنظام داخل سياج.

3. بعض عوامل الزراعة، وبخاصة كميات الري وزمن الحصاد، والظروف المناخية (الصفيع والجفاف وما شابه) لها تأثير على خصائص الزيوت.

4. المكونات الدقيقة للزيت (متعددات الفينولات والمواد المتطايرة) لها تأثير على عمر الزيت وخصائصه الحسية وتأثير إيجابي على الصحة.

سلسلة قيمة زيت الزيتون

1. تكاليف الإنتاج هي تلك التي لها التأثير الأكبر على إجمالي سلسلة القيمة: وهي تمثل 68% من سعر البيع للجمهور في حالة زيت الزيتون البكر الممتاز.

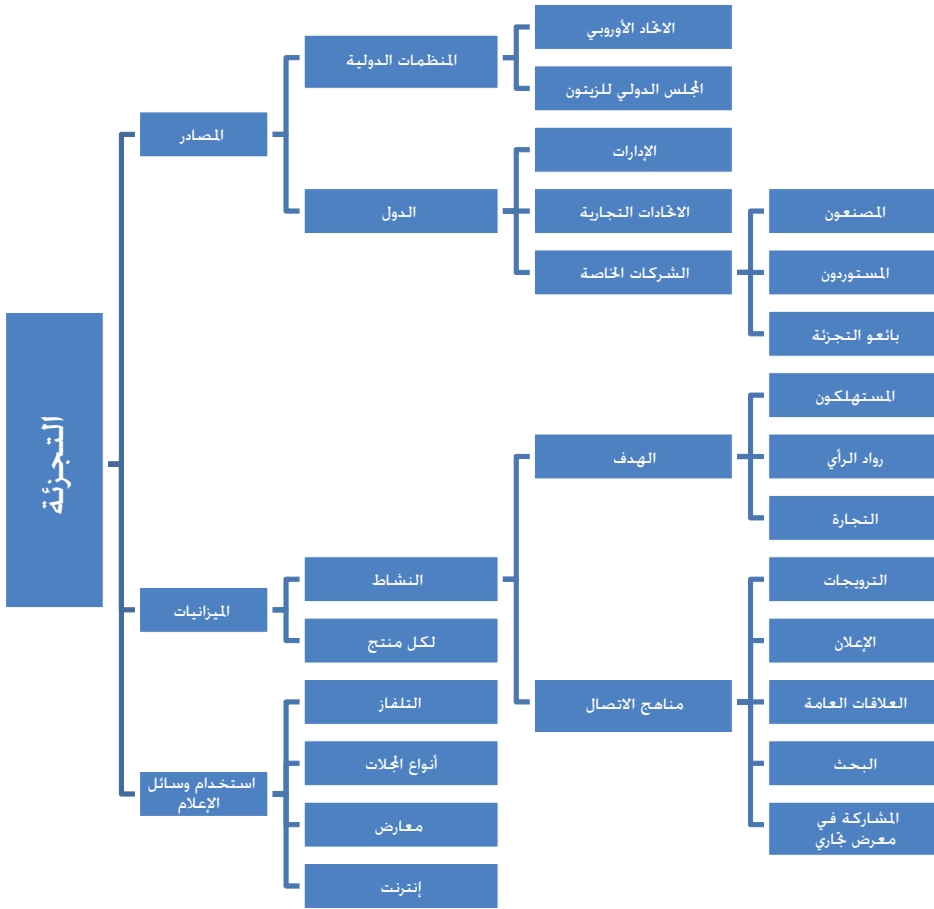
2. ونظراً لمحدودية الهوامش التجارية للتصنيع (معاصر الزيت وأدوات التجهيز) والتوزيع، تتطلب هذه الحلقات أكبر قدر من الفاعلية.

3. تلعب العلامات التجارية للموزعين دوراً هاماً في توزيع زيوت الزيتون (وهي تمثل 44% من مبيعات زيوت الزيتون البكر الممتاز وحوالي 58% من مبيعات زيوت الزيتون) وقد يزيد وزنها أيضاً.

4. في سياق الأزمة الحالية، كان لسياسة تخفيض الهوامش المطبقة على التوزيع انعكاسات على الحلقات الأخرى لسلسلة القيمة.

هذا المقال من تحرير كل من لويس رالو وخوان توس ومنجي مسلم، المنسقين الفنيين للحلقة البحثية. ■

المجلس الدولي للزيتون يطلق مسح من من (Who's Who) ضمن الترويج للزيتون



كان المقر الرئيسي للمجلس الدولي للزيتون في مدريد مقر الاجتماع المنعقد في 24 فبراير 2012 لعرض مبادرة رئيسية مرتكزة على الترويج من من (Who's Who) للزيتون حول العالم. بناءً على طلب المجلس الدولي للزيتون.

يهدف المسح الذي أجرته شركة الاستشارات Agerón Interna-cional إلى تحديد اللاعبين الكبار في مجال الزيتون في العالم، الذين يقومون بالترويج دولياً لزيت الزيتون. كما يهدف إلى جمع معلومات حول الأنشطة التي يتم القيام بها وتمويل ميزانيتها ونطاقها. ويتألف المسح من عدة مكونات رئيسية:

- تحديد الأهداف والنطاق
- المنهجية
- البحث المكتبي
- العمل الميداني
- الإطار الزمني
- تحديد الوضع الحالي
- تحديد الأمور المعرضة للمخاطر
- ما يطلبه المشاركون في المسح
- المخرجات المتوقعة

يمكن إيجاز الأهداف المحددة للمسح في الجدول أدناه:

1. بحث مكتبي مكثف
2. عمل ميداني
3. مقابلات شخصية

تتضمن مرحلة البحث المكتبي الأولى:

- مراجعة المشاريع السابقة التي قامت بها شركة Agerón في الدول المستهدفة لتحديد أصحاب المصالح الرئيسيين في مجال زيت الزيتون
- مراجعة قاعدة بيانات المجلس الدولي للزيتون الخاص بمجال زيت الزيتون في الأسواق المستهدفة بالمسح
- استشارة أكثر من 300 مصدر

سوف تخضع 33 دولة للمسح. هي: ألبانيا، الجزائر، والأرجنتين، وأستراليا، والبرازيل، وكندا، وشيلي، والصين، وكرواتيا، وقبرص، ومصر، وفرنسا، واليونان، والهند، وإيران، والعراق، وإسرائيل، وإيطاليا، واليابان، والأردن، ولبنان، وليبيا، ومالطا، والجبل الأسود، والمغرب، والبرتغال، وروسيا، وسلوفينيا، وإسبانيا، وسوريا، وتونس، وتركيا، والولايات المتحدة الأمريكية.

لتزويد القارئ بنبذة عن مراحل هذا المسح، فإن المنهج البحثي للمسح يستلزم:

لجمع كافة المعلومات ذات الصلة
بالسح
• البحث عن جهات اتصال أخرى
لإتمام قاعدة بيانات المسح
• إعداد استبيان لتعبئته من
جانب مختلف أصحاب المصالح
الرئيسيين المستهدفين
• تحليل بيانات الإجابات
والمعلومات النوعية الخاصة
بالاستبيان وصياغة
استنتاجات المسح

تتألف مرحلة العمل الميداني
الثانية من:

• حوالي 400 استبيان بصيغ
مختلفة

- استبيان يعبأ عبر الإنترنت
- استبيان عن طريق البريد
الإلكتروني
- مكالمات هاتفية
- زيارات شخصية

سوف تتضمن المقابلات الشخصية
مقابلات عبر الإنترنت وأخرى هاتفية
مع حوالي 150 لاعب في هذا المجال.
مثل المصدرين. والاتحادات التجارية.
والمؤسسات العامة ومجموعة من
المعارض والفعاليات التجارية العالمية
خلال عام 2012.

معرض أنطاليا أنفاس الغذائي
في الفترة من 15 إلى 18 فبراير
معرض جلفوود في دبي
في الفترة من 19 إلى 22 فبراير
معرض مدريد جورمت في الفترة من
3 إلى 9 مارس
معرض فودكس طوكيو في الفترة
من 6 إلى 9 مارس
معرض أليمنتاريا برشلونة
في الفترة من 26 إلى 29 مارس
معرض إسطنبول للمنتجات
الخاصة في الفترة من

28 إلى 31 مارس
معرض إم دي دي باريس
في الفترة من 3 إلى 4 إبريل
معرض سيال الصين
في الفترة من 9 إلى 11 مايو

العمل الميداني: مقابلات الشخصية

لن يتم توزيع المقابلات الشخصية
بالتساوي بين كافة الدول. حيث
ستعتمد على الأنشطة المخطط
لها في الدول المستهدفة. والأولويات
المحددة. وأهمية الترويج الذي يتم
القيام به ومقدار التواجد الحالي أو
التواجد المحتمل الخاص بزيت الزيتون
في كل سوق.

في حالة إجراء مقابلات شخصية
مع موظفين. فسوف تتضمن
العملية ما يلي:

1. عرض المشروع. مع طلب إجراء
مقابلة شخصية
2. المتابعة
3. طلب إجراء مقابلات هاتفية
4. إجراء مقابلات شخصية مع
الأشخاص المناسبين

المنهجية: مقابلات شخصية أخرى

مقابلات شخصية أخرى

- رؤساء وفود المجلس الدولي
للزيتون
- الاتحادات التجارية
- المؤسسات العامة
- الجهات الأخرى المتصلة
بالترويج في قطاع زيت الزيتون

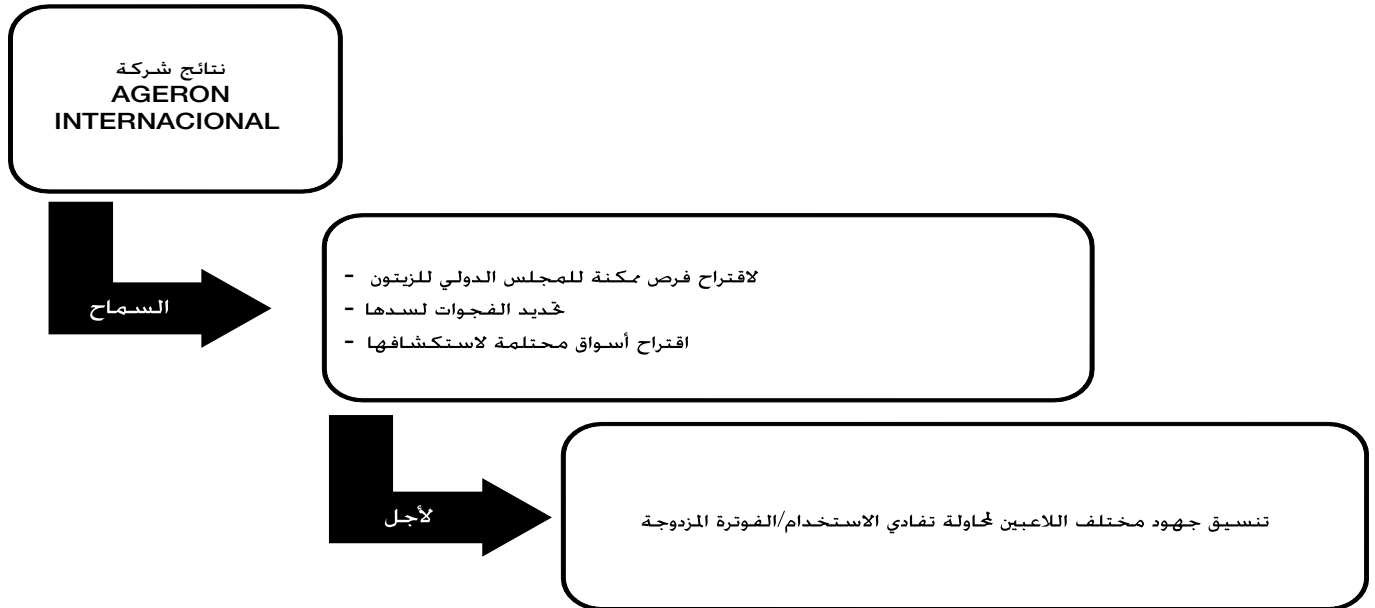
العمل الميداني: مقابلات عبر الإنترنت والهاتف

- بدايةً يقوم المجلس الدولي
للزيتون بإرسال بريد إلكتروني
إلى قائمة بالمؤسسات والإدارات
المشتركة مباشرةً في المسح.
- إرسال بريد إلكتروني يعرض
المسح على كافة جهات
الاتصال الموجودة في قاعدة
البيانات وموضحاً إمكانية
الرد:

- a. بالهاتف
- b. عبر الإنترنت
- c. عن طريق إتمام استبيان
البريد الإلكتروني المرفق

- متابعة هاتفية لرسائل البريد
الإلكتروني للتأكد من العناوين
ومعلومات الاتصال الأخرى
- البحث عن بدائل إذا كانت
تفاصيل الاتصال غير صحيحة
- تعقب إجابات الاستبيان

• المخرجات المتوقعة



الإطار الزمني

24 فبراير
في نهاية شهر مارس
إبريل
النصف الثاني من مايو

اجتماع افتتاحي:
اجتماع للتعرف على مستوى التقدم:
العمل الميداني:
صياغة استنتاجات المسح وتسليمها:

السوق العالمية من خلال الأرقام

زيت الزيتون

استعرض أعضاء المجلس. خلال جلسته رقم 99 المنعقدة في مدريد. نوفمبر/تشرين الثاني. وضع السوق الدولية لزيت الزيتون في المواسم التالية: 2009/10 (بيانات نهائية). 2010/11 (بيانات مؤقتة). 2011/12 (بيانات تقديرية). كما قام أيضاً بتحليل مستويات الأسعار في الاتحاد الأوروبي والعوامل الرئيسية المتغيرة في سوق الزيتون العالمية.

موسم 2009/10 (بيانات نهائية)

بدأ الموسم بضخ كميات تقدر بـ 669.500 طن. أي 170.000 طن أقل من المخزون في بداية الموسم السابق.

الإنتاج العالمي (2.973.500 طن) زاد بنسبة 11% عن الموسم السابق. زادت الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون في إجمالها بنسبة 12%. وترجع هذه الزيادة إلى كثرة الإنتاج الذي قدمته المغرب 55.000+ طن (64.7%) مقارنة بالفترة ذاتها من العام الماضي: سوريا 20.000+ طن (15%) وتركيا 17.000+ طن (13%). وزادت الدول المنتجة بالإتحاد الأوروبي بنسبة 15% (285.500+ طن). وانعكست هذه الزيادة بصورة رئيسية في إسبانيا بمقدار 371.500+ طن (36%) وفي اليونان 15.000+ طن (5%) وفي البرتغال 9.100+ طن (17%). وتمثل الدول الأعضاء

في المجلس الدولي للزيتون نسبة 98% من الإنتاج العالمي. 75% منها يرجع إلى الدول المنتجة في الاتحاد الأوروبي (27). و خلال هذا الموسم تجاوز الإنتاج عن الاستهلاك بمقدار 71.500 طن.

الاستهلاك العالمي بلغ 2.902.000 طن (+2%) مقارنة بالموسم السابق. زاد الاستهلاك في بعض الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون مثل المغرب (+29%) مقارنة بالعام السابق. وسوريا (+20%)، وتركيا (+2%). كما زاد في البلاد المستوردة الرئيسية، مثل البرازيل (20%) وكندا (23%) واليابان (35%) وروسيا (47%) والصين (50%). ويرجع 80% من الاستهلاك العالمي إلى الدول الأعضاء في المجلس و64% إلى دول الاتحاد الأوروبي.

وفيما يخص التجارة الدولية. نجد أن الفارق ضئيل. 1.000 طن بين الواردات (652.000 طن) والصادرات (653.000 طن). ويرجع 97% من الصادرات العالمية إلى الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون. وتقدر صادرات الاتحاد الأوروبي خلال الموسم (444.000 طن باستثناء التبادلات الداخلية فيما بينهم). وهذا يعادل 68% من الصادرات العالمية.

ما تبقى في نهاية الموسم إلى 31 أكتوبر 2010 يقدر بـ 740.000 طن. حيث أن 99% من المخزون يمثل الدول الأعضاء في المجلس و74% يمثل دول الاتحاد الأوروبي.

خلال الموسم 2009/10 -مجموع المخزون لبداية الموسم والإنتاج- كانت 3.643.000 طن و2.761.000 طن على التوالي.

موسم 2010/11 (بيانات متوقعة)

الاستهلاك العالمي لزيت الزيتون يتنبأ أن يكون خلال موسم 2010/11 3.018.500 طن. وهو ما يمثل زيادة بمقدار 45.000 طن 1.5% عن الموسم السابق. تشترك في هذه الزيادة الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون مثل الجزائر وإسرائيل وسوريا وتركيا والمغرب والدول غير الأعضاء مثل فلسطين وتشيلي.

تمثل دول الاتحاد الأوروبي (27) حوالي 73% من الإنتاج العالمي. الدول الكبرى المنتجة في الاتحاد الأوروبي هي إسبانيا (46%) وإيطاليا (15%) واليونان (10%) والبرتغال (2%).

الاستهلاك المقدر (2984.000 طن). سيكون أعلى بمقدار 82.000 طن من الموسم السابق. ويساهم الاتحاد الأوروبي في الاستهلاك العالمي بأكثر من 62%. ويكون الفرق بين الاستهلاك والإنتاج 34.500+ طن.

وفيما يخص التجارة الدولية. الواردات المتوقعة تقدر بـ 717.000 طن. بينما تقدر الصادرات بـ 647.000 طن. ويفترض أن تكون صادرات الدول الأعضاء في المجلس

(+12%) وكندا (+8%) والولايات المتحدة (+7%). بينما قلت اليابان (-13%) وأستراليا (-10%).

موسم 2011/12 (بيانات مقدره)

تقديرات الإنتاج (اعتباراً من نوفمبر 2011) لهذا الموسم

وقد زادت الواردات الإجمالية لزيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون في التسع دول المستوردة (جدول 1) خلال موسم 2010/11 بمقدار 8% بالمقارنة مع واردات الموسم السابق. وسجلت الزيادات في الصين (+61%) وروسيا (+47%) والبرازيل (+21%) وكوريا الجنوبية

الدولي للزيتون 96% وصادرات الاتحاد الأوروبي 65% من الإجمالي العالمي.

ما تبقى في نهاية الموسم (844.500 طن) يزيد عن الاحتياجات العادية. وفي دول الاتحاد الأوروبي (27) سيمثل المتبقي 71% من الإجمالي العالمي.

جدول 1.
تطور واردات زيت الزيتون
(بما في ذلك زيت ثفل الزيتون) (1000 طن)

البلد	2010/11	2009/10	2008/09	2007/08	2006/07	2005/06	2004/05	2003/04	2002/03	2001/02	2000/01
أستراليا	31.9	35.5	29.0	27.8	42.1	32.7	29.0	31.0	32.0	27.0	30.0
البرازيل	65.0	53.8	44.5	44.0	36.0	26.0	27.0	24.0	21.0	23.0	25.0
كندا	41.0	37.9	32.0	34.0	34.0	30.0	32.0	26.0	25.0	24.0	26.0
كوريا الجنوبية	12.8	11.4	9.5	12.5	11.7	23.1	27.1	12.0	5.1	3.2	2.6
الصين	33.2	20.6	12.8	10.4	7.0	5.7	4.0	2.0	0.8	0.5	0.4
الولايات المتحدة	292.0	272.0	276.5	264.0	262.0	242.5	246.9	248.0	216.0	218.0	215.0
اليابان	37.5	43.0	33.3	30.0	32.0	30.2	33.2	32.0	31.0	32.0	30.0
الهند	5.0	3.4	2.7	2.5	1.5	1.4	1.0	1.0	0.9	0.9	0.5
روسيا	26.6	24.8	16.5	19.3	16.6	10.5	11.7	8.6	7.7	5.1	3.0
المجموع	545.0	502.4	456.8	444.5	442.9	402.1	411.9	384.6	339.5	333.7	332.5

لزيت الزيتون. ويؤثر تطوره على الأسعار المتداولة في دول منتجة أخرى من الإتحاد الأوروبي. وخاصة فيما يتعلق بالزيوت التي تخصصها هذه الدول للتصدير.

وانخفض متوسط أسعار الموسم (شكل 3) في خيان (إسبانيا) -6% وهيراكليون (اليونان) -4% مقارنة بالموسم السابق. بالرغم من ارتفاع حاد في باري (إيطاليا) +25%.

بدأ الربع الأول من موسم الزيتون 2009/10 بهبوط في الأسواق الثلاثة الأوروبية (شكل 4). ومع ذلك. وبينما تتأرجح الأسعار في

مقارنات

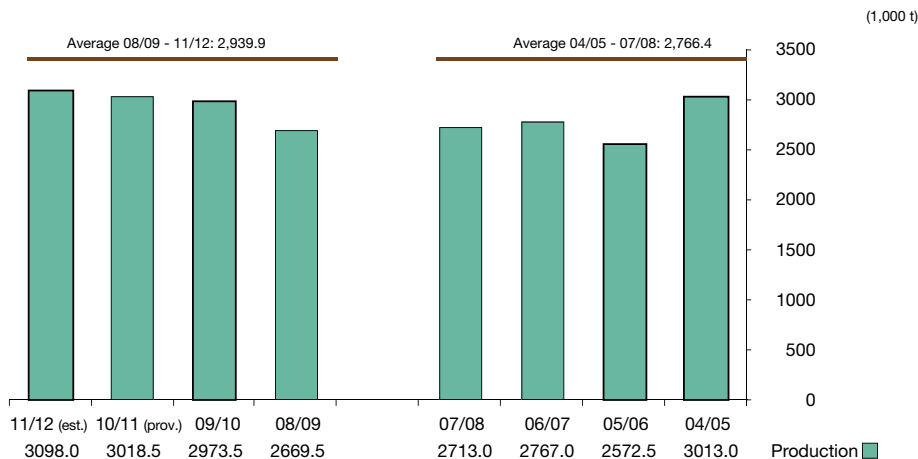
الشكلان 1 و2 يستعرضان مقارنة بين آخر أربع مواسم من حيث الإنتاج والاستهلاك العالمي. وفي كلتا الحالتين تزداد بنسبة 6% مقارنة بالوسائل في الفترتين.

المصدر

الأسعار في المصدر لفئة البكر الممتاز في ثلاثة أسواق المتمثلة في دول الاتحاد الأوروبي (27) - باري (إيطاليا) وهيراكليون/ماسينا (اليونان) وحيان (إسبانيا)- تمثل تقريباً 73% من الإنتاج العالمي

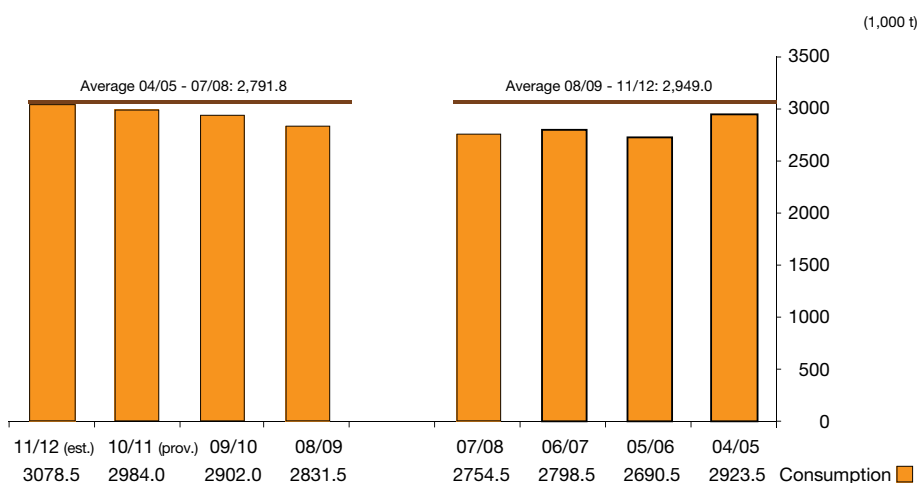
هي 3.098.000 طن بزيادة +3% عن الموسم السابق. ومع تحقيق هذه التوقعات ستكون أمام ثاني أفضل موسم بعد الرقم القياسي الذي تم تحقيقه في موسم 2003/04 بمقدار 3.174.000. الاستهلاك يتوقع أن يزيد ويصل رقمه القياسي التاريخي محققاً 3078.500 طن. وفيما يتعلق بالتبادلات الدولية. تقدر الصادرات بنحو 691.500 طن أقل من الواردات التي تقدر (715.500 طن).

شكل 1. إنتاج زيت الزيتون: مقارنة بين فترتين لأربعة مواسم لزيت الزيتون (2008/09-2011/12, 2004/05-2007/08).



إسبانيا واليونان بشكل معتدل نحو الهبوط. ترتفع بقوة في إيطاليا مسجلة قيمة أعلى من 390.4 يورو/100 كيلو. في مايو 2011 وفي أواخر يناير 2012 وصلت الأسعار في باري (إيطاليا) إلى 233.0 يورو/100 كيلو. 23% بالمقارنة بنفس الشهر للموسم السابق. وفي هيراكليون (اليونان) وصلت إلى 184.5 يورو/100 كيلو (7%) وفي خيان (إسبانيا) 177.0 يورو/100 كيلو (11%).

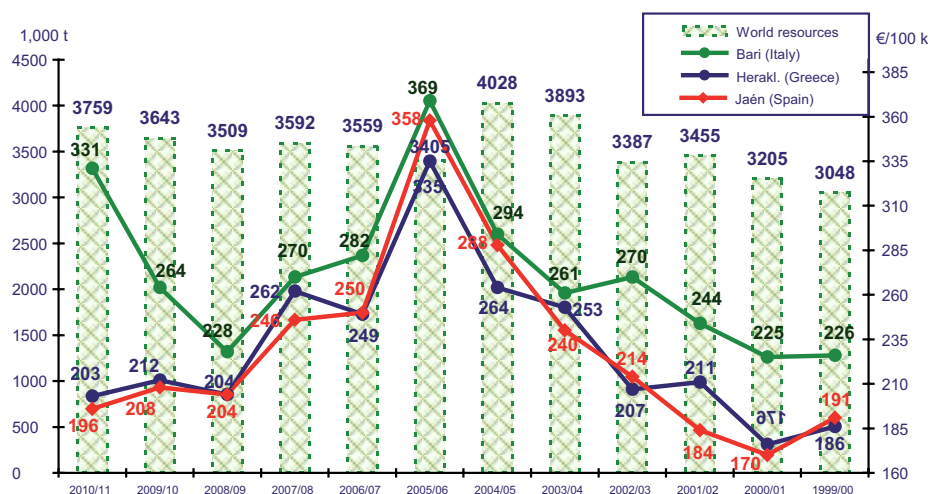
شكل 2. استهلاك زيت الزيتون: مقارنة بين فترتين لأربعة مواسم لزيت الزيتون (2008/09-2011/12, 2004/05-2007/08).



الجدول 4 يلخص أسعار ومؤشرات الموسم قيد الدراسة لفئة البكر الممتاز كما يشير إلي الموسم اللاحق والثلاثة السابقين.

بدأ موسم 2009/10 بانخفاض في الأسعار في سوقين أوروبيين. ففي ديسمبر 2011 وصلت الأسعار في قرطبة (إسبانيا) إلى 168.0 يورو/100 كيلو. وبالمقارنة بنفس الفترة في السابق نجد انخفاض 10% وفي باري (إيطاليا) وصلت إلى 178 يورو/100 كيلو (9%). وليس هناك بيانات متاحة لليونان.

الشكل 3 - متوسط الأسعار في المصدر لموسم الزيتون عام (1999/00-2010/11) لفئة البكر الممتاز

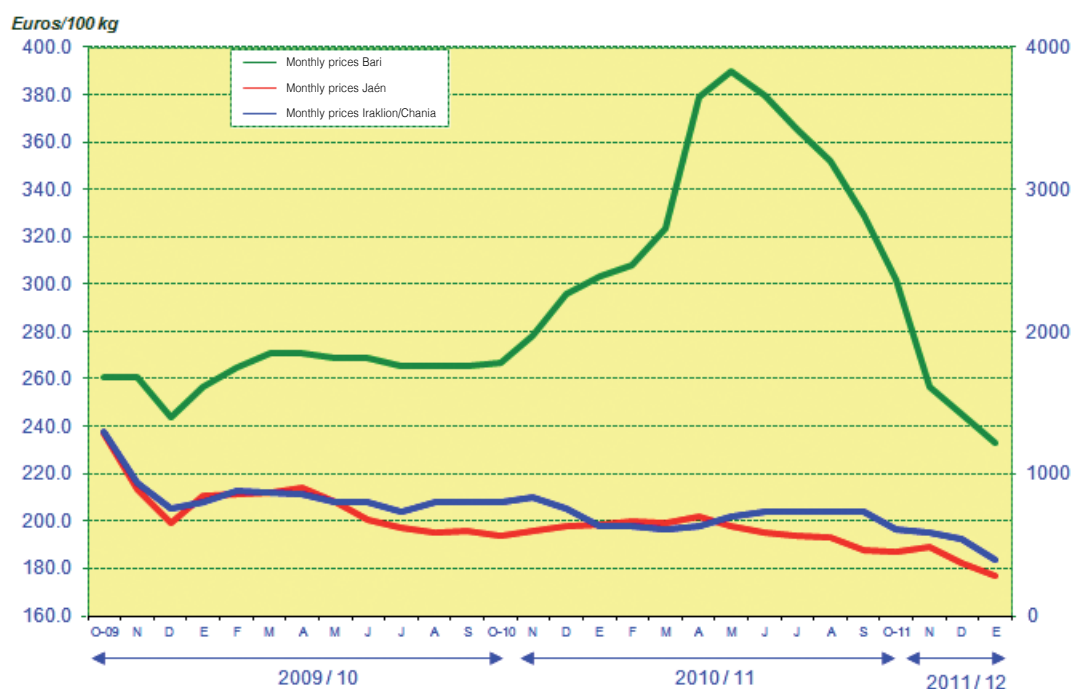


المائدة

موسم 2009/10 (بيانات نهائية)

ما تبقى مع بداية الموسم بلغ 378.500 طن. حوالي 95% من المتاح عالمياً يرجع إلي الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون. وتشكل دول الاتحاد الأوروبي (27) نسبة 60% من الإجمالي العالمي.

شكل 4 - تطور متوسط الأسعار الشهرية في المصدر لفئة البكر الممتاز



جدول 2.

أسعار ومؤشرات لفئة البكر الممتاز

2010/11		2009/10		2008/09		2007/08		2006/07		المكان
I	€	I	€	I	€	I	€	I	€	
90	331.0	71	263.9	62	227.7	73	269.9	76	281.9	باري
61	203.0	63	211.7	61	204.3	78	261.7	74	249.0	هيراكليون
55	196.0	58	208.1	57	203.7	69	246.2	70	250.4	جيان
	243.3		227.9		211.9		259.2		260.4	متوسط
	69		64		60		73		74	مؤشر

السابق. بينما بلغت الصادرات 693.000 طن. وكانت الدول الكبرى المصدرة تتمثل في دول الاتحاد الأوروبي (27) ومصر وتركيا وسوريا والأرجنتين والمغرب. حيث حققت 92% من الصادرات العالمية. بينما كانت الولايات المتحدة ودول الاتحاد الأوروبي (27) والبرازيل وروسيا تمثل الدول الكبرى المستوردة.

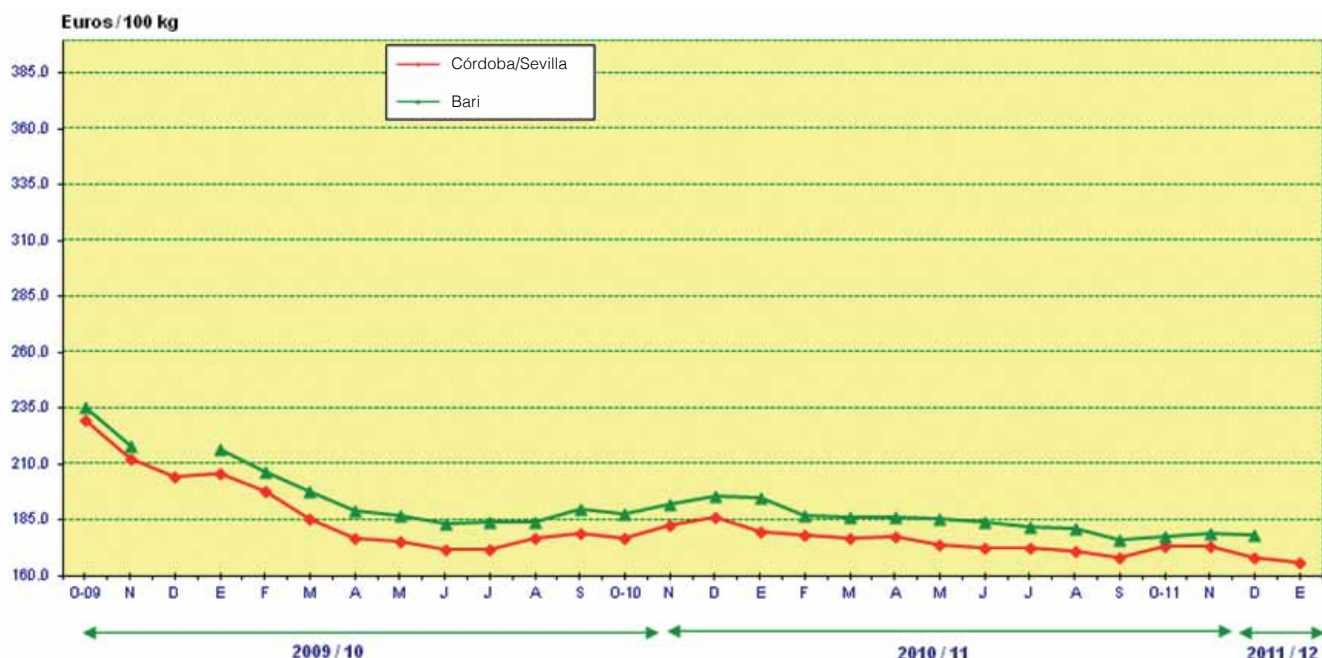
ما تبقى في نهاية الموسم -إلى 30 سبتمبر 2010- كان

الاستهلاك العالمي (2.199.000 طن) كان أعلى بمقدار 89.000 طن من الموسم السابق (+4%). 73% من الاستهلاك العالمي يرجع إلى الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون. وتستهلك دول الاتحاد الأوروبي (27) ومصر وتركيا وسوريا والولايات المتحدة والجزائر نسبة 71% من الإجمالي العالمي.

بالتجارة الدولية زادت الواردات (628.500 طن) عن الموسم

الإنتاج العالمي لزيتون المائدة زاد (2.369.000 طن) بنسبة 14% مقارنة بالموسم السابق (286.500+ طن). تمثل الدول الأعضاء في المجلس نسبة 93% من الإنتاج العالمي. والدول الأكثر إسهاماً هذا الموسم هي دول الإتحاد الأوروبي (27) ومصر وتركيا والأرجنتين والجزائر وسوريا والمغرب. وهي تمثل تقريباً 87% من الإنتاج العالمي.

شكل 5 - تطور متوسط الأسعار الشهرية في المصدر لفئة زيت الزيتون المكرر



للفترة 2008/09-2011/12 هي 658.800 طن أي +20% مقارنة بنفس الفترة في السابق. وسترتفع الواردات إلى 591.100 طن أي +14% لنفس الفترة المذكورة.

موسم 2011/12 (بيانات مقدره)

2011) يتوقع أن يصل إلى 2.565.000 طن. وأن يحقق زيادة بمقدار 125.000 طن عن الموسم السابق (+5%). ترجع الزيادة بصورة أساسية إلى توقع زيادة الإنتاج في الجزائر ومصر وسوريا وتركيا.

الاستهلاك العالمي (2.387.500 طن) سيزيد بمقدار 182.000 طن. ومن المتوقع أن المحاصيل الجيدة التي يتم جمعها لمواسم الترويج على

خلال موسم 2010/11 أن تصل صادرات زيتون المائدة إلى 595.500 طن. والواردات إلى 580.000 طن. ويكون الفارق بينهم نحو 15.500 لصالح الصادرات.

كما يتضح لنا من (شكل 6) أن متوسط الإنتاج للمواسم من 2008/09 إلى 2011/12 تقدر بـ 2.364.100 طن (+20%) مقارنة بالمتوسط في الأربع مواسم السابقة. وتجدر الإشارة إلى أن بداية من موسم 2006/07 تجاوز الإنتاج 2 مليون طن. وهذه الزيادة تعكس زيادة الإنتاج وخاصة في مصر.

متوسط استهلاك زيتون المائدة لمواسم (2008/09 إلى 2011/12) يقدر بنحو 2.223.100 طن. أي +13% من متوسط الأربع مواسم السابقة (شكل 7).

وفيما يخص التجارة الدولية. يكون متوسط الصادرات المقدره

484.000 طن أي 105.500 طن أكثر من بداية الموسم. يرجع 96% من المتبقي إلى الدول الأعضاء في المجلس. منها 38% يرجع إلى دول الاتحاد الأوروبي (27).

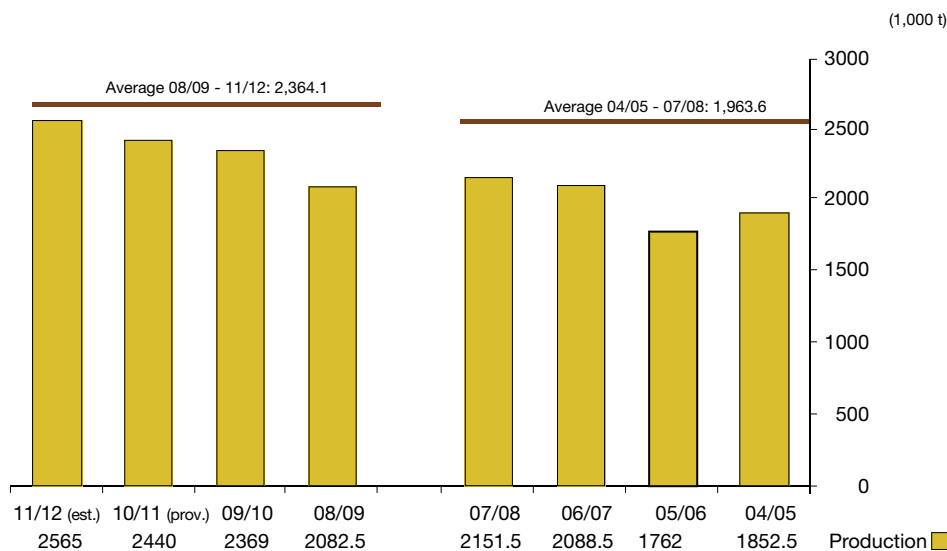
موسم 2010/11 (بيانات متوقعة)

الإنتاج العالمي سيكون حوالي 2.440.000 طن أي بزيادة 71.000 طن عن الموسم السابق (+3%). ويرجع ذلك بصورة أساسية إلى زيادة الإنتاج في الاتحاد الأوروبي (27) (إسبانيا واليونان) والأرجنتين وسوريا والمغرب والأردن.

الاستهلاك العالمي (2.205.000 طن). أي بزيادة 6.000 طن. وتجدر الإشارة إلى أن الاستهلاك قد ارتفع باطراد في السنوات الأخيرة.

وفي التجارة الدولية. يتوقع

شكل 6. إنتاج زيتون المائدة: مقارنة بين فترتين لأربعة مواسم لزيت الزيتون (2011/12-2008/09, 2004/05-2007/08).



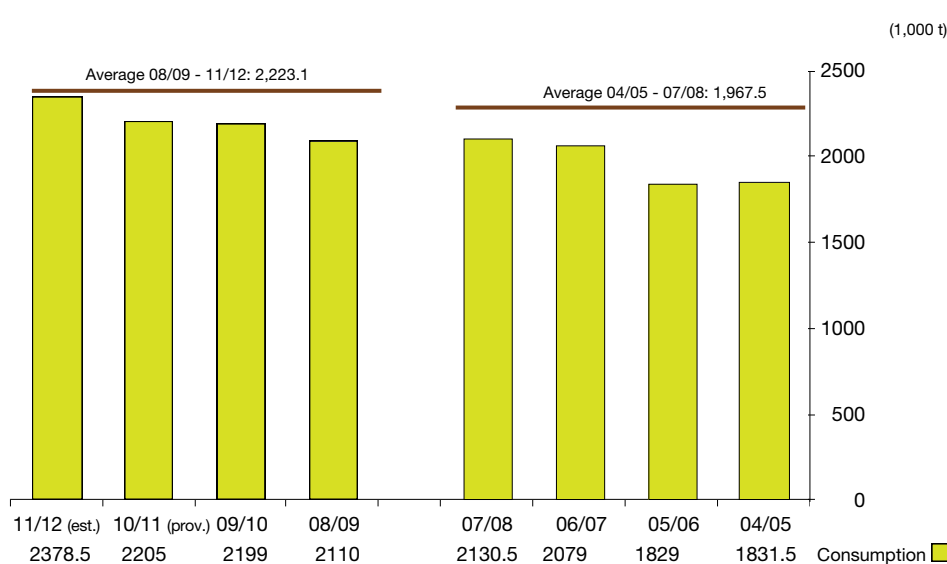
المستوى المحلي لبعض الدول كما تشير التقديرات الدولية ستزيد من الاستهلاك لهذا المنتج.

وفي التجارة الدولية خلال موسم 2011/12 تقدر الصادرات العالمية لزيتون المائدة 762.000 طن والواردات 610.000 طن.

التطور في قطاع زيتون المائدة

ومن خلال البيانات المتاحة ومطالعة الشكل 8 يتضح التوسع في قطاع زيتون المائدة. في خلال الفترة من 2001/2-2010/11 زاد الإنتاج العالمي لزيتون المائدة بمقدار 82% والاستهلاك بمقدار 78% مقارنة بالعشر سنوات السابقة 1991/92-2000/01.

شكل 7. استهلاك زيتون المائدة: مقارنة بين فترتين لأربعة مواسم لزيت الزيتون (2008/09-2011/12, 2004/05-2007/08).



(Graph 8. Trend of world production and consumption of table olives (1990/91–2011/12)



توحيد مقاييس منتجات الزيتون

لقد عمل المجلس الدولي للزيتون وهيئة الدستور الغذائي دائماً بشكل تعاوني لغرض موازنة المواصفة الغذائية والمواصفة التجارية. وقد جرى تجسيد هذا السعي للمواءمة في عام 2003 من خلال إقرار مراجعة المواصفة التجارية بواسطة المجلس في حزيران/يونيو 2003 ومراجعة مواصفة هيئة الدستور الغذائي بواسطة لجنة هيئة الدستور الغذائي خلال جلسته رقم 26 في حزيران/يونيو-تموز/يوليو 2003 في روما.

وقد تجسد هذا التعاون بين المجلس الدولي للزيتون ولجنة هيئة الدستور الغذائي عن طريق تنظيم السكرتارية التنفيذية لاستقصاء لدى كل دولة من الدول المنتجة لزيت الزيتون في العالم عن التركيب من الأحماض الدهنية لزيت الزيتون الناجمة عن مناطق زراعة الزيتون سعياً وراء تحديد الحد الأقصى للمحتوى من حمض اللينولينيك. في الواقع، الحد الأقصى وقدره 1% من هذا الحمض الدهني - المقدم خلال مراجعة مواصفة هيئة الدستور الغذائي - بالرغم من وجوده في المواصفة التجارية للمجلس الدولي للزيتون كما في التشريع الأوروبي. لم يحظ برضاء أعضاء لجنة هيئة الدستور الغذائي حيث لاقى معارضة على وجه الخصوص من كل من أستراليا ونيوزيلندا والأرجنتين.

تم تقديم نتائج هذا البحث إلى أعضاء المجلس الدولي للزيتون وإلى لجنة هيئة الدستور الغذائي عن الدهون والزيتون في بداية عام 2007.

هذه المواصفة حددت المعايير الدنيا للتركيب والجودة التي تطبقها حكومات الدول الأعضاء في هيئة الدستور الغذائي التي يقبلها فإنها تدخلها في تشريعاتها أو تقتضيها من شركائها التجاريين. تشتمل هذه المواصفة على معايير أخرى للتركيب والجودة يتم تطبيقها اختياريًا بواسطة الشركاء التجاريين.

إن توافق المعايير هو الصيغة الحتمية من أجل تسهيل التجارة العالمية. وتشجيع الممارسات التجارية الآمنة، والسماح بمراقبتها وحماية المستهلك سواءً من الناحية الصحية أو ناحية توافق المنتج مع الملصق الموجود عليه. وبذلك تم الحفاظ على الاتفاقيات التي تمت داخل منظمة التجارة العالمية فيما يتعلق بالإجراءات الصحية والخاصة بصحة النبات كما فيما يتعلق بالعوائق الفنية للتجارة.

طرق التحليل المذكورة بالمواصفة التجارية والمواصفة الغذائية متطابقة: إنها طرق دولية. مصدق عليها، مصحوبة بهوامشها الدقيقة. أقرتها المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (ISO). أو الاتحاد الدولي للكيمياء البحتة والتطبيقية (IUPAC). أو المجلس الدولي للزيتون أو جمعية كيميائيي الزيت الأمريكية (AOCS). الطرق التي تحمل الرقم المرجعي COI/T.20 منشورة على موقع المجلس على شبكة الإنترنت.

المجلس الدولي للزيتون هو المنتدى الدولي الخاص بكل المهتمين بجميع المسائل المتعلقة بشجرة الزيتون. وزيت الزيتون، وزيتون المائدة على جميع مستويات مجال الزيتون.

وتهدف أنشطته إلى تحسين جودة منتجات الزيتون من خلال تحديث زراعة الزيتون والتصنيع مع الحفاظ على البيئة، وتوحيد المقاييس وتوسيع التبادلات، وتطوير الاستهلاك عن طريق الإجراءات الترويجية القائمة على نتائج الأبحاث العلمية.

ومنذ إنشائه، عمل المجلس من أجل تحديد معايير تحليلية من شأنها السماح باكتشاف حالات الغش والمستوى النوعي لزيت الزيتون وزيتون كسب الزيتون. وحدود كل معيار من هذه المعايير التحليلية لكل مسمى وطرق التحليل المتطابقة هي محل توافق مجلس الأعضاء وتم تقديمها في المعايير الدولية:

- المواصفة التجارية المطبقة على زيوت الزيتون وعلى زيوت كسب الزيتون التي التزم الأعضاء بتطبيقها تبعاً لتشريعاتهم المتبادلة والواجب احترامها في التبادلات العالمية. تنطبق هذه المواصفة إلى خصائص كل مسمى من مسميات زيوت الزيتون وزيتون كسب الزيتون.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي لزيتون الزيتون وزيتون كسب الزيتون المطبقة على الزيوت المقدمة في حالة مخصصة للاستهلاك

في شباط/فبراير 2011، بعد العديد من المناقشات، لم يتم الوصول إلى اتفاق وحيث أنه لم يتم إقرار حد حمض اللينولينيك على مستوى لجنة هيئة الدستور الغذائي، سوف يتم تطبيق الحدود المحلية.

تم طرح دراسة جديدة ثلاثية الأبعاد عن تركيب زيوت الزيتون مع ثوابت خارج المواصفة في الدول المنتجة في 2009/2010 وهي قيد التنفيذ حالياً. بعد الإقرار المسبق بواسطة المجلس خلال الجلسة رقم 100 في تشرين الثاني/نوفمبر 2012، سوف تقدم السكرتارية التنفيذية إلى اجتماع لجنة هيئة الدستور الغذائي في شباط/فبراير 2013 تقريراً مع نتائج الدراسة في نهاية هذا العام الثالث عن الزيوت والدهون.

التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر، معيار الجودة التكميلي للتحليل الكيميائي.

التحليل الحسي محدد بواسطة المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (ISO) كعلم متعلق بالطرق التي تتيح الفحص الحسي لخواص المنتج بواسطة الحواس. وقد بدأ هذا العلم بداية من أربعينيات القرن الماضي وجرى تطويره بوجه خاص خلال 30-40 عاماً الأخيرة مع تطبيق تقنيات إحصائية مستحدثة ورياضية وتوحيد الظروف المادية للاختبارات. وهو يلجأ إلى معارف علم النفس عن الإدراك والذاكرة سعياً وراء استعمال أفضل لجهاز التحليل الحسي: الذواق.

بدأ تطبيق التحليل الحسي لزيت الزيتون بالأعمال التي قام بها معهد إشبيلية للمواد الدهنية في عام 1970. في عام 1981، قرر المجلس الشروع في دراسة لإبراز طريقة قائمة على المعايير والطرق الدولية المعروفة، التي تتيح التقييم الموضوعي لخصائص الطعم والرائحة المعروفة على نحو تام بأنه لا مأخذ عليها، أو مقبولة، أو جيدة أو معيبة تبعاً للمسميات.

لقد عمل الخبراء فيما يتعلق بالتحليل الحسي وزيت الزيتون من 6 دول من عام 1982 إلى عام 1986 لإبراز طريقة تم إقرارها عام 1987 بواسطة المجلس. ثم دخلت 1991 في التشريع الأوروبي. يمتد عمر توحيد معايير التقييم الحسي المطبق على زيت الزيتون إلى 25 عاماً.

لقد تأثر تصنيع الزيتون والتجارة بإدخال التقييم الحسي في المواصفة التجارية للمجلس وفي التشريع الأوروبي كمعيار للجودة بنفس صفة الحموضة الحرة، مؤشر البيروكسيد أو الامتصاص الذي يتيح التفريق بين مسميات زيوت الزيتون البكر. في إشارة إلى عدم كفاية خبرة لجان التحكيم في تطبيق الطريقة، أخذت ملاحظات على انعدام التوافق في تقديرات المعطيات بواسطة لجان التحكيم في حين وُجدت هوامش خطأ الطريقة في نفس مستوى الطرق الأخرى للتحليل الكيميائي.

حينئذ اتخذ المجلس قراراً في عام 1992 بالقيام مع خبرائه بمراجعة الطريقة. بذلك بحث هؤلاء عن إبراز طريقة تتيح تصنيف زيوت الزيتون البكر عن طريق إدراك وجود أو عدم

وجود عيوب، في هذه الحالة، وفقاً لكثافتها وإدراك الطعم الثمري، أيّاً كان وصفه أو كثافته. لأن هذه الطريقة منوط بها استبعاد أي مصدر للذاتية، فقد تم استخدام الرياضيات: الإحصائيات القوية عن طريق المتوسط. ومعاملات التغير الشديد والنسب الموثوقة بمقدار 95%. يُستخدم الذواق كأداة لقياس كثافة الإدراكات بشكل متواصل تُسهل الاستعمال الرياضي للمعطيات وتسجيلها أوتوماتيكياً ويعطي للذواق حرية الاختيار لبيان إدراكه بدون قسر الفواصل.

منذ إدخال التقييم الحسي في المواصفة كما في التشريع الأوروبي قام المنتجون والجهات الفاعلة بتوجيه مساعيها نحو تحسين شديد الحساسية للجودة الحسية لزيوت الزيتون البكر. إن المعلومات المعطاة للمستهلكين، وتنظيم مسابقات إقليمية، أو وطنية أو عالمية، وتطوير الطلبات ومنح تسميات أصلية رفعت جودة زيت الزيتون وبخاصة خصائصه الحسية التي تشكل الطعم الثمري للزيتون.

اعتماد المجلس الدولي للزيتون لختبرات التحليل الفيزيائي-الكيميائي والحسي

يتم تنظيم اختبار سنوي لمراقبة سعة مختبرات التحليل الفيزيائي-الكيميائي لغرض اعتمادها بواسطة المجلس في الفترة من الأول من كانون أول/ديسمبر من كل عام إلى 30 تشرين الثاني/نوفمبر من العام التالي تبعاً لبنود القرار الذي تم تبنيه خلال الجلسة رقم 99 للمجلس

في تشرين الثاني/نوفمبر 2011 والذي يقضي بتعديل القرار القديم الذي كان سارياً منذ عام 1998. إنه نشاط أساسي لتأمين أفضل مراقبة للجودة.

الاختبار الدوري لمراقبة سعة المختبرات الذي ينظمه المجلس الدولي للزيتون سنوياً والذي يشارك فيه حوالي 70 مختبراً. يمثل فائدة لا يمكن إنكارها ليس فقط من أجل مراقبة سعة المختبرات ولكن أيضاً من أجل المعلومات الإحصائية التي يوفرها عن مختلف الطرق.

الهدف من الاختبار ليس فقط مراقبة جودة المختبرات وتأسيس هوامش دقيقة لطرق التحليل ولكن أيضاً أن يتم. على موقع الإنترنت. نشر قائمة مرجعية يتم مراجعتها سنوياً خاصة بمختبرات التحليل الكيميائي الحاصلة على اعتماد المجلس.

فيما يتعلق بالتحليل الحسي لزيوت الزيتون البكر. أقر المجلس الدولي للزيتون أيضاً قواعد من أجل منح اعتماده للجان تذوق زيت الزيتون كما فعل نفس الشئ بالنسبة لمختبرات التحليل الكيميائي.

قرار المجلس الذي تم إقراره في عام 1996 والذي يطالب لجان التحكيم المرشحة لاعتماد المجلس للمشاركة في ثلاثة اختبارات تعاونية سنوية (حالياً اختبارين سنويين) والحصول على نتائج مرضية في كل اختبار من هذه الاختبارات السارية حتى كانون أول/ديسمبر 2003.

منذ إقرار أول طريقة للتقييم الحسي لزيت الزيتون البكر في

عام 1987. عكف المجلس الدولي للزيتون. في إطار برامجه للتعاون الفني. على التدريب على تطبيق الطريقة بواسطة محاضرات دولية.

وقد أوصى كذلك أعضائه بتشكيل لجان تذوق وفقاً لمعايير المجلس الدولي للزيتون وقام بتنظيم اختبارات تعاونية سنوية لغرض تقييم كفاءة لجان التحكيم في تطبيق الطريقة وتحسين درجة توافق المعايير في تطبيق الطريقة عن طريق مناقشة نتائج الاختبارات خلال اجتماعات التنسيق.

خلال جلستهم رقم 89 في مدريد. في الفترة من 1 إلى 5 كانون أول/ديسمبر 2003. كان أعضاء المجلس في الواقع متفقين على ضرورة مراجعة هذه القواعد. وحيث أنه لا يمكن منح اعتماد المجلس إلا للجان تذوق زيت الزيتون التي تطلبه. والمعروفة على الصعيد المحلي (والأوروبي من أجل ما يتعلق بالاتحاد الأوروبي). كلجان تحكيم رسمية وحاصلة على اعتمادها كمختبرات تحليل حسي لزيوت الزيتون بالتوافق مع المواصفة ISO 17025 ودليل EA (التعاون الأوروبي من أجل اعتماد المختبرات) عن اعتماد مختبرات التحليل الحسي.

والمجلس بذلك متأكد من تجهيز لجنة التحكيم. ومن أدواتها. ومن كفاءة أعضائها (المتذوقون ورئيس لجنة التحكيم) وإدارتها للجودة. يتم تقدير كفاءة واتساق أداء لجان التحكيم بواسطة اختبارات تعاونية تنظمها السكرتارية التنفيذية.

سوف تستمر السكرتارية التنفيذية في العمل على توافق التقييمات الواردة من لجان التذوق

عن طريق التزويد بعينات مخصصة للتدريب ومراقبة المتذوقين وكذلك توريد عينات دليوية مخصصة للهيئات المستقلة التي يمكن تكليفها بتنظيم اختبارات.

المسابقة العالمية لزيوت الزيتون البكر الممتازة لجائزة ماريو سوليناز للجودة

في إطار أهداف الاتفاق الدولي عن زيت الزيتون وزيتون المائدة. قرر المجلس في عام 1993 إنشاء جائزة عالمية عن زيت الزيتون البكر الممتاز التي نالت. في إطار مسابقة سنوية. أفضل تقييم تعطيه لجنة تحكيم عالمية. تخليداً لذكرى د. ماريو سوليناز تم تسمية هذه الجائزة باسم جائزة ماريو سوليناز للجودة.

أوضح متخصصي زيت الزيتون كل الاهتمام بالتعريف دولياً بمساعيهم من أجل التداول التجاري لزيوت الزيتون البكر الممتازة ذات الخصائص الحسية التي لا يشوبها شائبة. عن طريق مشاركتهم. كل عام بعدد أكبر في المسابقة العالمية السنوية التي تنظمها السكرتارية التنفيذية.

قواعد المسابقة العالمية المنشورة على موقع المجلس على شبكة الإنترنت تحدد شروط قبول الزيوت في المسابقة وكذلك إجراء التقييم الذي يتكفل به عدد من لجان التحكيم المعتمدة من المجلس ولجنة تحكيم عالمية مكلفة بالاختيار من بين الزيوت المتبارية في المراحل النهائية. الزيوت التي يمكنها الحصول على جائزة ماريو سوليناز للجودة.

يتم تصنيف زيوت الزيتون البكر الممتازة المقبولة في المسابقة في ثلاث مجموعات وفقاً لنوع وكثافة الطعم الثمري الذي يتم تقييمه بواسطة لجنة التذوق المعتمدة من المجلس. يمكن لمنتجي الزيوت الفائزة ذكر الجائزة التي حصلوا عليها على البطاقة الموجودة على عبوة زيت الزيتون البكر الممتاز من المجموعة التي تنتمي إليها العينة الفائزة وذلك بشعار الجائزة الذي يمكنهم الحصول عليه حسب الطلب. من السكرتارية التنفيذية.

إن نجاح النسخ الاثني عشر من المسابقة العالمية لزيوت الزيتون البكر الممتازة، جائزة ماريو سوليناز للجودة، أدى إلى التفكير في أن النسخة الثالثة عشر في عام 2013 سوف توفر انتشاراً أوسع لدى المستهلكين لترويج الجودة الحسية لزيوت الزيتون البكر الممتازة وسوف تعود على المنتجين بفوائد جمّة.

اتفاق مراقبة جودة زيوت الزيتون وزيوت كسب الزيتون المتداولة تجارياً من خلال أسواق الاستيراد

للمساهمة في الدفاع عن صورة جودة زيت الزيتون ومنع الغش، يقوم المجلس الدولي للزيتون برعاية برنامج لمراقبة جودة زيوت الزيتون وكسب الزيتون المباعة في أسواق الاستيراد. جدير بالذكر أن هذا البرنامج يهدف إلى ضمان تحديد وتسمية الزيوت التي تصدرها الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون على نحو صحيح، والتأكد من أن خصائصها الفيزيائية والكيميائية

والحسية متطابقة وأنها تستجيب لمعايير العنونة الموضوعية من قبل المجلس الدولي للزيتون. وقد خرج هذا البرنامج إلى النور عام 1991 في أسواق كندا والولايات المتحدة ولهذا الغرض. تم توقيع اتفاق بين الدول الرئيسية المصدرة من الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون ومنظمة زيت الزيتون بشمال أمريكا (NAOOA). في عام 1993، تم توسعته على السوق الاسترالية وجرى توقيع اتفاق آخر مع المنظمة الاسترالية لزيت الزيتون (AOOA). ومؤخراً، تم توسعة هذا البرنامج على السوقين البرازيلية واليابانية. لتجنب التقسيم، فإن اتفاقاً واحداً تحت مسمى "اتفاق لمراقبة جودة زيوت الزيتون وزيوت كسب الزيتون المتداولة تجارياً في أسواق الاستيراد". تم مراجعته في عام 2011 وتوقيعه اختيارياً بواسطة عدد كبير من المنظمات الممثلة لمنتجي ومصدري الدول الأعضاء في المجلس الدولي للزيتون والمستوردين والموزعين النشطاء في مختلف الأسواق.

النتائج

من بين الأهداف الأساسية للمجلس الدولي للزيتون تشجيع توسيع التجارة العالمية لزيت الزيتون وزيتون المائدة. وتطوير وتحديث ومواءمة مواصفات تجارية يتم تطبيقها لغرض تحسين الجودة. والحفاظ على الأصالة وحماية المستهلك.

من الأهمية القصوى أن يُعترف

بالتقييم الحسي لزيت الزيتون البكر وقبوله على جميع مستويات قطاع زيت الزيتون مثل المعيار التحليلي الأكثر تمثيلاً للجودة وأن الطريقة التي جرى تطويرها تم إقرارها بواسطة المجلس في عام 1997 كوسيلة قائمة على العلم المطبق على التحليل الحسي الذي يستخدم علم النفس. والحواس. والرياضيات. وعلم الإحصاء. وتوحيد الظروف المادية للتحليل. بما يتيح أفضل هوامش للتكرار والقدرة على التكاثر.

رائحة ومذاق زيت الزيتون البكر هي فقط الخصائص التي يلحظها المستهلك. إن جهود المنتجين (مزارعي الزيتون ومصنعيه) لغرض تحسين الجودة الحسية لزيوت الزيتون البكر الناجمة. تسمح بتدريب المستهلكين نحو ثقافة مذاق زيت الزيتون البكر والتنوع التذوقي للخصائص ثمرية المذاق لزيوت الزيتون البكر الممتازة تبعاً لمصدرها الجغرافي. وأصناف الزيتون المستخدمة والتكنولوجيا المستخدمة لإعداد الزيت.

وقد سُرع في تطبيق هذه الخبرة أيضاً على زيتون المائدة وبعد إقرار الطريقة. تم تنظيم أول أنشطة تدريب بواسطة المجلس الدولي للزيتون في عام 2012. ■

أنشطة المجلس الدولي للزيتون فيما يتعلق بكيمياء الزيتون وإعداد مواصفات 2011/2012

- مجموعة من أجل موازنة مواصفة هيئة الدستور الغذائي لزيتون المائدة مع المواصفة التجارية للمجلس الدولي للزيتون المطبقة على زيتون المائدة (10 آذار/مارس)
- مجموعة خبراء كيميائيين من أجل دراسة طرق تحليل جديدة (7-8 نيسان/أبريل و6-7 تشرين أول/أكتوبر)
- لجنة الخبراء الفنية من أجل مراقبة كفاءة مختبرات التحليل الحسي المعتمدة من المجلس الدولي للزيتون (19 أيار/مايو)

من بين الأنشطة التي تمت في عام 2011 في مجال كيمياء الزيتون وتوحيد المقاييس، يشار إلى عقد الاجتماعات التالية:

- لجنة الخبراء الفنية من أجل مراقبة مختبرات التحليل الفيزيائي - الكيمياء المعتمدة من المجلس الدولي للزيتون (3 شباط/فبراير و15 تموز/يوليو)
- مجموعة تدقيق على برنامج مراقبة الجودة (15 شباط/فبراير)
- مجموعة العمل علي التقييم الحسي لزيتون المائدة (9 آذار/مارس)

يتم تنظيم أنشطة كيمياء الزيتون وتوحيد المقاييس بواسطة وحدة مكلفة بإعداد المعايير وتطوير طرق التحليل الكيميائي والحسي المطبقة على زيوت الزيتون وعلى زيتون المائدة. تهتم هذه الوحدة أيضاً بمتابعة طلبات اعتماد مختبرات التحليل ولجان التذوق التي تُظهر - عن طريق اختبارات المراقبة الدورية - كفاءتها في تطبيق طرق التحليل الموصى بها. وتهتم كذلك بتنظيم جائزة الجودة من المجلس الدولي للزيتون ماريو سوليناز وتنظيم برنامج مراقبة جودة زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون المتداولة تجارياً في أسواق الاستيراد.





حفل تسليم جائزة ماريو سوليناز لعام 2011

تم إطلاق المسابقة الدولية السنوية لزيتون البكر الممتازة لجائزة ماريو سوليناز للجودة في عام 2000 لغرض تشجيع المنتجين الفرديين، ومنظمات المنتجين وشركات التجهيز من الدول المنتجة لتجارة زيتون البكر الممتازة ذات الخصائص الحسية المتوافقة والترويج للخواص الحسية لهذه الزيوت لدى المستهلكين. بإطلاق اسمه على هذه الجائزة، أراد المجلس تكريم ذكرى هذا الباحث الذي أسهم بشكل كبير، مع المجلس، في توحيد مقاييس معيار جودة زيوت الزيتون.

الاجتماعات الفنية العلمية للخبراء

الاجتماعات الفنية العلمية مقررّة للسماح للعلماء والباحثين بالتقابل داخل مجموعات النقاش لغرض تحليل المواضيع التي تهم القطاع ولتحديد الابتكارات الأكثر أهمية لعرضها على الدول الأعضاء.

وقد عُقد اجتماع مخصص للتقييم الحسي لزيتون المائدة في الفترة من 19 إلى 21 أيلول/سبتمبر بمقر المجلس الدولي للزيتون، بهدف دراسة الاستراتيجية الواجب

الدولية للمجلس الدولي للزيتون، المكونة من متذوقين خبراء من مختلف الدول الأعضاء، يومي 18 و19 أيار/مايو لغرض تقييم عدد 97 زيتاً من زيوت الزيتون البكر الممتازة من مختلف الدول الأعضاء بالمجلس الدولي للزيتون التي جرى تقديمها في هذه النسخة من المسابقة. عُقد حفل تسليم الجوائز في 17 حزيران/يونيو 2011 بمقر المجلس الدولي للزيتون. وقد سبقته جلسة لتذوق الزيوت الحاصلة على جوائز تم تنظيمها من أجل ممثلي السلك الدبلوماسي والصحافة المتخصصة.

- مجموعة تدقيق على برنامج مراقبة جودة زيوت الزيتون وكسب الزيتون المتداولة تجارياً في أسواق الاستيراد (24 أيار/مايو)
- مجموعة خبراء عن الزيتون المنتج للزيت (26 أيار/مايو)
- مجموعة خبراء من أجل تحديد الرواسب المطوثة في زيوت الزيتون وزيتون كسب الزيتون (7 تموز/يوليو)
- مجموعة العمل على التقييم الحسي لزيتون الزيتون البكر ومواءمة لجان التذوق (29 و30 أيلول/سبتمبر)
- مجموعة العمل على تركيب زيوت الزيتون من أصناف مختلفة (5 تشرين أول/أكتوبر)
- اجتماع تأطير عن العنونة (الأول من كانون أول/ديسمبر)

استقبلت وحدة كيمياء الزيتون كذلك الاجتماع رقم 22 للجنة الفرعية ISO للأجسام الدهنية من أصل حيواني ونباتي (ISO TC34/SC11) يومي 4 و5 نيسان/أبريل.

مثل الأعوام السابقة، قامت هذه الوحدة بتنظيم الاختبارين السنويين لمراقبة كفاءة مختبرات التحليل الحسي والاختبارين السنويين لمراقبة كفاءة مختبرات التحليل الفيزيائي-الكيميائي.

بالنسبة للنسخة رقم 11 من المسابقة العالمية لزيتون الزيتون البكر الممتازة لجائزة ماريو سوليناز للجودة، قامت وحدة كيمياء الزيتون بعقد اجتماع للجنة التحكيم

- تسهيل دراسة وتطبيق الإجراءات الهادفة إلى موازنة التشريعات المحلية والدولية ذات الصلة على وجه الخصوص بزيت الزيتون وزيتون المائدة وما إلى ذلك.
- وضع الأسس للتعاون الدولي لمنع وعند الضرورة مكافحة أي ممارسة احتيالية في التجارة العالمية لأي منتج من الزيتون الصالح للأكل. مع إنشاء روابط وثيقة في هذا الإطار للتعاون مع مثلي شتى الجهات الفاعلة في قطاع الزيتون.

لبلوغ هذه الأهداف. من المقرر القيام بمتابعة أعمال الكيميائيين لدراسة طرق تحليل حديثة لاكتشاف الغش وتحديد معايير جودة كل مسمى من مسميات زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون وتنظيم اختبارات دورية ضرورية لمعرفة اعتمادية الطرق.

الأعمال المتعلقة بدراسة طرق جديدة للتحليل تنظر بعين الاعتبار لاحتياجات القطاع فيما يتعلق بكيمياء الزيتون وتوحيد المقاييس. ومنع الغش وتحسين الجودة. يتم طرح الموضوعات بواسطة الدول الأعضاء والخبراء الكيميائيين الذين يتعاونون مع المجلس الدولي للزيتون والذين يمثلون المختبرات والهيئات الرسمية للدول الأعضاء. يتم طرح الموضوعات المدرجة في جدول أعمال اجتماعات الخبراء الكيميائيين بواسطة السكرتارية التنفيذية. مواعيد دراسة هذه المواضيع مبينة على سبيل العلم.

إننا بصدد مواضيع مرهونة بالبحث العلمي. ووضع الصيغة النهائية وإقرار طرق - في حالة كونها موثوقة من وجهة نظر الخبراء

من أجل تحديد خصائص زيت الزيتون. ومراجعة طريقة التقييم الحسي لزيتون المائدة (وتطبيقها غير إلزامي). ومراجعة طرق اعتماد المجلس الدولي للزيتون لمختبرات التحليل الفيزيائي الكيميائي. ومراجعة طريقة التقييم الحسي لزيوت الزيتون البكر. وإقرار طريقة من أجل تحديد التركيب والمحتوى من مادة الأستيرول والكحولات الثنائية ثلاثية الترئين المطبقة على زيوت الزيتون بداية من الأول من كانون ثاني/يناير 2012 وعلى زيوت كُسب الزيتون بداية من الأول من كانون ثاني/يناير 2013 وبالتالي. مراجعة المواصفة التجارية المطبقة على زيوت الزيتون وعلى زيوت كُسب الزيتون.

أولويات الأعمال المستقبلية التي سيتم تنفيذها خلال عام 2012

الاتفاق الدولي لعام 2005 عن زيت الزيتون وزيتون المائدة يحدد بجلاء في فصله الأول. المادة الأولى. البند 2. الأهداف الأساسية لأنشطة كيمياء الزيتون وتوحيد مقاييس التجارة العالمية لمنتجات الزيتون. وهي:

- الاستمرار في القيام بأنشطة تعاون فيما يتعلق بالتحليل الفيزيائي الكيميائي والحسي من أجل تحسين معرفة خصائص تركيب وجودة منتجات الزيتون. لإنشاء معايير دولية تتيح:

- مراقبة جودة المنتجات
- أمانة التبادلات العالمية
- حماية حقوق المستهلك
- منع الممارسات الاحتيالية

اتباعها من أجل منح محاضرات تدريبية لرؤساء لجان التذوق. وإعداد الوثائق الضرورية لهذا النوع من التدريب. وتصنيف عينات زيتون المائدة. وإنشاء النماذج المرجعية للخواص السلبية. التذوقية. والحسية الحركية وماشابه.

قامت وحدة كيمياء الزيتون كذلك بالتنسيق لتنظيم اجتماعين للمنظمات الموقعة على الاتفاق لمراقبة جودة زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون المتداولة جاريًا في أسواق الاستيراد. وقد عُقد الاجتماعان الأول بمناسبة الجلسة الاستثنائية رقم 17 في اسطنبول (تركيا) والثاني بمقر المجلس الدولي للزيتون 17 تشرين أول/أكتوبر. بهذه المناسبة. قام مثلي المنظمات بإقرار نسخة جديدة من الاتفاق الذي ينص. علاوة على التحليل الفيزيائي الكيميائي. على تنفيذ التحليلات الحسية للزيوت المقتطعة.

الجلسة رقم 99 لمجلس الأعضاء (21-25 تشرين الثاني/نوفمبر 2011)

خلال الجلسة رقم 99 للمجلس الدولي للزيتون التي عُقدت في تشرين الثاني/نوفمبر 2011. فيما يخص توحيد مقاييس جارة منتجات الزيتون. أشار أعضاء اللجنة الفنية إلى ضرورة تنظيم اجتماعات تحضيرية مع الممثلين من الدول الأعضاء بالمجلس الدولي للزيتون لدى هيئة الدستور الغذائي حول موضوع تركيب زيوت بها ثوابت خارج المواصفة.

قرر مجلس الأعضاء كذلك التوصية بالتطبيق المؤقت للدليل

- تعتمد على نتائج الاختبارات الدورية. إن تحديث طرق التحليل هو أمر مفيد لإعداد المعايير وضمان أمانة التجارة العالمية. واكتشاف الغش وتحديد معايير الجودة لكل مسمى من مسميات زيوت الزيتون وزيوت كُسب الزيتون.

ومن المقرر أيضاً تنظيم اختبارات سنوية لمراقبة كفاءة مختبرات التحليل الفيزيائي والكيميائي ولجان التذوق لاعتمادها بواسطة المجلس للفترة من الأول من كانون أول/ديسمبر 2012 حتى 30 تشرين الثاني/نوفمبر 2013. إنه نشاط أساسي من أجل تأمين مراقبة أفضل للجودة. سوف يتم نشر القائمة بداية من إقرار المجلس خلال جلسته رقم 100.

النسخة الثانية عشر لمسابقة الجائزة العالمية للمجلس الدولي للزيتون لجودة زيوت الزيتون البكر الممتازة ماريو سوليناز يتم تنظيمها كل عام بواسطة المجلس الدولي للزيتون وقد حصلت على مكانة هامة في القطاع بسبب طابعها العالمي. الهدف من هذه الجائزة هو اعتراف المجلس الدولي للزيتون بمهارة المنتجين. وأدوات التجهيز والموزعين من أجل الحصول على جودة متوافقة لمنتجاتهم من زيوت الزيتون البكر الممتازة.

وجهودهم لتحسين الجودة والقيام لدى المستهلكين بتحسين صورة الجودة التذوقية لزيت الزيتون البكر الممتاز. يتم ترجمة التأثير الإيجابي لهذه الجائزة الذي يُعزى لمكانتها إلى اعتراف من القطاع. لمزيد من المشاركة. لا سيما في الدول المنتجة التي مازالت غير أعضاء في المجلس الدولي للزيتون. من المنتظر توسيع نشرها. كذلك يمكن فتح مناقشة عن وضع وأهداف المسابقة في مقابل الجوائز الوطنية وعن إمكانية تنظيم مسابقة لدول نصف الكرة الأرضية الجنوبي أو مسابقة لجودة زيتون المائدة.

في عام 2012. سوف يواصل المجلس الدولي للزيتون:

- دراسة تركيب زيوت الزيتون ودراسة الثوابت خارج المواصفة (العام الثالث والنتائج).
- الأعمال التحضيرية من أجل اجتماع هيئة الدستور الغذائي في شباط/فبراير 2013.
- التحليل الحسي من أجل تحديث طريقة ومعايير متطابقة من أجل التقييم الحسي لزيت الزيتون.
- الأعمال عن زيتون المائدة

لمواصفة مواصفة هيئة الدستور الغذائي مع مواصفة المجلس الدولي للزيتون خلال الجلسة رقم 26 للجنة هيئة الدستور الغذائي عن الثمار والخضروات التي تم معالجتها والمقررة في الفترة من 15 إلى 19 تشرين أول/أكتوبر 2012. فيما يتعلق بالتحليل الحسي. من المقرر وضع نماذج مرجعية وبداية أنشطة التدريب.

- تجربة صيغ المردودات الصناعية المذكورة في الدليل عن خصائص زيت الزيتون الذي تم إقراره بصفة مؤقتة في عام 2011.
- تحديد الرواسب الملوثة.
- عنونة زيوت الزيتون.
- مواصلة تنفيذ برنامج مراقبة الجودة على أسواق استيراد زيت الزيتون. ■



