

المجلس

الدولي

لزيت الزيتون

COI/T.15/NC no.2/Rev. 5
20 نوفمبر/تشرين الثاني 1996

العربية
الأصل : الفرنسية

المواصفة التجارية الدولية المطبقة في زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون

1. مجال التطبيق

تطبق هذه المواصفة في زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون الخاضع للتجارة الدولية أو للمعاملات في شكل تحويل أو مساعدة غذائية.

2. تسميات وتعريف

2.1. زيت الزيتون هو الزيت المستخلص فقط من ثمرة الزيتون (الزيتونة الأوربية: *Link Sativa Hoffm.*) مع استبعاد الزيوت المستخلصة بال محللات أو بطرق إعادة الأسترة وأي خلط مع زيوت من طبيعة أخرى. ويسوق وفقا للتسميات والتعريفات التالية:

2.1.1. زيت الزيتون البكر هو الزيت المستخلص من ثمرة الزيتون بطرق ميكانيكية وحدها أو بطرق فيزيائية أخرى في ظروف حرارية خاصة، لا ينتج عنها تغير الزيت وبدون أن يخضع لأية معالجة أخرى إلا الغسل والتصفيق والنذر والترشيح.

2.1.1.1. زيت الزيتون البكر القابل للاستهلاك بالشكل المستخلص به \1 ويشمل:

1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 1 غ في 100 غ كأقصى، والذي توافق خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

\1 زيت يمكن أن يطلق عليه تعbir "طبيعي".

(2) زيت الزيتون البكر (يمكن استعمال عبارة "جيد" في مرحلة الانتاج والتسويق بالجملة) : زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 2 غ في 100 غ، كأقصى، والذي تواافق خصائصه العضوية المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

(3) زيت الزيتون البكر العادي : زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الألييك، 3,3 غ في 100 غ كأقصى، والذي تواافق خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع.

2.1.1.2. زيت الزيتون البكر غير الصالح للاستهلاك كما هو المسمى زيت الزيتون البكر الوقاد (اللمباتي)، هو زيت الزيتون البكر الذي تفوق حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، 3,3 غ في 100، والذي تواافق خصائصه العضوية-المذاقية الخصائص التي تحددها هذه المواصفة لهذا النوع. ويخصص لصناعة التكرير أو للاستعمالات التقنية.

2.1.2. زيت الزيتون المكرر هو الزيت المستخلص من زيوت الزيتون البكر بواسطة تقنيات التصفية التي لا تسبب تغيرات في البنية الجلسريدية الأولية.

3.1.2. زيت الزيتون هو الزيت المكون من خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر القابل للاستهلاك بالشكل المستخلص به.

2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت المستخلص من خلال المعالجة بمحلول ثفول الزيتون، مع استبعاد الزيوت المحصولة بطرق اعادة الأسترة وأي مزج مع زيوت من طبيعة أخرى. ويسوق وفقا للتسميات والتعاريف التالية:

1.2.2. زيت ثفل الزيتون الخام: زيت ثفل الزيتون المخصص للتصفيه كي يستعمل في التغذية البشرية أو الاستعمالات التقنية.

2.2.2. زيت ثفل الزيتون المكرر: هو الزيت المستخلص من زيت ثفل الزيتون الخام بتقنيات التصفية التي لا تسبب تغيرا في البنية الجلسريدية الأولية.

3.2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت المكون من خليط زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للاستهلاك بالشكل المستخلص به ولا يمكن بأي حال أن يسمى "زيت الزيتون".

3. معايير النقاوة

خصائص الهوية التي تشكل معايير النقاوة تطبق على زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون.

تشمل الحدود المعينة لكل معيار هوامش دقة الطريقة الموصى بها.

1.3 تركيب الأستروولات للأسترولات العامة %

زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

0,5 >	الكوليسترول
0,1 >	البراسيكسترونول
4,0 >	الكامبسترونول
> كامبستيرول زيوت الزيتون الغذائية	الاستيغمسترونول

0,5 >	دلتا - 7 - استسغماستينول
	بتا - سيتستيرول + دلتا - 5 -
	أبنستيرول + دلتا - 5 - 23

استيغمستديينول + كليروسترونول +

سيستينول + دلتا - 5 - 24

استيغمستديينول

93 <

1000 <	زيوت الزيتون البكر
	زيت الزيتون المكرر

2500 <	زيت ثفل الزيتون الخام
1800 <	زيت ثفل الزيتون المكرر
1600 <	زيت ثفل الزيتون

3.3. تركيب الأحماض الدهنية
بالクロماتغرافية في الطور الغازي
(% م/م من الاسترات المثلية)

$0,05 >$ $20,0 - 7,5$ $3,5 - 0,3$ $0,3 >$ $0,3 >$ $5,0 - 0,5$ $83,0 - 55,0$ $21,0 - 3,5$ $0,9 >$ $0,6 >$ $0,4 >$ * $0,2 >$ $0,2 >$	حمض الميرستيك حمض البالمتيك حمض البالموليك حمض الهبتاديكانيك حمض الهبتاديسونيك حمض الاستياريك حمض الألبيك حمض اللينوليك حمض اللينولنيك حمض الأرشيديك حمض الغدوليك حمض البهينيك حمض اللينوسيريك
--	--

4.3. محتوى الأحماض الدهنية المشبعة في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات :
المحتوى الأقصى المقبول هو حاصل حمضى البالمتيك والاستياريك :

% $1,5 >$ % $1,8 >$ % $1,8 >$ % $2,2 >$ % $2,2 >$	- زيت الزيتون البكر - زيت الزيتون المكرر - زيت الزيتون - زيت ثفل الزيتون الخام - زيت ثفل الزيتون المكرر
---	---

* حد يصل $> 0,3$ لزيوت ثفل الزيتون

5.3. محتوى الالاتصبني

زيوت الزيتون -
زيوت ثفل الزيتون -
 $\begin{array}{r} 15 \text{ غ / كغ} \\ \geq \\ 30 \text{ غ / كغ} \end{array}$

6.3. اكتشاف زيت ثفل الزيتون

زيت الزيتون	زيت الزيتون	زيوت الزيتون	زيت الزيتون
المكرر	المكرر	الغذائية	البكر الوقاد

350 \geq	350 \geq	250 \geq	350 $>$	الشموع مغ/كغ
				C46 +C44 +C42 +C40

4,5 \geq	4,5 \geq	4,5 \geq	4,5 $>$	أسترولات عامة %
				الاير يثريديول +أوببيول /

7.3. اكتشاف زيوت البذور

الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقى والنظري من ثلاثة جلسريدات 42 : ECN

0,3	زيوت الزيتون البكر الغذائية
0,4	زيت الزيتون المكرر
0,5	زيت الزيتون
0,5	زيت الزيتون البكر الوقاد
0,5	زيت ثفل الزيتون المكرر
0,5	زيت ثفل الزيتون الخام
0,5	زيت ثفل الزيتون الخام

8.3. اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

R1 استغماستادينو

ppm

			زيوت الزيتون البكر الغذائية
		0,15 >	زيت الزيتون البكر الوقاد
		0,50 >	زيت الزيتون المكرر
\underline{1} 12 ≤	\underline{1} 50 ≥		زيت الزيتون
\underline{1} 12 ≤	\underline{1} 50 ≥		زيت ثفل الزيتون الخام
غير محدد	\underline{1} 5 ≥		زيت ثفل الزيتون المكرر
\underline{1} 10 ≤	\underline{1} 120 ≥		زيت ثفل الزيتون
\underline{1} 10 ≤	\underline{1} 120 ≥		

$$\text{علاقة } R1 = \frac{\text{استغماستا - 3,5 - ديبينو}}{\text{كامبستا - 3,5 - ديبينو}}$$

وتستعمل في الزيوت التي تحتوي على أكثر من 4 ج ف م من استغماستادين.

9.3. محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

C18:2 T

+

C18:3 T

C18:1 T

%

0,05 ≥

0,05 >

زيوت الزيتون البكر الغذائية

0,10 ≥

0,10 >

زيت الزيتون البكر الوقاد

0,30 ≥

0,20 >

زيت الزيتون المكرر

0,30 ≥

0,20 >

زيت الزيتون

0,10 ≥

0,20 >

زيت ثفل الزيتون الخام

0,35 ≥

0,40 >

زيت ثفل الزيتون المكرر

0,35 ≥

0,40 >

زيت ثفل الزيتون

\1 حدود مؤقتة

تشمل الحدود المعيينة لكل معيار وتسمية هواهش خطأ الطريقة الموصى بها

الربيعون	ربيع نفل	الربيعون المكرر	الربيعون المكرر	الربيعون الخام	ربيع نفل	الربيعون	ربيع الربيعون البكر	العادي	ربيع الربيعون البكر	البكر الممتاز	ربيع الربيعون البكر	البكر	ربيع الربيعون البكر	البكر الممتاز
حسن	مقبول	حسن	حسن	حسن	مقبول	حسن	البكر الوقاد (١)	البكر الوقاد	٣ ٠,٦ ≥	٣ ٠,٦ ≥	٢,٥ < متوسط	٢,٥ < متوسط	٠ = متوسط	٠ = متوسط
صاف أصفر إلى أخضر داكن	٠,٣ >	١,٥ >	٠,٣ >	٣,٣ <	٣,٣ >	٢,٠ >								
١,٥ >	٠,٣ >	غير محددة	٥ ≥	١٥ ≥	٥ ≥	٢٠ ≥	٢٠ ≥	١,٠ >						
١,٧٠ ≥	٢,٠٠ ≥	٠,٩٠ ≥	٠,١٦ ≥	٠,٩٠ ≥	٠,١٦ ≥	غير محددة	غير محددة	غير محددة	(٢) ٠,٣٠ ≥	(٢) ٠,٣٠ ≥	٠,٢٥ ≥	٠,٠١ ≥	٠,٠١ ≥	٠,٢٥ ≥
٠,١٨ ≥	٠,٢٠ ≥													-

ليس من الضروري تزامن المعايير ١.٤ و ١.٣ و ١.٢ بعد امرار العينة من خلال أيامينا نشيطة، فإن الامتصاص لدى ٢٧٠ نم يجب أن يماثل ١١,٠ أو يقل عنـه، أو حينما يكوى متوسط الشائنة يقل عنـه، أو يعادل ٥,٢ و متوسط ثقيرية الطعام يعادل ٠.

.5 مضادات غذائية

1.5. زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون الخام: لا يسمح بأية اضافة

2.5. زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون، زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت ثفل الزيتون: ألفا - توكوفرول مرخص به لتعويض التكوفرول الطبيعي

المفقود خلال عملية التصفية.

القدر الأقصى: 200 مغ/كغ من ألفا توكوفرول العام في النتاج النهائي.

٦٠ ملحوظات

.7 نظافة

يوصي بتحضير المنتجات المخصصة للتغذية البشرية المذكورة في هذه المواصفة وفقاً للمبادئ العامة لنظافة الأغذية التي توصى بها مفوضية قانون التغذية (- 1969, Rev. 2 - CAC/RCP 1).
.1985

.8 تعبئة

يجب أن تكون زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون المخصصة للتجارة الدولية معبأة في أوعية تتفق والمبادئ العامة لنظافة الأغذية التي توصى بها مفوضية قانون التغذية (CAC/RCP 1 - 1969, Rev.2 - 1985).

هذه الأوعية يمكن أن تكون:

1.8 صهاريج وأوعية مصدقة ودنان تسمح بأن تنقل بالجملة زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

2.8 باتاتي فلزية, في حالة جيدة, محكمة, جدرانها الداخلية مبطنة بطلاء لائق.

3.8 براميل وعلب فلزية منقوشة, جديدة, محكمة السد, تكون جدرانها الداخلية مغطاة بطلاء لائق.

4.8 مقشّشات, قوارير زجاجية أو من مادة كبيرة الجزيئية لائق.

.9 المتسامح فيه في ملء العبوات

الحجم الذي يشغل المحتوى في العبوة يجب ألا يقل بأي حال عن 90 % من سعة العبوة، الا في حالة عبوات القصدير التي تساوى سعتها لترا واحداً أو تقل عنه حيث لا يكون الحجم الذي يشغل المحتوى في أي حال أقل من 80 % من سعة العبوة. والسعّة هي قدر الماء المقطر لدى 20 دم الذي يمكن أن تحويه العبوة المملوئة كلها.

.10 بطاقة

علاة على الترتيبات المتضمنة في بنود 2 و 3 و 7 و 8 من مواصفة الكودكس العامة لبطاقة المواد الغذائية المعلبة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1991) وعلى التعليمات المتبعة في الأغذية غير المخصصة للبيع المباشر للمستهلك، تطبق التدابير المحددة المتضمنة في البيانات التالية:

.10.1 في العبوات المخصصة للبيع المباشر للمستهلك

.1.1.10 اسم المنتج

يجب أن تشتمل بطاقة كل عبوة على التسمية المحددة للمادة المتضمنة المطابقة في كل شيء لترتيبات هذه المواصفة.

.1.1.1.10 تسميات زيت الزيتون:

- زيت الزيتون البكر الممتاز \1,
- زيت الزيتون البكر \1,
- زيت الزيتون البكر العادي \1,
- زيت الزيتون المكرر,
- زيت الزيتون \2.

\1 زيت يمكن أن يطلق عليه تعبير "طبيعي".

\2 يمكن استعمال صفة "خالص" أو "100 % خالص" في البطاقة كايضاً للمنتج.

2.1.1.10. تسميات زيت ثفل الزيتون :

- زيت ثفل الزيتون المركر،
- زيت ثفل الزيتون.

2.1.10. حموضة الزيت الحرة

يجب أن تذكر حموضة الزيت الحرة في البطاقة ويعبر عنها بحمض الأليك بنسبة م/م أو بدرجات.

3.1.10. المحتوى الصافي

يجب أن يصرح بالمحتوى الصافي بالنظام المترى (وحدات النظام الدولي) وزنا أو حجما.

4.1.10. الاسم وعنوان

يلزم ذكر اسم وعنوان الصانع أو المعلم أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو البائع.

5.1.10. بلد المنشأ

يجب أن يصرح بلد المنشأ. وحينما يخضع المنتج في بلد ثان لتحويل أو لاعادة التعبئة، حتى في عبوات صغيرة، فإن البلد الذي يتم فيه التحويل يعد بلد المنشأ من حيث البطاقة.

6.1.10. علامة المصدر وتسمية المنشأ

1.6.1.10 علامة المصدر

يمكن أن تذكر علامة المصدر في بطاقة زيوت الزيتون البكر (بلد، إقليم أو مكان) عندما يسمح بلد المنشأ بهذا الحق وحينما تكون هذه الزيوت البكر قد أنتجت وعيت ووردت فقط من البلد أو الإقليم أو المكان المذكور.

بطاقة خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر لا يمكن أن تذكر سوى علامة مصدر البلد المصدر.

6.1.10. تسمية المنشأ

في امكان بطاقة زيت الزيتون البكر الممتاز أن تذكر تسمية المنشأ (بلد، اقليم أو مكان) حينما تكون هذه الأخيرة قد منحت له وحسب الشروط التي ينص عليها تشريع بلد المنشأ وحينما يكون هذا الزيت قد أنتج وعبيء وورد فقط من البلد أو المنطقة أو المكان المذكور.

يمكن لبطاقة خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الممتاز المعبر والمصدر من قبل البلد الذي يمون زيت الزيتون البكر الممتاز أن تذكر تسمية المنشأ المعطاة لهذا الزيت الأخير الذي يدخل في الخليط.

7.1.10. التعرف على الطرود

يجب أن يحمل كل وعاء عبارة منقوشة أو علامة لا تمحي، رمزاً أو مباشرة، تسمح بمعرفة هوية مصنع الانتاج والطرد.

8.1.10. تاريخ وشروط الخزن

8.1.10.1. تاريخ التعليب

يجب ذكر تاريخ التعليب بالشهر والسنة بأرقام غير مقنة.

ويمكن كتابة الشهر بالأحرف في البلدان التي لا تتعرض فيها هذه الصيغة للالتباس لدى المستهلك. وحينما يكون الشهر هو ديسمبر/كانون الأول يمكن استعمال عبارة "نهاية (السنة المعتبرة)"

2.8.1.10. تاريخ الدوام الأدنى

بالنسبة للمنتجات المعبأة سلفاً المخصصة للمستهلك، يجب أن يذكر تاريخ الدوام الأدنى (مبوقة بعبارة "يفضل استهلاكه قبل ...") بالشهر والسنة برقم غير مقنن. ويمكن ذكر الشهر بالحروف في البلدان التي لا توحى فيها هذه الصيغة بالغموض للمستهلك، وحينما يكون دوام المنتج حتى شهر ديسمبر/كانون الأول فانه يمكن استعمال عبارة "نهاية (السنة المعتبرة)" .

يجب ألا تتعدي مهلة الدوام 12 شهراً بعد تاريخ التعبئة. غير ان هذه المهلة يمكن أن تبلغ 18 شهراً في حالة الزيوت المعلبة في الأوعية الفزية.

3.8.1.10. تعليمات الخزن

يجب أن يذكر في البطاقة أي شرط خاص للخزن، ان كانت صلاحية تاريخ الدوام الأدنى تتوقف عليه.

2.10. في طرود الزيوت المخصصة للاستهلاك البشري

علاوة على الملاحظات المذكورة في النقطة 1.10. يجب ذكر العبارة التالية :

- عدد ونوع الأوعية المحتواة في الرزمة.

3.10. في أوعية النقل بالجملة لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

يجب أن تشمل بطاقة كل علبة ما يلي:

1.3.10. اسم المنتج

يجب أن يذكر اسم المنتج تسميته المحددة مطابقاً في جميع النقاط كل ترتيبات هذه الموصفة.

2.3.10. المحتوى الصافي

المحتوى الصافي يجب أن يذكر بالنظام المتري (وحدات النظام الدولي) وزنا أو حجما.

3.3.10. الاسم والعنوان

يجب أن يذكر اسم وعنوان الصانع أو الموزع أو المصدر.

4.3.10. بلد المنشأ

يجب أن يذكر اسم البلد المصدر.

11. طرق التحليل وأخذ العينات

طرق التحليل وأخذ العينات المعروضة فيما يلي طرق دولية للتحكيم.
ويستعمل آخر نص للطريقة.

قبل تعيين معايير نقاوة زيت الزيتون البكر الوقاد وزيت ثفل الزيتون الخام، يجب تعادلها القلوبي طبقاً للفقرة 6 من طريقة (IUPAC no. 2.210) "تعيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات".

1.11. تعيين تركيب الأحماض الدهنية

يتم تبعاً لطريقة العمود الشعري: (ISO 5508) "تحليل بالクロماتوغرافية في الطور الغازى للاستيرات المثلية للأحماض الدهنية" و (ISO 5509) "اعداد الاستيرات المثلية للأحماض الدهنية".

2.11. تعيين مادة الالاتصبni

حسب طريقة 5.1 - COT/T.20/Doc.no. 10 "تعيين تركيب ومحتوى الأسترولات بواسطة الكروماتوغرافية الغازية بالعمود الشعري"، أو (ISO 3596-1).

وتسجل النتائج بـغ من الالاتصبni في كغ من الزيت.

.3.11 اكتشاف زيت ثفل الزيتون

حسب الطريقتين :
COI/T.20/Doc. no 18 - "تعيين محتوى الشموع بالكروماتغرافية في الطور الغازي على العمود الشعري"

IUPAC no 2.431 - "تعيين محتوى الأيرترودیول". يوصى باستعمال الأعمدة الشعرية.

.4.11 اكتشاف زيوت البذور

حسب الطريقتين :
IUPAC no 2.324 - "تعيين تركيب الجلسريدات في الزيوت النباتية السائلة بواسطة (HPLC) حسب عدد أجزائها"،

قبل تحليل ثلاثي الجلسريدات، يوصى بتنقية زيوت الزيتون البكر الوقادة وزيوت ثفل الزيتون الخام بمساعدة خرطوشة السيليس الدقيقة.

COI/T.20/Doc. no. 9 - "التركيب النظري لثلاثي الجلسريدات من .ECN 44 و ECN 42

.5.11 اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

وفقا للطريقتين :

COI/T.20/Dc.no. 11 - "تعيين استغماستاديين في الزيوت النباتية"

COI/T.20/Doc. no. 16 - "تعيين الاستريين في الزيوت النباتية المكررة ."

.6.11

تعيين محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 17 "تعيين الأحماض الدهنية المتماكبة "ترانس" بواسطة التحليل بالクロماتوغرافية الغازية بالعمود الشعري"

.7.11

تعيين تركيب ومحتوى الأستروولات العامة

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no. 10 "تعيين تركيب ومحتوى الأستروولات بالクロماتوغرافية في الطور الغازي بالعمود الشعري".

.8.11

تعيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.210 "تعيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات"، أو طريقة (ISO 6800).

.9.11

تعيين الخصائص العضوية

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. no 15 "التقييم العضوي لزيت الزيتون البكر".

.10.11

تعيين الحموضة الحرجة

حسب طريقة ISO 660 "تعيين دليل الحمض والحموضة"

.11.11

تعيين دليل البرأوكسيد

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.501 "تعيين دليل البرأوكسيد (I_p)" أو طريقة (ISO 3960).

.12.11 تعيين الامتصاصية فيما فوق البنفسجي

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no 19 "تحليل الفوتمتر الطيفي "في فوق البنفسجي"

.13.11 تعيين ألفا - تكوفيرول

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.432 "تحديد هوية وتقدير التكوفيرولات".

.14.11 تعيين المحتوى المائي والمواد الطيارة

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.601 "تعيين المحتوى المائي والمواد الطيارة"
أو حسب طريقة (ISO 662).

.15.11 تعيين محتوى الشوائب غير الذائبة في أثير البترول

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.604 "تعيين محتوى الشوائب غير الذائبة",
أو حسب طريقة (ISO 663 - 1981).

.16.11 تعيين نقطة الاشتعال

حسب طريقة (FOSFA) الدولية

.17.11 تعيين الآثار المعدنية

وفقاً لطريقة IUPAC no. 2.631 "تعيين النحاس والحديد والنكيل في الزيوت والدهون بالفوتومتر الطيفي لامتصاص الذري المباشر في الفرن الحجري"، أو طريقة (ISO 8294).

.18.11 اكتشاف آثار المحللات الهالونية

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no. 8/Corr.1 "تعيين رباعي كلورثنين في زيوت الزيتون بالクロماتغرافية في الطور الغازي".
