

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

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

1.1.2. 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 والتصفيف والنذر والترشيح.

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

1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تبلغ حموضته الحرة، المعبأ 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 تعبير "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 بمحلولات ثفول الزيتون، مع استبعاد الزيوت المحصولة بطرق اعادة الاسترة 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 للاستروولات العامة %

زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

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

0,5 >	دلتا - 7 - استسفماستينول
	- بيتاستيرول + دلتا - 5
	- أبستيرول + دلتا - 5 - 23

93 <	+ استيغمستيدينول + كليروسترونول + سيتستنول + دلتا - 5 - 24
------	--

2.3. محتوى الأستروولات العامة (مغ/كغ)

1000 <		زيوت الزيتون البكر زيت الزيتون المكرر زيت الزيتون
--------	--	---

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

* يعين الحد لدى $0,2$ بالنسبة لزيوت ثفل الزيتون.

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

0,05 >	حمض الميريستيك
20,0 - 7,5	حمض البالمتيك
3,5 - 0,3	حمض البالمولييك
0,3 >	حمض الهبتاديكانيك
0,3 >	حمض الهبتادييسونيك
5,0 - 0,5	حمض الاستياريك
83,0 - 55,0	حمض الألبيك
21,0 - 3,5	حمض اللينولييك
0,9 >	حمض اللينولنويك
0,6 >	حمض الأرشيديك
0,4 >	حمض الغدولبيك
* 0,2 >	حمض البوهينيك
0,2 >	حمض اللينوسيريك

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

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

** يعين الحد لدى $\geq 0,3$ بالنسبة لزيوت ثفل الزيتون

5.3. محتوى الالاتصبني

$\geq 15 \text{ غ / كغ}$ زيوت الزيتون -
 $\geq 30 \text{ غ / كغ}$ زيوت ثفل الزيتون -

6.3. اكتشاف زيت ثفل الزيتون

زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون
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 %
الايريشديول +أوبيلو /

7.3. اكتشاف زيوت البذور

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

0,2	زيوت الزيتون البكر الغذائية
0,3	زيت الزيتون المكرر
0,3	زيت الزيتون
0,3	زيت الزيتون البكر الوقاد
0,5	زيت ثفل الزيتون المكرر
0,5	زيت ثفل الزيتون
0,6	زيت ثفل الزيتون الخام

8.3. اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

R1 استغماستاد يينو

ppm

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

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

وتستعمل في الزيوت التي

تحتوي على أكثر من 4 ج ف م من استغماستاديين.

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

\ حدود مؤقتة 1

4. معايير الجودة

تشتمل الحدود المعيينة لكل معيار وتسمية هوامش خطأ الطريقة الموصى بها

1.4 خصائص عضوية			
- رائحة وطعم - رائحة وطعم (حسب سلم مستقر)	متسلق	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز
- متوسط الشاشية - متوسط التشربية	حسن	زيت الزيتون الخام	زيت الزيتون البكر المكرر
- لون	متسلق	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز
2.4 حموضة حرة % / م معبر عنها	حسن	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز
3.4 دليل البراؤكسيد مليء مكافئ، أكسجين بوكسيدات في كع من الزيت	حسن	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز
4.4 امتصاص فيما فوق	حسن	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز
(K 1% 1cm)	حسن	زيت الزيتون البكر المكرر	زيت الزيتون البكر الممتاز

\1 ليس من الضروري تزامن المعايير 1.4 و 1.4 و 3.4 و 4.4 بمعنى معيار واحد.

\2 بعد امرار العينة من خلال ألومنيوم نشطة، فإن الامتصاص لدى 270 نم يجب أن يعادل 11,0 أو يقل عنـه.

\3 أو حينها يكون متوسط الشاشية يقل عنـه، أو يعادل، 5,2 و متوسط تشربية الطعام يعادل 0.

5. مضادات غذائية

1.5 زيوت 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 تكوفرول العام في النتاج النهائي.

.7 نظافة

يوصي بتحضير المنتجات المخصصة للتغذية البشرية المذكورة في هذه الموصفة 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 مصندة 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. مقشّات, قوارير زجاجية أو من مادة كبيرة الجزيئية لائقة.

.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 المملوءة 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 كايضاح 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 الألبيك بنسبة م/م أو بدرجات.

3.1.10. المحتوى الصافي

يجب أن يصرح بالمحتوى الصافي بالنظام المتري (وحدات النظام الدولي) وزناً أو حجماً.

4.1.10. الاسم والعنوان

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 إعادة التعبئة، حتى في عبوات صغيرة، فإن البلد الذي يتم فيه التحويل يعد بلد المنشأ من حيث البطاقة.

6.1.10. علامة المصدر وتسمية المنشأ1.6.1.10. 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 وعيّنت 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.

2.6.1.10. تسمية المنشأ

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

يمكن لبطاقة خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الممتاز المعبراً والمصدر من قبل البلد الذي يمون زيت الزيتون البكر الممتاز أن تذكر تسمية المنشأ المعطاة لهذا الزيت الآخر 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

1.8.1.10. تاريخ التعليب

يجب ذكر تاريخ التعليب بالشهر والسنة بأرقام غير مقتنة.

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 (مبوبة 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 فإنه يمكن استعمال عبارة "نهاية (السنة المعterبة)".

يجب ألا تتعدي مهلة الدوام 12 شهراً بعد تاريخ التعبئة. غير أن 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، إن 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 تسميتها المحددة مطابقاً في جميع النقط كل ترتيبات هذه المواصفة.

المحتوى الصافي .2.3.10

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

الاسم والعنوان .3.3.10

يجب أن يذكر اسم وعنوان الصانع أو الموزع أو المصدر.

بلد المنشأ .4.3.10

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

تعين تركيب الأحماض الدهنية .1.11

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

تعين مادة اللاتصبني .2.11

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

وتسجل النتائج بـغ من اللاتصبني في كغ من الزيت.

3.11 . اكتشاف زيت ثفل الزيتون

حسب الطريقتين:

- COI/T.20/DOC. no 18 "تعيين محتوى الشموع بالクロماتغرافية في الطور الغازي على العمود الشعري"

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

4.11 . اكتشاف زيوت البدور

حسب الطريقتين:

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

قبل تحليل ثلاثي الجلسریدات، يوصى بتصفية الزيوت وفقا لطريقة IUPAC no 2.507 "تعيين المركبات القطبية في أدهان القلي".

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

5.11 . اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

وفقا للطريقتين:

- COI/T.20/DC.no. 11 "تعيين استغمساتاديين في الزيوت النباتية"

- COI/T.20/DOC. no. 16 "تعيين الاستررين 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 ومحنوى الأسترولات العامة

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no. 10 "تعيين تركيب ومحنوى الأسترولات 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 الحرة

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، no 19 COI/T.20/Doc. "تحليل الفوتومتر 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 . تعين الآثار المعدنية

وفقا لطريقة IUPAC no. 2.631 " تعين النحاس وال الحديد والنكيل في الزيوت والدهون بالفوتومتر الطيفي للامتصاص الذري المباشر في الفرن الحجري "، أو طريقة (ISO 8294).

18.11 . اكتشاف آثار محللات الهالونية

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no. 8/Corr.1 "تعين رباعي كلورثيلين في زيوت الزيتون بالكروماتغرافية في الطور الغازي".
