

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 منح أو مساعدة غذائية.

.2 تسميات وتعاريف

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

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

(1) زيت الزيتون البكر الممتاز: زيت الزيتون البكر الذي تعادل أو تفوق علامته العضوية 6,5 والذي لا تزيد حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الألييك، على 1 غ في 100 غ كأقصى، مع احترام المعايير الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.

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 تعادل أو تفوق علامته العضوية 5,5 والذى لا تزيد حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الأليك، على 2 غ في 100 غ، مع احترام معايير الجودة الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.

(3) زيت الزيتون البكر العادي : زيت الزيتون البكر الذي تعادل أو تفوق علامته العضوية 3,5 والذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الأليك، على 3,3 غ في 100 غ كأقصى، مع احترام معايير الجودة الأخرى التي تحددها هذه المواصفة.

2.1.1.2. زيت الزيتون البكر غير الصالح للاستهلاك كما هو المسمى زيت الزيتون البكر الوقاد (اللمباتي)، هو زيت الزيتون البكر الذي تقل علامته العضوية عن 3,5 و/أو الذي تفوق حموضته الحرة، المعبر عنها بحمض الأليك، 3,3 غ في 100، مع احترام المعايير الأخرى التي تحددها هذه المواصفة. 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 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.

1.3. تركيب الأستروولات % للأسترولات العامة

زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

0,5 >	الكوليسترول
0,1 >	البراسيكوليسترول
4,0 >	الكامبسترون
> كامبسترون زيوت الزيتون الغذائية	الاستيغمسترون
0,5 >	دلتا - 7 - استسغماستينول
- بتا - سيستيرون + دلتا - 5	- أبنستيرون + دلتا - 23

+ استيغمستديينول + كليروليسترول
سيستنول + دلتا - 5 - 24
استيغمستديينول

3.2. محتوى الأسترولات العامة (مغ/100 غ)

100 <		زيوت الزيتون البكر زيت الزيتون المكرر زيت الزيتون
250 <		زيت ثفل الزيتون الخام
180 <		زيت ثفل الزيتون المكرر
160 <		زيت ثفل الزيتون

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

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

* حد يصل 0,3 لزيوت ثفل الزيتون

5.3 محتوى الاتصبابي

زيوت الزيتون -
زيوت ثفل الزيتون -

٦.٣. اكتشاف زيت ثفل الزيتون

زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون زيت الزيتون

350 \geq الشموع مغ/كغ

C46 +C44 +C42 +C40

الايريشنديول + اوببيول /
استرولات عامة %

اكتشاف زيوت البدور . 7.3

الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقى والنظرى من ثلاثة جلسات ECN 42:

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
0,5	زيت ثفل الزيتون الخام

8.3. اكتشاف الزيوت النباتية المكررة

R1 استغماستاد دينو

ppm

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

علاقة R1 = استغماستا - 3,5 - دينو

وتستعمل في الزيوت التي
كامبستا - 3,5 - دينو

تحتوي على أكثر من 4 ج ف م من استغماستاد دين.

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 \ ليس من الضروري تزامن المعايير 1.4 و 2.4 و 3.4 و 4.0 وإنما يكتفى معيار واحد .

\ 2 \ بعد إمداد العينة من خلال ألومنيا نشطة، فإن الامتصاص لدى 270 نم يجب أن يماثل 11,0 أو يقل عنه .

.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 - توکوفرول مرخص به لتعويض التکوفرول الطبيعي

المفقود خلال عملية التصفية.

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

.7 نظافة

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

.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 - 1985, Rev.2).

هذه الأوعية يمكن أن تكون:

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

2.8. باتي 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. مقشفات, 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. والسعنة 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 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 ببلد المنشأ. وحينما يخضع المنتج في بلد ثان لتحويل أو لعادة 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 وعبئت 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 امكان 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 أنتاج وعبيء وورد فقط من البلد أو المنطقة أو المكان المذكور.

يمكن لبطاقة خليط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الممتاز المعنى 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. تاريخ التعليب

يجب ذكر تاريخ التعليب بالشهر والسنة بأرقام غير مقننة.

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 المعتبرة)" .

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 تسميته المحددة مطابقاً في جميع النقاط كل ترتيبات هذه المواصفة.

المحتوى الصافي 2.3.10

المحتوى الصافي يجب أن يذكر بالنظام المترى (وحدات النظام الدولى) 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.

طرق التحليل وأخذ العينات 11

طرق التحليل وأخذ العينات المعروضة فيما يلى طرق دولية للتحكيم.
قبل تعبيين معايير نقاوة زيت الزيتون البكر الوقاد وزيت ثفل الزيتون الخام, يجب تعادلها القلوى طبقاً للفقرة 6 من طريقة (IUPAC no. 2.210) "تعبيين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات".

تعبيين تركيب الأحماض الدهنية 1.11

يتم تبعاً لطريقة المنظمة الدولية للمواصفات 90 - Iso 5508 "تحليل بالクロماتوغرافية في الطور الغاري للاستيرات المثيلية للأحماض الدهنية"

تعبيين مادة اللاتصبني 2.11

حسب طريقة 1992 COT/T.20/Doc.no. 10, النقطة 1.5 "تعبيين تركيب ومحتوى الأسترولات بواسطة الكروماتوغرافية الفازية بالعمود الشعري".

وتسجل النتائج بـغ من اللاتصبني في كغ من الزيت.

اكتشاف زيت ثفل الزيتون .3.11

حسب الطريقتين :
- NGD C 80 - 1989 "تعيين محتوى الشموع بالクロماتغرافية في الطور
الغازى على العمود الشعري"

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

اكتشاف زيوت البذور .4.11

حسب الطريقتين :
IUPAC no 2.324 -
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 -1991 -
من ."ECN 44 و ECN 42

اكتشاف الزيوت النباتية المكررة .5.11

وفقا للطريقتين :
COI/T.20/Dc.no. 11/Rev. 1 -
النباتية"
"تعيين استغمستاديين في الزيوت

COI/T.20/Doc. no. 16 -
\1. "Determination of sterenes in refined vegetable oils"

6.11 . تعين محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

حسب طريقة NGD C 84 "تعين الأحماض الدهنية المتماكبة "ترانس" بواسطة التحليل بالクロماتوغرافية الغازية بالعمود الشعري"

7.11 . تعين تركيب و محتوى الأستروولات العامة

حسب طريقة COI/T.20/Doc. no. 10 - 1992 "تعين تركيب و محتوى الأستروولات بالクロماتوغرافية في الطور الغازي بالعمود الشعري".

8.11 . تعين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.210 "تعين محتوى الأحماض الدهنية في الوضع 2 بثلاثي الجلسريدات".

9.11 . تعين الخصائص العضوية

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

10.11 . تعين الحموضة الحرة

حسب طريقة AFNOR -NFT 60-204, "تعين دليل الحمض والحموضة"

11.11 . تعين دليل البرأوكسيد

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.501 "تعين دليل البرأوكسيد (I_p)" أو طريقة (ISO 3960- 1997).

.12.11 . تعين الامتصاصية فيما فوق البنفسجي

حسب طريقة NGD C 40/76 "تحليل الفوتومتر الطيفي "في فوق البنفسجي"

.13.11 . تعين ألفا - تكوفيرول

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.411 "تحديد هوية وتقدير التكوفيرولات".

.14.11 . تعين المحتوى المائي والمواد الطيارة

حسب طريقة (IUPAC) رقم 2.601 "تعين المحتوى المائي والمواد الطيارة"
أو حسب طريقة (ISO 662 - 1980).

.15.11 . تعين محتوى الشوائب غير الذائبة في أثير البترول

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

.16.11 تعيين نقطة الاشتعال

حسب طريقة 55 - AOCS Cc 9b المعدلة في 1977.

.17.11 تعيين الآثار المعدنية

وفقاً لطريقة IUPAC no. 2.631 "تعيين النحاس والحديد والنكيل في الزيوت والدهون بالفوتومتر الطيفي للامتصاص الذري المباشر في الفرن الحجري".

.18.11 اكتشاف آثار محللات الهالونية

حسب طريقة 1990 - COI/T.20/Doc. no. 8/Corr.1 "تعيين رباعي كلورثلين في زيوت الزيتون بالクロماتغرافية في الطور الغازي".
