



المجلس
الدولي
للزيتون

COI/T.15/NC n° 3/Rev. 4
تشرين الثاني/نوفمبر 2009

العربية
الأصل: الفرنسية

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: ioc@internationaloliveoil.org - http://www.internationaloliveoil.org/

القاعدة التجارية واجبة التطبيق على زيوت الزيتون

وزيوت ثقل الزيتون



القاعدة التجارية واجبة التطبيق على زيوت الزيتون

وزيوت ثفل الزيتون

1. نطاق التطبيق

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

2. تسميات وتعريف

1.2. زيت الزيتون هو الزيت الذي نحصل عليه فقط من ثمرة شجرة الزيتون (Olea europaea L.)، باستثناء الزيوت التي حُصل عليها بواسطة المذيبات أو إجراءات إعادة الأسترة وأي مزيج مع زيوت ذات طبيعة أخرى. يتم تسويقها وفقا للتسميات والتعاريف التالية:

1.2.2. زيوت الزيتون البكر هي الزيوت التي نحصل عليها فقط من ثمرة شجرة الزيتون بالإجراءات الميكانيكية أو بواسطة وسائل فيزيائية أخرى بالظروف المناسبة، الحرارية خاصة، التي لا تؤدي إلى تحويل الزيت، والتي لم تخضع لأي معالجة غير الغسل، والتصفيق والطررد المركزي والترشيح.

1.1.1.2. زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل بالطريقة التي يتم فيها الحصول عليها، وتشمل:

(أ) زيت الزيتون البكر الممتاز: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأولييك 0,8 غرام/100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة.

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

ج) زيت الزيتون البكر العادي: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 3,3 غرام/100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة^{1/}.

2.1.1.2. زيت الزيتون البكر غير الصالح للأكل بالطريقة التي يتم فيها الحصول عليه، المسمى زيت الزيتون البكر اللبانتى: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك أكثر من 3,3 غرام/100 غرام، والذي تتوافق خصائصه العضوية والخصائص الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة. يُخصّص لصناعة التكرير أو الإستخدام التقني.

2.1.2. زيت الزيتون المكرر هو زيت الزيتون التي تم الحصول عليه من زيوت زيتون بكر بواسطة تقنيات التكرير التي لا تُسبب أي تعديل في بنيته الغليسيريديّة الأولية. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 0,3 غرام/100 غرام والذي تتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة^{2/}.

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

2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت الذي يتم الحصول عليه بواسطة المعالجة بالمذيبات أو إجراءات فيزيائية أخرى لثفل الزيتون، بإستثناء الزيوت التي يتم الحصول عليها بواسطة إجراءات إعادة الاسترة وأي مزيج مع زيوت من طبيعة أخرى. يتم تسويقها وفقا للتسميات والتعاريف التالية:

1.2.2. زيت ثفل الزيتون النبي هو زيت ثفل الزيتون التي تتوافق خصائصه مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة. يُخصّص للتكرير لهدف الإستهلاك البشري أو الاستعمالات التقنية.

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

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

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

2.2.2. زيت ثفل الزيتون المكرر هو الزيت الذي تم الحصول عليه من زيت ثفل الزيتون النقي بواسطة تقنيات التكرير التي لا تسبب أي تعديل في البنية الغليسيريديية الأولية. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 0,3 غرام/100 غرام، وتتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة^{1/}.

3.2.2. زيت ثفل الزيتون هو الزيت المؤلف من مزيج زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للإستهلاك بالطريقة التي تم فيها الحصول عليه. لا تتعدى حموضته الحرة المعطاة بحامض الأوليك 1 غرام/100 غرام، وتتوافق خصائصه الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه القاعدة^{2/}. لا يمكن تسمية هذا المزيج بتاتا "زيت زيتون".

3. معايير النقاء

تُطبّق خصائص التحديد التي تُشكّل معايير النقاء على زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

تشمل الحدود المحددة لكل معيار هوامش الدقة الخاصة بالطريقة المفضّلة.

1.3 تركيبية الحوامض الدهنية بواسطة الإستشراب الغازي (m/m % مثل أستر)

≤ 0,05	- حامض الميريستيك
7,5 – 20,0	- حامض البلماتييك
0,3 – 3,5	- حامض البلميتوليك
≤ 0,3	- حامض الهبتاديكانوييك
≤ 0,3	- حامض الهبتاديسينوييك
0,5 – 5,0	- حامض الأستياريك
55,0 – 83,0	- حامض الأوليك
3,5 – 21,0	- حامض اللينولييك
≤ 1,0	- حامض اللنولينيك
≤ 0,6	- حامض الأركاديك
≤ 0,4	- حامض الغادوليك (أيسونويك)
≤ 0,2*	- حامض البوهينيك
≤ 0,2	- حامض الليغنوسيريك

^{1/} بالإمكان بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحا في بلد مبيعه بالتجزئة.

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

* يتواجد الحد في 0,3 ≤ لزيوت ثفل الزيتون.

2.3 محتوى الحوامض الدهنية trans (% للحوامض الدهنية trans)

C18:2T + C18:3T %	C18:1T %		
≤0,05	≤0,05	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
≤0,10	≤0,10	زيت الزيتون البكر اللبانتني	-
≤0,30	≤0,20	زيت الزيتون المكرر	-
≤0,30	≤0,20	زيت الزيتون	-
≤0,10	≤0,20	زيت ثفل الزيتون النيء	-
≤0,35	≤0,40	زيت ثفل الزيتون المكرر	-
≤0,35	≤0,40	زيت ثفل الزيتون	-

3.3 تركيبة الأستيرول وثنائي كحول ثلاثي تريبين (dialcohol triterpene).

1.3.3 تركيبة ديسمثيل الأستيرول (% الإجمالي للأستيرول)

≤ 0,5	كوليستيرول	-
≤ 0,1*	براسيكاستيرول	-
≤ 4,0	كامبيستيرول	-
أقل من كامبيستيرول في الزيوت الصالحة للأكل	سيتيغماستيرول	-
≤ 0,5	دلنا-7-أستيغماستيرول	-
	بيناسي تيسستيرول +	-
	دلنا-5-أيناستيرول +	-
	دلنا-5-23-ستيغماستيرول +	-
	كوليستيرول + سيتوستانول +	-
≥ 93.0	دلنا-5-25-ستيغماستاديينول	-

* رُفع الحد إلى 0,2 في زيوت ثفل الزيتون.

2.3.3 محتوى إجمال الأستيرول (ملغ/كلغ)

≥ 1000 ≥ 2500 ≥ 1800 ≥ 1600	{	زيوت الزيتون البكر	-
		زيت الزيتون المكرر	-
		زيت الزيتون	-
		زيت ثقل الزيتون النقي	-
		زيت ثقل الزيتون المكرر	-
		زيت ثقل الزيتون	-

3.3.3 محتوى الأريثروديل والأوبانول (% إجمالي الأستيرول)

$\leq 4,5$	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
$\leq 4,5^{1/}$	زيت الزيتون البكر للمباني	-
$\leq 4,5$	زيت الزيتون المكرر	-
$\leq 4,5$	زيت الزيتون	-
$> 4.5^{2/}$	زيت ثقل الزيتون النقي	-
> 4.5	زيت ثقل الزيتون المكرر	-
> 4.5	زيت ثقل الزيتون	-

4.3 محتوى الشموع C40 + C42 + C44 + C46 (ملغ/كلغ)

≤ 250	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
$\leq 300^{1/}$	زيت الزيتون البكر للمباني	-
≤ 350	زيت الزيتون المكرر	-
≤ 350	زيت الزيتون	-
$> 350^{2/}$	زيت ثقل الزيتون النقي	-
> 350	زيت ثقل الزيتون المكرر	-
> 350	زيت ثقل الزيتون	-

^{/1} عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت بين 300 ملغ/كلغ و350 ملغ/كلغ، يعتبر زيت الزيتون بكر لمباني إذا كان محتوى كحول الأليفاتيك أقل أو يوازي 350 ملغ/كلغ أو محتوى أريثروديول + أوبانول أقل أو يوازي 3.5%.

^{/2} عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت بين 300 ملغ/كلغ و350 ملغ/كلغ، يعتبر زيت ثقل الزيتون نقي إذا كان محتوى إجمالي كحول الأليفاتيك أكبر من 350 ملغ/كلغ أو محتوى أريثروديول + أوبانول أكبر من 3.5%.

.5.3 الفرق الأقصى بين المحتوى الواقعي والمحتوى النظري لترياسيل غليسيرول مع
ECN 42

0,2	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
0,3	زيت الزيتون البكر للمبائتي	-
0,3	زيت الزيتون المكرر	-
0,3	زيت الزيتون	-
0,6	زيت ثقل الزيتون النيء	-
0,5	زيت ثقل الزيتون المكرر	-
0,5	زيت ثقل الزيتون	-

.6.3 محتوى ستيغماستاديين (ملغ/كغ)

$\leq 0,10$	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
$\leq 0,50$	زيت الزيتون البكر للمبائتي	-

.7.3 محتوى 2 مونو بالمينات الغليسيريل

زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل وزيت الزيتون -

$$C:16:0 \leq 14.0\%; 2P \leq 0.9\%$$

$$C:16:0 > 14.0\%, 2P \leq 1.0\%$$

زيوت الزيتون البكر غير الصالحة للأكل وزيوت الزيتون المكررة -

$$C:16:0 \leq 14.0\%; 2P \leq 0.9\%$$

$$C:16:0 > 14.0\%, 2P \leq 1.1\%$$

زيوت ثقل الزيتون - $\leq 1.2\%$

زيوت ثقل الزيتون النية والمكررة - $\leq 1.4\%$

.8.3 عناصر غير قابلة للتصين (ملغ/كغ)

زيوت الزيتون - ≤ 15

زيوت ثقل الزيتون - ≤ 30

4. مقاييس الجودة

تتضمن الحدود المحددة لكل مقياس ولكل تسمية هوامش أخطاء الطريقة المفضلة.

زيت ثفل الزيتون	زيت ثفل الزيتون لمكرر	زيت ثفل الزيتون النقي	زيت زيتون	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر لبماتي*	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
جيد	مقبول		جيد	مقبول	Me > 6.0	3.5 < Me ≤ 6.0**	0 < Me ≤ 3,5 Me > 0	Me = 0 Me > 0	<p>1.4. الخصائص العضوية</p> <ul style="list-style-type: none"> - الرائحة والمذاق - الرائحة والمذاق (على مقياس متواصل) . متوسط الخل . متوسط الفكهنة - اللون - المظهر على 20 درجة مئوية لمدة 24 ساعة <p>2.4. الحموضة الحرة</p> <p>% m/m معطاة بحامض الأوليك</p> <p>3.4. مؤشر البيروكسيد meq. بيروكسيد الأوكسجين/ كلغ من الزيت</p>
فاتح، أصفر إلى أخضر	فاتح، اصفر إلى أصفر غامق		فاتح، أصفر إلى أخضر	أصفر فاتح	> 3,3	≤ 3,3	≤ 2.0	≤ 0.8	
شفاف	شفاف		شفاف	شفاف	لا حدود	≤ 0,3	≤ 2.0	≤ 0.8	
≤ 1.0	≤ 0.3	لا حدود	≤ 1.0	≤ 0,3	> 3,3	≤ 3,3	≤ 2.0	≤ 0.8	
≤ 15	≤ 5	لا حدود	≤ 15	≤ 5	لا حدود	≤ 20	≤ 20	≤ 20	

* ليس من الإلزامي بالنسبة للمعايير 1.4، 2.4، و3.4 أن تكون متزامنة، يكفي واحد فقط.

** أو عندما يكون متوسط الخل أقل أو يوازي 3.5، ومتوسط الفكهنة يوازي صفر.

4. مقاييس الجودة (يتبع)

زيت زيتون	زيت ثفل الزيتون لمكرر	زيت ثفل الزيتون النقي	زيت زيتون	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر لبماتي	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
$\leq 1,70$	$\leq 2,00$		$\leq 0,90$	$\leq 1,10$		$\leq 0,30^{***}$	$\leq 0,25$	$\leq 0,22$	4.4. إمتصاصية UV ($K_{1cm}^{1\%}$) - 270nm
$\leq 0,18$	$\leq 0,20$		$\leq 0,15$	$\leq 0,16$		$\leq 0,01$	$\leq 0,01$	$\leq 0,01$	- ΔK
							$\leq 2,60$	$\leq 2,50^{**}$	- 232 nm*
$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 1,5$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,3$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	$\leq 0,2$	5.4. محتوى الماء والمواد السهلة التبخّر (% m/m)
$\leq 0,05$	$\leq 0,05$		$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,2$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	6.4. محتوى الأوساخ غير القابلة للذوبان في أثير البترول (% m/m)
-	-	$\geq 120^{\circ}C$	-	-	-	-	-	-	7.4. نقطة الإشتعال
$\leq 0,3$	$\leq 0,3$		$\leq 0,3$	$\leq 0,3$	$\leq 0,3$	$\leq 0,3$	$\leq 0,3$	$\leq 3,0$	8.4. آثار معدنية ملغ/كغ
$\leq 0,1$	$\leq 0,1$		$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	حديد نحاس
								$\leq \frac{\sum FAE + FAME}{75}$ مجم/كجم أو	9.4. استيريات الميثيل المشبعة بالأحماض الدهنية (FAMES) واستيريات الإيثيل المشبعة بالأحماض الدهنية (FAEES)
								$> \frac{\sum FAE + FAME}{75}$ مجم/كجم وأك 150 مجم/كجم ومعدل FAE/FAME 1.5	
راجع النقطة 11-25									10.4. محتوى ثنائي الفينولات

* مخصصة فقط للتطبيق من قبل الشركاء التجاريين إختباريا.

** بإمكان الشركاء التجاريين في بلد المبيع بالتجزئة أن يشترطوا احترام هذه الحدود عندما يتوفر الزيت للمستهلك النهائي.

*** بعد تمرير العينة عبر الألومينا المتفاعلة، يجب أن تكون الإمتصاصية على 270 nm توازي أو أقل من 0,11.

5. المضافات الغذائية

- 1.5. زيوت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون النيء: لا يسمح بأي مضافات.
- 2.5. زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون، زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت ثفل الزيتون: ألفا-توكوفيرول مسموح لإستعادة التوكوفيرول الطبيعي الذي فقد أثناء التكرير. جرة قصوى: 200 ملغ/كغ من كامل ألفا-توكوفيرول في المنتج النهائي.

6. الملوثات

1.6. معادن ثقيلة

يجب أن تتفقد المنتجات التي تُطبَّق عليها أحكام هذه القاعدة بالحدود القصوى الخاصة بالمعادن الثقيلة التي تحددها هيئة الدستور الغذائي، ولكن إلى ذلك الحين تُطبَّق عليها الحدود التالية:

التركيز الاقصى المسموح

0,1 ملغ/كغ
0,1 ملغ/كغ

رصاص (Pb)
زرنخ (As)

2.6. بقايا مبيدات الآفات

يجب أن تتفقد المنتجات التي تُطبَّق عليها أحكام هذه القاعدة بالحدود القصوى الخاصة ببقايا مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

3.6. المُدَّيِّبات المهلجنة

0,1 ملغ/كغ
0,1 ملغ/كغ

- المحتوى الاقصى لكل واحد من المُدَّيِّبات المهلجنة
- المحتوى الاقصى لإجمالي المُدَّيِّبات المهلجنة

النظافة الصحية .7

1.7. من المفضل أن تكون المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري المدرجة في أحكام هذه القاعدة مُحضّرة ومعالجة عملاً بالأقسام المؤاتية من المدونة الدولية المفضلة لقواعد الممارسات – المبادئ العامة للنظافة الصحية الخاصة بالأغذية (CAC/RP 1997 – 3 Rev. 1969)، وبالنصوص الأخرى الملائمة في الكوديكس، كمدونة قواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية ومدونات قواعد الممارسات الأخرى.

2.7. يجب أن تتقيّد المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري بكافة المعايير الميكروبيولوجية المحدّدة وفقاً لمبادئ تحديد وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية (CAC/GL 21 – 1997).

التعبئة .8

يجب أن تعبأ زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون المخصصة للتجارة الدولية في أوعية مطابقة للمبادئ العامة حول النظافة الصحية الخاصة بالأغذية التي تنصح بها هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 3 – 1997)، وعملاً بنصوص الكوديكس الأخرى المناسبة، كمدونة قواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية ومدونات قواعد الممارسات الأخرى.

بإمكان هذه الأوعية أن تكون:

1.8. صهاريج، حاويات وبراميل، تسمح بالنقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

2.8. براميل معدنية، في حالة جيدة، محكمة الإغلاق، ويجب أن تطلّى جدرانها الداخلية بالورنيش الملائم.

3.8. براميل أو صفائح، مطبوعة، جديدة، محكمة الإغلاق، ويجب أن تطلّى جدرانها الداخلية بالورنيش الملائم.

4.8. قوارير، قناني زجاجية، أو قناني مصنوعة من مواد ماكروجزئية مناسبة.

التفاوت المسموح في تعبئة الأوعية .9

لا يجوز بتاتا أن يكون الحجم الذي يحتله المنتج في الوعاء أقل من 90 % من سعة هذا الوعاء، باستثناء أوعية القصدير (التنك) سعة ليتر واحد أو أقل، التي لا يجوز

بناتا أن يكون الحجم الذي يحتله المنتج أقل من 80 % من سعة الوعاء؛ تعود السعة لحجم المياه المقطرة، على 20 درجة مئوية، التي بإمكانها تعبئة الوعاء بأكمله.

10. وضع البطاقات

بالإضافة إلى أحكام الأقسام 2، 3، 7 و 8 من قاعدة الكوديكس العامة لوضع البطاقات الخاصة بالأغذية المعلبة (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) والإرشادات واجبة التطبيق على الأغذية غير المخصصة للبيع المباشر إلى المستهلك، تُطبق الأحكام المحددة التي تؤمن المعلومات التالية:

1.10. في الأوعية المخصصة للبيع المباشر إلى المستهلك.

1.1.10. إسم المنتج

يجب الإشارة على البطاقة إلى التسمية الخاصة بالمنتج الموجود في الوعاء، عملاً بكافة بنود الأحكام الملائمة من هذه القاعدة.

1.1.1.10. تسميات زيت الزيتون:

- زيت زيتون بكر ممتاز.
- زيت زيتون بكر.
- زيت زيتون بكر عادي¹.
- زيت زيتون مكرّر¹.
- زيت زيتون².

2.1.1.10. تسميات زيت ثفل الزيتون:

- زيت ثفل الزيتون النقي¹.
- زيت ثفل الزيتون².

2.1.10. المحتوى الصافي

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي وفقاً للنظام المتري (وحدات Systeme Internacional).

¹ بالإمكان بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان يبيعه بالتجزئة مسموحاً في البلد.
² بإمكان البلد الذي يباع فيه هذا المنتج بالتجزئة أن يفرض تسمية أكثر دقة.

3.1.10. الإسم والعنوان.

يجب الإشارة إلى إسم وعنوان شركة التصنيع، والتعبئة، والتوزيع، والإستيراد، والتصدير والمبيع.

4.1.10. بلد المنشأ.

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

5.1.10. الإشارة إلى المصدر وتسمية المنشأ.**1.5.1.10. الإشارة إلى المصدر.**

بالإمكان الإشارة إلى المصدر (بلد، منطقة أو مدينة) على بطاقات زيوت الزيتون البكر عندما يمنح بلد المنشأ هذا الحق وعندما يكون قد تم إنتاج وتعبئة زيوت الزيتون البكر، وتكون قد صدرت حصريا من هذا البلد، أو المنطقة، أو المدينة المذكورة.

2.5.1.10. تسمية المنشأ.

بالإمكان الإشارة إلى تسمية المنشأ على بطاقة زيت الزيتون البكر الممتاز (البلد، المنطقة أو المدينة)، عندما تكون هذه التسمية قد مُنحت لهذا الغرض وفقا للشروط التي تترقبها قوانين بلد المنشأ وعندما يكون قد تم إنتاج وتعبئة زيت الزيتون البكر الممتاز، ويكون قد صدر حصريا من هذا البلد، أو المنطقة، أو المدينة المذكورة.

6.1.10. تحديد الدفعات.

يجب الإشارة بالنقش أو بطريقة أخرى غير قابلة للمحي، مُشَفِّرا أو بلغة واضحة، إلى علامة تُعرَف عن الشركة المنتجة ورقم الدفعة.

7.1.10. التاريخ وظروف التخزين.**1.7.1.10. التاريخ الأدنى للصلاحيّة.**

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

2.7.1.10. تعليمات للتخزين.

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

2.10. تغليف شحنات الزيت المخصصة للإستهلاك البشري.

بالإضافة إلى التوجيهات التي ذكرت في البند 1.10، يجب الإشارة أيضا إلى ما يلي:

- عدد ونوع الأوعية الموجودة ضمن الغلاف.

3.10. الأوعية التي تسمح بالنقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

يجب أن تشمل بطاقة كل وعاء ما يلي:

1.3.10. إسم المنتج.

يجب أن يشمل إسم المنتج إشارة إلى التسمية الخاصة بالمنتج، مطابقا تماما لجميع أحكام هذه القاعدة.

2.3.10. المحتوى الصافي.

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي بالنظام المتري (وحدات " Systeme "internacional") بالوزن والحجم.

3.3.10. الإسم والعنوان.

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

4.3.10. بلد المنشأ.

يجب الإشارة إلى إسم البلد المُصدّر.

11. طرائق التحليل وأخذ العينات.

إن طرائق التحليل وأخذ العينات التي يشار إليها لاحقا هي طرائق دولية للتحكيم. يجب استخدام النسخة الأخيرة من هذه الطرائق.

- 1.11** أخذ العينات
وفقا للطريقة ISO 5555، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – أخذ العينات".
- 2.11** تحضير العينات للاختبار.
وفقا للطريقة ISO 661، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تحضير العينات للاختبار".
- 3.11** تحديد تركيبة الحوامض الدهنية.
وفقا للطريقة COI/T.20/Doc. n° 24، "تحديد مثيل استر الحوامض الدهنية لزيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون"، وطريقة ISO 5508، "تحليل بواسطة الإستشراب الغازي لمثيل استر الحوامض الدهنية" بالعمود الشعري أو AOCs Ch 2-91.
- 4.11** تحديد محتوى الحوامض الدهنية trans.
وفقا للطريقة COI/T.20/Doc. n° 17، "تحديد الحوامض الدهنية الأيسومرية trans عبر التحليل بواسطة الإستشراب الغازي بالعمود الشعري" أو ISO 15304 أو AOCs 1f-96.
- 5.11** تحديد تركيبة ومحتوى إجمالي الإستيرول.
وفقا للطريقة COI/T.20/Doc. n° 10، "تحديد تركيبة ومحتوى الأستيرول بواسطة الإستشراب الغازي بالعمود الشعري"، أو AOCs Ch 6-91.
- 6.11** تحديد محتوى الأيريتروديل + أوباوول.
وفقا لطريقة IUPAC n° 2.431، "تحديد محتوى الأيريتروديل". من المفضل إستعمال العمود الشعري.
- 7.11** تحديد محتوى الشموع.
وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 18/Rev. 2، "تحديد محتوى الشموع بواسطة الإستشراب الغازي بالعمود الشعري"، أو AOCs Ch 8-02.

8.11 تحديد محتوى كحول الأليفاتيك.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 26، "تحديد محتوى كحول الأليفاتيك بواسطة الإستشراب الغازي بالعمود الشعري".

9.11 تحديد التباين بين المحتوى الواقعي والمحتوى النظري لترياسيل غليسيرول ECN 42.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 20/rev. 2، "تحديد التباين بين المحتوى الواقعي والمحتوى النظري لترياسيل غليسيرول ECN 42، أو AOCs 5b-89.

10.11 تحديد محتوى ستيغماستاديين.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 11، "تحديد ستيغما ستاديين في الزيوت النباتية"، أو COI/T.20/Doc, n° 16، "تحديد الأستيرون في الزيوت النباتية المكررة"، أو ISO 15788-1، أو AOCs Cd 26-96.

11.11 تحديد محتوى 2 بالميتات الغليسيريل.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 23، تحديد النسبة المئوية لـ 2 أحادي بالميتات الغليسيريل".

12.11 تحديد المواد غير القابلة للتصين

وفقا لطريقة ISO 3596 "تحديد محتوى المواد غير القابلة للتصين - طريقة إستخراج أثير ثاني الأثيل"، أو AOCs Ca 6b-53 أو ISO 18609.

يجب إعطاء النتائج بغرام المادة غير القابلة للتصين/كغ من الزيت.

13.11 تحديد الميزات العضوية.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 15/rev. 2، "التقييم العضوي لزيت الزيتون البكر".

14.11 تحديد الحموضة الحرة.

وفقا لطريقة ISO 660، "تحديد مؤشر الحامض والحموضة"، أو AOCs Cd 3d-63.

15.11. تحديد مؤشر البيروكسيد.

وفقا لطريقة ISO 3960، "تحديد مؤشر البيروكسيد"، أو AOCS Cd 8b-90.

16.11. تحديد الإمتصاصية في ما وراء البنفسجية.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n° 19/Rev. 2، تحليل سبكتروفوميتر ما فوق
البنفسجي"، أو ISO 3656، أو AOCS CH 5-91.

17.11. تحديد محتوى الماء والمواد المتطايرة.

وفقا لطريقة ISO 662، "تحديد محتوى الماء والمواد المتطايرة".

18.11. تحديد محتوى الأوساخ غير القابلة للذوبان في أثير البترول.

وفقا لطريقة ISO 663، "تحديد محتوى الأوساخ غير القابلة للذوبان".

19.11. تحديد نقطة الإشتعال.

وفقا للطريقة الدولية FOSFA.

20.11. كشف البقايا المعدنية.

وفقا لطريقة ISO 8294، "تحديد النحاس، والحديد والنيكل في الزيوت والدهون
بواسطة سبكتروفوميتر الإمتصاص الذري المباشر في فرن غرافيت".

21.11. تحديد ألفا-توكوفيرول.

وفقا لطريقة ISO 9936، "تحديد محتوى توكوفيرول وتوكوترينول - طريقة
الإستشراب السائلي العالي التمييز".

22.11. تحديد بقايا المعادن الثقيلة.

- تحديد الرصاص: وفقا لطريقة ISO 12193 أو AOCS Ca 18c-91 أو AOAC
.994.02

- تحديد الزرنيخ: وفقا لطريقة AOAC 952.13 أو AOAC 942.17 أو AOAC
.985.16

23.11. كشف بقايا المذيبات المهلجنة.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n° 8، "تحديد تتراكلور الإيثيلين في زيوت الزيتون بواسطة الإستشراب الغازي-السائلي.

24.11. تقدير محتوى الشمع والاسستيرات القلوية.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. No 28، "تقدير محتوى الشمع واستيرات الميثيل المشبعة بالأحماض الدهنية واستيرات الإيثيل المشبعة بالأحماض الدهنية عن طريق الفصل الكروماتوجرافي للغاز بواسطة الأنابيب الشعرية".

25.11. تقدير ثنائي الفينولات.

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. No 29، "تقدير ثنائي الفينولات في زيوت الزيتون عن طريق جهاز التحليل الكروماتوجرافي عالي الكفاءة (HPLC)".