



المجلس
الدولي
للزيتون

COI/OT/NC no. 1
ديسمبر/كانون الأول 2004

العربية
الأصل: الفرنسية

برينسيب دي فيرغارا 154 - 28002 مدريد - إسبانيا هاتف: +34 915 903 638 فاكس: +34 915 631 263 - البريد الإلكتروني: <http://www.internationaloliveoil.org/> - iooc@internationaloliveoil.org

المواصفة التجارية المطبقة على زيتون المائدة



المجلس
الدولي
للزيتون

بريسيب دي فيرغرا 154 - مدريد - إسبانيا هاتف: +34 915 903 638 فاكس: +34 915 631 263 البريد الإلكتروني: <http://www.internationaloliveoil.org/> -iooc@internationaloliveoil.org

القرار رقم -IV/04-91/2

المواصفة التجارية المطبقة على زيتون المائدة

المجلس الدولي للزيتون،

بناءً على الاتفاقية الدولية بشأن زيت الزيتون وزيتون المائدة لعام 1986 المعدلة والمجددة عام 1993 والممددة أخيراً عام 2003، وبخاصة اعتباراتها المتعلقة بأسماء وتعريف زيتون المائدة وتوصياتها فيما يخص المعايير المتعلقة بالعوامل الأساسية بشأن تكوين ونوعية زيتون المائدة وفيما يتعلق بالتزامات الأعضاء،

وبناءً على القرار RES-3/43-III/80 المؤرخ 28 نوفمبر 1980 الذي اعتمده المجلس الدولي للزيتون بشأن المواصفة النوعية الموحدة المطبقة على زيتون المائدة في التجارة الدولية تحت المرجع T/OT/Doc رقم 15 المؤرخة 2 أكتوبر 1980، التي جرى تعديلها طفيفاً في مايو ونوفمبر 1981 من حيث التحرير والمضافات الغذائية؛

وبالنظر إلى القرار الذي اعتمده المجلس في دورته الثمانين (نيقوسيا، قبرص، 7-11 يونيو 1999) لإجراء مراجعة للمواصفة المعتمدة عام 1980 لزيتون المائدة بهدف تحديثها وتكييفها مع التقدم التكنولوجي والعلمي والتطورات في الممارسات التجارية؛

وبالنظر إلى الاقتراح الذي تقدمت به لجنة كيمياء الزيتون ووضع المعايير في اجتماعها الثاني عشر المنعقد في إطار الدورة الحادية والتسعين للمجلس (مدريد، إسبانيا، 29 نوفمبر/تشرين الثاني - 2 ديسمبر/كانون الأول 2004)،

قرر ما يلي

المواصفة التجارية المطبقة على زيتون المائدة م. د. ز. م. / م. ت رقم 1 الصادرة في ديسمبر/كانون الأول 2004 تحل محل وتلغي المواصفة النوعية الموحدة المطبقة على زيتون المائدة في التجارة الدولية. T/OT/Doc رقم 15 المؤرخ 2 أكتوبر/تشرين الأول 1980 المعدل عام 1981.

يتخذ الأعضاء، وفقاً لتشريعاتهم، جميع التدابير المناسبة لتطبيق المواصفة المعتمدة ويبلغون هذه الأحكام إلى الأمانة التنفيذية بمجرد تدخلهم.

إن الدول غير الأعضاء المهتمة بالتجارة الدولية في زيتون المائدة مدعوة إلى أن تأخذ في الاعتبار المواصفة المعتمدة وتكييف لوائحها مع أحكام المواصفة المذكورة.

مدريد (إسبانيا)، في 2 ديسمبر 2004.



المجلس
الدولي
للزيتون

COI/OT/NC no. 1
ديسمبر/كانون الأول 2004

العربية
الأصل: الفرنسية

http://www.internationaloliveoil.org/~iooc@internationaloliveoil.org - البريد الإلكتروني: +34 915 915 638 فاكس: +34 915 915 263 - مدريد - إسبانيا هاتف: 28002 - 154 - فيرغارا بريمنيب دي

المواصفة التجارية المطبقة على زيتون المائدة

1. مجال التطبيق

تغطي هذه المواصفة ثمار شجرة الزيتون المزروعة (*Olea europaea* L.) الخاضعة للمعالجات أو العمليات المناسبة والتي يتم عرضها للتجارة والاستهلاك النهائي باعتبارها زيتون مائدة.

2. الوصف

2.1. التعريف بالمنتج

نسمي "زيتون المائدة" المنتج:

(a) المحضر من ثمار نقية من أصناف شجرة الزيتون المزروعة (*Olea europaea* L.) المختارة لإنتاج الثمار بما في ذلك الحجم والشكل ونسبة اللب مقارنة بالنواة ونعومة اللب والنكهة والقوام وسهولة فصلها عن النواة مما يجعلها مناسبة بشكل خاص لصناعة زيتون المائدة؛

(b) تخضع لعملية إزالة المرارة ويتم حفظها بالتخمير الطبيعي، أو بالمعالجة الحرارية، مع أو دون مادة حافظة؛

(c) معبأة مع أو دون سائل التغطية.

2.2. أنواع الزيتون

يُصنف زيتون المائدة اعتمادًا على درجة نضج الثمرة الطازجة إلى أحد الأنواع التالية:

(a) الزيتون الأخضر: الثمار التي يتم قطفها في طور النضج، قبل تغير لونها، عندما تصل إلى حجمها الطبيعي.

(b) الزيتون الأرجواني: الثمار التي يتم قطفها قبل تمام النضج، عند تغير لونها.

(c) الزيتون الأسود: الثمار التي يتم قطفها عندما تصل إلى مرحلة النضج الكامل، أو قبل ذلك بوقت قصير.

2.3. المستحضرات التجارية

يمكن أن تتم عملية إزالة المرارة من الزيتون عن طريق المعالجة القلوية، عن طريق الغمر في سائل لتخفيف المركب المر أو عن طريق عمليات بيولوجية. يمكن حفظ المنتج في ماء مالح وفقاً لخصائصه المحددة، في الملح الخالص، في جو معدل، عن طريق المعالجة الحرارية، باستخدام المواد الحافظة أو العوامل الحمضية. يمكن أن يختلف لون الزيتون الأخضر من الأخضر إلى الأصفر القشبي، ويتحول الزيتون الأرجواني من الوردي إلى الوردي النيبيذ أو البني، ويتحول الزيتون الأسود من الأسود المحمر إلى البني الداكن، مروراً بالأسود الأرجواني والداكن والأسود الزيتوني.

يخضع الزيتون للمستحضرات التجارية التالية:

(a) **الزيتون المخلل:** الزيتون الأخضر أو الأرجواني أو الزيتون الأسود الذي تمت معالجته قلوياً، معبأ في ماء مالح يتم تخميره فيه كلياً أو جزئياً، ويتم حفظه بإضافة عوامل حمضية أو دون إضافتها:

- أ-1) الزيتون الأخضر المخلل في ماء مالح؛
- أ-2) الزيتون الأرجواني المخلل في ماء مالح؛
- أ-3) الزيتون الأسود المخلل؛

(b) **الزيتون الطبيعي:** الزيتون الأخضر أو الأرجواني أو الأسود المعالج مباشرة بالماء المالح ويتم فيه التخمير الكلي أو الجزئي ويحفظ بإضافة عوامل حمضية أو دون إضافتها:

- ب-1) الزيتون الأخضر الطبيعي؛
- ب-2) الزيتون الأرجواني الطبيعي.
- ب-3) الزيتون الأسود الطبيعي؛

(c) **الزيتون المجفف و/أو المجعد:** الزيتون الأخضر أو الأرجواني أو الأسود الذي خضع لمعالجة قلوية طفيفة أم لا، محفوظ في ماء مالح أو مجفف جزئياً بالملح المحض و/أو بالتسخين أو بأي عملية تكنولوجية أخرى:

- ج-1) الزيتون الأخضر المجفف و/أو المجعد؛
- ج-2) الزيتون الأرجواني المجفف و/أو المجعد؛
- ج-3) الزيتون الأسود المجفف و/أو المجعد؛

(d) **الزيتون المسود بالأكسدة:** الزيتون الأخضر أو الأرجواني المحفوظ في ماء مالح، مخمر أو غير مخمر، المسود بالأكسدة في بيئة قلوية والمحفوظ في أوعية محكمة الإغلاق بالتعقيم الحراري. تلوينه أسود موحد.

د-1) الزيتون الأسود

(e) **المستحضرات:** قد يخضع الزيتون لمستحضرات مختلفة أو مكملات لتلك المذكورة أعلاه. تحتفظ هذه المستحضرات باسم "الزيتون" طالما أن الثمار المستخدمة تفي بالتعريفات العامة لهذه المواصفة. يجب أن تكون الأسماء المستخدمة لهذه المستحضرات واضحة بما فيه الكفاية حتى لا تحدث ارتباكاً في أذهان المشترين أو المستهلكين فيما يتعلق بأصل المنتج وطبيعته، وعلى وجه الخصوص، فيما يتعلق بالأسماء المحددة في هذه المواصفة.

2.4 طرق العرض

2.4.1 اعتماداً على ترتيبها في العبوة، يمكن تقديم الزيتون على النحو التالي:

(a) **مرصوص:** عندما يحفظ الزيتون في حاويات صلبة شفافة وبطريقة منظمة، أو مرصوصاً بشكل متماثل أو باتباع أشكال هندسية.

(b) **غير مرصوص:** عندما لا يحفظ الزيتون بشكل منظم في الأوعية التي تحتوي عليه.

2.4.2 يمكن أن يعرض الزيتون في أحد الأشكال التالية:

2.4.2.1 الزيتون الكامل

(a) **الزيتون الكامل:** زيتون مع أو دون سويقة، يظهر شكله الطبيعي وليس منزوع النوى.

(b) **الزيتون المكسور:** زيتون كامل يخضع لعملية تسمح بخروج اللب دون سحق النواة التي تبقى سليمة وكاملة في الثمرة.

(c) **الزيتون المقطوع:** زيتون كامل قُد في الاتجاه الطولي باستخدام شقوق مصنوعة في الجلد وجزء من اللب.

2.4.2.2 الزيتون منزوع النواة

(a) **الزيتون منزوع النواة:** الزيتون الذي يظهر بشكل عام شكله الطبيعي والذي تم إزالة النواة منه.

(b) **المقطع إلى نصفين:** زيتون منزوع النوى أو محشو، مقطع إلى نصفين متساويين تقريباً بشكل عمودي على المحور الطويل للثمرة.

(c) **المقسم إلى أرباع:** زيتون منزوع النواة، مقطع إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً، بشكل عمودي على المحور الطويل للثمرة.

(d) **على شكل مقاطع:** زيتون منزوع النواة، مقطع طولياً إلى أكثر من أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

(e) **اللفائف أو الشرائح:** زيتون منزوع النواة أو محشو، مقطع إلى شرائح ذات سمك موحد تقريباً.

(f) **المفروم:** قطع صغيرة من الزيتون منزوع النواة، غير منتظمة الشكل وخالية عملياً (لا تزيد عن 5 لكل 100 وزناً من هذه الوحدات) من وحدات يمكن تحديدها كنقاط غرز السويقة وقطع من اللفائف أو الشرائح.

(g) **المكسور:** الزيتون المكسور عن طريق الخطأ أثناء نزع النواة أو إضافة الحشو. عادة ما يحتوي هذا الزيتون على أجزاء من الحشوة.

2.4.2.3 **الزيتون المحشو:** زيتون منزوع النواة، محشو بواحد أو أكثر من المنتجات المناسبة (الفلفل الحار، البصل، اللوز، الكرفس، الأنشوجة، الزيتون، قشرة البرتقال أو الليمون، البندق، الكبر، وغيرها) أو معجونها الطبيعي المحضر.

2.4.2.4 **زيتون السلطة:** زيتون مكسور كامل أو مكسور ومنزوع النواة مع نبات الكبر أو دونه، مع أجزاء من الحشو، عندما يكون هو السائد بالنسبة إلى كامل المنتج الذي يتم تسويقه بهذا الشكل.

2.4.2.5 **زيتون بنبات الكبر:** زيتون كامل أو منزوع النواة، صغير الحجم عموماً، مع أو دون حشو، يحتوي على نبات الكبر، عندما يكون هو السائد مقارنة بالمنتج بأكمله الذي يتم تسويقه بهذا الشكل.

2.4.2.6 **معجون الزيتون:** لب زيتون فقط مطحون بشكل ناعم.

2.4.2.7 **طرق العرض الأخرى:** يجوز السماح بعرض المنتج بأي طريقة أخرى. ومع ذلك، يجب أن يكون المنتج:

(i) متميزاً بشكل كاف عن طرق العرض الأخرى المنصوص عليها في المواصفة؛

(ii) مستوفياً جميع المتطلبات ذات الصلة بالمواصفة، بما في ذلك تلك المتعلقة بحدود العيوب والوزن المصفى وأي مواصفات أخرى تنطبق على طرق العرض؛

(iii) أن يتم وصفه بشكل صحيح على الملصق حتى لا يتم خداع المستهلك أو تضليله.

2.5. التصنيف الحجمي

يتم تصنيف الزيتون حسب عدد الثمار في الكيلو جرام أو الهكتوجرام.

سلم العيارات بالكيلو جرام هو كما يلي:

230/201	140/121	70/60
260/231	160/141	80/71
290/261	180/161	90/81
320/291	200/181	100/91
350/321		110/101
380/351		120/111
*410/381		

* فوق 410، الفارق هو 50 ثمرة.

ومع ذلك، يمكن استخدام مقاييس مختلفة اعتمادًا على الاتفاقيات المبرمة بين الأطراف.

بالنسبة للزيتون المحشو حصراً من عيار 220/201 يكون الفارق 20 ثمرة حتى عيار 420/401.

يعد تصنيف الحجم أمراً إلزامياً بالنسبة للزيتون المقدم كاملاً ومنزوع النواة والمحشو.

عندما يتعلق الأمر بالزيتون منزوع النواة أو المحشو (بعد إزالة الحشو)، فإن الحجم المشار إليه سيكون هو نفس حجم الزيتون الكاملة التي تأتي منها. لأغراض التحقق، يجب ضرب عدد حبات الزيتون منزوع النواة بالكيلوغرام الواحد بمعامل تحدده كل دولة منتجة.

ضمن كل من الأحجام المحددة أعلاه، يشترط بعد استبعاد، في عينة مكونة من 100 زيتونة، أكبر قطر استوائي وتلك ذات القطر الاستوائي الأصغر، ألا يتجاوز الفرق بين الأقطار الاستوائية لحبات الزيتون المتبقية 4 مم.

3. العوامل الأساسية للتركيبية والجودة

3.1 التركيبية

3.1.1 المكونات الأساسية

الزيتون كما هو محدد في النقطتين 1 و2، مع أو دون سائل التغطية.

3.1.2 المياه المالحة للتعبئة

يشير هذا المصطلح إلى إذابة أملاح الطعام في مياه الشرب، مع أو دون إضافة، كلياً أو جزئياً، للمكونات المذكورة في النقطة 3.1.3.

يجب أن يكون الماء المالح نظيفاً وخالياً من المواد الأجنبية غير المرخصة ويتوافق مع قواعد النظافة المحددة في النقطة 6 من المواصفة.

3.1.2.1. الخصائص الفيزيائية والكيميائية للماء المالح للتعبئة أو العصير بعد التوازن الأسموزي

الحد الأدنى من حموضة اللبنيك % حمض اللبنيك			الحد الأقصى لدرجة الحموضة			الحد الأدنى لتركيز كلوريد الصوديوم %			التحضير
ب، ت	ح، ت	خ.ك. م، ج. م	ب، ت	ح، ت	خ.ك. م، ج. م	ب، ت	ح، ت	خ.ك. م، ج. م	
م. ت. ج	0.4	0.5	4.3	4.0	4.0	م. ت. ج	4	5	الزيتون المخلل
م. ت. ج	0.3	0.3	4.3	4.3	4.3	م. ت. ج	6	6	الزيتون الطبيعي
م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	10	10	الزيتون المجفف و/أو المجعد
م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	م. ت. ج	الزيتون المُسَوّد بالأكسدة

خ.ك. م: الخصائص الكيميائية المحددة

ج.م: الجو المعدل

ح: إضافة المواد الحافظة

ت: التبريد

ب: البسترة

م: التعقيم

م. ت. ج: ممارسات التصنيع الجيدة

الملاحظة 1: لا يجوز تسويق المستحضرات التجارية لزيتون المائدة التي لا تستوفي الخصائص الفيزيائية والكيميائية المذكورة أعلاه إلا إذا كانت تأتي من مستحضرات تقليدية يتم ضمان سلامتها الغذائية من قبل هيئة رسمية تسمح بتوزيعها وبيعها.

الملاحظة 2: قد يلاحظ وجود حمض البروبيونيك وأملاحه في المستحضرات التجارية لزيتون المائدة التي تم تخميرها وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة.

3.1.2.2. خصائص المعالجة الحرارية للبسترة والتعقيم المطبقة على زيتون المائدة

الحد الأدنى من وحدات الإماتة الميكروبية و. ب. 5.25 ق.ع.م 10 62.4 درجة مئوية 121 درجة مئوية		المستحضرات
ت	ب	
-	15	الزيتون المخلل
-	15	الزيتون الطبيعي
-	15	الزيتون المجفف و/أو المجعد؛
15	-	الزيتون المُسود بالأكسدة

ب: البسترة

ت: التعقيم

وحدة البسترة ح. م.: تعرف وحدات البسترة بأنها معامل الإماتة المتراكمة أثناء العمليات الحرارية عند درجات حرارة أقل من 100 درجة مئوية. بالنسبة لزيتون المائدة، تعتبر بكتيريا البروبيونيك كائنات دقيقة مرجعية حيث يتم تحديد معادلة أوقات التدمير الحراري لها بدرجة حرارة مرجعية تساوي 62.4 درجة مئوية ومنحنى م طوله 5.25.

د. م: درجة الحرارة المرجعية: درجة الحرارة المقابلة لوقت التخفيض العشري الذي يحدد بواسطة المنحنى م التمثيل اللوغاريتمي للمنحنى
أوقات التدمير الحراري للكائنات الدقيقة المرجعية.

م: منحنى التمثيل اللوغاريتمي "الأوقات التدمير الحراري" وفقاً لدرجة الحرارة (منحنى و.ت.ح) ؛ يساوي عدد الدرجات المطلوبة للمنحنى لإكمال دورة لوغاريتمية واحدة.

ق.ع.م: قيمة العقم المتراكمة: الكاملة أو مجموع قيم الإماتة الجزئية
تم الحصول عليها أثناء عملية التعقيم ويتم التعبير عنها كزمن التعرض لدرجة الحرارة المرجعية. عندما يتم ضبط درجة الحرارة المرجعية د.م عند 121 درجة مئوية والمنحنى م عند 10 درجة مئوية، نحصل على قيمة العقم المتراكمة المطبقة على الزيتون المسود بالأكسدة.

وقت التخفيض العشري: وقت التعرض للحرارة، معبراً عنه بالدقائق، ضروري لتقليل العدد النشط للمعلق البكتيري بمقدار العُشر.

وقت التدمير الحراري: وقت التعرض للحرارة عند درجة حرارة معينة وتحت ظروف محددة، ضروري لتقليل عدد الميكروبات الأولى بمعامل 10¹².

معامل الإماتة: مماثل لعدد دقائق التعرض للحرارة لإحداث تدمير لكائن حي دقيق معين عند درجة حرارة معينة.

3.1.3. مكونات أخرى

يمكن استخدام مكونات أخرى مثل:

- (a) الماء؛
- (b) أملاح الطعام؛
- (c) الخل؛
- (d) زيت الزيتون؛
- (e) السكريات؛
- (f) أي طعام صالح للأكل بسيط أو مركب يستخدم كمرافق أو حشو مثل، على سبيل المثال، الفلفل الحار أو البصل أو اللوز أو الكرفس أو الأنشوجة أو نبات الكبر أو معاجينها؛
- (g) التوابل والنباتات العطرية أو مستخلصاتها الطبيعية؛
- (h) المضافات المعتمدة (بما في ذلك المنكهات).

3.2. معايير الجودة

يجب أن يتمتع زيتون المائدة بالنكهة والرائحة واللون والقوام المميز للمنتج وأن يفي بقواعد النظافة المحددة في النقطة 6 من المواصفة.

3.2.1. الترتيب النوعي

يتم تصنيف زيتون المائدة حسب العيوب والتحملات المذكورة في النقطة 3.2.2. من هذه المواصفة في إحدى الفئات التجارية الثلاث التالية:

"ممتاز": يشمل هذا التصنيف الزيتون عالي الجودة، الذي يمتلك الخصائص الخاصة بنوعه وتحضيره التجاري إلى أعلى درجة. ومع ذلك، فقد تحتوي على عيوب طفيفة جداً في اللون أو الشكل أو صلابة اللب أو الجلد، بشرط ألا تضر بالمظهر الجيد للكل أو بالخصائص الحسية لكل ثمرة.

يجوز أن يندرج ضمن هذه الفئة الزيتون الكامل والمقطع ومنزوع النوى والمحشو من أفضل الأصناف بشرط أن يكون حجمها أكبر من 380/351.

"الأول" أو "رقم 1" أو "الاختيار الأول": تشمل هذه الفئة الزيتون ذو النوعية الجيدة، وعلى درجة مناسبة من النضج، ويتميز بالخصائص المميزة لنوعه وتحضيره التجاري. قد تحتوي على عيوب طفيفة في اللون أو الشكل أو الجلد أو صلابة اللب بشرط ألا تضر بالمظهر الجيد للكل أو بالخصائص الحسية لكل ثمرة.

يمكن تصنيف جميع أنواع ومستحضرات وعروض زيتون المائدة تحت هذه الفئة، باستثناء "المفروم" و"المكسر" و"معجون الزيتون".

"الثانية" أو "رقم 2" أو "القياسية": تشمل هذه الفئة الزيتون عالي الجودة المطابق للشروط العامة المحددة لزيتون المائدة في الفقرة 3.1 من هذه المواصفة والتي لا يمكن تصنيفها ضمن الفئتين السابقتين.

3.2.2. تعريف العيوب وتحملها

3.2.2.1. التعريف بالعيوب

- (a) **المواد الأجنبية غير الضارة:** أي مادة نباتية - على سبيل المثال الأوراق والسيقان المنفصلة - التي لا تشكل خطرًا على الصحة أو غير مرغوب فيها من الناحية الجمالية، ولا تشمل المواد المرخص بإضافتها في المواصفة.
- (b) **الثمار المبقعة:** الزيتون ذو العلامات السطحية التي تخترق اللب أو لا تخترقه، بمساحة أكبر من 9 مم².
- (c) **الثمار المشوهة:** الزيتون المتضرر من تمزق غلاف الثمرة الخارجي بحيث يظهر جزء من قلب الثمرة.
- (d) **الثمار المكسورة:** الزيتون المتضرر إلى درجة تغير بنيته الطبيعية.
- (e) **الثمار المجعدة:** الزيتون المجعد بشكل غير طبيعي إلى الحد الذي يتضرر فيه مظهره. التجاعيد السطحية الطفيفة الموجودة في بعض المستحضرات التجارية لا تعتبر عيبًا.
- (f) **القوام غير الطبيعي:** الزيتون الذي يكون طريًا أو قاسيًا بشكل مفرط أو غير طبيعي مقارنة بالتحضير التجاري الذي تم وضعه في الحسبان ومتوسط عينة تمثيلية من الحصة.
- (g) **اللون غير الطبيعي:** الزيتون الذي يختلف لونه بشكل واضح عن اللون الذي يميز المستحضر التجاري المعني وعن متوسط العينة التمثيلية للحصة.
- (h) **السويقات:** السويقات الملتصقة بالزيتونة، والتي تظهر أكثر من 3 مم من الجزء الأكثر بروزاً في الزيتونة. لا تعتبر من العيوب في حالة الزيتون الكامل المقدم مع السويقة.
- (i) **عيوب الحشو:** الزيتون المقدم كزيتون محشي، فارغ كليًا أو جزئيًا مقارنة بالمستحضر التجاري المأخوذ في الحسبان ومتوسط عينة التمثيلية.
- (j) **النوى أو شظايا النواة (ما عدا الزيتون الكامل):** النوى الكاملة أو شظايا النواة التي يزيد حجمها عن 2 مم على أطول محور لها.

3.2.2.2. تحمل العيوب

الحد الأقصى المسموح به من العيوب لكل فئة من الفئات التجارية حسب نوع الزيتون والزيتون المسود بالأكسدة هو كما يلي:

- الزيتون الكامل أو المنزوع النواة أو المحشو:

الفئة الثانية			الفئة الأولى			الفئة الممتازة			
الزيتون الأرجواني و الأسود	الزيتون المسود ب الأكسدة	الزيتون الأخضر	الزيتون الأرجواني و الأسود	الزيتون المسود ب الأكسدة	الزيتون الأخضر	الزيتون الأرجواني و الأسود	الزيتون المسود ب الأكسدة	الزيتون الأخضر	
									الزيتون المنزوع النواة أو المحشو
									<u>الحد الأقصى المسموح به بـ % للثمار:</u>
									النوى و/أو شظايا النوى
2	1	1	2	1	1	2	1	1	
7	7	7	5	5	5	3	3	3	الثمار المكسورة
-	-	7-	2	2	2	1	1	1	عيوب الحشو
7	7		5	5	5	3	3	3	- الزيتون المرصوص - الزيتون غير المرصوص
									الزيتون الكامل المنزوع النواة أو المحشو
									<u>الحد الأقصى المسموح به بـ % الثمار:</u>
12	6	10	8	6	6	6	4	4	الثمار المبقة
10	8	8	6	4	4	3	2	2	الثمار المشوهة
10	6	6	6	3	3	4	2	2	الثمار المجعدة
12	1	10	8	6	6	6	4	4	القوام غير الطبيعي
12	1	10	8	6	6	6	4	4	اللون غير الطبيعي
6	6	6	5	5	5	3	3	3	السويقات
22	2	22	17	17	17	12	12	12	الحد الأقصى للتراكم المسموح به لهذه العيوب
									<u>الحد الأقصى المسموح به بوحدة لكل كيلو غرام أو جزء:</u>
1	1	1	1	1	1	1	1	1	المواد الأجنبية غير الضارة

يجب إجراء تقييم التحمل على عينة لا تقل عن 200 زيتون مأخوذة وفقاً لخطط أخذ عينات للأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 233-1969) (NQA 6,5).

- الزيتون المقدم أنصاف أو أرباع أو أقسام أو لفائف أو شرائح، أو مفروم أو مسكور، أو زيتون السلطة (إلا إذا تم تحضيره بزيتون كامل)، معجون الزيتون: وجود نواة أو شظايا مسموح به مقابل 300 جرام من محتوى لب الزيتون الخالص المصفى.

4. المضافات الغذائية ومساعدات التصنيع

يمكن استخدام العوامل التالية بمفردها أو في أي مجموعة:

الحد الأقصى للتركيز: جم/كجم
(معيّر عنه بوزن ك/ك من اللب)

4.1. المواد الحافظة

4.1.1. حمض البنزويك وأملاح الصوديوم و
البوتاسيوم الخاصة به

1 جم/كجم (يعبر عنه بـ حمض البنزويك)

4.1.2. حمض السوربيك وأملاح الصوديوم و
البوتاسيوم الخاصة به

0.5 جم/كجم (يعبر عنه بـ حمض السوربيك)

4.2. العوامل المحمضة

4.2.1. حمض اللبنيك 15 جم/كجم

4.2.2. حمض الستريك 15 جم/كجم

4.2.3. حمض ل(+)-الطرطريك 15 جم/كجم

4.2.4. حمض الأسيتيك مقيد بـ م.ت.ج

4.3. مضاد للأكسدة

4.3.1. حمض الأسكوربيك-ل مقيد بـ م.ت.ج

4.4. المثبتات (للحفاظ على لون الزيتون المسود
بالأكسدة)

4.4.1. غلوكونات الحديد 0.15 جم/كجم في إجمالي الحديد

4.4.2. اللاكتات الحديدية 0.15 جم / كجم في إجمالي الحديد

4.5. المنكهات

4.5.1. المنكهات الطبيعية المحددة

بموجب الدستور الغذائي مقيد بـ م.ت.ج

4.6. معززات النكهة

4.6.1. جلوتامات أحادية الصوديوم 5 جم/كجم

4.6.2. العناصر الأخرى التي حددها الدستور الغذائي لهذا المنتج

4.7. عوامل الثبات

4.7.1. كلوريد الكالسيوم مقيد بـ م.ت.ج

4.7.2. لاكتات الكالسيوم مقيد بـ م.ت.ج

4.7.3. سترات الكالسيوم مقيد بـ م.ت.ج

4.8. المكثفات وعوامل التبلور (فقط للعجائن المعدة للحشو)

4.8.1. المكثفات وعوامل التبلور للاستخدام الغذائي،
تم تعريفها بموجب الدستور الغذائي (Codex Alimentarius) لهذا المنتج مقيد بـ م.ت.ج

4.9. الإضافات الأخرى

4.9.1. الإضافات الأخرى يحددها الدستور الغذائي لهذا المنتج

4.10. المساعدات التكنولوجية

4.10.1. استزراع الكائنات الحية الدقيقة اللبنية مقيد بـ م.ت.ج

4.10.2. النيتروجين مقيد بـ م.ت.ج

4.10.3. ثاني أكسيد الكربون مقيد بـ م.ت.ج

4.10.4. ثاني أكسيد الكربون مقيد بـ م.ت.ج

4.10.5. غلوكونات المنغيز مقيد بـ م.ت.ج

4.10.6. هيدروكسيد الصوديوم أو البوتاسيوم مقيد بـ م.ت.ج

4.10.7. حمض الهيدروكلوريك مقيد بـ م.ت.ج

5. الملوثات

يجب أن يتوافق زيتون المائدة مع حدود الملوثات المحددة لهذا المنتج من قبل هيئة الدستور الغذائي (Codex Alimentarius).

6. النظافة

6.1. يوصى بإعداد زيتون المائدة والتعامل معه وفقاً للأقسام المناسبة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969، النسخة المنقحة 3-1997، المعدلة 1999)، إلى المدونة الدولية الموصى بها لممارسات النظافة للمنتجات الغذائية المعلبة غير المحمضة أو المحمضة، أو المنتجات منخفضة الأحماض طبيعياً (CAC/RCP 23-1979، النسخة المنقحة 2-1993) وغيرها من وثائق الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة وغيرها من مدونات الممارسات.

6.2. يجب أن تتوافق المنتجات مع أي معايير ميكروبيولوجية تم وضعها وفقاً للمبادئ التي تحكم إنشاء وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL21-1997).

6.3. يجب أن يكون الزيتون خالياً من أي مواد غير طبيعية إلى الحد الذي تسمح به ممارسات التصنيع الجيدة.

6.4. يجب أن يكون الزيتون والماء المالح خاليين من أي تغيرات ميكروبيولوجية ناجمة بشكل خاص عن التخمر الفاسد أو الزبدي أو "الزاباتيرا".

6.5. عند تحليل زيتون المائدة باستخدام طرق أخذ العينات والفحص المناسبة، فإن زيتون المائدة:

- يجب أن يكون خاليًا من الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض و/أو الملوثات التي من المحتمل أن تتطور في المنتج في ظل ظروف التخزين العادية؛ و
- يجب ألا تحتوي على أي مواد ناجمة عن كائنات دقيقة بكميات قد تشكل خطرًا على الصحة؛

قد يحتوي الزيتون المخمر المخزن بكميات كبيرة في سائل تغطية على الكائنات الحية الدقيقة المستخدمة في التخمر، وخاصة بكتيريا حمض اللاكتيك والخمائر. يمكن أن يصل عدد هذه الكائنات الحية الدقيقة (بكتيريا اللاكتيك و/أو الخمائر) المدرجة في وسط استزراع انتقائي لكل منها إلى 10^9 وحدات تشكيل مستعمرة/مل من الماء المالح أو لكل جرام من اللب حسب مستوى التخمر.

6.6. الزيتون المحفوظ بالتعقيم الحراري (مثل الزيتون المسود بالأكسدة) يجب أن يكون قد خضع لمعالجة كافية من حيث المدة ودرجة الحرارة لتدمير جراثيم كلوستريديوم البوتولينوم.

7. الأوعية

يمكن أن تكون الأوعية المستخدمة من المعدن أو الصفيح أو الزجاج أو المواد البلاستيكية أو أي مادة أخرى عدا الخشب، مستوفية للمتطلبات الفنية والصحية المعمول بها. يجب أن تكون الأوعية قادرة على ضمان الحفظ السليم للزيتون وعدم نقل المواد السامة إلى المنتج المعلب.

يجب ألا تؤدي الأوعية الشفافة إلى تأثيرات بصرية قد تؤدي إلى تغيير مظهر المنتج الموجود بداخلها.

يجوز إعادة استخدام جميع الأوعية الأخرى بشرط أن تكون في حالة جيدة، باستثناء العبوات المفقودة، والتي يجب أن تكون جديدة ولا تظهر عليها أي علامة تغيير تشير إلى أنها يمكن أن تضر لاحقًا بالظروف الحسية أو القيمة التجارية للمنتج الموجود.

8. التعبئة

8.1. الحد الأدنى من التعبئة

يجب أن يكون الوعاء مملوءً جيدًا بالمنتج (بما في ذلك وسط الغطاء) ويجب أن تشغل ما لا يقل عن 90% من السعة المائية للوعاء. تتوافق السعة المائية للوعاء مع حجم الماء المقطر، عند درجة حرارة 20 درجة مئوية، الذي سيحتفظ به الوعاء المغلق، بمجرد ملئها بالكامل. (يجب حساب الوزن المصفى على أساس حجم الماء المقطر عند 20 درجة مئوية الذي سيحمله الوعاء المغلق، أقل من 20 مل، عندما تكون ممثلة بالكامل، بالنسبة للأوعية الصلبة غير المعدنية، مثل الجرار الزجاجية)

8.1.1. تصنيف "الوحدات المعيبة"

أي حاوية غير مطابقة للمواصفات المطلوبة في النقطة 8.1. فيما يتعلق بالحد الأدنى للملء (90% من سعة الماء للوعاء) يجب اعتباره "معيباً".

8.1.2. قبول الحصى

تعتبر الحصة مستوفية للشروط المطلوبة في النقطة 8.1. عندما يكون عدد الوحدات "المعيبة" كما هو محدد في النقطة 8.1.1. لا يتجاوز معيار القبول (ج) لخطأ أخذ العينات المناسبة الواردة في خطط أخذ عينات الدستور الغذائي للأغذية المعبأة (CODEX STAN 233-1969) (AQL-6.5).

8.2. تحمل الوزن الصافي المصفى

لن يكون تحمل الوزن الصافي المصفى المعلن على الوعاء أكبر من مقياس النسب المئوية التالي، بشرط أن يكون متوسط الوزن الصافي المصفى للعينات مساوياً أو أكبر من الوزن المعلن:

- 5% للصيغ التي يقل وزنها المصفى عن 200 جرام.
- 4% للصيغ من 200 إلى 500 جرام.
- 3% للصيغ من 500 إلى 1.500 جرام.
- 2% للصيغ التي يزيد وزنها الصافي المصفى عن 1500 جرام.

9. التوسيم والعرض في مكان البيع

9.1. توسيم الأوعية المعدة للبيع بالتجزئة

يجب أن يتم توسيم زيتون المائدة وفقاً للمواصفة العامة لدستور الأغذية بشأن توسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985، نسخة منقحة 1-1991، المعدل عام 2001).

بالإضافة إلى أي معلومات تتطلبها لوائح البلد المستورد، يجب تضمين ما يلي على الأغلفة والأوعية

9.1.1. اسم المنتج

يجب أن يكون اسم المنتج "زيتون" أو "زيتون مائدة".

يجب أن تكون المتطلبات التالية جزءاً لا يتجزأ من اسم المنتج أو تظهر بالقرب منه:

9.1.1.1. نوع الزيتون كما هو محدد في النقطة 2.2. من المواصفة؛ ويمكن استبدال ذلك بطرق الاستخدام المعمول بها في بلد البيع. هذا الذكر ليس إلزامياً على التغليف الشفاف.

9.1.1.2. التحضير التجاري كما هو موضح في النقطة 2.3. من المواصفة؛ يمكن استبدال ذلك بما هو معمول به في بلد البيع.

9.1.1.3. طريقة العرض كما هو موضح في النقطة 2.4.2. من المواصفة؛ قد تقتصر طريقة الاستخدام على معلومات الاستخدام في بلد البيع؛ قد يتم حذف طريقة الاستخدام هذه من الملصق الموجود على العبوات الزجاجية والأكياس البلاستيكية. بالنسبة للزيتون المحشي يجب تحديد طريقة تقديم الحشوة:

- "الزيتون المحشو بـ" (مكون منفرد أو مركب)؛

- "الزيتون المحشو بالعجين" (مكون واحد أو مركب)؛

9.1.1.4. إذا تم تقديم الزيتون وفقاً للأحكام المتعلقة بطرق التقديم الأخرى المبينة في النقطة 2.4.2.7. من المواصفة، يجب أن يذكر الملصق، بالقرب من اسم المنتج، معلومات تهدف إلى منع تضليل المستهلك أو إرباكه؛

9.1.1.5. حجم الزيتون معروض "كامل"، "منزوع النوى"، "محشي" و "أنصاف"؛ ويمكن ذكر العيار حسب الممارسات المعمول بها في بلد البيع. إن ذكر العيار ليس إلزامياً على العبوة الشفافة؛

9.1.1.6. الفئة التجارية¹.

1 احتياطي اتحاد صناعات البهارات-أوروبا، اتحاد صناعات البهارات-فرنسا.

9.1.2. قائمة المكونات

يجب أن يتضمن الملصق القائمة الكاملة للمكونات المدرجة بترتيب تنازلي لوزنها الأولي (ك/ك) في وقت تصنيع المنتج.

9.1.3. صافي المحتوى والوزن الصافي المصفي

9.1.3.1. يجب التصريح عن صافي المحتويات باستخدام النظام المترى (وحدات "النظام الدولي") بشأن الوزن.

يتوافق التصريح عن المحتوى الصافي مع كمية المنتج وقت التعبئة؛ يتم تطبيقه بالرجوع إلى نظام مراقبة الجودة على أساس المتوسط.

9.1.3.2. بالنسبة للزيتون المعبأ في الماء المالح، يجب التصريح بالوزن الصافي المصفي حسب النظام المترى (وحدات "النظام الدولي") بشأن الوزن.

يجب أن يتم الإعلان عن الوزن المصفي بالرجوع إلى نظام مراقبة الكمية على أساس المتوسط.

9.1.4. الاسم والعنوان

يجب الإعلان عن اسم وعنوان الشركة المصنعة أو المعبئة أو الموزعة أو المستورد أو المصدر أو البائع للمنتج.

9.1.5. بلد المنشأ

9.1.5.1. يجب الإعلان عن بلد المنشأ للمنتج في حال كان إغفاله قد يؤدي إلى تضليل المستهلك.

9.1.5.2. عندما يخضع المنتج للتحويل في بلد آخر مما يؤدي إلى تغيير طبيعته، يجب اعتبار البلد الذي يتم فيه هذا التحويل بلد المنشأ لأغراض التوسيم.

9.1.6. تحديد الحصص

يجب أن تحمل كل حاوية نقشًا محفورًا أو علامة لا تمحى، برمز أو بنص عادي، لتحديد مصنع الإنتاج والدفع.

9.1.7. تعليمات التاريخ والتخزين

9.1.7.1. يجب الإعلان عن الحد الأدنى لتاريخ الصلاحية بذكر الشهر والسنة باستخدام عبارة "يُستهلك قبل نهاية...".

يجب استكمال العبارة بالتاريخ نفسه أو بإشارة إلى المكان الذي يظهر فيه.

يجب الإشارة إلى الشهر والسنة بشكل واضح بالترتيب الرقمي، ويمكن الإعلان عن الأشهر بالأحرف في البلدان التي لا تسبب فيها هذه الصيغة ارتباكًا للمستهلك.

9.1.7.2. بالإضافة إلى الحد الأدنى لتاريخ الصلاحية، يجب الإشارة إلى أي شروط حفظ المنتج الخاصة على الملصق إذا كانت صلاحية التاريخ تعتمد عليه.

9.1.7.3. يجب ذكر أي تعليمات دقيقة حول شروط تخزين الوعاء المفتوح: التخزين البارد على وجه الخصوص.

9.2. عرض سعر الكيلو جرام عند نقطة البيع للمستهلك

لضمان المنافسة العادلة بين الشركات المصنعة ولضمان شفافية السوق، يجب عرض ذكر السعر للكيلوغرام الواحد (بالنسبة للوزن الصافي المصفى للمنتجات المباعة في سائل تغطية وبالنسبة للوزن الصافي للعروض الأخرى) عند نقطة البيع للمستهلك النهائي.

9.3. توسيم الأوعية غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تظهر المعلومات المتعلقة بالأوعية غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الوعاء أو على المستندات المصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج وتحديد الدفعة واسم وعنوان الشركة المصنعة أو جهة التعبئة، التي يجب أن تظهر على الوعاء. ومع ذلك، يمكن استبدال تعريف الدفعة واسم وعنوان الشركة المصنعة أو المعبئ بعلامة تعريف، بشرط أن يتم تحديد هذه العلامة بوضوح باستخدام المستندات المصاحبة.

10. طرق التحليل وأخذ العينات

طرق التحليل وأخذ العينات هي تلك التي أوصت بها لجنة الدستور الغذائي.

—————