



## المواصفة التجارية المطبقة على زيوت الزيتون

### وزيوت ثقل الزيتون

1. مجالات التطبيق

تنطبق هذه المواصفة على زيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون التي يتم تداولها في التجارة الدولية أو المتاجرة بها على أنها امتيازات أو مساعدات غذائية.
2. تسميات وتعريف
  - 1.2 زيوت الزيتون
    - 1.1.2 زيوت الزيتون البكر هي الزيوت التي نحصل عليها فقط من ثمرة شجرة الزيتون (*Olea europea L.*)، بطرق ميكانيكية أو بوسائل فيزيائية أخرى في ظروف مناسبة، خاصة الظروف الحرارية، التي لا تؤدي إلى تغيير مواصفات الزيت، ودون أن تخضع لأي معالجة أخرى ماعدا الغسيل، التصفية، الطرد المركزي والترشيح. يتم تصنيفها وتسميتها على النحو التالي:
      - 1.1.1.2 زيوت الزيتون البكر الصالحة للإستهلاك، وتشمل:

(أ) زيت الزيتون البكر الممتاز: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 0,80 غرام لكل 100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.

(ب) زيت الزيتون البكر: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 2,0 غرام لكل 100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.

(ج) زيت الزيتون البكر العادي: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 3,3 غرام لكل 100 غرام كحد أقصى، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة<sup>1/</sup>.

### 2.1.1.2. زيوت الزيتون البكر التي يجب معالجتها قبل الإستهلاك:

زيت الزيتون البكر الوقاد: هو زيت الزيتون البكر الذي تكون درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك أكثر من 3,3 غرام لكل 100 غرام، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة. مخصص لمصانع التكرير أو الإستهلاك التقني.

2.1.2. زيت الزيتون المكرر هو زيت الزيتون الذي تم الحصول عليه من زيوت الزيتون البكر بواسطة تقنيات التكرير التي لا تُسبب أي تعديل في بنيته الغليسيريدية الأولية. لا تتعدى درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 0,30 غرام لكل 100 غرام، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة<sup>2/</sup>.

3.1.2. زيت الزيتون المكوّن من زيت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر هو الزيت الناتج عن مزج زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للإستهلاك كما هو. لا تتعدى درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 1,00 غرام لكل 100 غرام، والذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة.

2.2. زيت ثقل الزيتون<sup>3/</sup> هو الزيت الذي يتم الحصول عليه بمعاملة ثقل الزيتون بالمذيبات أو بالمعاملات الفيزيائية الأخرى، بإستثناء الزيوت التي يتم الحصول عليها بواسطة عمليات إعادة الأسترة أو الممزوجة مع زيوت من طبيعة أخرى. يتم تسويقه وفقاً للتسميات والتعاريف التالية:

1.2.2. زيت ثقل الزيتون الخام هو زيت ثقل الزيتون الذي تتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة. يُخصّص للتكرير لهدف الإستهلاك البشري أو الإستعمالات التقنية.

<sup>1/</sup> بالإمكان بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد البيع بالتجزئة. وإلا فتخضع تسمية هذا المنتج للأحكام القانونية في البلد المعني.

<sup>2/</sup> بالإمكان بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحاً في بلد البيع بالتجزئة.

<sup>3/</sup> لا يمكن بيع زيت ثقل الزيتون تحت تسمية أو تعريف "زيت الزيتون".

**2.2.2.** زيت ثفل الزيتون المكرر هو الزيت الذي تم الحصول عليه من زيت ثفل الزيتون الخام بواسطة تقنيات التكرير التي لا تسبب أي تعديل في البنية الغليسيريديّة الأولى. لا تتعدى درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 0,30 غرام لكل 100 غرام، وتتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة<sup>1/</sup>.

**3.2.2.** زيت ثفل الزيتون المكون من زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر هو الزيت الناتج عن مزج زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالح للإستهلاك كما هو. لا تتعدى درجة حموضته الحرة المعبر عنها بحامض الأوليك 1,00 غرام لكل 100 غرام، وتتوافق خصائصه الفيزيوكيميائية والحسية الأخرى مع تلك المحددة لهذه الفئة في هذه المواصفة<sup>2/</sup>. لا يمكن تسمية هذا المزيج بتاتا "زيت زيتون".

### **3. معايير النقاء**

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

تشمل الحدود الموضوعه لكل معيار هوامش دقة الطريقة الموصى بها.

### **1.3 تركيبة الحوامض الدهنية بواسطة الإستشراب الغازي (m/m % مثيل أستر)**

≤ 0,03	- حامض الميريستيك
7,00 – 20,00	- حامض البلميتيك
0,30 – 3,50	- حامض البلميتوليك
≤ 0,40	- حامض الهبتاديكانويك
≤ 0,60	- حامض الهبتاديسينويك
0,50 – 5,00	- حامض الستاريك
55,00 – 85,00	- حامض الأوليك
2,50 – 21,00	- حامض اللينولييك
≤ 1,00 <sup>3</sup>	- حامض اللنولينيك
≤ 0,60	- حامض الأراكيديك
≤ 0,50	- حامض الغادوليك (أيكوسونويك)
≤ 0,20*	- حامض البيهينيك
≤ 0,20	- حامض الليغنوسيريك

<sup>1/</sup> بالإمكان بيع هذا المنتج مباشرة إلى المستهلك إذا كان مسموحا في بلد البيع بالتجزئة.

<sup>2/</sup> بإمكان البلد الذي يباع فيه هذه المنتج أن يفرض تسمية أكثر دقة.

<sup>3/</sup> عندما يحتوي زيت زيتون بكر صالح للأكل على 1,40 ≤ حامض اللنولينيك % < 1,00، فإن هذا الزيت أصلي، بشرط أن يكون محتوى 24 ≥ كامبيستيرول / بيتا سيتوستيرول وجميع معايير النقاء الأخرى ضمن الحد الرسمي.

\* رُفَع الحد إلى 0,30 ≤ لزيوت ثفل الزيتون.

### 2.3. محتوى الأحماض الدهنية المتحوّلة في وضع "ترانس" (% الأحماض الدهنية المتحوّلة)

C18:2T + C18:3T %	C18:1T %	
$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	- زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل
$\leq 0,10$	$\leq 0,10$	- زيت الزيتون البكر الوقاد
$\leq 0,30$	$\leq 0,20$	- زيت الزيتون المكرر
$\leq 0,30$	$\leq 0,20$	- زيت الزيتون <sup>1</sup>
$\leq 0,10$	$\leq 0,20$	- زيت ثقل الزيتون الخام
$\leq 0,35$	$\leq 0,40$	- زيت ثقل الزيتون المكرر
$\leq 0,35$	$\leq 0,40$	- زيت ثقل الزيتون <sup>2</sup>

### 3.3. تركيبة الستيروول وثنائي كحول ثلاثي التربين (stérols et dialcohols triterpéniques).

#### 1.3.3. تركيبة ديسمثيل الستيروول (% إجمالي الستيروول)

$\leq 0,5$	- كوليستيروول
$\leq 0,1^*$	- براسيكاستيروول
$\leq 4,0^{**}$	- كامبيستيروول
أقل من كامبيستيروول في الزيوت الصالحة للأكل	- سيتغماستيروول
$\leq 0,5^{***}$	- دلتا-7-ستيغماستينول
	- بيتا سيتوستيروول الظاهر:
	بيتا سيتوستيروول +
	دلتا-5-أبيناستيروول +
	دلتا-5-23-ستيغماستادينول +
	كوليستيروول + سيتوستانول +
$\geq 93,0$	دلتا 5-24-ستيغماستادينول

1 مزيج من زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر

2 مزيج من زيت ثقل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر

\* رُفَع الحد إلى  $\leq 0,2$  في زيوت ثقل الزيتون.

\*\* يعتبر زيت الزيتون البكر الممتاز أو زيت الزيتون البكر الذي يحتوي على  $>4,0$  كامبيستيروول  $\geq 4,5$  أصليًا بشرط أن يكون ستيغماستيروول  $\geq 1,4\%$ ، و  $\Delta 7 > 0,3\%$  وجميع المعلمات الأخرى تقع ضمن الحدود المنصوص عليها في هذه المواصفة.

\*\*\* زيت الزيتون أو زيت ثقل الزيتون الذي يحتوي على  $>0,5\Delta 7$  - ستيغماستينول  $\geq 0,8\%$  أصلي بشرط:

(أ)  $\beta$ - سيتوستيروول الظاهر / كامبيستيروول  $\leq 28$ ،  $\Delta ECN42 \geq 0,10$  ، (لزيت الزيتون البكر الممتاز أو زيت الزيتون البكر)

(ب)  $\beta$ - سيتوستيروول الظاهر / كامبيستيروول  $\leq 28$ ،  $\Delta ECN42 \geq 0,15$  ، ستيغماستادينول  $\geq 0,30$  (لزيت الزيتون البكر الوقاد)

(ج)  $\beta$ - سيتوستيروول الظاهر / كامبيستيروول  $\leq 28$ ،  $\Delta ECN42 \geq 0,15$  ، (لزيت الزيتون المكرر أو زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر + زيت الزيتون البكر)

(د) ستيغماستيروول  $\geq 1,4\%$ ،  $\Delta ECN42 \geq 0,40$  ، في حالة زيت ثقل الزيتون الخام أو زيت ثقل الزيتون المكرر أو زيت ثقل الزيتون (زيت ثقل الزيتون المكرر + زيت الزيتون البكر).

في جميع الحالات المذكورة أعلاه، تقع جميع المعلمات الأخرى ضمن الحدود المنصوص عليها في هذه المواصفة.

**2.3.3. محتوى إجمالي السستيرول (ملغ/كغ)**

$\geq 1000$	}	زيوت الزيتون البكر	-
		زيت الزيتون المكرر	-
		زيت الزيتون	-
$\geq 2500$		زيت ثقل الزيتون الخام	-
$\geq 1800$		زيت ثقل الزيتون المكرر	-
$\geq 1600$		زيت ثقل الزيتون	-

**3.3.3. محتوى الأريثروديول والأوبانول (% إجمالي السستيرول)**

$\leq 4,5$	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
$\leq 4,5^1$	زيت الزيتون البكر الوقاد	-
$\leq 4,5^{2/}$	زيت الزيتون المكرر	-
$\leq 4,5$	زيت الزيتون (زيت زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-
$> 4,5^{3/}$	زيت ثقل الزيتون الخام	-
$> 4,5$	زيت ثقل الزيتون المكرر	-
$> 4,5$	زيت ثقل الزيتون (زيت ثقل زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-

**4.3. محتوى الشموع**

$\leq 150$	C42 + C44 + C46 (ملغ/كغ)	زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر	-
$\leq 250$	C40 + C42 + C44 + C46 (ملغ/كغ)	زيوت الزيتون البكر العادي	-
$\leq 300^1$		زيت الزيتون البكر الوقاد	-
$\leq 350$		زيت الزيتون المكرر	-
$\leq 350$		زيت الزيتون (زيت زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-
$> 350^{3/}$		زيت ثقل الزيتون الخام	-
$> 350$		زيت ثقل الزيتون المكرر	-
$> 350$		زيت ثقل الزيتون (زيت ثقل زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-

/1 عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت ما بين 300 ملغ/كغ و350 ملغ/كغ، فإنه يعتبر زيت زيتون بكر وقاد إذا

كان محتوى كحول الأليفاتيك أقل أو يساوي 350 ملغ/كغ أو محتوى أريثروديول + أوبانول أقل أو يساوي 3,5%.

/2 عندما يتراوح محتوى أريثروديول + أوبانول في الزيت ما بين 4,5 و6%، يجب أن يكون محتوى الأريثروديول أقل أو يساوي 75 ملغ / كغ.

/3 عندما يتراوح محتوى الشموع في الزيت ما بين 300 ملغ/كغ و350 ملغ/كغ، فإنه يعتبر زيت ثقل الزيتون الخام إذا كان محتوى إجمالي كحول الأليفاتيك أكبر من 350 ملغ/كغ أو محتوى أريثروديول + أوبانول أكبر من 3,5%.

**5.3 الحد الأقصى للفرق بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري للجلسريدات الثلاثية**  
**ECN 42 (%)**

≤  0,20	زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل	-
≤  0,30	زيت الزيتون البكر الوقاد	-
≤  0,30	زيت الزيتون المكرر	-
≤  0,30	زيت الزيتون (زيت زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-
≤  0,60	زيت ثقل الزيتون الخام	-
≤  0,50	زيت ثقل الزيتون المكرر	-
≤  0,50	زيت ثقل الزيتون (زيت ثقل زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)	-

**6.3 محتوى ستيجماستاديين (ملغ/كلغ)**

≤ 0,05	زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر	-
≤ 0,10	زيت الزيتون البكر العادي	-
≤ 0,50	زيت الزيتون البكر الوقاد	-

**7.3 محتوى 2 مونو بالميتات الغليسيريل (%)**

زيوت الزيتون البكر الصالحة للأكل وزيت الزيتون

$$C:16:0 \leq 14,00\% ; 2P \leq 0,9\%$$

$$C:16:0 > 14,00\% , 2P \leq 1,0\%$$

زيوت الزيتون البكر الغير صالحة للأكل وزيوت الزيتون المكررة

$$C:16:0 \leq 14,00\% ; 2P \leq 0,9\%$$

$$C:16:0 > 14,00\% , 2P \leq 1,1\%$$

زيوت ثقل الزيتون

$$\leq 1,2\%$$

زيوت ثقل الزيتون الخام والمكررة

$$\leq 1,4\%$$

**8.3 عناصر غير قابلة للتصبن (غ/كلغ)**

زيوت الزيتون

$$\leq 15$$

زيوت ثقل الزيتون

$$\leq 30$$

## 4. معايير الجودة

تتضمن الحدود الموضوعه لكل معيار ولكل تسمية هوامش أخطاء الطريقة الموصى بها.

زيت ثقل الزيتون	زيت ثقل الزيتون المكرر	زيت ثقل الزيتون الخام	زيت زيتون	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر وقاد*	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
جيد	مقبول		جيد	مقبول	Me > 6,0	3,5 < Me ≤ 6,0**	0,0 < Me ≤ 3,5 Me > 0,0	Me = 0,0 Me > 0,0	1.4. الخصائص الحسية - الرائحة والمذاق - اللون - المتوسط العيب - متوسط الفاكهي - المظهر على 20 درجة مئوية لمدة 24 ساعة
فاتح، أصفر إلى أخضر	فاتح، اصفر إلى أصفر غامق		فاتح، أصفر إلى أخضر	أصفر فاتح					2.4. درجة الحموضة الحرة %m/m معبر عنها بحامض الأوليك
شفاف	شفاف		شفاف	شفاف					3.4. مؤشر البيروكسيد meq. بيروكسيد الأوكسجين/ كلغ من الزيت
≤ 1,00	≤ 0,30	غير محدد	≤ 1,00	≤ 0,30	> 3,3	≤ 3,3	≤ 2,0	≤ 0,80	
≤ 15,0	≤ 5,0	غير محدد	≤ 15,0	≤ 5,0	غير محدد	≤ 20,0	≤ 20,0	≤ 20,0	

\* ليس من الإلزامي بالنسبة للمعايير 1.4، 2.4، و3.4 أن تكون متزامنة، يكفي واحد فقط.  
\*\* أو عندما يكون متوسط العيب أقل أو يساوي 3,5، ومتوسط الفاكهي يساوي صفر.

4. معايير الجودة (يتبع)

زيت زيتون مكرر + بكر	زيت ثفل الزيتون المكرر	زيت ثفل الزيتون الخام	زيت زيتون (مكرر + بكر)	زيت زيتون مكرر	زيت زيتون بكر وقاد	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر ممتاز	
$\leq 1,70$	$\leq 2,00$		$\leq 1,15$	$\leq 1,25$		$\leq 0,30$	$\leq 0,25$	$\leq 0,22$	4.4. <u>امتصاصية UV</u> ( $K^{1\%}_{1cm}$ ) - 270nm
$\leq 0,18$	$\leq 0,20$		$\leq 0,15$	$\leq 0,16$		$\leq 0,01$	$\leq 0,01$	$\leq 0,01$	- $\Delta K$
							$\leq 2,60$	$\leq 2,50^{**}$	- 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. <u>محتوى الماء والمواد المتطايرة</u> (% m/m)
$\leq 0,05$	$\leq 0,05$		$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,10$	$\leq 0,10$	6.4. <u>محتوى الشوائب الغير قابلة للذوبان في اثير البترول ( % )</u> (m/m)
-	-	$\geq 120^{\circ}C$	-	-	-	-	-	-	7.4. <u>نقطة الإشتعال</u>
$\leq 3,0$	$\leq 3,0$		$\leq 3,0$	$\leq 3,0$	$\leq 3,0$	$\leq 3,0$	$\leq 3,0$	$\leq 3,0$	8.4. <u>بقايا معدنية</u> ملغ/كغ حديد نحاس
$\leq 0,1$	$\leq 0,1$		$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	$\leq 0,1$	
								$\leq 35$ ملغ/كغ	9.4. <u>إستيريات الإيثيل للأحماض الدهنية</u> (FAEE)
									10.4. <u>محتوى الفينولات</u> راجع النقطة 11-21

\* مخصصة فقط للتطبيق من قبل الشركاء التجاريين إختياريا.  
\*\* بإمكان الشركاء التجاريين في بلد البيع بالتجزئة أن يشترطوا احترام هذه الحدود عندما يتوفر الزيت للمستهلك النهائي.



## 5. المضافات الغذائية

1.5. زيوت الزيتون البكر وزيوت ثفل الزيتون الخام: لا يسمح بأي مضافات.

2.5. زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون (زيت زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر)، زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت ثفل الزيتون (زيت ثفل زيتون مكرر + زيوت زيتون بكر): ألفا-توكوفيرول مسموح لإستعادة التوكوفيرول الطبيعي الذي فقد أثناء عملية التكرير.

جرعة قصوى: وفقا لممارسات التصنيع الجيدة.

## 6. الملوثات

### 1.6. معادن ثقيلة

يجب أن تتقيّد المنتجات التي تُطَبَّق عليها أحكام هذه المواصفة بالحدود القصوى للمعيار العام للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف الحيوانية. (CODEX STAN 193-1995).

### 2.6. بقايا مبيدات الآفات

يجب أن تتقيّد المنتجات التي تُطَبَّق عليها أحكام هذه المواصفة بالحدود القصوى الخاصة ببقايا مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي لهذه المنتجات.

### 3.6. المُذِيبَات الهالوجينية

- الحد الأقصى لمحتوى كل مذيب هالوجيني 0,1 ملغ/كغ
- الحد الأقصى لمحتوى مجموع كل المُذِيبَات الهالوجينية 0,2 ملغ/كغ

## 7. النظافة الصحية

1.7. يوصى بإعداد المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري المدرجة في أحكام هذه المواصفة و التعامل معها وفقا للأقسام المناسبة من المبادئ العامة للنظافة الصحية الخاصة بالأغذية (CAC/RCP 1-1969)، بالإضافة إلى نصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة، مثل مدونات قواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية ومدونات قواعد الممارسات الأخرى.

2.7. يجب أن تلبى المنتجات المخصصة للإستهلاك البشري لكافة المعايير الميكروبيولوجية الموضوعية وفقا 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 تتوافق مع المبادئ العامة للنظافة الصحية الخاصة بالأغذية التي تنصح بها هيئة الدستور الغذائي (CAC/RCP 1 – 1969)، بالإضافة إلى نصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة، مثل مدونات قواعد الممارسات الخاصة بالنظافة الصحية ومدونات قواعد الممارسات الأخرى.

بإمكان هذه الأوعية أن تكون:

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

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

**3.8** صفائح وعلب معدنية، مطبوعة، جديدة، محكمة الإغلاق، ويجب أن تظلى جدرانها الداخلية بالورنيش الملائم.

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

## التفاوت المسموح فى تعبئة الأوعية .9

لا يجوز بتاتا أن يكون الحجم الذي يحتله المنتج في الوعاء أقل من 90 % من سعة هذا الوعاء، بإستثناء أوعية القصدير (التنك) ذات السعة التي تساوي أو تقل عن لتر واحد، بحيث يجب أن لا يقل الحجم الذي يحتله المنتج عن 80 % من سعة الوعاء؛ تعود السعة لحجم المياه المقطرة على 20 درجة مئوية، التي بإمكانها تعبئة الوعاء بأكمله.

## التوسيم .10

بالإضافة إلى أحكام الأقسام ذات الصلة من المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) والإرشادات المطبقة على الأغذية غير المخصصة للبيع المباشر للمستهلك، تُطبَّق الأحكام المحددة التي تؤمن المعلومات التالية:

**1.10. في الأوعية المخصصة للبيع المباشر إلى المستهلك.****1.1.10. إسم المنتج**

يجب الإشارة على الوسم إلى التسمية الخاصة بالمنتج الموجود في الوعاء، بما يتوافق من جميع النواحي مع الأحكام ذات الصلة في هذه المواصفة.

**1.1.1.10. تسميات زيوت الزيتون:**

- زيت زيتون بكر ممتاز.
- زيت زيتون بكر.
- زيت زيتون بكر عادي<sup>1/</sup>.
- زيت زيتون مكّرر<sup>1/</sup>.
- زيت زيتون (زيت الزيتون المكّرر + زيوت الزيتون البكر)<sup>2/</sup>.

**2.1.1.10. تسميات زيوت ثفل الزيتون:**

- زيت ثفل الزيتون الخام<sup>1/</sup>.
- زيت ثفل الزيتون (زيت ثفل الزيتون المكّرر + زيوت الزيتون البكر)<sup>2/</sup>.

**2.1.10. المحتوى الصافي**

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي وفقاً للنظام المتري (وحدات « النظام الدولي ») بوحدات الحجم.

**3.1.10. الإسم والعنوان.**

يجب الإشارة إلى اسم وعنوان الشركة المصنعة أو المعبئ أو الموزع أو المستورد أو المصدر أو البائع

**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 الوسم.

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

**5.1.10. المؤشرات الجغرافية وتسميات المنشأ****1.5.1.10. المؤشرات الجغرافية.**

بالإمكان الإشارة إلى المؤشر الجغرافي (بلد، منطقة أو مدينة) على وسم 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 وسم زيت الزيتون البكر الممتاز (البلد، المنطقة أو المدينة)، عندما تكون هذه التسمية قد مُنحت لهذا الغرض وفقا للشروط المنصوص عليها في قانون بلد المنشأ وعندما يكون زيت الزيتون البكر الممتاز هذا قد تم إنتاجه، تعبئته و إصداره حصريا من هذا البلد، أو المنطقة، أو المدينة المذكورة.

**6.1.10. تحديد الدفعات.**

يجب أن تكون كل حاوية منقوشة أو مميزة بشكل غير قابل للمحي، مُشَقَّرَة أو بلغة واضحة، لتحديد 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 (مسيوقا بعبارة "يفضل إستهلاكه قبل تاريخ....") بالشهر والسنة وبترتيب رقمي غير مشفر؛ بالإمكان الإشارة إلى الشهر بالأحرف في البلدان التي لا تُسبَّب فيها هذه الطريقة أي إرتباك للمستهلك؛ عندما تكون صلاحية المنتج لغاية شهر كانون الأول/ديسمبر، بالإمكان إستعمال عبارة "نهاية (السنة المعنية)".

**2.7.1.10. تعليمات التخزين.**

يجب الإشارة على الوسم 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 التعبئة والتغليف.

### 3.10. الأوعية التي تسمح بالنقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون.

يجب أن يشمل وسم كل وعاء ما يلي:

#### 1.3.10. إسم المنتج.

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

#### 2.3.10. المحتوى الصافي.

يجب الإشارة إلى المحتوى الصافي بالنظام المتري (وحدات « النظام الدولي ») بالوزن أو الحجم.

#### 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. طرق التحليل وأخذ العينات.

إن طرق التحليل وأخذ العينات الواردة أدناه هي طرق دولية للتحكيم. يجب استخدام الإصدار الأخير من هذه الطرق.

#### 1.11. أخذ العينات

وفقا لطريقة ISO 5555، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – أخذ العينات"

#### 2.11. تحضير العينات للاختبار.

وفقا لطريقة ISO 661، "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تحضير العينات للاختبار".

#### 3.11. تحديد تركيبة الأحماض الدهنية و محتوى الأحماض الدهنية المتحولة

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n°33/Rev.1، "تحديد مثيل استر الأحماض الدهنية بواسطة الإستشراب الغازي".

تحديد تركيبة ومحتوى إجمالي الستيروول و المركبات الكحولية**.4.11**

وفقا للطريقة COI/T.20/Doc. n° 26/Rev.5، "تحديد تركيبة ومحتوى الستيروول و كحول الترايتيربين والكحولات الأليفاتية بواسطة الإستشراب الغازي بالعمود الشعري"،

تحديد التباين بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري للجلسريدات الثلاثية في ECN 42**.5.11**

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n°20/Rev.4، "تحديد الفرق بين محتوى الجلسريدات الثلاثية الفعلي والنظري في ECN 42" أو AACS 5b-89.

تحديد محتوى ستيغماستادين.**.6.11**

وفقاً لطريقة COI / T.20 / Doc. n° 11/Rev. 4 ، "تحديد ستيغماستادين في الزيوت النباتية" أو COI / T.20 / Doc. n° 16/Rev. 2 ، "تحديد الستيرون في الزيوت النباتية المكررة" أو ISO 15788-1 أو AACS Cd 26-96-

تحديد محتوى 2 أحادي بالميتات الغليسيريل**.7.11**

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n° 23/ Rev. 1، "تحديد النسبة المئوية لـ 2 أحادي بالميتات الغليسيريل" أو ISO 12872.

تحديد المواد الغير قابلة للتصبن.**.8.11**

وفقا لطريقة ISO 3596 "تحديد محتوى المواد الغير قابلة للتصبن - طريقة إستخراج أثير ثاني الأثيل"، أو AACS Ca 6b-53 أو ISO 18609. يجب التعبير عن النتائج بغرام المادة الغير قابلة للتصبن لكل كيلوغرام من الزيت.

تحديد الخصائص الحسية.**.9.11**

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 15/Rev.11، "التقييم الحسي لزيت الزيتون البكر".

تحديد درجة الحموضة الحرة.**.10.11**

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 34/Rev.1، "تحديد مؤشر الأحماض الدهنية الحرة بالطريقة الباردة"

- 11.11** تحديد مؤشر البيروكسيد.
- وفقا لطريقة COI/T.20/Doc, n° 35/Rev.1، "تحديد مؤشر البيروكسيد"، أو ISO 3960 أو AOCs Cd 8b-90.
- 12.11** تحديد القدرة على الإمتصاص في الأشعة فوق البنفسجية.
- وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n° 19/Rev. 5، "التحليل الطيفي بالأشعة فوق البنفسجية"، أو ISO 3656، أو AOCs CH 5-91.
- 13.11** تحديد محتوى الماء والمواد المتطايرة.
- وفقا لطريقة ISO 662، "تحديد محتوى الماء والمواد المتطايرة".
- 14.11** تحديد محتوى الأوساخ الغير قابلة للذوبان في أثير البترول.
- وفقا لطريقة ISO 663، "تحديد محتوى الأوساخ الغير قابلة للذوبان".
- 15.11** تحديد نقطة الإشتعال.
- وفقا للطريقة الدولية FOSFA.
- 16.11** كشف البقايا المعدنية.
- وفقا لطريقة ISO 8294، "تحديد النحاس، الحديد والنيكل في الزيوت والدهون بواسطة سبكتروفوتوميتر الإمتصاص الذري المباشر في فرن غرافيت".
- 17.11** تحديد ألفا-توكوفيرول.
- وفقا لطريقة ISO 9936، "تحديد محتوى توكوفيرول وتوكوترينول - طريقة الإستشراب السائل عالي التمييز".
- 18.11** 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.

**19.11. كشف بقايا المذيبات الهالوجينية.**

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

**20.11. تقدير محتوى الشمع والاستيريات القلوية.**

وفقا لطريقة COI/T.20/Doc. n° 28/Rev.3 Corr1، "تقدير محتوى الشمع واستيريات الميثيل المشبعة بالأحماض الدهنية واستيريات الإيثيل المشبعة بالأحماض الدهنية عن طريق الفصل الكروماتوجرافي للغاز بواسطة الأنابيب الشعرية"

**21.11. تحديد المركبات الفينولية.**

وفقا لطريقة 2 COI/T.20/Doc. n° 29/Rev.، "إستخدام طرق المجلس الدولي للزيتون لتحديد المركبات الفينولية."

**22.11. تحديد التناسق بين تركيبة TAG وتكوين الأحماض الدهنية (طريقة الفرز ليس لها**

طابع قانوني وبالتالي عدم القدرة على تصنيف الزيت)

وفقا لطريقة 2 COI/T.20/Doc. n° 25/Rev.، "طريقة تقييم الإتساق بين تركيبة TAG وتكوين الأحماض الدهنية."

**23.11. تقدير محتوى الميثانول والإيثانول في زيوت الزيتون البكر.**

وفقا لطريقة 36 COI/T.20/Doc. n°، "طريقة تقدير محتوى الميثانول والإيثانول في زيوت الزيتون البكر."