



الرعاية المؤسسية من المجلس الدولي للزيتون للمسابقات الوطنية لجودة زيت الزيتون البكر الممتاز التي تنظمها السلطات المختصة

قواعد المسابقة الوطنية لجودة زيوت الزيتون البكر الممتاز

برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون
لمحصول سنة ...

أصبحت المسابقات الوطنية لجودة زيوت الزيتون البكر الممتاز (EVOO) أحداثاً مهمة لتثمين الخصائص الحسية الاستثنائية لهذا المنتج الفريد في كل فئة من الفئات المنصوص عليها في قواعد المسابقة، وهي واحدة من أفضل الطرق لمكافأة نشاط منتجيها في جميع أنحاء العالم.

تستند المسابقات الوطنية لزيوت الزيتون البكر الممتاز التي تفتح المجال لمنح الجوائز الوطنية للجودة برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون (IOC) إلى القرار DEC-III.6/121-VI/2025، الذي اعتمدته المجلس الدولي للزيتون في 8 جوبلية 2025. وعملاً بهذا القرار، يجوز للمجلس الدولي للزيتون منح رعايته للمسابقات الوطنية التي تنظمها السلطات المختصة، وفقاً للمتطلبات المحددة في مسابقة "Mario Solinas" الدولية التابعة للمجلس الدولي للزيتون.

وينبغي اعتبار هذه الرعاية وسيلة أخرى لمساعدة السلطات المختصة في ضمان موضوعية ومستوى عالٍ من القواعد التي تقوم عليها هذه المسابقات ونتائجها بالنسبة للمشاركين.

ووفقاً لهذا الغرض، ومع الأخذ في الاعتبار أن هذه المسابقات الوطنية تنظمها بالفعل السلطات الوطنية المختصة، يمكن استخدام اسم وشعار المجلس الدولي للزيتون حصرياً في الدعاية للمسابقات، لغرض وحيد هو تسليط الضوء على هذه الرعاية المؤسسية الخاصة. وبالتالي، لا يمكن إدراج اسم وشعار المجلس الدولي للزيتون في وثيقة القواعد، على الرغم من أنه يمكن الإشارة إلى قواعد وعناصر مسابقة "Mario Solinas Quality Award" التابعة للمجلس الدولي للزيتون، مثل أنواع زيت الزيتون البكر الممتاز أو ورقة التقييم الحسي.

علاوة على ذلك، يجب أن يكون تصميم بطاقات الجوائز أو الطوابع أو الميداليات أصلياً، مع تجنب استخدام شعار واسم المجلس الدولي للزيتون، بطريقة تظهر بصفة جلية أن تنظيم المسابقة الوطنية يقع حصرياً تحت رعاية السلطة الوطنية المختصة وليس المجلس الدولي للزيتون.

القواعد العامة للمسابقة

للحصول على هذه الرعاية المؤسسية، يجب تقديم جميع وثائق مسابقة زيت الزيتون إلى المجلس الدولي للزيتون أو إلى الشخص الذي عينه المجلس الدولي للزيتون كمراقب قبل شهرين على الأقل من موعد المسابقة.

تقدم هذه الوثيقة نظرة عامة على بعض الجوانب النموذجية التي يمكن أن تراعيها المسابقات الوطنية لزيت الزيتون في قواعدها، مثل الزيوت المؤهلة والفئات وما إلى ذلك. يمكن للسلطة الوطنية المختصة التي تنظم المسابقة تكييف قواعدها الخاصة مع قطاع زيت الزيتون البكر الممتاز الوطني أو مع خصائص معينة للمنتجين الوطنيين، ويمكنها حتى إنشاء فئات جديدة، مثل زيت الزيتون البكر الممتاز البيولوجي، على سبيل المثال.

يمكن إدخال زيوت الزيتون البكر الممتاز المقدمة من المنتجين الأفراد المسجلين ورابطات المنتجين والمعبئين في المسابقة.

1. الزيوت المؤهلة

- لا يجوز المشاركة إلا بزيوت الزيتون البكر الممتاز التي يتم إنتاجها في محصول سنة المسابقة وتستوفي المتطلبات المنصوص عليها لهذه الدرجة في المواصفة التجارية للمجلس الدولي للزيتون (IOC) المطبق على زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.

- بالنسبة للمنتجين، يتم المشاركة بنوعين من الزيت:

- بالنسبة لكبار المنتجين، يجب أن تكون المشاركات من دفعة متجانسة من الزيت مخزنة في حاوية واحدة بسعة لا تقل عن 4,000 لتر.
- بالنسبة لصغار المنتجين، يجب أن تكون المشاركات من دفعة متجانسة من الزيت مخزنة في حاوية واحدة بسعة لا تقل عن 1,000 لتر.

- بالنسبة للمعبئين، يجب أن تكون الزيوت المشاركة في المسابقة من دفعة متجانسة من الزيت مخزنة في حاوية واحدة بسعة لا تقل عن 10,000 لتر.

ملاحظة: يجب أن يكون إنتاج زيت الزيتون البكر النشاط الرئيسي للمنتجين وأن يمثل 75٪ على الأقل من نشاطهم

- لا يجوز لكل مشارك /ذات معنوية تقديم سوى زيت زيتون بكر واحد.

أنواع المنتجين:

- صغار المنتجين: أقل من 20,000 كغ /سنة من زيت الزيتون
- كبار المنتجين: أكثر من 20,000 كغ /سنة من زيت الزيتون
- يمكن للمعبئين (حجم تعبئة الزيت يزيد عن 25,000 كغ /سنة) المشاركة في المسابقة. لا يمكن لشركة التعبئة، التي تمتلك العلامة التجارية المشاركة إلا زيت واحد فقط في المسابقة.

المسابقات الوطنية غير مجبرة على تطبيق جميع هذه الفئات.

2. الواجبات المحمولة على المشاركين في المسابقة

يتعين على المشاركين:

1.2. تعمير استمارة التسجيل (الملحق 1).

2.2. الترتيب مع عدل إشهاد¹ للقيام بما يلي:

. جمع عينات تمثيلية من دفعة الزيت المشاركة في المسابقة، تتألف من سبع (7) عينات سعة كل منها 500 مل، يتم جمعها في عبوات زجاجية ملونة من نفس السعة. يجب إغلاق العبوة التي تحتوي على كل عينة بغطاء مانع للتلاعب، يتم ختمه من قبل عدل الإشهاد، ويجب أن تحمل بطاقة تظهر رقماً رمزياً ينشأه المشارك يتكون من أرقام وحرفين. يجب مراعاة القواعد المحددة في المعيار ISO 5555 "الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية - أخذ العينات" عند جمع العينات.

. ختم الحاوية التي تحتوي على دفعة الزيت المشاركة حتى انتهاء المسابقة. يتم الإعلام بانتهاء المسابقة إما كتابياً إلى منظمي المسابقة أو عند نشر قائمة الفائزين على الموقع الإلكتروني للمسابقة.

3.2. الترتيب مع عدل إشهاد لإعداد سند موثق يذكر ما يلي:

. اسم وعنوان المشارك ورقم تسجيل الشركة؛

. تعيين موقع مستودع الحاوية التي تحتوي على دفعة الزيت المشاركة في المسابقة؛

. حجم دفعة الزيت المشاركة في المسابقة؛

. الفئة: منتج صغير أو منتج كبير أو معبئ: يجب على المنتجين إثبات أن إنتاج زيت الزيتون البكر هو نشاطهم الرئيسي (75٪ على الأقل من نشاطهم). ولهذا الغرض، يتعين عليهم تقديم إقرار خطي ضمن العقد الموثق يؤكد هذا الشرط.

. إجراءات جمع العينات وختمها وتحديدتها؛

. أن الحاوية التي تحتوي على دفعة الزيت المشاركة في المسابقة قد تم ختمها.

4.2. إرسال إحدى العينات سعة 500 مل إلى مختبر معترف به من قبل المجلس الدولي للزيتون للفترة السارية² من أجل إجراء اختبار كيميائي لها وإصدار شهادة اختبار الجودة المقابلة التي تؤكد أن الزيت هو زيت زيتون بكر ممتاز بناءً على المعايير التالية:

¹ أو شخصية قانونية معادلة.

² يتم اعتماد قوائم المختبرات واللجان المعترف بها من قبل المجلس الدولي للزيتون للفترة السارية من قبل مجلس أعضاء المجلس الدولي للزيتون في نوفمبر من كل عام، وبعد ذلك يتم نشرها على الموقع الإلكتروني للمجلس الدولي للزيتون: <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/#recognition-laboratories>

- الحموضة الحرة
- قيمة البيروكسيد
- الامتصاص في الأشعة فوق البنفسجية (K1%): 270 نانومتر، 232 نانومتر و ΔK
- الإسترات الإيثيلية للأحماض الدهنية (FAEE)

5.2. إرسال إحدى العينات سعة 500 مل إلى لجنة تذوق زيت الزيتون معترف بها من قبل المجلس الدولي للزيتون للفترة السارية³ من أجل إخضاعها لتقييم حسي وفقاً لطريقة المجلس الدولي للزيتون للتقييم الحسي لزيت الزيتون البكر السارية وإصدار شهادة توضح تصنيف درجة الزيت ومتوسط شدة الفاكهية وما إذا كانت هذه الأخيرة خضراء أم ناضجة.

6.2. إرسال المستندات والعينات التالية إلى المنظمين، مع ذكر "المسابقة الوطنية لزيت الزيتون البكر الممتاز تحت الرعاية المؤسسية للمجلس الدولي للزيتون" على الطرف:

- استمارة التسجيل؛
- السند الموثق المتعلق بجمع العينات وموقع الحاوية وختمها؛
- شهادة الاختبار الكيميائي وشهادة التحليل الحسي الصادرتين على التوالي عن مختبر ولجنة تذوق معترف بها من قبل المجلس الدولي للزيتون للفترة السارية؛
- ثلاث عينات سعة 500 مل، مغلفة بشكل صحيح لتجنب كسرها أثناء النقل.
- تصريح على الشرف بأن المشارك لا يمتلك أو يساهم في شركات قدمت عينات في هذه المسابقة و لا يشارك بأسماء شركات أخرى.

7.2. الاحتفاظ بالعينتين المتبقيتين سعة 500 مل. ستبقى هذه العينات تحت تصرف منظمي المسابقة الوطنية في حالة تلف أو فقدان أي من العينات الأخرى.

3. مراحل المسابقة

3.1. يقوم منظمو المسابقة الوطنية بعد استلام العينات بتخصيص رمز سري لكل واحد من الزيوت المشاركة في المسابقة. ويجب كتابة هذه الرموز على بطاقة معتمدة ذاتية اللصق يغطي بالكامل البطاقة التعريفية الأصلية.

ويجب تصنيف الزيوت من المنتجين إلى إحدى المجموعات التالية وفقاً لشدة متوسط الصفة الفاكهية ونوعها الذي منحتة اللجنة التي أصدرت شهادة التحليل الحسي:

متوسط الصفة الثمريةالفئة

- الفاكهية الخضراء: مجموعة من الأحاسيس الشمية المميزة للزيت والتي تذكر بالفاكهية الخضراء، وتعتمد على نوع الزيتون وتأتي من الزيتون الأخضر السليم الطازج. يتم إدراكها مباشرة و/أو من خلال مؤخرة الأنف.

$$Me > 6$$

الفاكهية⁴ القوية

$$6 \geq Me > 3$$

الفاكهية المتوسطة

$$3 \geq Me$$

الفاكهية الخفيفة

- الفاكهية الناضجة: مجموعة من الأحاسيس الشمية المميزة للزيت المستخرج من الزيتون السليم والطازج، يتم إدراكها مباشرة و/أو من خلال مؤخرة الأنف وتذكر بالفاكهية الناضجة.

- زيوت الزيتون البكر الممتاز من المعبئين. سيكون للمعبئين فئة واحدة فقط.

تحتفظ السلطة المختصة المنظمة بالحق في إجراء تحليلات فحص فيزيائية كيميائية، وإذا لزم الأمر، استبعاد أي زيت لا يتوافق مع المعايير المنصوص عليها في مواصفات المجلس الدولي للزيتون.

- 2.3. يتم تحليل المشاركات من قبل طاقم تذوق مكون من رؤساء أو أعضاء طواقم معترف بها من قبل المجلس الدولي للزيتون ويجب ألا يكون لرئيس الطاقم المعترف به من قبل المجلس الدولي للزيتون أي تضارب في المصالح مع الشركات المشاركة في المسابقة.

يستخدم طاقم التذوق ورقة التقييم الواردة في الملحق 2 لإجراء هذا التحليل، ثم يحسب متوسط مجموع الدرجات التي منحها كل عضو من أعضاء طاقم التذوق .

إذا رأى طاقم التذوق أن زيتاً ما لا ينتمي إلى الفئة التي تم تخصيصه لها مسبقاً، يجوز له تصنيف الزيت في فئة أخرى.

يختار طاقم التذوق الفائز بجائزة الجودة الوطنية لزيوت الزيتون البكر الممتاز تحت رعاية المجلس الدولي للزيتون في كل مجموعة وفقاً للدرجات التي حصل عليها، ويقترح الفائزين بالجائزة الثانية والثالثة في كل مجموعة من بين المتأهلين النهائيين المتبقين. في حالة التعادل، يتم اختيار الزيت الذي يحتوي على أقل نسبة حموضة حرة. إذا استمر التعادل، يتم اختيار الزيت الذي يحتوي على أقل قيمة بيروكسيد.

الحد الأدنى للنقاط اللازمة للحصول على جائزة هو 70 نقطة لفئتي الفاكهية الخضراء القوية والمتوسطة، و65 نقطة لفئة الفاكهية الخضراء الخفيفة، و60 نقطة لفئة الفاكهية الناضجة.

يحتفظ طاقم التذوق بالحق في منح عدد من الجوائز يتناسب مع عدد المشاركات المستلمة لكل فئة.

تُنشر قائمة الزيوت الفائزة بالجوائز على الموقع الإلكتروني للمسابقة.

قرار طاقم التذوق نهائي ولا يجوز الطعن فيه.

⁴ مصطلحات جديدة تؤثر على النسخة الإنجليزية فقط، بعد التغييرات المصطلحية التي أدخلت على طريقة التقييم الحسي للمجلس الدولي للزيتون.

4. موعد إغلاق باب التسجيل

يسري الموعد النهائي للتسجيل وتقديم العينات الذي حدده المنظمون.

5. توزيع الجوائز

يتم توزيع الجوائز على الزيوت الفائزة من قبل المنظمين أو السلطات الأخرى خلال حفل رسمي.

6. الجوائز

وفقاً للقرار الذي اتخذته السلطة المختصة المنظمة، تشمل الجوائز ميدالية (ذهبية أو فضية أو برونزية) أو ما شابهها للفائزين في كل فئة، الذين يحصلون أيضاً على شهادة. ويحصل المتأهلون الثلاثة النهائيون في كل فئة أيضاً على شهادة تأهل.

يجب أن يكون تصميم هذه الجوائز أصلياً ومختلفاً عن تصميم المسابقة الدولية للمجلس الدولي للزيتون، "Mario SolinasQualityAward"، نظراً لأن هذا التصميم حصري للمجلس الدولي للزيتون. علاوة على ذلك، لا يمكن استخدام شعار المجلس الدولي للزيتون واسمه ليكون واضحاً أن تنظيم المسابقة الوطنية يقع حصرياً تحت اختصاص السلطة الوطنية المختصة وليس المجلس الدولي للزيتون.

في الفئات التي يقل عدد المشاركين فيها، يتم تحديد عدد الفائزين من قبل طاقم التدقيق ليكون متناسباً مع عدد المشاركين في كل فئة.

لا يجوز للفائزين ذكر الجائزة إلا على بطاقة العبوات التي تنتمي إلى نفس الدفعة التي تنتمي إليها العينة الفائزة، وفقاً للقواعد المحددة في الملحق 3.

تُنشر نتائج المسابقة على الموقع الإلكتروني للمنظمين وتُبلغ إلى المجلس الدولي للزيتون والسلطة المختصة المعنية.

7. القبول

تترتب على المشاركة في المسابقة الوطنية لزيت الزيتون البكر الممتاز للحصول على جائزة الجودة الوطنية تحت رعاية المجلس الدولي للزيتون قبول القواعد الحالية.

الملحق 1

جائزة الجودة الوطنية برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون

المسابقة الوطنية لجودة
زيوت الزيتون البكر الممتاز

محصول سنة ...

استمارة التسجيل

اسم المشارك/الاسم المسجل/العلامة التجارية للشركة المعبئة:

العنوان

الرمز البريدي	المدينة/البلدة	البلد	الهاتف
---------------	----------------	-------	--------

رقم تعريف العينة:	حجم الدفعة:	الفئة:
		منتج صغير
		منتج كبير
		معبئ

البريد الإلكتروني:

جهة الاتصال:

آخر موعد للتسجيل: ...

تم في بتاريخ
(التوقيع)

يرسل إلى:

الملحق 2

جائزة الجودة الوطنية برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون

المسابقة الوطنية لجودة
زيوت الزيتون البكر الممتاز
محصول سنة ...

ورقة التقييم الحسي

رمز العينة:																																																																																						
رقم تعريف الذواق:																																																																																						
التاريخ:																																																																																						
العيوب الملحوظة: لا/نعم ملاحظة: في حالة ملاحظة عيوب، لا تملأ القسم التالي.																																																																																						
إذا كانت الإجابة نعم، يرجى كتابة اسم العيب/العيوب:																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">وصف الطعم (الأحاسيس الشمية المباشرة أو خلف الأنفية)</th> </tr> <tr> <th>الواصفات</th> <th>مباشر</th> <th>خلف أنفي</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>أخضر</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>عشب</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ورقة الزيتون</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>التفاح (أخضر/ناضج)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>اللوز (أخضر/ناضج)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الطماطم (أخضر/ناضج)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>نبات الطماطم</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الموز (أخضر/ناضج)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الخرشوف</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الحمضيات</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>أوراق التين</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>زهور/زهري</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>التوابل الحارة (الفلفل، وما إلى ذلك)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>التوابل الحلوة (البانسون، ...)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الأعشاب العطرية</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>البابونج</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الأوكالبتوس</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الفاكهة الاستوائية</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الخضروات الورقية</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>بذور الصنوبر</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الفاكهة الناعمة</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الفانيليا</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>الجوز</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			وصف الطعم (الأحاسيس الشمية المباشرة أو خلف الأنفية)			الواصفات	مباشر	خلف أنفي	أخضر			عشب			ورقة الزيتون			التفاح (أخضر/ناضج)			اللوز (أخضر/ناضج)			الطماطم (أخضر/ناضج)			نبات الطماطم			الموز (أخضر/ناضج)			الخرشوف			الحمضيات			أوراق التين			زهور/زهري			التوابل الحارة (الفلفل، وما إلى ذلك)			التوابل الحلوة (البانسون، ...)			الأعشاب العطرية			البابونج			الأوكالبتوس			الفاكهة الاستوائية			الخضروات الورقية			بذور الصنوبر			الفاكهة الناعمة			الفانيليا			الجوز											
وصف الطعم (الأحاسيس الشمية المباشرة أو خلف الأنفية)																																																																																						
الواصفات	مباشر	خلف أنفي																																																																																				
أخضر																																																																																						
عشب																																																																																						
ورقة الزيتون																																																																																						
التفاح (أخضر/ناضج)																																																																																						
اللوز (أخضر/ناضج)																																																																																						
الطماطم (أخضر/ناضج)																																																																																						
نبات الطماطم																																																																																						
الموز (أخضر/ناضج)																																																																																						
الخرشوف																																																																																						
الحمضيات																																																																																						
أوراق التين																																																																																						
زهور/زهري																																																																																						
التوابل الحارة (الفلفل، وما إلى ذلك)																																																																																						
التوابل الحلوة (البانسون، ...)																																																																																						
الأعشاب العطرية																																																																																						
البابونج																																																																																						
الأوكالبتوس																																																																																						
الفاكهة الاستوائية																																																																																						
الخضروات الورقية																																																																																						
بذور الصنوبر																																																																																						
الفاكهة الناعمة																																																																																						
الفانيليا																																																																																						
الجوز																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">أ. التحليل الشمي المباشر (40 نقطة)</th> </tr> <tr> <th>وصف ثمريّة الطعم: أخضر □ ناضج □</th> <th>عامل</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td>النقاط</td> </tr> <tr> <td>التعقيد (1) (20-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>التوازن (2) (10-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">النتيجة الجزئية أ</td> </tr> </tbody> </table>			أ. التحليل الشمي المباشر (40 نقطة)		وصف ثمريّة الطعم: أخضر □ ناضج □	عامل	ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □	النقاط	التعقيد (1) (20-0)		التوازن (2) (10-0)		النتيجة الجزئية أ																																																																									
أ. التحليل الشمي المباشر (40 نقطة)																																																																																						
وصف ثمريّة الطعم: أخضر □ ناضج □	عامل																																																																																					
ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □	النقاط																																																																																					
التعقيد (1) (20-0)																																																																																						
التوازن (2) (10-0)																																																																																						
النتيجة الجزئية أ																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ب. التحليل خلف الأنفي والتذوقي واللمسي (45 نقطة)</th> </tr> <tr> <th>وصف فاكهية الطعم: أخضر □ ناضج □</th> <th>عامل</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td>النقاط</td> </tr> <tr> <td>الحلاوة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td></td> </tr> <tr> <td>المرارة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td></td> </tr> <tr> <td>حار (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td></td> </tr> <tr> <td>قابض خفيف □ متوسط □ قوي □</td> <td></td> </tr> <tr> <td>التعقيد (1) (10-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>التوازن (2) (10-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">النتيجة الجزئية ب</td> </tr> </tbody> </table>			ب. التحليل خلف الأنفي والتذوقي واللمسي (45 نقطة)		وصف فاكهية الطعم: أخضر □ ناضج □	عامل	ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □	النقاط	الحلاوة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □		المرارة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □		حار (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □		قابض خفيف □ متوسط □ قوي □		التعقيد (1) (10-0)		التوازن (2) (10-0)		النتيجة الجزئية ب																																																																	
ب. التحليل خلف الأنفي والتذوقي واللمسي (45 نقطة)																																																																																						
وصف فاكهية الطعم: أخضر □ ناضج □	عامل																																																																																					
ثمري الطعم (10-0) خفيف □ متوسط □ قوي □	النقاط																																																																																					
الحلاوة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □																																																																																						
المرارة (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □																																																																																						
حار (5-0) خفيف □ متوسط □ قوي □																																																																																						
قابض خفيف □ متوسط □ قوي □																																																																																						
التعقيد (1) (10-0)																																																																																						
التوازن (2) (10-0)																																																																																						
النتيجة الجزئية ب																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ج. التأثير الحسي النهائي بالشم والذوق (15 نقطة)</th> </tr> <tr> <th>عامل</th> <th>النقاط</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>التناسق (3) (10-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>الثبات (4) (5-0)</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">النتيجة الجزئية ج</td> </tr> </tbody> </table>			ج. التأثير الحسي النهائي بالشم والذوق (15 نقطة)		عامل	النقاط	التناسق (3) (10-0)		الثبات (4) (5-0)		النتيجة الجزئية ج																																																																											
ج. التأثير الحسي النهائي بالشم والذوق (15 نقطة)																																																																																						
عامل	النقاط																																																																																					
التناسق (3) (10-0)																																																																																						
الثبات (4) (5-0)																																																																																						
النتيجة الجزئية ج																																																																																						
النتائج النهائية																																																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">أنواع الفاكهة</th> <th rowspan="2">النتيجة الإجمالية مجموع النتائج الجزئية (أ+ب+ج)</th> </tr> <tr> <th>الشدة</th> <th>متوسط</th> <th>قوي</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>أخضر</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2"></td> </tr> <tr> <td>ناضج</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			أنواع الفاكهة			النتيجة الإجمالية مجموع النتائج الجزئية (أ+ب+ج)	الشدة	متوسط	قوي	أخضر				ناضج																																																																								
أنواع الفاكهة			النتيجة الإجمالية مجموع النتائج الجزئية (أ+ب+ج)																																																																																			
الشدة	متوسط	قوي																																																																																				
أخضر																																																																																						
ناضج																																																																																						

(1) التعقيد: يزداد مع عدد وشدة النكهات والطعم
 (2) التوازن: علاقة الشدة بين واصفات الفاكهة الشمية أو الصفات الذوقية التي تم تقييمها.
 (3) التناسق: يزداد عندما تكون الصفات متوازنة
 (4) الثبات: طول الفترة الزمنية التي تستمر فيها الأحاسيس خلف الأنفية بعد أن لم تعد رشفة زيت الزيتون موجودة في الفم
 * واصفات التأثيرات الحسية الشمية المباشرة أو خلف الأنفية كما هو موضح في COI/T20/Doc. رقم 22

الملحق 2

واصفات التأثيرات الحسية الشمية المباشرة أو خلف الأنفية

أخضر: إحساس الشم المعقد الذي يذكر برائحة الفاكهة قبل نضجها
العشب: إحساس الشم النموذجي للعشب المقطوع حديثاً
ورقة الزيتون: إحساس الشم الذي يذكر برائحة أوراق الزيتون الطازجة
التفاح: إحساس الشم الذي يذكر برائحة التفاح الطازج
اللوز: إحساس الشم الذي يذكر باللوز الطازج
الطماطم (أخضر/ناضج): إحساس الشم النموذجي لثمار الطماطم
أوراق الطماطم: إحساس الشم النموذجي لأوراق الطماطم
الموز: إحساس الشم الذي يذكر برائحة الموز المميزة
الخرشوف: إحساس الشم الذي يذكر بالخرشوف
الحمضيات: إحساس الشم الذي يذكر بالحمضيات (الليمون والبرتقال والبرغموت واليوسفي والليمون الهندي)
أوراق التين: إحساس الشم النموذجي لأوراق التين
الزهور: إحساس الشم المعقد الذي يذكر عموماً برائحة الأزهار، المعروف أيضاً بالزهري
التوابل الحارة (الفلفل، وما إلى ذلك): إحساس الشم الناتج بشكل أساسي عن حبوب الفلفل الأخضر أو الفلفل الأخضر الطازج
التوابل الحلوة (اليانسون، وما إلى ذلك): إحساس الشم لليانسون الأخضر أو الفلفل الأحمر الحلو الطازج
الأعشاب العطرية: إحساس الشم الذي يذكر بالأعشاب العطرية

أخرى:

البابونج: إحساس الشم الذي يذكر بأزهار البابونج
الأوكالبتوس: إحساس الشم النموذجي لأوراق الأوكالبتوس
الفاكهة الاستوائية: إحساس الشم الذي يذكر بالروائح المميزة للفاكهة الاستوائية (الأناناس، الموز، فاكهة العاطفة، المانجو، البابايا، وما إلى ذلك)
الخضروات الورقية: إحساس الشم النموذجي للخضروات الورقية (مثل الهندباء، إلخ).
بذور الصنوبر: إحساس الشم الذي يذكرنا برائحة بذور الصنوبر الطازجة
الفاكهة الناعمة: إحساس الشم النموذجي للفاكهة الناعمة: التوت الأسود، وتوت العليق، والتوت البري، والكشمش الأسود، والكشمش الأحمر
الفانيليا: إحساس الشم لمسحوق أو قرون الفانيليا المجففة الطبيعية، الذي يختلف عن إحساس الفانيلين
الجوز: إحساس الشم النموذجي للجوز المقشور

الملحق 3

**جائزة الجودة الوطنية برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون
المسابقة الوطنية لجودة
زيوت الزيتون البكر الممتاز
محصول سنة ...**

**قواعد عرض الجائزة على بطاقة
زيت الزيتون البكر الممتاز الفائز**

1. اذكر الجائزة على عبوات زيت الزيتون البكر الممتاز الفائز

يمكن للفائز بالجائزة الأولى من جائزة الجودة الوطنية برعاية مؤسسية من المجلس الدولي للزيتون في كل مجموعة من المجموعات أن يذكر الجائزة التي حصل عليها عن سنة المحصول ... على عبوات زيت الزيتون البكر الممتاز التي تنتمي إلى الدفعة المصدر للعبوة الفائزة. ويمكن للفائزين بالجائزة الثانية والثالثة في كل مجموعة أن يفعلوا الشيء نفسه.

يعتمد ذكر هذه الجائزة على تقديم طلب بهذا الشأن من قبل الفائز، والذي يجب أن يكون موجهاً إلى المنظمين، وعلى الإخطار بعدد العبوات التي سيتم تعبئتها بزيت الزيتون البكر الممتاز من الدفعة المصدر للعبوة الفائزة.

2. عرض الجائزة: البطاقة الرسمية

يتم عرض كل جائزة على بطاقة رسمية مرقمة وذاتية اللصق لا يزيد حجمها عن 7 سم²، تذكر الجائزة والسنة التي تم منحها فيها. لا يجوز ظهور شعار المجلس الدولي للزيتون على هذه البطاقة.

3. تسليم البطاقات الرسمية للجوائز للفائز

يتم تزويد الفائزين الذين يقدمون طلباً لذكر الجائزة على عبوات زيت الزيتون البكر الممتاز الفائز ببطاقات رسمية مرقمة من قبل المنظمين. يتطابق عدد البطاقات الرسمية المقدمة مع عدد العبوات التي أبلغ عنها الفائز ويتم تسليمها بعد الدفع المسبق.

في حالة عدم الامتثال للمتطلبات المحددة في هذا الملحق، لا يجوز للفائزين المعنيين المشاركة في النسخ المستقبلية من هذه المسابقة ويتم إخطار المجلس الدولي للزيتون بذلك.

4. الزيوت الفائزة بالجوائز

لن يتلقى الفائزون بأي حال من الأحوال أي مساهمة مالية.

5. رسوم التسجيل

لا يمكن للمجلس الدولي للزيتون تقديم رعايته لأي مسابقة أو نشاط ذو طابع تجاري. ويجب أن تستخدم رسوم التسجيل، عند الاقتضاء، فقط لتغطية تكاليف المسابقة (لجنة التحكيم، الجوائز، إلخ).