

# CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



# A

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بزيتون المائدة

(CXS 66-1981)

عُدلت في العامين 1987 و2013.

## 1. النطاق

تسري هذه المواصفة على ثمرة شجرة الزيتون المزروعة (*Olea europaea L.*) على النحو المحدد في القسم 2، التي تمت معالجتها أو تجهيزها بشكل ملائم والتي تُعرض للاستهلاك المباشر كزيتون للمائدة، بما في ذلك لأغراض خدمات المطاعم أو على شكل زيتون معبأ في حاويات سائبة بقصد إعادة تعبئته في حاويات بحجم استهلاكي. ولا تسري المواصفة على المنتج عندما يُشار إلى أنه مخصص لمزيد من التجهيز.

## 2. الوصف

### 2.1 تعريف المنتج

إن "زيتون المائدة" هو منتج:

(أ) مُعدّ باستخدام ثمار سليمة يتم الحصول عليها من أصناف من أشجار الزيتون المزروعة (*Olea europaea L.*) التي تكون قد بلغت درجة مناسبة من النمو لتجهيزها والتي يتم اختيارها لإنتاجها من الزيتون الذي يُعتبر مناسباً بوجه خاص للتجهيز من حيث حجمه وشكله ونسبة اللب إلى النواة، وطراوة القلب، والنكهة، وقوامه المتماسك، وسهولة فصله عن النواة؛

(ب) معالج للتخلص من مرارته ومحفوظ بواسطة التخمير الطبيعي، و/أو عن طريق المعالجة الحرارية، و/أو بطرق أخرى بهدف منع تلف المنتج وضمان ثباته في ظروف تخزين مناسبة مع إضافة مواد حافظة أو من دونها؛

(ج) معبأ مع وسيط تعبئة سائل مناسب أو من دونه وفقاً للقسم 3.1.3.

### 2.2 إسم المنتج

يُصنف زيتون المائدة ضمن أحد أنواع الزيتون والمستحضرات/ المعالجات التجارية التالية:

#### 2.2.1 أنواع الزيتون

يُصنف زيتون المائدة ضمن أحد الأنواع التالية وفقاً لدرجة نضج الثمار الطازجة:

(أ) **الزيتون الأخضر:** يُقصد به الثمار التي يتم حصادها خلال فترة النضوج، قبل أن تكتسب لوناً وحين تبلغ حجمها الطبيعي.

(ب) **الزيتون المتحول اللون:** يُقصد به الثمار التي يتم حصادها قبل بلوغ مرحلة النضج الكامل، عند تغير لونها.

(ج) **الزيتون الأسود:** يُقصد به الثمار التي يتم حصادها عند نضجها بشكل كامل أو قبل الوصول إلى النضج الكامل بقليل.

#### 2.2.2 التحضيرات التجارية

يجب أن يخضع الزيتون لعمليات الاعداد و/ أو المعالجات التجارية التالية:

(أ) **الزيتون المعالج:** الزيتون الأخضر أو الزيتون المتحول اللون أو الزيتون الأسود الذي خضع للعلاج القلوي.

(أ-1) الزيتون الأخضر المعالج؛

(أ-2) الزيتون المتحول اللون المعالج؛

(أ-3) الزيتون الأسود المعالج؛

(أ-4) الزيتون الأخضر الناضج<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> الزيتون الذي يتراوح لونه بين الأخضر المصفر أو أي من درجات اللون الأخضر وقد يكون مرقطاً. تتم معالجة الزيتون لإزالة المرارة منه، ويتم تجهيزه بشكل

(ب) **الزيتون الطبيعي:** الزيتون الأخضر أو الزيتون المتحول اللون أو الزيتون الأسود الذي يوضع مباشرةً في محلول ملحي حيث يخضع لتخمير كامل أو جزئي، سواء كان محفوظاً أو لا بإضافة عوامل محمّضة:

(ب-1) الزيتون الأخضر الطبيعي؛

(ب-2) الزيتون الطبيعي المتحول اللون؛

(ب-3) الزيتون الأسود الطبيعي.

(ج) **الزيتون المجفف و/ أو الذابل:** الزيتون الأخضر أو الزيتون المتحول اللون أو الزيتون الأسود الذي خضع أو لا لعلاج قلوي معتدل، والمحفوظ في محلول ملحي أو المجفف جزئياً بواسطة التملح الجاف و/أو الحرارة أو أي عملية تكنولوجية أخرى:

(ج-1) الزيتون الأخضر المجفف و/أو الذابل؛

(ج-2) الزيتون المتحول اللون المجفف و/أو الذابل؛

(ج-3) الزيتون الأسود المجفف و/أو الذابل.

(د) **الزيتون الداكن اللون بفعل الأكسدة:** الزيتون الأخضر أو الزيتون المتحول اللون المحفوظ في محلول ملحي، سواء تمّ تخميره أم لا، والذي أصبح لونه داكناً بفعل الأكسدة بواسطة وسيط قلوي أو من دونه. ويكون ذات لون موحد يتراوح بين البني والأسود.

يُحفظ الزيتون الداكن بفعل الأكسدة في عبوات مغلقة بإحكام يتم إخضاعها للتعقيم الحراري.

(د-1) الزيتون الأسود.

(هـ) **الوصفات الخاصة:** يمكن تحضير الزيتون بوسائل مختلفة عن تلك المذكورة أعلاه أو مكتملة لها. تحتفظ هذه الوصفات الخاصة بتسمية "زيتون" طالما أن الثمار المستخدمة تتوافق مع التعريفات العامة المنصوص عليها في هذه المواصفة. ويجب أن تكون الأسماء المستخدمة في هذه الوصفات الخاصة واضحة بما فيه الكفاية لتفادي أي لبس لدى الشاري أو المستهلك بالنسبة إلى أصل المنتجات وطبيعتها، لا سيما في ما يتعلق بالتسميات الواردة في هذه المواصفة.

## 2.3 أنواع الصنف

أي نوع (صنف) مزروع لأغراض تجارية ومناسب للتجهيز.

## 2.4 الأشكال

قد يُعرض الزيتون بإحدى الأشكال التالية:

### 2.4.1 حبوب الزيتون الكاملة

(أ) **الزيتون الكامل:** زيتون مع عنقه أو من دونه يحافظ على شكله الطبيعي ولم تتم إزالة النواة من داخله.

(ب) **الزيتون المشقوق:** الزيتون الكامل الذي يخضع لعملية يتم فيها فتح اللب من دون المساس بالنواة التي تبقى كاملة وعلى حالها داخل الثمرة.

(ج) **الزيتون المشقوق:** الزيتون الكامل المشطور بالطول عن طريق اختراق القشرة وجزء من اللب.

### 2.4.2 الزيتون المنزوع النواة

(أ) **الزيتون المنزوع النواة:** الزيتون التي نُزعت منه النواة والذي يحتفظ بشكل أساسي بشكله الطبيعي.

(ب) **أنصاف الزيتون:** زيتون منزوع النواة أو محشو مشطور إلى جزئين متساويين تقريباً على طول الثمرة.

(ج) أرباع الزيتون: زيتون منزوع النواة مقطع إلى أربعة أجزاء متساوية تقريباً بتقطيعه عمودياً بالنسبة إلى المحور الرئيسي للثمرة.

(د) الزيتون المجزأ: زيتون منزوع النواة مقطع بالطول إلى أكثر من أربعة أجزاء متساوية تقريباً.

(هـ) الزيتون المقطع إلى شرائح: زيتون منزوع النواة أو محشو مقطع إلى شرائح بسمك موحد إلى حد ما.

(و) الزيتون المفروم والمفروم ناعماً: قطع صغيرة من الزيتون المنزوع النواة لا تتسم بشكل محدد وخالية مبدئياً (5 لكل 100 من وزن هذه الوزنات على حد أقصى) من نقاط الربط بين الثمرة والساق ومن أجزاء الشرائح.

(ز) الزيتون المفصول: زيتون انفصل أثناء نزع النواة من داخله أو حشوه. وقد يحتوي على قطع من مادة الحشو.

2.4.3 الزيتون المحشو: زيتون منزوع النواة أو محشو إما بواحد أو أكثر من المنتجات المناسبة (الفلفل الاسباني (بيمنتو)، والبصل، واللوز، والكرفس، والأنشوجة، والزيتون، وقشر البرتقال أو الليمون، والبنديق، والكبر، وغير ذلك) أو مع معجونها الصالح للأكل.

2.4.4 الزيتون المخصص للسلطة: الزيتون الكامل المفصول، أو المفصول والمنزوع النواة، مصحوباً بنبات الكبر أو من دونه، بالإضافة إلى مواد الحشو، حيث تغلب كمية الزيتون في المنتج بأكمله الذي يتم تسويقه على هذا الشكل.

2.4.5 الزيتون مع نبات الكبر أو خليط: الزيتون الكامل أو المنزوع النواة الذي عادةً ما يكون صغير الحجم، مع الكبر ومع حشوة أو من دونها، ومعبأ مع منتجات أخرى مخللة صالحة للأكل مثل قطع البصل والجزر والكرفس والفلفل وغيرها من المكونات المناسبة، على النحو المحدد في القسم 3.1.2، وحيث تغلب كمية الزيتون في المنتج بأكمله الذي يتم تسويقه على هذا الشكل.

## 2.5 الأشكال الأخرى

يُسمح بعرض المنتج بشكل مختلف، شريطة أن:

(أ) يتميز شكل المنتج بما فيه الكفاية عن الأشكال الأخرى الواردة في هذه المواصفة؛

(ب) يستوفي المنتج كافة المتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، بما في ذلك المتطلبات الخاصة بالحدود المفروضة على المنتجات المعيوبية، والوزن المصقّى، وأي متطلبات أخرى تنطبق على الشكل الذي يشبهه بأكبر قدر الشكل أو الأشكال المقصودة بموجب هذا البند؛

(ج) يتم وصف المنتج على نحو مناسب على بطاقة التوسيم لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

## 3. التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 3.1 التركيبة

#### 3.1.1 المكونات الأساسية

الزيتون على النحو المحدد في القسمين 1 و2، مع وسيط التعبئة السائل أو من دونه.

## 3.1.2 المكونات الأخرى المسموح بها

يمكن استخدام مكونات أخرى من قبيل:

(أ) المياه؛

(ب) أملاح الطعام، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بملح الطعام (CXS 150-1985)؛

(ج) الخل؛

(د) زيت الزيتون، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بزيت الزيتون وزيت لبّ الزيتون (CXS 33-1981) أو الزيوت النباتية الأخرى الصالحة للأكل، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)؛

(هـ) السكريات، على النحو المحدد في المواصفة الخاصة بالسكريات (CODEX STAN 212-1999) و/أو الأغذية ذات الخصائص المحلية مثل العسل (CXS12-1981)؛

(و) أي مادة أو مجموعة من المواد الصالحة للأكل تُستخدم كمادة جانبية أو للحشو مثل الفلفل الاسباني (البيمنتو) أو البصل أو اللوز أو الكرفس أو الأنشوجة أو الكبر أو المعاجين؛

(ز) التوابل والأعشاب العطرية أو مستخرجاتها الطبيعية.

## 3.1.3 وسائط التعبئة (المحاليل المالحة المعدة للتعبئة)

ينطبق هذا المصطلح على محاليل أملاح الطعام المنصوص عليها في المواصفة الخاصة بملح الطعام والمذابة في ماء صالح للشرب، مع إضافة جميع أو بعض المكونات المدرجة في القسم 3.1.2 أو من دونها.

يجب أن يكون المحلول الملحي نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة وأن يتسم باللون الطبيعي والنكهة والرائحة الطبيعيين للمنتج وأن تمتثل لقواعد النظافة الصحية المنصوص عليها في القسم 6.

قد يحتوي الزيتون المخمر المحفوظ في وسيط التعبئة على كائنات دقيقة تُستخدم للتخمير، لا سيما بكتيريا حمض اللاكتيك والخمائر.

تكون الخصائص الفيزيائية والكيميائية للمحلول الملحي المستخدم للتعبئة، أو العصير الناتج من اللبّ بعد عملية التوازن التناضحي، اعتماداً على معالجة الحفظ المطبقة ووفقاً للقسم 2.1 (ب)، على النحو التالي:

الجدول 1

النوع والمستحضر	الحد الأدنى لمحتوى كلوريد الصوديوم	الحد الأقصى لدرجة الحموضة
الزيتون المعالج	5.0%	4.3
الزيتون الطبيعي	6.0%	4.3
الزيتون المعالج المبستر والزيتون الطبيعي	ممارسات التصنيع الجيدة	4.3
الزيتون المصاب بالجفاف و/أو المنكمش	8.0%	ممارسات التصنيع الجيدة
الداكن بفعل الأكسدة بواسطة العلاج القلوي والزيتون الناضج الأخضر	ممارسات التصنيع الجيدة	ممارسات التصنيع الجيدة

يجب معالجة المستحضرات التجارية لزيتون المائدة التي لا تمتثل للخصائص الفيزيائية والكيميائية المذكورة أعلاه بشكل مناسب لضمان امتثالها للتوصيات العامة لسلامة الأغذية على النحو المنصوص عليه في القسم 6.

يمكن ملاحظة وجود حمض البروبيونيك وأملاحه في المستحضرات التجارية لزيتون المائدة التي خضعت للتخمير بما يتوافق مع ممارسات التصنيع الجيدة.

### 3.2 عوامل الجودة

يجب أن يتسم زيتون المائدة باللون والقوام المعهودين والنكهة والرائحة المعهودتين للمنتج النهائي.

يخلو الزيتون والمحلول الملحي من أي تدهور ميكروبيولوجي ونكهة ورائحة غريبتين قد ينجمون عن عملية تخمر شاذة.

ينبغي أن يمثل زيتون المائدة بأشكاله الكاملة والمنزوعة النواة والمحشوة للحد الأدنى من متطلبات الجودة الواردة في الفئة الثانية من الجدول 3 من القسم 3.2.4. ويجب أن تمثل الأشكال الأخرى للجدول 4 في القسم 3.2.4.

#### 3.2.1 الفئات التجارية

يُعتبر تصنيف زيتون المائدة اختيارياً؛ أما في حال تصنيفه، فتُطبق التسميات التالية:

##### 3.2.1.1 الفئة "المتأخرة" أو "الفائقة" أو الفئة "ألف"

ينتمي إلى هذه الفئة الزيتون ذات الجودة العالية الذي يتسم إلى أقصى حد بالخصائص التي تميز نوعه والمستحضر التجاري. مع ذلك، فقد يجوز أن تشوب ثمار الزيتون عيوب طفيفة متصلة باللون أو الشكل أو قساوة اللب أو القشرة، شريطة ألا يؤثر ذلك على الجانب الإيجابي العام أو الخصائص الحسية لكل ثمرة.

يمكن تصنيف الزيتون الكامل والمنزوع النواة والمحشو الذي يتم الحصول عليه من أنواع مناسبة ضمن هذه الفئة.

##### 3.2.1.2 الفئة "الأولى" أو "باب أول" أو "العالية الجودة" أو الفئة "باء"

تشمل هذه الفئة الزيتون ذات الجودة العالية الذي يكون على درجة مناسبة من النضج ويتسم بالخصائص التي تميز نوعه والمستحضر التجاري. ويجوز أن تشوب ثمار الزيتون عيوب طفيفة متصلة باللون أو الشكل أو القشرة أو قساوة اللب، شريطة ألا يؤثر ذلك على الجانب الإيجابي العام أو الخصائص الحسية لكل ثمرة.

يمكن تصنيف جميع أنواع زيتون المائدة ومستحضراته وأشكاله باستثناء الزيتون المفروم أو المفصول في هذه الفئة.

##### 3.2.1.3 الفئة "الثانية" أو "العادية" أو الفئة "جيم"

تشمل هذه الفئة الزيتون ذات الجودة العالية الذي يستوفي الشروط العامة المحددة لزيتون المائدة في هذا القسم، على الرغم من أنه لا يمكن تصنيفه في الفئتين السابقتين.

#### 3.2.2 الاتساق في الحجم

يجب أن يكون زيتون المائدة متسقاً من حيث الحجم. وفي حال تمّ تصنيفه حسب الحجم، يمكن تطبيق الجدول التالي. إلا أنه يمكن تطبيق مقاييس أو تسميات أحجام مختلفة وفقاً للاتفاقيات المبرمة بين الأطراف المعنية. ويجري تصنيف الزيتون حسب الحجم استناداً إلى عدد الثمار في كل كيلوغرام، على النحو المبين في الجدول أدناه.

## الجدول 2

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

\* فوق 410، تصبح الفترة الفاصلة مكونة من 50 ثمرة.

تكون الفترة الفاصلة 20 ثمرة اعتباراً من الحجم 220/201 ووصولاً إلى الحجم 420/401 بالنسبة إلى الزيتون المحشو دون سواه.

يمكن تطبيق التصنيف حسب الحجم على الزيتون الكامل، والمنزوع النواة، والمحشو.

بالنسبة إلى الزيتون المنزوع النواة أو الزيتون المحشو (بعد إزالة الحشوة)، يكون الحجم المبيّن هو الحجم المقابل للزيتون الكامل بالأساس. لغرض التحقق، يجب ضرب عدد ثمار الزيتون المنزوعة النواة في الكيلوغرام الواحد بمعامل يحدده كل بلد منتج.

ضمن كل حجم من الأحجام المحددة أعلاه، بعد استبعاد ثمار الزيتون ذات القطر الأفقي الأطول والأصغر من أصل عينة من 100 ثمرة زيتون، لا يجوز أن يتجاوز الفرق بين الأقطار الأفقية للزيتون المتبقي 4 ملم. بخلاف ذلك، يكون مستوى التفاوت الأقصى المسموح به على النحو التالي:

- 10 في المائة زيادةً أو نقصاناً في الحجم بالنسبة للأحجام الذي يبلغ فيها الفاصل 10 ثمار؛
- 5 في المائة زيادةً أو نقصاناً في الحجم بالنسبة للأحجام الذي يبلغ فيها الفاصل 20 ثمار؛
- 2 في المائة زيادةً أو نقصاناً في الحجم بالنسبة للأحجام الذي يبلغ فيها الفاصل 30 ثمرة أو أكثر.

## 3.2.3 تعريف العيوب

(أ) مواد دخيلة غير مؤذية: يُقصد بها أي مادة نباتية غير ضارة بالصحة، ولا تكون غير مرغوب فيها من الناحية الجمالية، مثل الورقة والساق المنفصلة، باستثناء المواد التي أجازت المواصفة إضافتها.

(ب) الثمرة المصابة بشوائب: الزيتون الذي تحمل قشرته علامات أو بقع تزيد مساحتها عن 9 ملم مربع ويمكن أن تنفذ أو لا إلى لب الثمرة فتؤثر بشكل فردي أو مجتمعةً على شكل الزيتون أو جودته الغذائية.

(ج) الثمرة المشوهة: الزيتون التالف بفعل تمزق النواة الذي يخترق اللب لدرجة أن جزءاً من اللب يصبح ظاهراً.

(د) الثمرة المفصولة: الزيتون التالف إلى حد يؤثر على بنيته الطبيعية.

(هـ) الفاكهة المنكمشة: الزيتون المجعد بشكل غير طبيعي، ما يؤثر على شكله. ولا تُعتبر التجاعيد السطحية الطفيفة التي تظهر على بعض المستحضرات التجارية عيباً.

(و) القوام غير الطبيعي: الزيتون الذي يكون رخواً أو قاسياً بشكل مفرط أو غير طبيعي مقارنةً بالمستحضر التجاري المعني وبمتوسط عينة تمثيلية عن الدفعة.

(ز) اللون غير الطبيعي: الزيتون الذي يختلف لونه اختلافاً واضحاً عن اللون المميز للمستحضر التجاري المعني وعن متوسط عينة تمثيلية عن الدفعة.

(ح) السيقان: السيقان المعلقة بالزيتون و يبلغ طولها أكثر من 3 ملم عند قياسها من الجزء الأكثر امتلاءً من حبة الزيتون. لا تُعتبر عيباً في الزيتون الكامل المقدم مع ساق معلقة به.

(ط) **الحشوة المعيبة:** الزيتون الذي يتم عرضه على شكل زيتون محشو يكون فارغاً بشكل كلي أو جزئي مقارنةً بالمستحضر التجاري ذات الصلة وبمتوسط عينة تمثيلية من الدفعة.

(ي) **النواة أو أجزاء النواة (ما عدا للزيتون الكامل):** النواة الكاملة أو أجزاء النواة التي يزيد حجمها عن 2 ملم على طول أطول محور لها.

(ك) **"طرية"** – صفة الوحدات التي تفتقر إلى القساوة التي تميز نوعاً معيناً.

(ل) **"مفرطة الطراوة"** - تُعتبر الوحدات مفرطة الطراوة عندما يكون ملمس الزيتون إسفنجياً أو مائعاً. وتُعتبر الوحدات التي يوحي شكلها بأنها وحدات كاملة ولكن يتبين بأن قلبها متفكك ولمسها مائع، مفرطة الطراوة. بالإضافة إلى ذلك، تُعتبر الوحدة مفرطة الطراوة إذا تم لمس النواة بمجرد الضغط على الوحدة بشكل معتدل.

### 3.2.4 العيوب والمسموحات

إن الحد الأقصى لمستويات العيوب المسموح بها لكل فئة تجارية ولكل نوع من أنواع الزيتون هو كما يلي:

إن مستوى العيوب المسموح بها للزيتون الكامل أو المنزوع النواة أو المحشو هي على النحو التالي:

### الجدول 3

الفئة الممتازة		الفئة الأولى		الفئة الثانية	
الزيتون الأخضر	الزيتون الداكن اللون	الزيتون الأخضر	الزيتون الداكن اللون	الزيتون الأخضر	الزيتون الداكن اللون
المستحضرات التجارية	a-1	الزيتون المتحول اللون	الزيتون المتحول اللون والأسود	الزيتون المتحول اللون	الزيتون المتحول اللون والأسود
و	d-1	و	d-1	و	d-1
a-4	a-4	a-4	a-4	a-4	a-4
للزيتون المنزوع النواة أو المحشو فقط					
مستوى التفاوت الأقصى المسموح به كنسبة مئوية من الثمرة:					
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
5	5	5	5	5	5
7	7	7	7	7	7
1	1	1	1	1	1
3	3	3	3	3	3
الزيتون الكامل، أو المنزوع النواة أو المحشو					
مستوى التفاوت الأقصى المسموح به كنسبة مئوية					
1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3
5	5	5	5	5	5
7	7	7	7	7	7



الفئة الثانية		الفئة الأولى		الفئة الممتازة					
الزيتون المتحول اللون والزيتون الأسود	الزيتون الداكن اللون بفعل الأكسدة	الزيتون الأخضر a-1	الزيتون المتحول اللون والزيتون الأسود	الزيتون الداكن اللون بفعل الأكسدة d-1	الزيتون الأخضر a-1	الزيتون المتحول اللون والزيتون الأسود	الزيتون الداكن اللون بفعل الأكسدة d-1	الزيتون الأخضر a-1	المستحضرات التجارية
المستحضرات التجارية المتبقية	d-1	و a-4	المستحضرات التجارية المتبقية	d-1	و a-4	المستحضرات التجارية المتبقية	d-1	و a-4	
<u>من الثمرة:</u>									
12	6	10	8	6	6	6	4	4 <sup>2</sup>	ثمرة مصابة بشوائب
10	8	8	6	4	4	3	2	2	ثمرة مشوهة
10	6	6	6	3	3	4	2	2	ثمرة ذابلة
12	10	10	8	6	6	6	4	4	قوام غير طبيعي
12	10	10	8	6	6	6	4	4	لون غير طبيعي
6	6	6	5	5	5	3	3	3	سيقان
22	22	22	17	17	17	12	12	12	مستويات التفاوت التراكمية القصوى المسموح بها لهذه العيوب
<u>مستوى التفاوت الأقصى المسموح به كوحدة لكل كيلو غرام أو كسر</u>									
1	1	1	1	1	1	1	1	1	مادة دخيلة غير ضارة

يجب تقييم مستويات التفاوت المسموح بها في عينة من 200 ثمرة زيتون كحد أدنى مأخوذة وفقاً لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

إن مستوى العيوب المسموح بها لأشكال الزيتون الكامل والمفروم والمفروم ناعماً والمقطع إلى شرائح والأشكال المجزأة الأخرى هي على النحو التالي:

## الجدول 4

الزيتون المتحول اللون والزيتون الأسود	الزيتون الداكن بفعل الأكسدة	الزيتون الأخضر	العيوب
2	2	2	مواد دخيلة غير ضارة (بالوحدات)
5	6	4	سيقان (بالوحدات)
25	25	25	شوائب وتجاويد (بالنسبة المئوية)
1.0	1.0	1.0	وجود نواة أو قنات النواة (بمتوسط الوحدات)
12/6	10/5	10/5	طريّ ومفرط الطراوة (بالنسبة المئوية)
50	50	50	أجزاء مفصولة بين الزيتون المجزأ/ المقطع إلى شرائح (بالنسبة المئوية)

يجب تقييم مستويات التفاوت المسموح بها في عينة من 300 ثمرة زيتون كحد أدنى مأخوذة وفقاً لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

## 3.3 تصنيف الوحدات "المعيوبة"

إن أي حاوية لا تستوفي واحداً أو أكثر من متطلبات الجودة المعمول بها والمحددة في القسم 3.2 (باستثناء تلك المستندة إلى متوسطات العينات)<sup>3</sup> تُعتبر "معيوبة".

## 3.4 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية لمتطلبات الجودة المعمول بها والواردة في القسم 3.2 في الحالات التالية:

(أ) بالنسبة إلى المتطلبات غير المستندة إلى متوسطات، حين لا يتجاوز عدد الحاويات "المعيوبة"، على النحو المبين في القسم 3.3، عدد القبول (C) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5؛

(ب) وحين تستوفي الدفعة متطلبات القسم 3.2 المستندة إلى متوسطات العينات.

## 4. المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام منظمات الحموضة ومضادات الأكسدة والعوامل الحافظة للون<sup>4</sup> والمثبتات ومحسنات النكهة والمواد الحافظة والمثخنات<sup>5</sup> وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 04.2.2.3 (الخضر بما في ذلك الفطريات، والجزريات والدرنيات، والبقول والخضر، والصبغ)، والأعشاب البحرية في الخل، أو الزيت، أو في المياه المالحة أو في صلصة فول الصويا) أو المدرجة في الجدول 3 في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، في الأغذية التي تمثل لهذه المواصفة.

## 5. الملوثات

5.1 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

5.2 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تستوفي الحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

3 لا تُطبق معايير القبول هذه على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

4 زيتون المائدة الداكن بفعل الأكسدة

5 زيتون المائدة المشمش

## 6. النظافة الصحية

6.1 يوصى بأن تُعدّ المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وأن تتم مناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة الممارسات الصحية للأغذية المنخفضة الحموضة والأغذية المعلّبة المحمضة المنخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979)، ومدونة الممارسات الصحية لمنتجات الفاكهة والخضر المعلّبة (CAC/RCP 2-1969) وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى.

6.2 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدّد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## 7. الأوزان والمقاييس

### 7.1 سعة الحاوية

#### 7.1.1 السعة الدنيا

ينبغي ملء الحاوية جيداً بالمنتج (بما في ذلك وسيط التعبئة) الذي يجب أن يشغل ما لا يقل عن 90 في المائة (ناقصاً أي فراغ ضروري بحسب ممارسات التصنيع الجيدة) من سعة الحاوية من المياه. وسعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطّرة عند 20 درجة مئوية الذي ستستوعبه الحاوية بعد ملئها بالكامل.

#### 7.1.2 تصنيف الحاويات "المعيوبة"

تُعتبر أي حاوية لا تستوفي شرط السعة الدنيا الوارد في القسم 7.1.1 حاوية "معيوبة".

#### 7.1.3 قبول الدفعة

تُعتبر الدفعة مستوفية للمتطلبات الواردة في القسم 7.1، عندما لا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 7.1.2 الرقم المقبول (c) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

#### 7.1.4 الحد الأدنى لصافي الوزن المصقّى

1.1.1.1 يجب ألا يقلّ الوزن المصقّى للمنتج عن النسب المئوية التالية، والمحسوبة على أساس وزن المياه المقطّرة عند 20 درجة مئوية والتي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> بالنسبة للمنتجات التي يتم تعقيمها تجارياً وفقاً لمدونة الممارسات الصحية للأغذية المنخفضة الحموضة والأغذية المعلّبة المحمضة المنخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979)، لا ينصح بالمعايير الميكروبيولوجية لأنها ليست ذات فائدة في توفير غذاء آمن ومناسب للاستهلاك للمستهلك. بالنسبة للمنتجات التي يتم تعقيمها تجارياً وفقاً لمدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المعلّبة قليلة الحموضة وذات الحموضة القليلة المضافة.

<sup>7</sup> بالنسبة إلى الحاويات الصلبة غير المعدنية كالعبوات الزجاجية، يجب تحديد الوزن المصقّى على أساس وزن المياه المقطّرة عند 20 درجة مئوية التي ستحتويها الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل ناقصاً 20 ملليمتراً.

### الجدول 5

الشكل	الحد الأدنى للوزن المصفى
زيتون كامل <sup>8</sup>	%50
زيتون منزوع النواة وزيتون محشو	%40

7.1.4.1 تصنيف الحاويات "المعيوبة" يجب ألا يتجاوز مستوى التفاوت المسموح به بالنسبة إلى صافي الوزن المصفى المذكور على الحاوية جدول النسب المئوية التالية، بشرط أن يساوي متوسط الوزن الصافي للعينة الوزن المعلن أو يزيد عنه:

### الجدول 6

(أ) حاويات تحتوي على وزن مصفى ما دون 200 غ	%5
(ب) حاويات تحتوي على وزن مصفى يتراوح بين 200 غ و 500 غ	%4
(ج) حاويات تحتوي على وزن مصفى يتراوح بين 500 غ و 1500 غ	%3
(د) حاويات تحتوي على وزن مصفى يفوق 1500 غ	%2

إن أي حاوية لا تستوفي مستويات التفاوت المسموح بها تُعتبر "معيوبة" لأغراض هذا القسم.

### 7.1.4.2 قبول الدفعة

يُعتبر أنه تم استيفاء المتطلبات الخاصة بالحد الأدنى للوزن المصفى عندما لا يقلّ متوسط الوزن المصفى لجميع الحاويات الخاضعة للفحص عن الحد الأدنى المطلوب، شرط ألا يتجاوز عدد "الحاويات المعيبة"، بحسب التعريف الوارد في القسم 7.1.4، الرقم المقبول (C) لخطة أخذ العينات المناسبة حيث يبلغ مستوى الجودة المقبول 6.5.

### 8. التوسيم

#### 8.1 توسيم الحاويات المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). بالإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

#### 8.1.1 إسم المنتج

8.1.1.1 يكون اسم المنتج "زيتون" أو "زيتون المائدة"؛

8.1.1.2 يجب ذكر المسائل التالية كجزء من إسم المنتج أو على مقربة منه.

8.1.1.2.1 نوع الزيتون كما هو موضح في القسم 2.2.1. وقد يتم استبداله بالتسميات المستخدمة في البلد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة. ولا يكون هذا البيان إلزامياً على العبوات الشفافة.

8.1.1.2.2 المستحضر التجاري كما هو موضح في القسم 2.2.2. وقد يتم استبداله بإسم المستحضر التجاري المستخدم في البلد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة.

8.1.1.2.3 الشكل كما هو موضح في القسم 2.4. وقد يقتصر هذا البيان على البيانات المستخدمة في البلد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة؛ وقد يتم الاستغناء عنه على العبوات الزجاجية والأكياس البلاستيكية. بالنسبة إلى الزيتون المحشو ينبغي تحديد طريقة الحشو:

- "زيتون محشو بكذا" (بمفرده أو كمزيج من المكونات المفردة)؛

- "زيتون محشو بمعجون كذا" (بمفرده أو كمزيج من المكونات)؛

8.1.1.2.4 إذا تم عرض الزيتون وفقاً للأحكام التي تسري على الأشكال الأخرى (القسم الفرعي 2.5)، يجب أن تحتوي بطاقة التوسيم الموضوعية على مقربة من اسم المنتج على كلمات أو عبارات إضافية مماثلة لتجنب تضليل المستهلك أو التسبب بأي التباس لديه.

8.1.1.2.5 حجم الزيتون "الكامل"، و"المنزوع النواة"، و"المحشو" و"أنصاف الزيتون". يمكن الاعلان عن الحجم وفقاً للممارسة المعمول بها في البلد حيث يتم بيع المنتج بالتجزئة؛ ولا يُعتبر هذا الاعلان إلزامياً على العبوات الشفافة.

8.1.1.2.6 الفئة التجارية (إختياري)

8.1.1.2.7 إسم النوع (إختياري)

## 8.2 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب توفير المعلومات عن الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة لها، ما عدا إسم المنتج، وعلامة تعريف الدفعة، واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد، إلى جانب تعليمات عن التخزين التي يجب أن ترد كلها على الحاوية. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الدفعة وإسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزّع أو المستورد بعلامة تعريف، بشرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 9. أساليب التحليل وأخذ العينات

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
I	الغريبة القياس الوزني	AOAC 968.30 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	الوزن المصقّى
I	الترجيح	CAC/RM 46-1972 (للحاويات الزجاجية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة) و ISO 90.1:1999 (للحاويات المعدنية) (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	سعة الحاويات
II		NMKL 179:2005 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	
III	القياس الجهدي	AOAC 981.12 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	درجة حموضة المحلول المحلى
IV		ISO 1842:1991 (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	
II	القياس الجهدي	AOAC 971.27	الملح في المحلول المحلى

النوع	المبدأ	الطريقة	الأحكام
		(الطريقة العامة للدستور الغذائي)	
III		ISO 3634:1979 المسمى بـكلوريد الصوديوم (الطريقة العامة للدستور الغذائي الخاصة بالفاكهة والخضار المجهزة)	
III	مطيافية الامتصاص الذري (امتصاص الذهب)	AOAC 972.25 (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	الرصاص
II	مطيافية الامتصاص الذري	AOAC 980.19 (الطريقة العامة للدستور الغذائي)	القصدير

### تحديد سعة الحاويات من المياه (CAC/RM 46-1972)

#### 1 النطاق

تسري هذه الطريقة على الحاويات الزجاجية.

#### 2 تعريف

إن سعة الحاوية من المياه هي حجم المياه المقطرة عند 20 درجة مئوية الذي ستحتوي عليه الحاوية المغلقة بإحكام عند ملئها بالكامل.

#### 3 الاجراءات

3.1 اختيار حاوية غير تالفة على أي مستوى من المستويات

3.2 غسل الحاوية الفارغة وتجفيفها وقياس وزنها

3.3 ملء الحاوية بالمياه المقطرة عند 20 درجة مئوية إلى أعلاها وقياس وزن الحاوية الممتلئة.

#### 4 الحساب وتدوين النتائج

طرح الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 3.2 من الوزن الذي تم الحصول عليه في القسم 3.3. الفارق بين الاثنين هو وزن المياه اللازمة لملء الحاوية. وتدوّن النتائج بوحدة الملليتر من المياه.

### خطط أخذ العينات

يجري اختيار مستوى الفحص المناسب على النحو التالي:

- مستوى الفحص الأول - الطريقة العادية لأخذ العينات  
مستوى الفحص الثاني - النزاعات، (حجم العينة لأغراض التحكيم في الدستور الغذائي)، تعزيز عملية تقييم الدفعات أو ضرورة تحسينها

### خطة أخذ العينات 1

(مستوى الفحص الأول، مستوى الجودة المقبول =6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقلّ عن 1 كيلو غرام (2.2 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
1	6	4,800 أو أقلّ
2	13	24,000 – 4,801
3	21	48,000 – 24,001
4	29	84,000 – 48,001
5	38	144,000 – 84,001
6	48	240,000 – 144,001
7	60	أكثر من 240,000
الوزن الصافي أكبر من كيلو غرام واحد (2.2 باوند) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلو غرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
1	6	2,400 أو أقلّ
2	13	15,000 – 2,401
3	21	24,000 – 15,001
4	29	42,000 – 24,001
5	38	72,000 – 42,001
6	48	120,000 – 72,001
7	60	أكثر من 120,000
الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلو غرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
1	6	600 أو أقلّ
2	13	2,000 – 601
3	21	7,200 – 2,001
4	29	15,000 – 7,201
5	38	24,000 – 15,001
6	48	42,000 – 24,001
7	60	أكثر من 42,000

خطة أخذ العينات 2  
(مستوى الفحص الثاني، مستوى الجودة المقبول =6.5)

الوزن الصافي يعادل أو يقل عن 1 كيلو غرام (2.2 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
2	13	4,800 أو أقل
3	21	24,000 – 4,801
4	29	48,000 – 24,001
5	38	84,000 – 48,001
6	48	144,000 – 84,001
7	60	240,000 – 144,001
8	72	أكثر من 240,000
الوزن الصافي أكبر من كيلو غرام واحد (2.2 باوند) ولكن لا يتعدى 4.5 كيلو غرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
2	13	2,400 أو أقل
3	21	15,000 – 2,401
4	29	24,000 – 15,001
5	38	42,000 – 24,001
6	48	72,000 – 42,001
7	60	120,000 – 72,001
8	72	أكثر من 120,000
الوزن الصافي أكبر من 4.5 كيلو غرامات (10 باوند)		
العدد المقبول (c)	حجم العينة (n)	حجم الدفعة (N)
2	13	600 أو أقل
3	21	2,000 – 601
4	29	7,200 – 2,001
5	38	15,000 – 7,201
6	48	24,000 – 15,001
7	60	42,000 – 24,001
8	72	أكثر من 42,000