

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 05/FDS 222:2014

زيتون المائدة
TABLE OLIVES

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 222 : زيتون المائدة .وقامت (دولة الإمارات العربية المتحدة) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم () ، الذي عقد بتاريخ هـ ، الموافق / / م.
على أن تلغى المواصفة رقم (GSO 2005/222) وتحل محلها.

Foreword

Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standard Bodies of GCC member States.

One of GSO main functions is to issue Gulf Standard/ Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No: (5) "Technical Gulf committee for food and agriculture product standards" has updated the GSO standard No. GSO 222 "TABLE OLIVES " The draft standard has been prepared by (United Arab Emirates).

This standard has been approved as Gulf Technical regulation by GSO Board of Directors in its meeting No..../....held on / / H، / /

The approved standard will replace and supersede the standard No.GSO 222:2005.

زيتون المائدة

1. المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بثمار شجرة الزيتون المزروعة (*Olea europaea* L.) والمعروفة في الهند 3، والتي تمت معالجتها بشكل مناسب، والمقدمة للاستهلاك المباشر كزيتون للمائدة، أو الزيتون المعبأ سائباً بهدف إعادة التعبئة في عبوات تناسب المستهلك. ولا تشمل المنتج المعد لعمليات التصنيع.

2. المراجع التكميلية

- 2.1 GSO 9 : بطاقات المواد الغذائية المعبأة .
- 2.2 GSO 21 : الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
- 2.3 GSO 148 : السكر.
- 2.4 GSO 149 : مياه الشرب غير المعبأة.
- 2.5 GSO 177 : طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضروات المعلبة.
- 2.6 GSO / CAC 193 : المواصفة العامة للملوثات و السموم في الأغذية و الأعلاف.
- 2.7 GSO 244 : طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما – الجزء الأول : الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهرية – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة " .
- 2.8 GSO 299 : طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتهما - الجزء الثاني: تقدير الرطوبة والمواد الصلبة غير القابلة للذوبان في الكحول والرماد الكلي والكالسيوم والزيت المعدني وحمض الاسكوربيك.
- 2.9 GSO382، GSO383 : الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول والثاني.
- 2.10 GSO 839 : عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
- 2.11 GSO 988 : المستويات الإشعاعية المسموح بها في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول.
- 2.12 GSO 1019 : زيت الزيتون وزيت متبقي ثقل الزيتون المعد للطعام.
- 2.13 GSO 1016 : الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول.
- 2.14 GSO 1287 : طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة.
- 2.15 GSO 1290 : طرق اختبار عصير الفاكهة.
- 2.16 GSO 1694 : القواعد العامة لصحة الغذاء.
- 2.17 GSO 1791 : العلب الصفائح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.
- 2.18 GSO 1843 : ملح الطعام.
- 2.19 GSO 1974 : الخل.
- 2.20 المواصفة القياسية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة بـ "المواد المضافة المسموح باستخدامها في المواد الغذائية".

3. التعاريف:

- 3.1 زيتون المائدة
- منتج محضر من الثمار السليمة لشجرة الزيتون (*Olea europaea* L.)، والتي وصلت لمرحلة النمو المناسبة للتصنيع بحيث يكون حجمها وشكلها وطعمها ونسبة البذرة للثمرة مناسباً وقوامها متماسكاً وسهلة الفصل عن البذرة مما يجعلها مناسبة للتصنيع، والمعا ملة لإزالة المرارة والحفاظ عليها عن

طريق التخمير الطبيعي و / أو عن طريق المعالجة الحرارية و / أو عن طريق وسائل أخرى وذلك لمنع التلف وضمان ثبات المنتج في ظروف التخزين المناسبة مع أو بدون إضافة المواد الحافظة والمعبأة مع أو بدون وسط تعبئة مناسب.

3.2 الزيتون الأخضر
المجهز من ثمار جمعت وهي مازالت في مرحلة النضج قبل التلوين ولكن قبل أن يكتمل نضجها ويكون الزيتون متماسكاً وسليماً ويقاوم الضغط الخفيف بين الأصابع ويختلف لونه من الأخضر الرائق إلى الأصفر (بلون القش)، ويجوز معاملته بالقلوي أثناء تجهيزه، ويعبأ في محلول ملحي ويحفظ بواسطة تخمر لكتيكي طبيعي أو تخمر طبيعي جزئي متبوعاً بعملية بستر أو بالتعقيم أو بالبسترة أو بإضافة مواد حافظة مسموح بها أو بالتبريد أو معالج بالنيوتروجين أو ثاني أكسيد الكربون بدون محلول ملحي.

3.3 الزيتون متغير اللون (زيتون أخضر معتق)
المجهز من ثمار جمعت قبل مرحلة النضج التام ويكون لونه وردي أو بني، ويجوز معاملته بالقلوي أثناء تجهيزه ويحفظ في محلول ملحي أو بواسطة المعاملة الحرارية أو يحفظ في المحلول الملحي المعامل بالحرارة.

3.4 الزيتون الأسود
المجهز من ثمار جمعت عند تمام النضج قبل أو بعد أن تذبل الثمار أو قبل تمام النضج بقليل، ويكون الزيتون متماسكاً، أملساً وذا جلد لامع ويظهر انخفاضاً بسيطاً نتيجة للضغط الخفيف عليه بين الأصابع ويختلف لونه من الأسود المحمر، الأسود البنفسجي، والأسود المخضر، البنفسجي الداكن إلى الكستنائي ويكون هذا اللون خلال لحم الثمرة أيضاً. ويجوز معاملته بالقلوي أثناء تجهيزه كما يجوز تحويل لون الزيتون إلى اللون الأسود بالأكسدة ويحفظ مباشرة بواحدة أو أكثر من الطرق التالية :

- في محلول ملحي.
- بالتعقيم أو البسترة.
- بإضافة مواد حافظة مناسبة.

3.5 زيتون المائدة المعامل
زيتون مائدة (زيتون أخضر أو متغير اللون أو أسود) معامل أثناء تجهيزه من 3-8 مرات بمحلول هيدروكسيد صوديوم (تركيزه من 0.5% إلى 2%) لتقليل المرارة ومغسول جيداً بالماء لإزالة القلوي.

3.6 تدريج الزيتون الكامل حجمياً
تدريج الزيتون الكامل طبقاً لعدد الثمار في الكيلوجرام للوزن الصافي، يوضح الحجم بعددين بينهما شريطة (/) مائلة يوضحان الحد الأدنى والأعلى لعدد ثمار الزيتون في الكيلوجرام الواحد.

3.7 مواد غريبة
أية أجزاء خضرية لا تضر بالصحة، وغير مرغوب بها من الناحية الجمالية، مثل الأوراق والسيقان المفصولة ولا تتضمن أية مواد تسمح بها هذه المواصفة.

3.8 تلف الزيتون
التلف الذي يقتصر أو لا يقتصر بأية علامات ظاهرية. وفي حالة الزيتون الكامل المنزوع النوى، يكون الزيتون تالفاً بتمزق اللب الداخلي حيث أن تجويف النواة أو جزء كبير من لب الثمرة يصبح مرئياً.

3.9 تلف العفن
تلف ثمار الزيتون نتيجة نمو خيوط لأنواع فطر (مكروفيوما، جلوسبوريوم *Macrophoma*, *Gloesporium*) إما داخل ثمار الزيتون مسببة جفاف السطح أو تؤثر على لون الثمرة.

3.10 أعناق
أعناق متصلة بثمار الزيتون يزيد طولها على 3 مم ولا تعتبر عيباً في الزيتون الكامل المتصل بالأعناق.

3.11 نوى أو أجزاء النوى (ما عدا الزيتون الكامل)
وجود نواة كاملة أو أجزاء منها لا يقل وزنها عن 5 مغ.

3.12 الثمار المبقعة (الملطخة)

الزيتون الذي يحمل علامات أو بقع بحيث تكون مساحتها أكثر من 9 مم مربع من مساحة السطح، و التي قد تكون أو لا تكون تخترق لب الثمرة منفردة أو مجمعة بما يؤثر بشكل جوهري في المظهر أو جودة الزيتون.

3. 13 الثمار المشوهة

الزيتون التي تضررت من تمزق قشرة الثمرة بحيث تؤثر على جسم الثمرة لدرجة أن جزءاً من القشرة الداخلية تصبح مرئية .

4. تمييز المنتجات

يتم تمييز المنتج من خلال تصنيف زيتون المائدة حسب نوع الزيتون أو تبعاً للتجهيز التجاري أو تبعاً للمعاملة التي تمت عليه كالتالي:

1.4 يصنف زيتون المائدة وفقاً لدرجة نضوج الثمار الطازجة :

(أ) الزيتون الأخضر.

(ب) زيتون متغير اللون.

(ج) الزيتون الأسود.

2.4 يصنف زيتون المائدة الى واحد من الأنواع التالية وفقاً للتجهيز التجاري :

(أ) الزيتون المعامل:

- الزيتون الأخضر المعامل.

- الزيتون متغير اللون المعامل.

- الزيتون الاسود المعامل.

- الزيتون الاخضر الناضج المعامل.

(ب) الزيتون الطبيعي:

الزيتون الأخضر والزيتون متغير اللون وزيتون أسود الذي يوضع مباشرة في محلول ملحي والذي

خضع لتخمير كامل أو جزئي، ويحفظ أو لا يحفظ بالإضافة عوامل حمضية :

- الزيتون الأخضر الطبيعي.

- الزيتون الطبيعي متغير اللون.

- الزيتون الأسود الطبيعي.

(ج) المجفف و / أو الذابل: الزيتون الأخضر والزيتون متغير اللون أو الزيتون الأسود الذي خضع أو لم

يخضع للمعالجة القلوية الخفيفة، المحفوظ في محلول ملحي أو مجفف جزئياً في الملح الجاف و/

أو عن طريق التسخين أو عن طريق أي عملية تقنية أخرى :

- الزيتون الأخضر المجفف أو الذابل.

- الزيتون متغير اللون الذابل.

- الزيتون الأسود المجفف أو الذابل.

(د) الزيتون المسود عن طريق الأكسدة :

الزيتون الأخضر أو الزيتون متغير اللون المحفوظ في محلول ملحي، المخمر أو الغير المخمر،

والمسود عن طريق الأكسدة مع أو بدون وسط قلوي بحيث يكون موحد اللون البني أو اللون الأسود.

يجب الحفاظ على الزيتون المسود عن طريق الأكسدة في عبوات مغلقة وان يعرض للتعقيم

الحراري.

- الزيتون الأسود.

هـ- زيتون خاص: بعض انواع الزيتون المختلفة عن تلك المذكورة سابقاً مع الإبقاء على اسم المنتج

" الزيتون " طالما أن الثمار المستخدمة تتوافق مع التعاريف العامة المنصوص عليها في هذه المواصفة.

والأسماء المستخدمة لهذه الانواع يجب ان تكون واضحة بما فيه الكفاية لمنع أي التباس في أذهان

المشتريين أو المستهلكين، وكذلك اصل و طبيعة المنتجات وعلى وجه الخصوص فيما يتعلق بالتسميات المنصوص عليها في هذه المواصفة القياسية .

3.4 أنواع الأصناف

أي صنف يزرع تجارياً (الصنف) ومناسباً للمعاملة.

4.4 أساليب العرض

ويمكن أن يتم عرض الزيتون بأحد الأساليب التالية :

1.4.4 الزيتون الكامل

(أ) الزيتون الكامل:

الزيتون بشكله العادي مع أو بدون الساق وغير منزوع النوى.

(ب) الزيتون المشروخ : الزيتون الكامل الذي تعرض لعملية شرخ الزيتون من دون كسر النواة بحيث تبقى سليمة و كاملة داخل الثمرة.

(ج) تقسيم الزيتون : الزيتون الكامل مقسم بالطول عن طريق احداث قطع في القشرة و جزء من اللب.

2.4.4 الزيتون منزوع النوى:

(أ) الزيتون منزوع النوى: الزيتون الذي تمت إزالة النوى مع الاحتفاظ بالشكل الطبيعي.

(ب) زيتون أنصاف: الزيتون منزوع النوى أو الزيتون المحشو والمقطع الى شرائح على شكل قسمين متساويين تقريبا، عموديا على المحور الطولي من الثمرة.

(ج) زيتون أرباع : تقسيم الزيتون منزوع النوى إلى أربعة أجزاء متساوية تقريبا بشكل طولي او عمودي للمحور الرئيسي من الثمرة.

(د) الزيتون المقسم : الزيتون منزوع النوى المقطع بالطول و إلى أكثر من أربعة أجزاء متساوية تقريبا.

(هـ-) زيتون شرائح : الزيتون الكامل منزوع النوى أو المحشو والمقسم إلى شرائح متوازية القطع وأشكال متشابهة السمك.

(و) زيتون مقطع أو مفروم : الزيتون منزوع النوى المفروم الى قطع صغيرة عشوائية الشكل والحجم (لا يزيد عن 5 في 100 من هذه الوحدات حسب الوزن) .

(ز) الزيتون المكسور: زيتون أنكسر بالكامل فأصبح منزوع النوى أو الحشو أو يحتوي على مواد الحشو.

3.4.4 الزيتون المحشو : زيتون منزوع النوى ومحشو بواحد أو أكثر من المنتجات المناسبة مثل (

الجزر - الفلفل الحلو - البصل - اللوز - الكرفس - الأنشوجة - زيتون مفروم - قشر البرتقال أو

الليمون - بندق) أو العجائن المجهزة منها .

4.4.4 زيتون السلطة : زيتون مكسور أو خليط من الزيتون المكسور وزيتون منزوع النوى مع أو

بدون غطاء بالإضافة إلى مواد الحشو بحيث يتم تمييزه على اساس مادة الحشو.

5.4.4 الزيتون بالأغطية: زيتون كامل أو بالنوى، عادة يكون صغير الحجم ويكون بالأغطية مع أو

بدون مادة الحشو.

5.4 أساليب العرض الأخرى

يسمح بلأي عرض آخر بشرط أن يكون المنتج :

(أ) مميزاً بما فيه الكفاية عن العرض بالأشكال الأخرى المنصوص عليها في هذه المواصفة .

(ب) يطابق جميع متطلبات هذه المواصفة القياسية، بما في ذلك الشروط المتعلقة بفرض قيود على

العيوب والوزن المصفى وأية متطلبات أخرى تنطبق على هذا النمط من العرض.

(ج) الموصوفة على نحو كاف على البطاقة لتجنب الخلط أو تضليل المستهلك.

5. المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1.5 المكونات الأساسية

1.1.5 المكونات الأساسية

الزيتون كما هو معرف في الفقرة 3 و 4 ، مع أو بدون وسط التعبئة.

2.1.5 المكونات الاختيارية المسموح بها

- (أ) المياه المطابقة للمواصفة القياسية الواردة بالبند (4.2) .
 (ب) ملح الطعام المطابق للمواصفة القياسية الواردة بالبند (18.2).
 (ج) الخل المطابق للمواصفة القياسية الواردة بالبند (19.2).
 (د) زيت الزيتون المطابق للمواصفة القياسية الواردة بالبند (12.2).
 (هـ) السكر المطابق للمواصفة القياسية الواردة بالبند (3.2) أو مواد التحلية الطبيعية مثل العسل.
 (و) واحد أو خليط من المواد الصالحة للأكل المستخدمة لحشو مثل : الفلفل الكبير، البصل ، اللوز ، الكرفس، والأنشوجة أو معاجينها .
 (ز) البهارات والتوابل و الأعشاب العطرية أو مستخلصات طبيعية منه .

3.1.5 محلول وسط التعبئة (محاليل التعبئة الملحية)

محاليل الأملاح الغذائية المطابقة للمواصفة القياسية لملح الطعام الذائب في المياه الصالحة للشرب، مع أو بدون إضافة كل أو بعض المكونات الاختيارية المدرجة في 2.1.5.
 يجب ان يكون المحلول ملحي نظيفاً وخالياً من المواد الغريبة، وله نكهة و لون و رائحة مميزة و يجب ان يحضر بمراعاة قواعد النظافة الصحية الواردة في المواصفات القياسية الواردة بالبنود(2.2) و(16.2).

وقد يحتوي الزيتون المخمر الذي تم وضعه في وسط تعبئة على الكائنات الحية الدقيقة المستخدمة في التخمر، و بكتيريا حمض اللاكتيك والخمائر.

يجب ان تكون الخصائص الفيزيائية و الكيميائية للمحلول الملحي المستخدم في التعبئة، أو لب العصير بعد التوازن الاسموزي، اعتماداً على المعاملة بالحفظ على النحو التالي :

الجدول 1

النوع والمعاملة	الحد الأدنى لمحتوى كلوريد الصوديوم	الحد الأقصى للرقم الهيدروجيني pH
الزيتون المعامل	5.0%	4.3
الزيتون الطبيعي	6.0 %	4.3
الزيتون الطبيعي والمعامل بالبسترة	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	4.3
الزيتون المجفف أو الذابل	0.8%	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد
الزيتون المسود عن طريق الأكسدة واستخدام القلوبات والزيتون الاخضر الناضج	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد	طبقاً لممارسات التصنيع الجيد

المعاملات التجارية لزيتون المائدة التي لا تطابق الخصائص الفيزيائية والكيميائية المذكورة أعلاه يجب أن تتم معالجتها بشكل مناسب لضمان توافقها مع قواعد النظافة الصحية الواردة في المواصفة القياسية الواردة بالبند (16.2).

وجود حمض البروبيونيك و أملاحه في الجدول اعلاه للزيتون الذي خضع للتخمير وفقاً لممارسات التصنيع الجيدة .

2.5 متطلبات الجودة

- 1.2.5 يجب أن يحضر المنتج النهائي من زيتون المائدة الذي يتميز بالصفات الطبيعية من حيث اللون والنكهة والقوام والرائحة.
- 2.2.5 أن يتم تصنيع وتداول المنتج طبقاً للشروط الواردة في المواصفات القياسية الواردة بالبنود (2.2) و (16.2).
- 3.2.5 يجب أن يكون الزيتون والمحلول الهلحي خالياً من أي فساد ميكروبي أو أي طعم أو رائحة غريبة ناجمة عن التخمر.
- 4.2.5 يجوز استخدام المواد المضافة للأغذية في المنتج المسموحة في المواصفة القياسية الواردة بالبند (20.2).
- 5.2.5 يجب ألا تزيد الملوثات والسموم في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (6.2).
- 6.2.5 يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (13.2).
- 7.2.5 يجب ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (9.2).
- 8.2.5 يجب ألا تزيد المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (11.2).
- 9.2.5 يجب ألا تزيد نسب العناصر المعدنية الثقيلة الملوثة عما هو مبين قرين كل منها (جزء في المليون):

القصدير	الزرنخ	الزرنخ (غير العضوي)	الزئبق	الكاديوم	الرصاص
150	1.0	0.06	0.03	0.05	0.1

- 10.2.5 يجب أن يطابق زيتون المائدة الكامل والمنزوع النوى والمحشو بأشكال متنوعة متطلبات الحد الأدنى للجودة في الفئة الثانية في الجدول 3 من 13.2.5. والأنماط الأخرى يجب أن تتوافق مع الجدول 4 من 13.2.5.
- 11.2.5 يجب أن يكون الزيتون متجانس الحجم (عند تدرجه حجمياً كما في الجدول أدناه حسب عدد الثمار للكيلوغرام الواحد) .

الجدول-2

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

* أكثر من 410 ، والمدى هو 50 ثمرة.

- الزيتون المحشو يبدأ حجمه من 220/201 والمدى هو 20 ثمرة تصل إلى حجم 420/ 401 .
- يطبق التدرج الحجمي على الزيتون الكامل والزيتون منزوع النوى والمحشو.
- في حالة الزيتون منزوع النوى أو الزيتون المحشو (بعد إزالة حشو) ، يجب أن يكون الحجم نفسه للزيتون الأصلي، ويتم ضرب عدد الزيتون منزوع النوى في كيلوغرام واحد في معامل محدد تم وضعه من قبل الدولة المنتجة.
- داخل كل حجم حسب التعريف الوارد أعلاه، بعد أخذ عينة من 100 زيتونة ، يشترط أن لا يتجاوز الفرق بين أكبر قطر أفقي لأي زيتونة والزيتون اللي قطرها الأفقي صغير ، لا يتجاوز 4 مم . أو يتم من الالتزام بالحد الأقصى المسموح به:
- 10٪ أكثر أو تحت الحجم للأحجام ذات المدى 10 ثمرات.

- 5 ٪ أكثر أو تحت الحجم للأحجام ذات المدى 20 ثمرة.
- 2 ٪ أكثر أو تحت الحجم للأحجام ذات المدى 30 أو أكثر .

12.2.5 الفئات التجارية:

تصنيف الفئات التجارية لزيتون المائدة اختياري، ولكن إذا صنف يجب ان يتم تطبيق التسميات التالية :

(أ) فئة "ممتاز" أو "A"

يعتبر الزيتون ذو جودة عالية لأبعد حد عند توفر الميزات الأفضل للنوع وللمعاملات التي تمت عليه، إلا انه هذه السمات قد لا تتوفر في كامل المنتج فقد يحتوي على تآثر طفيف باللون أو الشكل أو القوام أو بعض عيوب الشكل.

الزيتون الكامل والمقسم ومنزوع النوى والزيتون المحشو من الأصناف المناسبة يمكن تصنيفها ضمن هذه الفئة ايضاً.

(ب) فئة "الأول" أو "1" أو "مختار" أو "اختيار" أو "B"

تتضمن هذه الفئة زيتون من نوعية جيدة ودرجة مناسبة من النضج إلا انه هذه السمات قد لا تتوفر في كامل المنتج فقد يحتوي على تآثر طفيف باللون أو الشكل أو القوام أو بعض عيوب الشكل.

جميع الأنواع بمختلف المعاملات والاساليب من زيتون المائدة قد تندرج ضمن هذه الفئة، باستثناء الزيتون المفروم أو مكسور.

(ج) "الثاني" أو "2" أو "عادي" أو "C"

وتشمل هذه الفئة الزيتون ذو النوعية الجيدة والتي لا يمكن تصنيفها في الفئتين السابقتين، ولكنه يطابق المتطلبات العامة في هذه المواصفة القياسية.

13.2.5 العيوب و الحدود المسموحة

(أ) يجب ان لا يتجاوز الحد الأقصى للعيوب المسموح بها لكل فئة حسب ما هو محدد في الجدول الآتي :

الجدول-3

التصنيف			"الثاني" أو "2" أو "عادي" أو "C"			فئة "الأول" أو "1" أو "مختار" أو "اختيار" أو "B"			فئة "ممتاز" أو "A"		
المعاملة التجارية	زيتون متغير اللون و الزيتون الاسود	زيتون المسود بواسطة عملية الأكسدة	زيتون الاخضر	زيتون متغير اللون و الزيتون الاسود	زيتون المسود بواسطة عملية الأكسدة	زيتون الاخضر	زيتون متغير اللون و الزيتون الاسود	زيتون المسود بواسطة عملية الأكسدة	زيتون الاخضر	زيتون المسود بواسطة عملية الأكسدة	زيتون الاخضر
للزيتون منزوع النوى او المحشو فقط											
النوى او اجزائها	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1
الثمار المحطمة	7	7	7	5	5	5	3	3	3	3	3
عيوب الحشو											
يمكن التعبئة	5	5	5	2	2	2	1	1	1	1	1
التعبئة العشوائية	7	7	7	5	5	5	3	3	3	3	3
للزيتون الكامل منزوع النوى او المحشو											
فاكهة ملطخة	12	6	10	8	6	6	6	4	4 ²		
فاكهة مشوّهة	10	8	8	6	4	4	3	2	2		
فاكهة	10	6	6	6	3	3	4	2	2		

منكمشة									
قوام غير طبيعي	12	10	10	8	6	6	6	4	4
لون غير طبيعي	12	10	10	8	6	6	6	4	4
السيقان	6	6	6	5	5	5	3	3	3
مجموع المسموح لهذه العيوب	22	22	22	17	17	17	12	12	12
مجموع المسموح للكيلوجرام									
مواد غريبة	1	1	1	1	1	1	1	1	1
يتم تقييم التسامح في ادنى عينة من 200 غرام من الزيتون التي اتخذت وفقا لخطة أخذ العينات المناسبة مع مستوى نوعية مقبولة (AQL) من 6.5.									

(ب) يجب ان لا يتجاوز الحد الأقصى للعيوب المسموح بها للزيتون المكسور أو المفروم أو الشرائح أو أية أنماط أخرى من الزيتون حسب ما هو محدد في الجدول الآتي :

الجدول- 4

العيوب	الزيتون الأخضر	الزيتون المسود بواسطة عملية الأكسدة	زيتون متغير اللون والزيتون الاسود
مواد غريبة غير مؤذية (وحدة)	2	2	2
السيقان (وحدة)	4	6	5
الهطخة والمجعدة (%)	25	25	25
النوى أو شظايا النوى (%)	1.0	1.0	1.0
طرية وفائقة الطراوة (%)	12/6	10/5	10/5
القطع المحطمة بين المقسمة والشرائح	50	50	50
يتم تقييم التسامح في عينة من 300 غرام من الزيتون التي اتخذت وفقا لخطة أخذ العينات المناسبة مع مستوى نوعية مقبولة (AQL) من 6.5.			

14.2.5 تصنيف العيوب

أي عبوة تخفق في تلبية واحد أو أكثر من متطلبات الجودة المبينة في 2.5 (باستثناء تلك التي تعتمد على معدلات العينة)، تعتبر معيبة .

15.2.5 قبول الإرسالية

تعتبر الإرسالية مطابقة لمتطلبات الجودة المحددة في 2.5 عندما :

- (أ) تكون تلك المتطلبات لا تستند على معدلات ، وعدد العيوب حسب التعريف الوارد في القسم 6.2.5، لا يتجاوز عدد القبول (ج) من خطة أخذ العينات المناسبة (AQL) من 6.5.
- (ب) مطابقة لمتطلبات القسم 2.5 ، والتي تقوم على معدلات العينة، و الامتثال لها.

6. الاوزان والمقاييس

يجب عند تعبئة الزيتون مراعاة ما يلي :

- 1.6 أن يعبأ الزيتون في عبوات صحية مناسبة جديدة نظيفة سليمة مانعة لتسرب الماء ومصنوعة من مواد لا تنقل للزيتون أية رائحة أو طعم غريب وتقاوم التآكل ولا تتفاعل مع المنتج الموجود بها .

- 2.6 ألا تخفي العبوات المصنوعة من مواد شفافة المظهر الحقيقي للزيتون .
- 3.6 أن تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بـ (10.2) و (17.2).
- 4.6 أن يغطي المحلول الملحي سطح الزيتون المعبأ فيه، وألا يقل حجم الزيتون ووسط التعبئة عن 90% من السعة المائية للعبوة وتعتبر العينة معيبة إذا لم تحقق هذا المتطلب .
- 5.6 تعتبر الدفعة مطابقة لمتطلب السعة المائية عندما يكون عدد العينات المعيبة لا يتجاوز عدد القبول (ج) من خطة أخذ العينات المناسبة (AQL) من 6.5.
- 6.6 ينبغي أن يكون الوزن المصفى للمنتج لا يقل عن النسب المئوية المبينة في الجدول-5، وتحسب على أساس السعة المائية للعبوة:

جدول-5

النمط	الحد الأدنى للوزن المصفى
الزيتون الكامل	50%
منزوع النوى والمحشو	40%

- 7.6 يجب ألا يتجاوز السماح المتعلق بالوزن المصفى والمذكور على العبوة النسب التالية، على أن يساوي معدل الوزن المصفى للعينات أو يتجاوز ما هو مذكور على العبوة كما في الجدول أدناه:

جدول- 6

عبوات وزنها المصفى أقل من 200 غرام	5%
عبوات وزنها المصفى بين 200 جرام و 500 غرام	4%
عبوات وزنها المصفى بين 500 جرام و 1500 غرام	3%
عبوات مع وزنها المصفى تزيد على 1500 غرام	2%
تعتبر الدفعة مطابقة لمتطلب الوزن المصفى عندما يكون معدل جميع العينات لا يقل عن الحد الأدنى لعدد القبول (ج) من خطة أخذ العينات المناسبة (AQL) من 6.5.	
تعتبر أي عبوة لا تحقق هذا المتطلب معيبة.	

7. النقل والتخزين :

1.7 النقل :

أن تنقل العبوات بطريقة لا تؤدي إلى تلفها وأن تكون وسائل النقل مجهزة بطريقة تحمي العبوات من التلوث وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل مبيدات حشرية أو فطرية أو أية مواد سامة أو ضارة .

2.7 التخزين :

أن يخزن زيتون المائدة في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر التلوث والحرارة العالية.

8. أخذ العينات وطرق التحليل:

- 1.8 تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بـ (14.2).
- 2.8 تجرى الاختبارات على العينة الممثلة طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية الواردة بالبنود (5.2) و (7.2) و (8.2) و (15.2) والطرق المبينة في الجدول التالي :

النوع	المبدأ	الطريقة	البند
I	التخيل قياس الجاذبية	AOAC 968.30 (Codex general method for processed fruits and vegetables)	الوزن الصافي
I	الوزن	CAC/RM 46-1972 (for glass containers) (Codex general method for processed fruit and vegetables) and ISO 90.1:1999 (for metal containers) (Codex general method for	تعبئة العبوات

		processed fruit and vegetables)	
II		NMKL 179:2005 (Codex general method for processed fruit and vegetables)	
III	الجهد	AOAC 981.12 (Codex general method for processed fruits and vegetables)	الرقم الهيدروجيني للمحلول الملحي
IV		ISO 1842:1991 (Codex general method for processed fruits and vegetables)	
II		AOAC 971.27 (Codex general method)	
III	الجهد	ISO 3634:1979 "chloride expressed as sodium chloride" (Codex general method for processed fruits and vegetables)	ملح المحلول الملحي
III	AAS (Flame absorption)	AOAC 972.25 (Codex general method)	الرصاص
II	AAS	AOAC 980.19 (Codex general method)	القصدير
<p>تقدير السعة المائية للعبوة (CAC / RM 46-1972)</p> <p>1. الهدف:</p> <p>تطبق هذه الطريقة على العبوات الزجاجية.</p> <p>2. تعريف</p> <p>السعة المائية للعبوة : حجم الماء المقطر عند 20 °س عندما تمتلئ العبوة المغلقة تماماً.</p> <p>3. الاجراءات</p> <p>1.3 اختر العبوات الغير التالفة.</p> <p>2.3 اغسل وجفف وخذ وزن العبوة الفارغة.</p> <p>3.3 املئ العبوة بالماء المقطر عند 20 °س إلى مستوى أعلى منه، وخذ وزن العبوة بعد التعبئة.</p> <p>4. الحسابات والتعبير عن النتائج:</p> <p>اطرح الوزن الموجود في 2.3 من الوزن في 3.3 . يكون الفرق يجب ان يكون وزن الماء اللازم لملء العبوات. يتم التعبير عن النتيجة ب مل من الماء .</p>			

9. البيانات الإيضاحية :

- مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (1/2)، يجب أن تذكر البيانات التالية على بطاقة العبوة:
- 1.9 نوع الزيتون (زيتون أخضر في محلول ملحي – زيتون أسود في محلول ملحي – زيتون متغير اللون في محلول ملحي ... الخ) .
- 2.9 تصنيف الزيتون طبقاً للشكل (زيتون كامل – زيتون كامل منزوع النوى – زيتون كامل محشو ... الخ) .
- 3.9 نوع المعاملة الحرارية المستخدمة في حفظه .
- 4.9 حجم الزيتون (في حالة تدريجه حجمياً) وفي حالة تعبئة حجمين متتاليين أو أكثر تكتب عبارة " أحجام مختلفة" وفي حالة عدم تدريجه حجمياً تكتب عبارة " غير مدرج حجمياً" .

خطط اخذ العينات

يتم تحديد مستوى التفتيش المناسبة على النحو التالي:

مستوى التفتيش I عينات عادية

مستوى التفتيش II النزاعات (مرجعية التحكيم للكويت)، التنفيذ أو الحاجة الى أفضل تقديرات عالية

خطة أخذ العينات 1

(مستوى التفتيش I ، AQL=6.5)

الوزن الصافي يساوي أو أقل من 1 كغ (2.2 رطل)

العدد المقبول	حجم العينة	اكثر حجم
1	6	4,800 أو أقل
2	13	4,801 - 24,000
3	21	24,001 - 48,000
4	29	48,001 - 84,000
5	38	84,001 - 144,000
6	48	144,001 - 240,000
7	60	أكثر من 240,000

الوزن الصافي أكبر من 1 كغ (2.2 رطل) لكن ليس أكثر من 4.5 كغ (10 رطل)

العدد المقبول	حجم العينة	اكثر حجم
1	6	2,400 أو أقل
2	13	2,401 - 15,000
3	21	15,001 - 24,000
4	29	24,001 - 42,000
5	38	42,001 - 72,000
6	48	72,001 - 120,000
7	60	أكثر من 120,000

الوزن الصافي أكثر من 4.5 كغ (10 رطل)

العدد المقبول	حجم العينة	اكثر حجم
1	6	600 أو أقل
2	13	601 - 2,000
3	21	2,001 - 7,200
4	29	7,201 - 15,000
5	38	15,001 - 24,000
6	48	24,001 - 42,000
7	60	more than 42,000

خطة أخذ العينات 2

المستوى II AQL=6.5

الوزن الصافي يساوي أو أقل من 1 كغ (2.2 رطل)		
العدد المقبول	حجم العينة	أكثر حجم
2	13	4,800 أو أقل
3	21	4,801 - 24,000
4	29	24,001 - 48,000
5	38	48,001 - 84,000
6	48	84,001 - 144,000
7	60	144,001 - 240,000
8	72	أكثر من 240,000
الوزن الصافي أكبر من 1 كغ (2.2 رطل) لكن ليس أكثر من 4.5 كغ (10 رطل)		
العدد المقبول	حجم العينة	أكثر حجم
2	13	2,400 أو أقل
3	21	2,401 - 15,000
4	29	15,001 - 24,000
5	38	24,001 - 42,000
6	48	42,001 - 72,000
7	60	72,001 - 120,000
8	72	أكثر من 120,000
الوزن الصافي أكبر من 4.5 كغ (10 رطل)		
العدد المقبول	حجم العينة	أكثر حجم
2	13	600 أو أقل
3	21	601 - 2,000
4	29	2,001 - 7,200
5	38	7,201 - 15,000
6	48	15,001 - 24,000
7	60	24,001 - 42,000
8	72	أكثر من 42,000

المصطلحات الفنية

أشكال الزيتون Olive styles

Skin blemish	تبقع الجلد
Fibrous fruits	ثمار ليفية
Defective stuffing	حشو تالف
Olive tree (<i>Olea europea sativa</i>)	شجرة زيتون (أوليا أوربيا ساتيفا)
Halved olives	زيتون أنصاف
Whole olives	زيتون كامل
Table olives	زيتون المائدة
Olives turning colour (green ripe)	زيتون متغير اللون (أخضر معتق)
Stuffed olives	زيتون محشو
Chopped olives	زيتون مفروم
Stoned (pittes) olives	زيتون منزوع النوى
Celery	كرفس
Off colour	لون غير مرغوب
Poor texture	قوام ضعيف

References

Main reference
Codex Alimentarius Commission
CAC 66/1981 Revision 2013
Table olive

المراجع

المرجع الرئيسي
لجنة دستور الأغذية
رقم 66/1981مراجعة 2013
زيتون المائدة