



مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

التاريخ: ٢٧ آذار ٢٠٢٥

رقم الوارد: 1552

الرقم: م / عام / 6396

التاريخ: 27 / 09 / 1446 هـ

الموافق: 27 / 03 / 2025 م

معالي

عطوفة

سعادة

تحية طيبة وبعد.

أرجو معاليكم/عظوفتكم/سعادتكم التكرم بالعلم بأن أسلوب العمل الفني المتبع في وضع المواصفات القياسية والقواعد الفنية الأردنية يقتضي تعميم مشروع التصويت على الجهات ذات العلاقة، وذلك لإبداء الرأي والتصويت عليه تمهيدا لعرضه على مجلس الإدارة لاعتماده كمواصفة قياسية أو قاعدة فنية أردنية.

لاحقا لكتابنا رقم (م/عام/١٥٧٩٥) تاريخ ٢٠٢٤/٨/١ بخصوص تعميم مشروع التصويت للمواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٤/٣ الخاص الزيوت والدهون - زيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون، أرفق لكم طيا النسخة الثانية عن المشروع الذي أعدته اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون (٢٦)، بعد إجراء بعض التعديلات الفنية عليه (مرفق).

يرجى التكرم بعرض هذا المشروع على المختصين لديكم وموافقتنا بردكم عليه خلال أسبوعين من تاريخه، وذلك باستخدام بطاقة التصويت المرفقة، علما بأن عدم الرد خلال المدة يعتبر موافقة من قبلكم على المشروع المذكور.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام

المدير العام

م. عبير بركات الزهير

المرفقات:

- مشروع التصويت
- بطاقة التصويت
- قائمة التعديلات الفنية على النسخة الأولى من مشروع التصويت

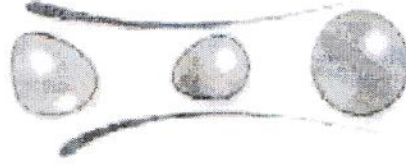
نسخة/ مدير مديرية التقييس
نسخة/ رئيس قسم فحص ومتابعة المواصفات
نسخة/ رئيس قسم الصناعات الغذائية
نسخة/ أمين اللجنة الفنية - م. جلي الهنداوي
غدير - ٢٠٢٥/٣/٢٣

المملكة الأردنية الهاشمية

ماتق: +٩٦٢ ٦٥٣ ١٢٢٥ فاكس: +٩٦٢ ٦٥٣ ١٢٤٩ ص. ب: ٩٤١٢٨٧ عمارة ١١١٩٤ الأردن، الماتق الإلكترونية: www.ismo.gov.jo

قائمة التعديلات الفنية على النسخة الأولى من مشروع التصويت

١. إضافة المراجع التالية إلى بند المراجع التقييسية:
 - المواصفات القياسية الأردنية (٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢).
 - المراجع الصادرة عن جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢،١٣ (AOAC) ٩٤٢،١٧.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
 - تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
٢. تعديل جدول ٣ بإضافة قيمة مجموع بيتا
٣. تعديل بند الملوثات.
٤. إضافة طرق فحص للبند ١١-١٨-٢.
٥. حذف إقليم من البند ١٢-١-٣.
٦. تعديل اخطاء مطبعية (تعديل الاشارة \geq في البند ٦-٩، تعديل كلمات : زيت زيتون بكر وقادي، زيت زيتون بكر وزيت زيتون بكر عادي بدل من زيوت أينما وردت.



DJS 3:2025

Ninth edition

ع ت ٢٠٢٥/٣

الإصدار التاسع

مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

Fats and oils – Olive oils and olive pomace oils

مؤسسة المواصفات والمقاييس

المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

١	١- المجال	١
١	٢- المراجع التقييسية	١
٣	٣- المصطلح والتعريف	٣
٤	٤- التصنيفات	٤
٥	٥- معايير النقاوة	٥
١١	٦- معايير الجودة	١١
١٤	٧- المضافات الغذائية	١٤
١٤	٨- الملوثات	١٤
١٤	٩- الاشتراطات الصحية	١٤
١٤	١٠- التعبئة والنقل والتخزين	١٤
١٥	١١- طرق التحليل وأخذ العينات	١٥
١٧	١٢- بطاقة البيان	١٧
١٨	المرجع	١٨

الجدول

٥	الجدول ١- تركيب الأحماض الدهنية بطريقة كروماتوغرافيا الغاز	٥
٦	الجدول ٢- محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"	٦
٦	الجدول ٣- تركيب الإستيروولات منزوعة الميثيل كنسبة مئوية من الإستيروولات الكلية	٦
٧	الجدول ٤- محتوى الإستيروولات الكلية	٧
٧	الجدول ٥- محتوى إريثروديول + يوفأول	٧
٨	الجدول ٦- محتوى الشموع	٨
٨	الجدول ٧- الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقي والنظري من ثلاثي الجليسريدات ECN ٤٢	٨
٩	الجدول ٨- محتوى ستيجمستاديين	٩
٩	الجدول ٩- نسبة الجليسريدات الأحادية المحتوية على حمض البالميتيك فقط عند الوضع ٢	٩
٩	الجدول ١٠- المواد غير المتصينة	٩
١١	الجدول ١١- معايير الجودة	١١

تعتبر هذه المواصفة القياسية الأردنية بديلة لنفس المواصفة القياسية الأردنية الصادرة عام ٢٠١٢ وتحل محلها.

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للقياس في الأردن، حيث يتم إعداد المواصفات القياسية الأردنية من خلال لجان فنية. وتكون هذه اللجان عادةً مشكلةً من أعضاء ممثلين للجهات الرئيسية المعنية بموضوع المواصفة، ويكون لجميع الجهات المعنية بموضوع المواصفة الحق في إبداء الرأي والملاحظات حول هذه المواصفة، وذلك أثناء فترة تعميم مشروع التصويت، سعياً لجعل المواصفات القياسية الأردنية موائمة للمواصفات القياسية الدولية والاقليمية قدر الإمكان وذلك من أجل إزالة العوائق الفنية من أمام التجارة وتسهيل انسياب السلع بين الدول.

تمت هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية وفقاً لدليل العمل الفني التقييس ١-٢/٢٠٠٥، الجزء ٢: قواعد هيكلة وصياغة المواصفات القياسية الأردنية.

وبناءً على ذلك فقد قامت اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون ٢٦ بدراسة المواصفة القياسية الأردنية ٣/٢٠١٢ الخاصة بالزيوت والدهون. زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٣/٢٠٢٥ الخاص بالزيوت والدهون - زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون، وأوصت باعتماد المشروع المعدل كمواصفة قياسية أردنية ٣/٢٠٢٥، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

الزيوت والدهون – زيوت الزيتون وزيتون ثفل الزيتون

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في زيوت الزيتون وزيتون ثفل الزيتون.

٢- المراجع التقييسية

- الوثائق المرجعية التالية لا يمكن الاستغناء عنها لتطبيق هذه الوثيقة. في حالة الإحالة المؤرخة تطبق الطبعة المذكورة فقط، أما في حالة الإحالة غير المؤرخة فتطبق آخر طبعة من الوثيقة المرجعية المذكورة أدناه (متضمنة أي تعديلات)، علماً بأن مكتبة مؤسسة المواصفات والمقاييس تحتوي على فهرس للمواصفات السارية المفعول في الوقت الحاضر.
- مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف.
 - المواصفة القياسية الدولية ٥٥٥٥، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – أخذ العينات.
 - المواصفة القياسية الدولية ٨٢٩٤، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تقدير محتوى النحاس والحديد والنيكل باستخدام جهاز امتصاص المطياف الذري (الفرن الجرافيتي) – الطريقة المباشرة.
 - المواصفة القياسية الدولية ٩٩٣٦، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تقدير محتوى التوكوفيرول والتكوترينول باستخدام طريقة كروماتوغرافيا السوائل عالي الأداء.
 - المواصفة القياسية الدولية ١٢١٩٣، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تقدير كمية الرصاص باستخدام جهاز المطياف الذري (الفرن الجرافيتي) الطريقة المباشرة.
 - المواصفة القياسية الدولية ١٢٨٧٢، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تقدير الجليسيريدات الأحادية المحتوية على حمض البالميتيك فقط عند الوضع ٢.
 - المواصفة القياسية الدولية ١٥٧٨٨-١، الدهون والزيوت الحيوانية والنباتية – تقدير محتوى ستيغماستادين في الزيوت النباتية، الجزء ١: باستخدام كروماتوغرافيا غاز العمود الشعري.
 - مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. 8، تقدير رباعي كلوريد الإيثيلين في زيوت الزيتون باستخدام كروماتوغرافيا الغاز السائل.
 - مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 11/Rev.4، تقدير تكوين محتوى ستيغماستادين في الزيوت النباتية.

- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 15/Rev.10، تقدير الخصائص الحسية لزيوت الزيتون البكر.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 16/Rev.2، تقدير تكوين محتوى الستيرينات في الزيوت النباتية المكررة.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 18/Rev.1، تقدير محتوى المواد الشمعية باستخدام كروماتوغرافيا غاز العمود الشعري.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5 البحث عن الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 20/Rev.4، تقدير الفرق بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري لثلاثي الجليسريدات (عدد ذرات الكربون المتكافئة ٤٢ ((ECN 42)).
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 23/Rev.1، تقدير الجليسريدات الأحادية المحتوية على حمض البالميتيك فقط عند وضع ٢.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون CoI/T.20/Doc. No 26/Rev.5، تقدير محتوى وتركيبية الإستيرولات والمركبات الكحولية باستخدام كروماتوغرافيا الغاز الشعري.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون CoI/T.20/Doc. No 28/Rev.2، تقدير محتوى المواد الشمعية إسترات الميثيل للأحماض الدهنية وإسترات الإثيل للأحماض الدهنية باستخدام كروماتوغرافيا الغاز.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 29/Rev.2، وثيقة لإعلان استخدام طرق المجلس الدولي للزيتون لتحديد محتوى المركبات الفينولية.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 33/Rev.1، تقدير إسترات ميثيل الأحماض الدهنية باستخدام كروماتوغرافيا الغاز.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1، تقدير الأحماض الدهنية الحرة، الطريقة الباردة.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1، تقدير قيمة البيروكسيد.
- المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ca 6b-53، تقدير المواد غير المتصنبة.
- المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ch 5-91، تقدير الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية.
- المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) 5b-89، الدهون الثلاثية في الزيوت النباتية بواسطة HPLC.

- المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Cd 26-96، ستيغماستادين في الزيوت النباتية.
- مواصفة اتحاد جمعيات الزيوت والدهون والبدور (FOSFA)، تحديد نقطة الوميض.
- المواصفة القياسية الأردنية ٩، بطاقة البيان — المعيار العام لوضع بطاقة البيان على عبوات الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨، المواد الغذائية — مدد الصلاحية للمواد الغذائية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣، الاشتراطات الصحية — القواعد العامة لشؤون صحة الأغذية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧١٥، الزيوت والدهون — تقدير محتوى الرطوبة والمواد المتطايرة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧١٦، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية — تقدير محتوى الشوائب غير الذائبة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧١٩، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية — تقدير المواد غير القابلة للتصبن باستخدام طريقة الاستخلاص بواسطة الهكسان.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٠، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية — تقدير امتصاص الأشعة فوق البنفسجية معبراً عنها بتلاشي محدد للأشعة.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٢، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية — تقدير قيمة البيروكسيد — تقدير نقطة النهاية (بصرياً) بإتباع الطريقة اليودية.
- المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٧، الزيوت والدهون الحيوانية والنباتية — تحضير عينة الاختبار.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٤٠٠، الزيوت والدهون — تخزين ونقل الزيوت والدهون السائبة المعدة للاستهلاك البشري.
- المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥، الشؤون الصحية وسلامة الغذاء الحدود القصوى لمثبقيات المبيدات والمثبقيات العرضية في الأغذية والأعلاف.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٠، المواد والأدوات المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣١، المواد والأدوات البلاستيكية المعدة للتلامس مع الغذاء.
- القاعدة الفنية الأردنية ٢١٣٢، مواد التعبئة والتغليف.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.
- المرجع الصادر عن جمعية المخللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢،١٣، تقدير محتوى الرطوبة في الاطعمة باستخدام طريقة فرن التفريغ.

- المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢,١٦، تقدير محتوى الرطوبة في الاطعمة باستخدام طريقة فرن الهواء.

- المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين (AOAC) ٩٤٢,١٧، تقدير الدهون (الدهن الخام) في الأطعمة باستخدام طريقة الاستخلاص (سوكسلت).

٣- المصطلح والتعريف

لأغراض هذه المواصفة القياسية الأردنية يستخدم المصطلح والتعريف الوارد أدناه:

١-٣

زيوت الزيتون

الزيوت المستخلصة فقط من ثمار شجرة الزيتون المعروفة بالاسم العلمي *Olea europaea L.* مع استبعاد الزيوت المستخلصة بالمذيبات أو بطرق إعادة الأسترة وأي خلط مع زيوت من أنواع أخرى

٤- التصنيفات

تصنف زيوت الزيتون إلى الأصناف الآتية:

١-٤ زيوت الزيتون

١-١-٤ زيوت الزيتون البكر

الزيوت المستخلصة من ثمار شجرة الزيتون فقط بالطرق الميكانيكية أو وسائل فيزيائية أخرى تحت ظروف غالباً ما تكون حرارية بحيث لا تؤدي إلى تغيير في صفات الزيوت وبدون أن يخضع لأي معالجة أخرى عدا الغسل والتصفية والطررد المركزي والترشيح، يجب أن تصنف كالتالي:

١-١-٤-٤ زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري:

(أ) زيت زيتون بكر ممتاز.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٠,٨ غ/١٠٠ غ.

(ب) زيت زيتون بكر.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٢ غ/١٠٠ غ.

(ج) زيت زيتون بكر عادي.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٣,٣ غ/١٠٠ غ.

١-١-٤-٢ زيوت زيتون بكر يجب تكريرها قبل استخدامها

زيت زيتون بكر وقّادي (مضيء) - اللمباتي: زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٣,٣ غ/١٠٠ غ و/أو الذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية لهذا النوع والذي يمكن تكريره أو استخدامه في الصناعة.

٤-١-٢ زيت الزيتون المكرر: الزيت الناتج من زيوت الزيتون البكر التي أجريت عليها عمليات التكرير، ولم تؤد هذه العمليات إلى تغييرات في بنية الجليسيريدات الأساسية الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٠,٣ غ/١٠٠ غ.

٤-١-٣ زيوت الزيتون: الزيوت المكونة من خلط زيوت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك والتي لا تزيد حموضتها المعبر عنها كحمض أولييك على ١ غ/١٠٠ غ.

٤-٢ زيت ثقل الزيتون

الزيت المستخلص من معاملة ثقل الزيتون بالمذيبات أو معاملات فيزيائية أخرى مع استبعاد الزيوت المستخلصة بإعادة الأسترة وأي خلط مع زيوت من أصناف أخرى وتسوق وفقاً للمسميات والتعاريف التالية:

٤-٢-١ زيت ثقل الزيتون الخام: زيت ثقل الزيتون الذي تتوافق خصائصه الكيميائية والفيزيائية والعضوية مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية لهذا النوع والمخصص للتكرير من أجل الاستهلاك البشري، أو للاستعمالات التقنية.

٤-٢-٢ زيت ثقل الزيتون المكرر: الزيت المستخلص من زيوت ثقل الزيتون الخام بطرق تكرير لا تؤدي إلى تغيير في بنية الجليسيريدات الأولية والذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ٠,٣ غ/١٠٠ غ.

٤-٢-٣ زيت ثقل الزيتون: الزيت الناتج من خلط زيت ثقل الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري بالشكل المستخلصة به الذي لا يزيد حموضته المعبر عنها كحمض أولييك على ١ غ/١٠٠ غ، لا يمكن بأي حال أن يسمى هذا الخليط "زيوت الزيتون".

٥- معايير النقاوة

يجب أن تطبق خصائص معايير النقاوة على زيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون، علماً بأن الحدود المعنية لكل معيار تتضمن قيمة دقيقة لطرق التحليل الموصى بها موضحة كما يلي:

٥-١ أن يكون تركيب الأحماض الدهنية بطريقة كروماتوغرافيا الغاز (نسبة كتلوية من إسترات الميثيل) كما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١- تركيب الأحماض الدهنية بطريقة كروماتوغرافيا الغاز

النسبة الكتلوية من إسترات الميثيل	الأحماض الدهنية
$\geq 0,2$	حمض اللجنوسيريك
$\geq 0,6$	حمض الأراكيديك
من ٥٥ إلى ٨٥	حمض الأولييك
من ٠,٣ إلى ٣,٥	حمض البالميتولييك
من ٧ إلى ٢٠	حمض البالميتيك

الجدول ١- تركيب الأحماض الدهنية بطريقة كروماتوغرافيا الغاز (تتمة)

النسبة الكتلية من إسترات الميثيل	الأحماض الدهنية
≥ 0.2	حمض البهنيك
من ٠.٥ إلى ٥	حمض الستياريك
≥ 0.5	حمض الغدوليك (ايكوسينويك)
≥ 1	حمض اللينولينك
من ٢.٥ إلى ٢١	حمض اللينولييك
≥ 0.3	حمض الميريستيك
≥ 0.6	حمض الهبتاديسينويك
≥ 0.4	حمض الهبتاديكانويك

^(١) يرتفع الحد إلى أقل من أو يساوي ٠.٣ لزيت ثقل الزيتون.
 (ب) عندما يظهر الزيت البكر الغذائي ≥ 1 حمض اللينولينك ≥ 1.4 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال كانت نسبة بيتا-سايتوستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستروول ≤ 24 وجميع معايير النقاوة تقع ضمن الحدود المسموح بها.

٢-٥ أن يكون محتوى الأحماض الدهنية "ترانس" كما هو وارد في الجدول ٢.

الجدول ٢ - محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

C18:2T+C18:3T %	C18:1T %	نوع الزيت
≥ 0.05	≥ 0.05	زيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري
≥ 0.1	≥ 0.1	زيت الزيتون البكر الوقائي
≥ 0.3	≥ 0.2	زيت الزيتون المكرر
≥ 0.3	≥ 0.2	زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)
≥ 0.1	≥ 0.2	زيت ثقل الزيتون الخام
≥ 0.35	≥ 0.4	زيت ثقل الزيتون المكرر
≥ 0.35	≥ 0.4	زيت ثقل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثقل الزيتون المكرر)

٣-٥ أن يكون تركيب الإستيروولات وثنائي الكحول الثلاثي الترايترين كما يلي:

١-٣-٥ أن يكون تركيب الإستيروولات منزوعة الميثيل كنسبة مئوية من الإستيروولات الكلية كما هو وارد في الجدول ٣.

الجدول ٣ - تركيب الإستيروولات منزوعة الميثيل كنسبة مئوية من الإستيروولات الكلية

% من الاستيروولات الكلية	الإستيرول
≥ 0.5	الكوليستيرول
≥ 0.1	البراسيكاستيرول

الجدول ٣ - تركيب الإستيروولات منزوعة الميثيل كنسبة مئوية من الإستيروولات الكلية (تتمة)

الإستيرول	% من الاستيروولات الكلية
الكامبستيرول	≥ 4 (ب)
ستيغماستيرول	\geq كامبستيرول في الزيوت الغذائية
Δ -٧-٧-ستيغماستينول	≥ 0.5 (ج)
بيتا-سايتوستيرول الظاهرية: بيتا-سايتوستيرول + Δ -٥-ستيغماستادينول + كوليسترول + سيتوستانول + Δ -٥-٢٤-ستيغماستادينول	≥ 93

(أ) يرتفع الحد إلى أقل من أو يساوي ٠.٢ لزيوت ثقل الزيتون.

(ب) عندما يظهر زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر ≥ 4 كامبستيرول % ≥ 0.5 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال كانت نسبة ستيغماستيرول ≥ 1.4 و Δ -٧-٧-ستيغماستيرول ≥ 0.3 وجميع المعايير الأخرى تقع ضمن الحدود المسموح بها.

(ج) عندما يظهر زيت الزيتون أو زيت ثقل الزيتون نسبة > 0.5 Δ -٧-٧-ستيغماستينول ≥ 0.8 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال:

- نسبة بيتا-سايتوستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول $\leq 2.8, 42 \Delta \text{ ECN} \geq 0.10$ | لزيوت الزيتون البكر الممتاز والبكر.
- نسبة بيتا-سايتوستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول $\leq 2.8, 42 \Delta \text{ ECN} \geq 0.15$ | ، ستيغماستادينول ≤ 0.3 | زيت الزيتون بكر اللبائني.
- نسبة بيتا-سايتوستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول $\leq 2.8, 42 \Delta \text{ ECN} \geq 0.15$ | لزيوت الزيتون البكر وزيت الزيتون (زيوت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر).
- ستيغماستيرول $\geq 1.4, 42 \Delta \text{ ECN} \geq 0.40$ | لزيوت ثقل الزيتون الخام أو زيوت ثقل الزيتون المكرر أو زيوت ثقل الزيتون (زيوت الزيتون البكر وزيوت ثقل الزيتون المكرر).

وفي جميع الحالات المذكورة أعلاه أن تكون كل المعايير الأخرى ضمن الحدود المسموح بها في هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٥-٣-٢ أن يكون محتوى الإستيروولات الكلية كما هو وارد في الجدول ٤ .

الجدول ٤ - محتوى الإستيروولات الكلية

نوع الزيت	محتوى الإستيروولات الكلية مغ/كغ
زيت الزيتون البكر	≤ 1000 {
زيت الزيتون المكرر	
زيوت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	
زيت ثقل الزيتون الخام	≤ 2500
زيت ثقل الزيتون المكرر	≤ 1800
زيت ثقل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثقل الزيتون المكرر)	≤ 1600

٥-٣-٣ أن يكون محتوى إريثروديول ويوفاول كنسبة من الإستيروولات الكلية كما هو وارد في الجدول ٥ .

الجدول ٥ - محتوى إريثروديول + يوفاول

نوع الزيت	محتوى إريثروديول + يوفاول % الإستيروولات الكلية
زيت الزيتون (زيوت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر)	≥ 4.5
زيوت الزيتون البكر العادي للاستهلاك البشري	≥ 4.5
زيت الزيتون البكر الوقائي	≥ 4.5 (١)
زيت الزيتون المكرر	≥ 4.5 (٢)
زيت ثفل الزيتون الخام	< 4.5 (٣)
زيت ثفل الزيتون المكرر	< 4.5
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	< 4.5

(١) عندما يكون محتوى الشمع في الزيت من ٣٠٠ مغ/كغ إلى ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيوت زيتون بكر وقائي إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أقل أو يساوي ٣٥٠ مغ/كغ أو إريثروديول + يوفاول أقل أو يساوي ٣٠٥ %.

(٢) إذا كان المحتوى الكلي للإريثروديول + يوفاول ٣٥٠ مغ/كغ بين ٤.٥ % و ٦ % يجب أن يكون محتوى إريثروديول ≥ 75 مغ/كغ.

(٣) عندما يكون محتوى الشمع في الزيت من ٣٠٠ مغ/كغ إلى ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيوت ثفل الزيتون الخام إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أكبر من ٣٥٠ مغ/كغ ولالإريثروديول + يوفاول أكبر من ٣٠٥ %.

٥-٤ أن يكون محتوى الشموع كما يلي:

٥-٤-١ أن يكون محتوى الشموع $C 42 + C 44 + C 46$ (مغ/كغ) في زيوت الزيتون البكر الممتاز وزيوت الزيتون البكر ≥ 150 مغ/كغ.

٥-٤-٢ أن يكون محتوى الشموع $C 40 + C 42 + C 44 + C 46$ (مغ/كغ) في أنواع الزيوت الأخرى كما هو وارد في الجدول ٦.

الجدول ٦ - محتوى الشموع

نوع الزيت	الشموع $C 40 + C 42 + C 44 + C 46$ مغ/كغ
زيت الزيتون البكر العادي	≥ 250
زيت الزيتون البكر الوقائي	≥ 300 (١)
زيت الزيتون المكرر	≥ 350
زيت الزيتون (زيوت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر)	≥ 350
زيت ثفل الزيتون الخام	< 350 (٢)
زيت ثفل الزيتون المكرر	< 350

الجدول ٦ - محتوى الشموع (تتمة)

نوع الزيوت	الشموع C ٤٠ + C ٤٢ + C ٤٤ + C ٤٦ مغ/كغ
زيت ثقل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثقل الزيتون المكرر)	٣٥٠ <
<p>أ) عندما يكون محتوى الشمع في الزيوت من ٣٠٠ مغ/كغ إلى ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيوت زيتون بكر وقادي إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أقل أو يساوي ٣٥٠ مغ/كغ أو إريثروديول + يوفالول أقل أو يساوي ٣,٥٪.</p> <p>ب) عندما يكون محتوى الشمع في الزيوت من ٣٠٠ مغ/كغ إلى ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيوت ثقل الزيتون الخام إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أكبر من ٣٥٠ مغ/كغ ولإريثروديول + يوفالول أكبر من ٣,٥٪.</p>	

٥-٥ أن يكون الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقي والنظري من ثلاثي الجليسريدات ECN ٤٢ كما هو وارد في الجدول ٧.

الجدول ٧ - الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقي والنظري من ثلاثي الجليسريدات ECN ٤٢

نوع الزيوت	الفرق الأقصى بين المحتوى الحقيقي والنظري من ثلاثي الجليسريدات ECN ٤٢
زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري	$\geq 0,2$
زيت الزيتون البكر الوقادي	$\geq 0,3$
زيت الزيتون المكرر	$\geq 0,3$
زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	$\geq 0,3$
زيت ثقل الزيتون الخام	$\geq 0,6$
زيت ثقل الزيتون المكرر	$\geq 0,5$
زيت ثقل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثقل الزيتون المكرر)	$\geq 0,5$

٦-٥ أن يكون محتوى ستيجماستادين كما هو وارد في الجدول ٨.

الجدول ٨ - محتوى ستيجماستادين

نوع الزيوت	محتوى ستيجماديين مغ/كغ
زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون بكر	$\geq 0,05$
زيوت الزيتون البكر العادي	$\geq 0,1$
زيوت الزيتون البكر الوقادي	$\geq 0,5$

٥-٧ أن تكون نسبة الجليسيريدات الأحادية المحتوية على حمض البالمتيك فقط عند الوضع ٢ كما هو وارد في الجدول ٩.

الجدول ٩ - نسبة الجليسيريدات الأحادية المحتوية على حمض البالمتيك فقط عند الوضع ٢

نوع الزيت	نسبة الجليسيريدات الأحادية المحتوية على حمض البالمتيك فقط عند الوضع ٢
زيوت الزيتون الصالحة للاستهلاك البشري وزيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	$2P \geq 0.9\%$; $C16:0 \geq 14\%$ $2P \geq 1.0\%$; $C16:0 < 14\%$
زيوت الزيتون البكر غير الغذائية وزيت الزيتون المكرر	$2P \geq 0.9\%$; $C16:0 \geq 14\%$ $2P \geq 1.1\%$; $C16:0 < 14\%$
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	$1.2\% \geq$
زيت ثفل الزيتون الخام والمكرر	$1.4\% \geq$

٥-٨ أن تكون المواد غير المتصينة كما هو وارد في الجدول ١٠.

الجدول ١٠ - المواد غير المتصينة

نوع الزيت	المواد غير المتصينة غ/كغ
زيوت الزيتون	$15 \geq$
زيوت ثفل الزيتون	$30 \geq$

٦- معايير الجودة

أن تكون الحدود لكل معيار كما هو وارد في الجدول ١١ مع الأخذ بالاعتبار القيم المحكمة الخاصة بطرق التحليل الموصى بها.

الجدول ١١ - معايير الجودة

زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر بكر وفادي ^(١)	زيت زيتون مكرر	زيتون زيتون (مكرر + بكر)	زيت ثقل الزيتون الخام	زيت ثقل الزيتون المكرر	زيت ثقل الزيتون (مكرر + بكر)
-	-	مقبول	جيد	-	مقبول	جيد
-	-	-	-	-	-	-
صفر > الوسيط	الوسيط < ٦	-	-	-	-	-
٣,٥ ≥	الوسيط > ٦ ≥	-	-	-	-	-
الوسيط < صفر	-	-	-	-	-	-
-	-	أصفر فاتح	أصفر فاتح مائلا للاخضرار	-	أصفر فاتح للبني المصفر	أصفر فاتح مائلا للاخضرار
-	-	رائق	رائق	-	رائق	رائق
٢ ≥	٣,٣ ≥	٠,٣ ≥	١ ≥	-	٠,٣ ≥	١ ≥
٢٠ ≥	٢٠ ≥	غير محدد	١٥ ≥	غير محدد	٥ ≥	١٥ ≥

الجدول ١١ - معايير الجودة (تتمة)

المعيار	زيت زيتون بكر ممتاز	زيت زيتون بكر	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر وقادي	زيت زيتون مكرر	زيتون زيتون (مكرر + بكر)	زيت ثفل الزيتون الخام	زيت ثفل الزيتون المكرر	زيت ثفل الزيتون (مكرر + بكر)
٤-٦ الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية ($K^{1.0}$)	٠,٢٢ \geq	٠,٢٥ \geq	٠,٣ \geq	-	١,٢٥ \geq	١,١٥ \geq	-	٢ \geq	١,٧ \geq
٢٧٠ نانوميتر (ساينكلوهكسان) / ٢٦٨ نانوميتر (أيزو أوكتان)	٠,٠١ \geq	٠,٠١ \geq	٠,٠١ \geq	-	٠,١٦ \geq	٠,١٥ \geq	-	٠,٢ \geq	٠,١٨ \geq
ΔK	٠,٠١ \geq	٠,٠١ \geq	٠,٠١ \geq	-	٠,١٦ \geq	٠,١٥ \geq	-	٠,٢ \geq	٠,١٨ \geq
٢٣٢ نانوميتر	٠,٢٥ \geq	٠,٢٦ \geq	٠,٢٦ \geq	-	-	-	-	-	-
٥-٦ الرطوبة والمواد المتطايرة نسبة كتلوية	٠,٢ \geq	٠,٢ \geq	٠,٢ \geq	٠,٣ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	١,٥ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq
٦-٦ الشوائب غير الذاتية في النفط الخفيف نسبة كتلوية	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,٢ \geq	٠,٠٥ \geq	٠,٠٥ \geq	-	٠,٠٥ \geq	٠,٠٥ \geq
٧-٦ نقطة الاشتعال	-	-	-	-	-	-	١٢٠ \leq	-	-
٨-٦ العناصر النزرة مغ/كغ (trace metals)	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	-	٢ \geq	٢ \geq
حديد	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	٢ \geq	-	٢ \geq	٢ \geq
نحاس	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	٠,١ \geq	-	٠,١ \geq	٠,١ \geq
٩-٦ إسترات الإثيل (FAEEs)	٣٥ مغ/كغ \geq	-	-	-	-	-	-	-	-
١٠-٦ المحتوى الفينولي	الرجوع إلى البند ٢١-١١	-	-	-	-	-	-	-	-
<p>^(١) ليس إلزامياً تزامن معايير (الخصائص الخسبية) و (الحموض معبر عنها كحمض أوليك) و (رقم البيروكسيد ملي مكافئ) أو أكسجين بيروكسي)، معيار واحد يكفي.</p> <p>^(٢) أو حينما يكون وسيط العيوب أقل أو يساوي ٣,٥ ووسيط الفاكهة يساوي صفر.</p> <p>^(٣) هذا القرار مخصص فقط للتطبيق من قبل الشركاء التجاريين على أساس اختياري.</p> <p>^(٤) قد يحتاج الشركاء التجاريون في بلد بيع التجزئة إلى الامتثال لهذه الحدود عندما يتم توفير الزيوت للمستهلك النهائي.</p>									

٧- المضافات الغذائية

- ٧-١ لا يسمح بأي مضافات لزيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون الخام.
- ٧-٢ يسمح بإضافة ألفا-توكوفيرول لزيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر) وزيت ثفل الزيتون المكرر وزيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر) بغرض إعادة التوكوفيرول الطبيعي الموجود أصلاً والذي فقد أثناء عملية التصنيع وذلك بحد أعلى حسب الممارسات الجيدة في التصنيع.

٨- الملوثات

- ٨-١ يجب ألا تزيد كمية الملوثات في المنتج النهائي على ما هو وارد في مواصفة هيئة الدستور الغذائي ١٩٣، وفي حال عدم توفر بيانات عن الملوثات للمنتج يتم الرجوع إلى التشريع الأوروبي ٩١٥ وتعديلاته.
- ٨-٢ يجب ألا تزيد حدود متبقيات المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ١٩٢٥.
- ٨-٣ يجب ألا يزيد الحد الأقصى لكل مذيب هالوجيني هو ٠,١ مغ/كغ.
- ٨-٤ يجب ألا يزيد الحد الأقصى لمجموع كل المذيبات الهالوجينية هو ٠,٢ مغ/كغ.

٩- الاشتراطات الصحية

- يجب توفر الاشتراطات الصحية الآتية في المنتج النهائي بحيث:
- ٩-١ يتم تحضيره وتداوله وفقاً للمواصفة القياسية الأردنية ٤٩٣.

١٠- التعبئة والنقل والتخزين

- بالإضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ١٤٠٠، يجب أن تكون زيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون معبأة في أوعية مناسبة تحافظ على جودة المنتج وسلامته، بحيث تكون حسب التالي:
- ١٠-١ صهاريج وخزانات تسمح بأن تنقل زيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون بشكل سائب.
- ١٠-٢ براميل معدنية في حالة جيدة محكمة الإغلاق ومظلية من الداخل بطلاء مناسب.
- ١٠-٣ في حال التعبئة في عبوات تنك أو علب معدنية مطبوعة وجديدة ومحكمة الإغلاق ومظلية من الداخل بطلاء مناسب وأن تكون العبوات نظيفة وسليمة ومناسبة تحفظ المنتج من التلوث والتلف وتحافظ على خصائصه الطبيعية بحيث تطابق مواد التعبئة والتغليف المستخدمة المتطلبات الواردة في القواعد الفنية الأردنية ٢١٣٠ و ٢١٣١ و ٢١٣٢.

١٠-٤ زجاجة ضخمة واسعة الجوف ضيقة العنق مكسوة بقبضان مجدولة أو عبوات زجاجية أو عبوات مصنعة من مادة مناسبة.

١٠-٥ ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠٪ من السعة المائبة الكلية عند ملئها تماماً بماء مقطر عند درجة حرارة ٢٠°س، أما في العبوات المعدنية التي سعتها لتراً واحداً أو أقل فيجب ألا يقل حجم المحتويات عن ٨٠٪ من السعة المائبة الكلية للعبوة عند ملئها تماماً بماء مقطر عند درجة حرارة ٢٠°س.

١١- طرق الفحص وأخذ العينات

١١-١ طرق الفحص

يتم فحص العينات حسب الطرق المرجعية للفحص أو الطرق المكافئة التي تم اجراء عمليات التثبيت والتحقق لها.

١١-٢ طرق أخذ العينات

يتم أخذ العينات حسب تعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بأخذ العينات من المواد الغذائية المتداولة بالأسواق لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها، وتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء الخاصة بالتفتيش وأخذ العينات من المواد الغذائية المستوردة لسنة ٢٠١٥ وتعديلاتها.

١١-٢ تحضير عينة الاختبار

يتم تحضير عينة الاختبار حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٧.

١١-٣ تقدير تركيب الأحماض الدهنية ومحتوى الدهون المتحولة (ترانس)

يتم تقدير تركيب الأحماض الدهنية ومحتوى الأحماض الدهنية (ترانس) حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون الزيتون COI/T.20/Doc. No 33/rev.1.

١١-٤ تقدر تركيب ومحتوى الإستيروولات والمركبات الكحولية (الألفاتية)

يتم تقدير محتوى الإستيروولات والمركبات الكحولية حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون الزيتون COI/T.20/Doc. No26/Rev.5.

١١-٥ تقدير الفرق بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري الثلاثية الجليسريدات ECN 42

يتم تقدير الفرق بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري لثلاثي الجليسريدات حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون الزيتون COI/T.20/Doc. No20/Rev.4 أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيمائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) 5b- 8.

١١-٦ تقدير محتوى ستيغماستادين

يتم تقدير محتوى ستيغماستادين حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون الزيتون COI/T.20/Doc. No11/Rev.4

أو حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No.16/Rev.2 أو حسب المواصفة القياسية الدولية ١٥٧٨٨-١ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Cd 26-96.

١١-٧ تقدير نسبة الجليسيريدات الأحادية المحتوية على حمض البالميتيك فقط عند الوضع ٢

يتم تقدير محتوى حامض البالميتيك عند وضع ٢ من الجليسيريدات الأحادية حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No.23/Rev.1 أو حسب المواصفة القياسية الدولية ١٢٨٧٢.

١١-٨ تقدير المادة غير المتصينة

يتم تقدير المادة غير المتصينة حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧١٩ أو حسب المواصفة القياسية الدولية ١٨٦٠٩ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ca 6b-53. يجب أن تكون النتائج معبر عنها بالغرامات/ المواد غير المتصينة لكل كيلوغرام/الزيوت.

١١-٩ تقدير الخصائص الحسية

يتم تقدير الخصائص الحسية لزيت الزيتون البكر حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No15/Rev.10.

١١-١٠ تقدير الأحماض الدهنية الحرة

يتم تقدير الأحماض الدهنية الحرة حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No34/Rev.1.

١١-١١ تقدير رقم البيروكسيد

يتم تقدير رقم البيروكسيد حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No35/Rev.1، أو حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٢ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Cd 8b-90.

١١-١٢ تقدير الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية

يتم تقدير الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc.No19/Rev 5 أو حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧٢٠ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ch 5-91.

١١-١٣ تقدير الرطوبة والمواد المتطايرة

يتم تقدير الرطوبة والمواد المتطايرة حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧١٥.

١١-١٤ تقدير الشوائب غير الذائبة في النفط الخفيف (Light petroleum)

يتم تقدير الشوائب غير الذائبة في النفط الخفيف حسب المواصفة القياسية الأردنية ٧١٦.

١١-١٥ تحديد نقطة الوميض

يتم تحديد نقطة الوميض حسب طريقة اتحاد جمعيات الزيوت والدهون والبدور (FOSFA)، تحديد نقطة الوميض.

١١-١٦ تقدير المعادن النزرة

يتم تقدير المعادن النزرة حسب المواصفة القياسية الدولية ٨٢٩٤.

١١-١٧ تقدير محتوى ألفا تكوفيرول

يتم تقدير ألفا تكوفيرول حسب المواصفة القياسية الدولية ٩٩٣٦.

١١-١٨ تقدير المعادن الثقيلة

١١-١٨-١ يتم تقدير محتوى الرصاص حسب المواصفة القياسية الدولية ١٢١٩٣ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيمائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ca 18c-91 أو حسب مواصفة المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيمائيين الرسميين AOAC ٩٩٤,٠٢.

١١-١٨-٢ يتم تقدير محتوى الزرنيخ حسب مواصفة المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيمائيين الرسميين AOAC ٩٥٢,١٣ أو AOAC ٩٨٥,١٦ أو AOAC ٩٤٢,١٧.

١١-١٩ تقدير المذيبات الهالوجينية

يتم تقدير المذيبات الهالوجينية حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc.No8.

١١-٢٠ تقدير محتوى المواد الشمعية وإسترات الالكل

يتم تقدير محتوى المواد الشمعية وإسترات الالكل حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc.No28/Rev.3.

١١-٢١ تقدير محتوى المركبات الفينولية

يتم تقدير محتوى المركبات الفينولية حسب مواصفة المجلس الدولي لزيوت الزيتون COI/T.20/Doc. No29/Rev.2.

١٢- بطاقة البيان

إضافة إلى ما ورد في المواصفة القياسية الأردنية ٩، يجب أن يدون على كل عبوة البيانات الإيضاحية التالية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأي لغة أخرى إلى جانب اللغة العربية الأساسية، وذلك حسب الحالات التالية:

١٢-١ العبوات المخصصة للبيع مباشرة للمستهلك

يجب أن يدون في بطاقة البيان البيانات التالية:

١٢-١-١ اسم المنتج حسب ما هو وارد في البند ٤.

١٢-١-٢ اسم وعنوان المصنع، المعبأ، الموزع، المستورد، المصدر او البائع.

١٢-١-٣ بلد المنشأ: يجب أن يوضع اسم بلد المنشأ وإذا خضعت الزيوت لتغيرات جوهريّة، فإن البلد الذي تتم فيه هذه التغيرات يجب أن يعد بلد المنشأ من حيث الإعلان على بطاقة البيان.

١٢-١-٤ المؤشر الجغرافي وتسمية المنشأ:

١٢-١-٤-١ المؤشر الجغرافي: بطاقات البيان لزيوت الزيتون البكر يمكن أن تشير إلى المصدر (البلد أو الموقع) عندما يسمح بلد المنشأ بهذا الحق وعندما تكون هذه الزيوت البكر أنتجت وعبئت فقط في البلد أو الموقع المذكور.

١٢-١-٤-٢ تسمية المنشأ: بطاقات البيان لزيوت الزيتون البكر الممتاز يمكن أن تشير إلى تسمية المنشأ (البلد أو الموقع) حينما يسمح له بهذا الحق وحسب الشروط المحددة في تشريع بلد المنشأ وعندما تكون هذه الزيوت البكر الممتاز قد أنتجت وعبئت في البلد أو المنطقة أو الموقع المذكور.

١٢-١-٤ مدة الصلاحية حسب ما هو وارد في المواصفة القياسية الأردنية ٢٨٨.

١٢-١-٥ ظروف التخزين والحفظ.

١٢-١-٦ المحتوى الصافي بوحدات النظام الدولي.

١٢-٢ إرساليات الزيوت الجاهزة للاستهلاك البشري

في حالة الإرساليات للزيوت الجاهزة للاستهلاك البشري يجب أن يدون على بطاقة البيان عدد ونوع العبوات في الرزمة بالإضافة إلى ما ورد في البند (١-١٢) في حال الإرساليات.

١٢-٣ حاويات النقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون

في حالة حاويات النقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون يجب أن يدون على الحاويات البيانات التالية:

١٢-٣-١ اسم المنتج: يجب أن يكون اسم المنتج مطابقاً فعلياً للمحتوى واشتراطات مواصفة المنتج.

١٢-٣-٢ المحتوى الصافي: يجب أن يذكر المحتوى الصافي بالوزن أو الحجم حسب وحدات النظام الدولي.

١٢-٣-٣ بلد المنشأ: يجب ذكر البلد المصدر.

المرجع

- المواصفة القياسية الصادرة عن المجلس الدولي للزيتون COI/T.15/NC No3/Rev.19 شهر ١١/٢٠٢٢ زيوت الزيتون وزيوت ثقل الزيتون.