



 غرفة تجارة عمان
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

رقم الوارد: 3236

الموافق: 10 / 07 / 2025 م

سعادة

[illegible]

بطاقة تصويت

[illegible]



مديرية التقييس	
رقم المشروع: ٢٠٢٥/٣	تاريخ التعميم: ٢٠٢٥/٧/٦
اسم اللجنة الفنية: اللجنة الفنية الدائمة للزيوت والدهون	آخر موعد للرد: ٢٠٢٥/٧/٢٠
سكرتير اللجنة الفنية: م. حلى الهنداوي	

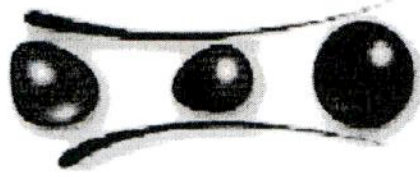
مشروع تصويت

(تعديل)

الزيوت والدهون – زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

Fats and oils – Olive oil and olive pomace oil

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة.



DJS 3:2025

Ninth edition

ع ت ٢٠٢٥/٣

الإصدار التاسع

مشروع تصويت (تعديل)

الزيوت والدهون – زيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون
Fats and oils – Olive oils and olive pomace oils

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإبداء الرأي
في مشاريع المواصفات القياسية الأردنية
التي عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

مؤسسة المواصفات والمقاييس
المملكة الأردنية الهاشمية

المحتويات

المقدمة

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

الجداول

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

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

المقدمة

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية هي الهيئة الوطنية للتقييس 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 المشروع 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 ٢٠١٢/٣ الخاصة بالزيوت والدهون. زيت الزيتون وزيت ثفل الزيتون، ومشروع المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٢٥/٣ الخاص بالزيوت والدهون - زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون، وأوصت باعتماد المشروع المعدّل كمواصفة قياسية أردنية ٢٠٢٥/٣، وذلك استناداً للمادة (١٢) من قانون المواصفات والمقاييس رقم (٢٢) لعام ٢٠٠٠ وتعديلاته.

ولا يجوز الرجوع إليه كمواصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتماده من قبل مجلس الإدارة

الزيوت والدهون - زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الأردنية بالاشتراطات الواجب توفرها في زيوت الزيتون وزيوت 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 فهارس 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.11، 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 ٢.٢.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون CoI/T.20/Doc. No 26/Rev.5، تقدير محتوى وتركيبه الإستيرولات والمركبات الكحولية باستخدام كروماتوغرافيا الغاز الشعري.
- مواصفة المجلس الدولي للزيتون CoI/T.20/Doc. No 28/Rev.3 corr 1، تقدير محتوى المواد الشمعية إسترات الميثيل للأحماض الدهنية وإسترات الإيثيل 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 المتصبة.
- 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 الكيمائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) 26-96 (Cd)، ستيغماستاين في الزيوت النباتية.

- مواصفة اتحاد جمعيات الزيوت والدهون والبذور (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 لمتبقيات المبيدات والمتبقيات 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 المحللين الكيمائيين الرسميين (AOAC) ٩٥٢,١٣، تقدير محتوى الرطوبة في الاطعمة باستخدام طريقة فرن التفرغ.

- 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 والطرء المركزي والترشيح، يجب أن تصنف كالاتي:

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

أ) زيت زيتون بكر ممتاز.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ٠,٨ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية.

ب) زيت زيتون بكر.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ٢ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية.

ج) زيت زيتون بكر عادي.

زيت الزيتون البكر الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ٣,٣ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية.

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

زيت زيتون بكر وقّادي (مضيء) - اللبانتني: زيت الزيتون البكر الذي تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك 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 زيت الزيتون البكر التي أجريت عليها عمليات التكرير، ولم تؤد هذه العمليات إلى تغييرات في بنية الجليسيريدات الأساسية الذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ٣,٣ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية لهذا النوع والذي يمكن تكريره أو استخدامه في الصناعة.

٤-١-٣ زيت الزيتون المكرر: الزيت المكون من خلط زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك والتي لا تزيد حموضتها المعبر عنها كحمض أوليك على ١ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية.

٤-٢ زيت ثفل الزيتون

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

٤-٢-١ زيت ثفل الزيتون الخام: زيت ثفل 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 ثفل الزيتون المكرر: الزيت المستخلص من زيت ثفل الزيتون الخام بطرق تكرير لا تؤدي إلى تغير في بنية الجليسيريدات الأولية والذي لا تزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ٣,٣ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية لهذا النوع والذي يمكن تكريره أو استخدامه في الصناعة..

٤-٢-٣ زيت ثفل الزيتون: الزيت الناتج من خلط زيت ثفل الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري بالشكل المستخلصة به الذي لا يزيد حموضته المعبر عنها كحمض أوليك على ١ غ/١٠٠ غ والذي تتوافق خصائصه الحسية وغيرها من الخصائص مع تلك التي تحددها هذه المواصفة القياسية الأردنية لهذا النوع والذي يمكن تكريره أو استخدامه في الصناعة، لا يمكن بأي حال أن يسمى هذا الخليط "زيت الزيتون" قبل مجلس الإدارة

٥- معايير النقاوة

يجب أن تطبق خصائص معايير النقاوة على زيوت الزيتون وزيت ثفل 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 كتلية من إسترات الميثيل) كما هو وارد في الجدول ١.

الجدول ١- تركيب الأحماض الدهنية بطريقة كروماتوغرافيا الغاز

الأحماض الدهنية	النسبة الكتلية من إسترات الميثيل
حمض الميريستيك	≥ 0.03
حمض البالمتيك	من ٧ إلى ٢٠
حمض البالميتولييك	من ٠.٣ إلى ٣.٥
حمض الهبتاديكانونيك	≥ 0.4
حمض الهبتاديسينويك	≥ 0.6
حمض الستياريك	من ٠.٥ إلى ٥
حمض الأوليك	من ٥٥ إلى ٨٥
حمض اللينولييك	من ٢.٥ إلى ٢١
حمض اللينولينك	≥ 1
حمض الآراكيديك	≥ 0.6
حمض الغدولييك (ايكوسينويك)	≥ 0.5
حمض البهنيك	≥ 0.2
حمض اللينوسيريك	≥ 0.2

(أ) عندما يظهر الزيت البكر الغذائي ١ > حمض اللينولينك ≥ 1.4 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال كانت نسبة بيتا-سايتوستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستروال ≤ 24 وجميع معايير النقاوة تقع ضمن الحدود المسموح بها.

(ب) يرتفع الحد إلى أقل من أو يساوي ٠.٣ لزيت ثقل الزيتون.

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

الجدول ٢ - محتوى الأحماض الدهنية "ترانس"

نوع الزيوت	C18:1T %	C18:2T+C18:3T
زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك البشري	≥ 0.05	≥ 0.05
زيت الزيتون البكر الوقائي	≥ 0.1	≥ 0.1
زيت الزيتون المكرر	≥ 0.2	≥ 0.3
زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	≥ 0.2	≥ 0.3

الجدول ٢ - محتوى الأحماض الدهنية "ترانس" (تتمة)

نوع الزيوت	C18:1T %	C18:2T+C18:3T %
زيت ثفل الزيتون الخام	≥ 0.2	≥ 0.1
زيت ثفل الزيتون المكرر	≥ 0.4	≥ 0.35
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	≥ 0.4	≥ 0.35

٣-٥ أن يكون تركيب الإستيرولات وثنائي الكحول الثلاثي الترايتيرين كما يلي:

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

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

الإستيرول	% من الإستيرولات الكلية
الكوليستيرول	≥ 0.5
البراسيكاستيرول	≥ 0.1 (أ)
الكامبستيرول	≥ 4 (ب)
ستيغماستيرول	$\geq$ كامبستيرول في الزيوت الغذائية
$\Delta-7$ - ستيغماستيرول	≥ 0.5 (ج)
بيتا-سايستيرول الظاهرية: بيتا-سايستيرول + $\Delta-5$ - ستيغماستادينول + كوليسترول + ستيغماستادينول $\Delta-5$ - ستيغماستادينول	≥ 93

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

(ب) عندما يظهر زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون البكر ≥ 4 كامبستيرول % ≥ 4.5 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال كانت نسبة ستيغماستيرول ≥ 1.4 % و $\Delta-7$ - ستيغماستيرول ≥ 0.3 وجميع المعايير الأخرى تقع ضمن الحدود المسموح بها.

(ج) عندما يظهر زيت الزيتون أو زيت ثفل الزيتون نسبة $\Delta-7$ - ستيغماستيرول ≥ 0.5 يعتبر الزيت غير مغشوش في حال:

- ١- نسبة بيتا-سايستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول ≤ 28 ، $\Delta ECN 42$ ، $0.10 \geq$ | لزيوت الزيتون البكر الممتاز والبكر.
- ٢- نسبة بيتا-سايستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول ≤ 28 ، $\Delta ECN 42$ ، $0.15 \geq$ | ، ستيغماستادينول ≤ 0.3 ، لزيوت الزيتون البكر اللبانت.
- ٣- نسبة بيتا-سايستيرول الظاهرية على محتوى الكامبستيرول ≤ 28 ، $\Delta ECN 42$ ، $0.15 \geq$ | لزيوت الزيتون البكر وزيت الزيتون المكرر وزيوت الزيتون البكر).

٤- ستيغماستيرول ≥ 1.4 ، $\Delta ECN 42$ ، $0.40 \geq$ | لزيوت ثفل الزيتون الخام أو زيوت ثفل الزيتون المكرر أو زيوت ثفل الزيتون (زيوت الزيتون البكر وزيوت ثفل 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	$1000 \leq \left\{ \begin{array}{l} \text{زيت الزيتون المكرر} \\ \text{زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)} \end{array} \right.$
زيت الزيتون المكرر	
زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	
زيت ثفل الزيتون الخام	$2500 \leq$
زيت ثفل الزيتون المكرر	$1800 \leq$
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	$1600 \leq$

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

الجدول ٥ - محتوى إريثروديول + يوفالول

نوع الزيت	محتوى إريثروديول + يوفالول ٪ الإستيروولات الكلية
زيت الزيتون البكر العادي الصالح للاستهلاك البشري	$4,5 \geq$
زيت الزيتون البكر الوقادي	$4,5 \geq$ (أ)
زيت الزيتون المكرر	$4,5 \geq$ (ب)
زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	$4,5 \geq$
زيت ثفل الزيتون الخام	$4,5 <$ (ج)
زيت ثفل الزيتون المكرر	$4,5 <$
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	$4,5 <$
(أ) عندما يكون محتوى الشمع في الزيت بين ٣٠٠ مغ/كغ و ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيتون بكر وقادي إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أقل أو يساوي ٣٥٠ مغ/كغ أو إريثروديول + يوفالول أقل أو يساوي ٣,٥ ٪. (ب) إذا كان المحتوى الكلي للإريثروديول + يوفالول بين ٤,٥ ٪ و ٦ ٪ يجب أن يكون محتوى إريثروديول $70 \geq$ مغ/كغ. (ج) عندما يكون محتوى الشمع في الزيت بين ٣٠٠ مغ/كغ و ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيتون ثفل الزيتون الخام إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أكبر من ٣٥٠ مغ/كغ وللإريثروديول + يوفالول أكبر من ٣,٥ ٪.	

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 $150 \geq$ مغ/كغ.

٥-٤-٢ أن يكون محتوى الشموع C ٤٠ + C ٤٢ + C ٤٤ + C ٤٦ (مغ/كغ) في أنواع الزيوت الأخرى كما هو وارد في الجدول ٦.

الجدول ٦ - محتوى الشموع

نوع الزيوت	الشموع C ٤٠ + C ٤٢ + C ٤٤ + C ٤٦ مغ/كغ
زيت الزيتون البكر العادي	≥ 250
زيت الزيتون البكر الوقادي	≥ 300
زيت الزيتون المكرر	≥ 350
زيت الزيتون (زيت الزيتون المكرر وزيت الزيتون البكر)	≥ 350
زيت ثفل الزيتون الخام	< 350
زيت ثفل الزيتون المكرر	< 350
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	< 350

(أ) عندما يكون محتوى الشمع في الزيوت بين ٣٠٠ مغ/كغ و 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 %.

(ب) عندما يكون محتوى الشمع في الزيوت بين ٣٠٠ مغ/كغ و ٣٥٠ مغ/كغ، تعتبر الزيوت زيوت ثفل الزيتون الخام إذا كان المحتوى الكلي للأليفاتيك الكحولي أكبر من ٣٥٠ مغ/كغ ولإريثروديول + يوفالول أكبر من ٣,٥ %.

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 ثفل الزيتون الخام	$\geq 0,6$
زيت ثفل الزيتون المكرر	$\geq 0,5$
زيت ثفل الزيتون (زيت الزيتون البكر وزيت ثفل الزيتون المكرر)	$\geq 0,5$

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

الجدول ٨ - محتوى ستيغماستاين

نوع الزيوت	محتوى ستيغماستاين مغ/كغ
زيت الزيتون البكر الممتاز وزيت الزيتون بكر	≥ 0.05
زيت الزيتون البكر العادي	≥ 0.1
زيت الزيتون البكر الوقادي	≥ 0.5

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

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

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

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

الجدول ١٠ - المواد غير المتصينة

نوع الزيوت	المواد غير المتصينة غ/كغ
زيوت الزيتون	≥ 15
زيوت ثفل الزيتون	≥ 30

٦- معايير الجودة

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

هذه الوثيقة مشروع تصويت تم توزيعه لإنهاء الرأي والملاحظات. لذلك فهو عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليه كموصفة قياسية أردنية إلا بعد اعتضاده من قبل مجلس الإدارة

الجدول ١١ - معايير الجودة

المعيار	زيت زيتون بكر ممتاز	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر وقادي ^١	زيت زيتون مكرر	زيتون زيتون (مكرر + بكر)	زيت ثفل الزيتون	زيت ثفل الزيتون المكرر	زيت ثفل الزيتون (مكرر + بكر)
١-٦ الخصائص الحسية								
الطعم والرائحة	-	-	-	مقبول	جيد	-	مقبول	جيد
الطعم والرائحة (حسب التدرج المستمر)	-	-	-	-	-	-	-	-
وسيط العيوب	الوسيط = صفر	صفر > الوسيط ٣,٥ ≥	الوسيط < ٦ ٣,٥ > الوسيط ≥ ٦	-	-	-	-	-
وسيط الفاكهة	الوسيط < صفر	الوسيط < صفر	-	-	-	-	-	-
اللون	-	-	-	أصفر فاتح	أصفر فاتح مائل للاخضرار	-	أصفر فاتح مائل للبنّي المصفر	أصفر فاتح مائل للاخضرار
المظهر على درجة حرارة ٢٠°س خلال ٢٤ ساعة	-	-	-	رائق	رائق	-	رائق	رائق
٢-٦ الحموضة معبر عنها كحمض أوليك نسبة كتلوية	٠,٨ ≥	٢ ≥	٣,٣ ≥	٣,٣ <	١ ≥	غير محدد	٠,٣ ≥	١ ≥
٣-٦ رقم البيروكسيد ملي مكافئ أكسجين بيروكسيدي/ كيلو غرام زيوت	٢٠ ≥	٢٠ ≥	٢٠ ≥	غير محدد	١٥ ≥	غير محدد	٥ ≥	١٥ ≥

الجدول ١١ - معايير الجودة (تتمة)

المعيار	زيت زيتون بكر ممتاز	زيت زيتون بكر عادي	زيت زيتون بكر وقادي	زيت زيتون مكرر	زيتون زيتون (مكرر + بكر)	زيت ثفل الزيتون	زيت ثفل الزيتون المكرر	زيت ثفل الزيتون (مكرر + بكر)
٤-٦ الامتصاص النوعي بالأشعة فوق البنفسجية 1cm (K ¹ %)	٠,٢٢ ≥	٠,٢٥ ≥	٠,٣ ≥	٠,٢٥ ≥	١,١٥ ≥	-	٢ ≥	١,٧ ≥
٢٧٠ نانوميتر (سايلكلوهكسان) / ٢٦٨ نانوميتر (أيزو أوكتان)	٠,٠١ ≥	٠,٠١ ≥	٠,٠١ ≥	٠,١٦ ≥	٠,١٥ ≥	-	٠,٢ ≥	٠,١٨ ≥
ΔK	٠,٢٥ ≥	٠,٢٥ ≥	-	-	-	-	-	-
٢٣٢ نانوميتر	٠,٢ ≥	٠,٢ ≥	٠,٣ ≥	٠,١ ≥	٠,١ ≥	١,٥ ≥	٠,١ ≥	٠,١ ≥
٥-٦ الرطوبة والمواد المتطايرة نسبة كتلوية	٠,١ ≥	٠,١ ≥	٠,٢ ≥	٠,٠٥ ≥	٠,٠٥ ≥	-	٠,٠٥ ≥	٠,٠٥ ≥
٦-٦ الشوائب غير الذائبة في النفط الخفيف نسبة كتلوية	-	-	-	-	-	١٢٠ ≤ °س	-	-
٧-٦ نقطة الوميض	-	-	-	-	-	-	-	-
٨-٦ العناصر النزرة مغ/كغ (trace metals)	٣ ≥	٣ ≥	٣ ≥	٣ ≥	٣ ≥	-	٣ ≥	٣ ≥
حديد	٠,١ ≥	٠,١ ≥	٠,١ ≥	٠,١ ≥	٠,١ ≥	-	٠,١ ≥	٠,١ ≥
نحاس	٣٥ ≥ مغ/كغ	-	-	-	-	-	-	-
٩-٦ إسترات الإثيل (FAEEs)	الرجوع إلى البند ٢١-١١	-	-	-	-	-	-	-
١٠-٦ المحتوى الفينولي	-	-	-	-	-	-	-	-

١) ليس إلزامياً تزامن معايير (الخصائص الحسية) و (الحموض معبر عنها كحمض أوليك) و (رقم البيروكسيد ملي مكافئ أوكسجين بيروكسي)، معيار واحد يكفي.

أ) أو حينما يكون وسيط العيوب أقل أو يساوي ٣,٥ ووسيط الفاكهة يساوي صفر.

ب) هذا القرار مخصص فقط للتطبيق من قبل الشركاء التجاريين على أساس اختياري.

ج) قد يحتاج الشركاء التجاريون في بلد بيع التجزئة إلى الامتثال لهذه الحدود عندما يتم توفير الزيوت للمستهلك النهائي.

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 مذب هالوجيني عن ٠,١ مغ/كغ.
- ٨-٤ يجب ألا يزيد الحد الأقصى لمجموع كل المذيبات الهالوجينية عن 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 ومطلية من الداخل بطلاء مناسب.
- ١٠-٣ في حال التعبئة في عبوات تنك أو علب معدنية مطبوعة وجديدة ومحكمة الإغلاق ومطلية من الداخل بطلاء مناسب وأن تكون العبوات نظيفة وسليمة ومناسبة لحفظ 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 بقضبان مجدولة أو عبوات زجاجية أو عبوات مصنعة من مادة مناسبة.

١٠-٥ ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائية الكلية عند ملئها تماماً بماء مقطر عند درجة حرارة ٢٠°س، أما في العبوات المعدنية التي سعتها لترًا واحدًا أو أقل فيجب ألا يقل حجم المحتويات عن ٨٠ ٪ من السعة المائية 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 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 COI/T.20/Doc No.26/Rev.5.

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

يتم تقدير الفرق بين المحتوى الفعلي والمحتوى النظري لثلاثي الجليسيريدات حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون COI/T.20/Doc. No.20/Rev.4 أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيتون (AOCS) 5b-8.

١١-٦ تقدير محتوى ستيجماستادين

يتم تقدير محتوى ستيجماستادين حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون COI/T.20/Doc. No.11/Rev.4 أو حسب مواصفة المجلس الدولي لزيتون COI/T.20/Doc. No.16/Rev.2 أو حسب المواصفة القياسية الدولية ١٥٧٨٨-١ أو حسب المرجع الصادر عن جمعية الكيميائيين الأمريكيين للزيتون (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.11.

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 والبنزور (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 الكيميائيين الأمريكيين للزيوت (AOCS) Ca 18c-91 أو حسب مواصفة المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيميائيين الرسميين AOAC ٩٩٤,٠٢.

١١-١٨-٢ يتم تقدير محتوى الزرنيخ حسب مواصفة المرجع الصادر عن جمعية المحللين الكيميائيين 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 corr 1.

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 أو البائع.

١٢-١-٣ بلد المنشأ: يجب أن يوضع اسم بلد المنشأ وإذا خضعت الزيوت لتغيرات جوهريّة، فإن البلد الذي تتم لفة 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 قلة أنتجت وعبئت في البلد أو المنطقة أو الموقع المذكور.
- ١٢-١-٤-٣ 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 (١٢-١) في حال الإرساليات.
- ١٢-٣ حاويات النقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون
- في حالة حاويات النقل السائب لزيوت الزيتون وزيوت ثفل 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.20 شهر ١١/٢٠٢٤ زيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون.