

قواعد الدورة الأولى لجائزة المنظمة العربية للتنمية الزراعية لأحسن زيت زيتون بكر ممتاز

2026-2027

الدار البيضاء – المملكة المغربية

مقدمة

انطلاقاً من دور المنظمة العربية للتنمية الزراعية في دعم التنمية الزراعية المستدامة وتعزيز الأمن الغذائي العربي، وفي إطار برنامج تحسين جودة زيت الزيتون المنتج في البلدان العربية والارتقاء به نحو العالمية وزيادة قدرته التنافسية وتحقيقاً لرؤية المنظمة للنهوض بقطاع الزيتون وإنتاج زيت زيتون عالي الجودة تُنظّم المنظمة العربية للتنمية الزراعية بالشراكة مع وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات (المغرب) و المختبر الرسمي للتحاليل و الأبحاث الكيميائية بالدار البيضاء – المغرب، الجائزة العربية لإختيار أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز برسم الموسم الفلاحي 7202/6202.

يشرف على تنظيم هذه المسابقة المكتب العربي للزيتون ويتولى المختبر الرسمي للتحاليل والأبحاث الكيميائية (LOARC) رئاسة اللجنة المنظمة.

1. المشاركون والزيتون المؤهلة

- تستهدف المسابقة فقط منتجي زيت الزيتون، مزارعي أشجار الزيتون وأصحاب المعاصر ومشاريع زراعة الزيتون وشركات تعبئة زيت الزيتون وشركات التجارة ومصدري زيت الزيتون من الدول العربية.
- لا يجوز المشاركة إلا بزيت الزيتون البكر الممتاز التي تمّ إنتاجها خلال الموسم الفلاحي 2027/2026 و تستوفي المتطلبات المطبقة على زيوت الزيتون المنصوص عليها لهذه الفئة في المواصفة التجارية للمجلس الدولي للزيتون ،
- يجب أن تكون الزيوت المقدمة للمسابقة ناتجة عن دفعة متجانسة من الزيت غير المعبأ لا يقل حجمها عن 500 لتر؛
- يحق لكل مشارك تقديم زيت زيتون بكر ممتاز واحد من كل فئة متجانسة من حيث النكهة الثمرية.

2. إلتزامات المشارك

يلتزم المشارك بما يلي:

1.2 ملء استمارة الترشيح كاملة وفق النموذج الوارد في الملحق رقم 1.

2.2 جمع عينات تمثيلية من دفعة الزيوت المشاركة في المسابقة، تتألف من ستة (6) عينات سعة كل منها 500 مل، يتم جمعها في عبوات زجاجية من المستحسن من اللون الداكن من نفس السعة. يجب إغلاق العبوة التي تحتوي على كل عينة بغطاء مانع للتلاعب، ويتم ختمها من قبل الجهة الرسمية الممثلة بالمكتب العربي للزيتون للدولة المشاركة، ويجب أن تحمل بطاقة تظهر رقما رمزيا ينشأه المشارك يتكون من أرقام وحرفين باللاتينية.

كما يجب أن تحمل هذه البطاقة :

- اسم وعنوان المشارك؛
- تعيين موقع مستودع الحاوية التي تحتوي على دفعة الزيت المشاركة في المسابقة؛
- حجم دفعة الزيت المشاركة في المسابقة؛
- فئة الثمري.

وتستند عملية أخذ العينات إلى المعيار الدولي ISO 5555 الخاص بأخذ عينات المواد الدهنية ذات الأصل النباتي والحيواني، مع اتباع التوجيهات المنصوص عليها بالملحق 2.

3. التحاليل الكيميائية

مباشرة إثر رفع العينات، تُرسل عينة واحدة إلى مختبر رسمي، من الأفضل أن يكون معتمدا ISO او من المجلس الدولي للزيتون لإجراء التحاليل الكيميائية (الحموضة، معاملات الإمتصاص بالأشعة فوق البنفسجية ΔK ، K270، K232 ورقم البيروكسيد) .

يجب أن تحتوي شهادة التحليل على رمز العينة المشاركة.

4. إرسال وقبول العينات

بعد تحرير محضر أخذ العينات وفق النموذج الوارد في الملحق 3، تتولى الجهة الرسمية الممثلة بالمكتب العربي للزيتون إرسال أربعة (4) عينات إلى اللجنة المنضمة للمسابقة مصحوبة اجباريا بشهادة التحاليل الكيميائية ومحضر رفع العينات.

لا تُقبل العينات الغير مُرفقة بشهادة التحاليل الكيميائية ومحضر أخذ العينات.

كما تُرسل العينات إلى العنوان التالي:

المختبر الرسمي للتحاليل و الأبحاث الكيميائية

25 زنقة نشاكرة رجال

الدار البيضاء . المملكة المغربية

مباشرة عند قبول العينات، يسند لكلّ منها رقما سريّا وتُحفظ في مكان بعيدا عن الحرارة.

5. مراحل المسابقة

1.5 التحليل الحسي الإقصائي وتصنيف الزيت في فئة الثمري (الفاكهة)

يُجري طاقم التذوق الوطني المعتمد بالمختبر الرسمي للتحاليل والأبحاث الكيميائية بالدار البيضاء التقييم الحسي الأولي لتحديد صنف الثمري (ثمري أخضر قوي – ثمري أخضر متوسط – ثمري أخضر ضعيف – ثمري ناضج).

يتمّ إقصاء أيّ عينة ليست من البكر الممتاز (وجود عيب حسي)، ولا يتم قبول سوى الزيوت المصنفة كزيت زيتون بكر ممتاز بناءً على نتائج التحاليل الكيميائية المرفقة والتحليل الحسي الأولي للانتقال إلى مرحلة التقييم الحسي النهائي .

الفاكهية الخضراء

هي مجموعة الأحاسيس الشمية المميزة للزيت التي تذكر بالثمار الخضراء والمرتبطة بصنف الزيتون والمستخلصة من ثمار سليمة وطازجة، ويتم إدراكها مباشرة أو عن طريق الشم الراجع.

- فاكهية قوية: $6.0 >$
- فاكهية متوسطة: بين 3 و 6
- فاكهية خفيفة: $3.0 \geq$

الفاكهية الناضجة

هي مجموعة الأحاسيس الشمية المميزة للزيت التي تذكر بالثمار الناضجة والمرتبطة بصنف الزيتون، والمستخلصة من ثمار سليمة وطازجة، ويتم إدراكها مباشرة أو عن طريق الشم الراجع.

2.5 التقييم الحسي النهائي

يتمّ التقييم الحسي النهائي للعينات من طرف فريق يتكوّن من خبراء التذوق من مختلف الدول العربية. يتمّ التقييم طبقاً لورقة التقييم المعتمدة في جائزة "ماريو سوليناس" للمجلس الدولي للزيتون.

3.5 التحاليل الكيميائية

بعد التقييم الحسي النهائي، يُجري المختبر الرسمي للتحاليل والأبحاث الكيميائية بالدار البيضاء التحاليل الكيميائية على الخمس (5) عينات الأوائل في الترتيب لكل صنف من الثمري، وذلك للتأكد من نتائج التحاليل الكيميائية ومطابقتها لمواصفة المجلس الدولي للزيتون. تشمل هذه التحاليل:

- الحموضة ؛
- قيمة البيروكسيد؛
- معاملات الإمتصاص بالأشعة فوق البنفسجية K232، K270، ΔK
- الإسترات الإيثيلية للأحماض الدهنية (FAEE)

يتمّ إقصاء العينة الغير مطابقة لنوعية الزيت البكر الممتاز طبقاً لمواصفة المجلس الدولي للزيتون .

4.5 اختيار الفائزين

تتولى اللجنة المنظمة للمسابقة:

- منح ميداليات وشهادات للفائزين الثلاث الأوائل لكل فئة من الثمري
- منح شهادة تقدير للفائزين الرابع والخامس لكل فئة من الثمري

في حالة التعادل:

- يتم إختيار الزيت الأقل في نسبة الحموضة ؛
- وإذا استمر التعادل يتم إختيار الزيت الأقل في رقم البيروكسيد.

5.5 الإعلان عن النتائج

يتمّ الإعلان عن نتائج الجائزة عبر موقع المنظمة العربية للتنمية الزراعية.

نتائج المسابقة نهائية وليست قابلة للاستئناف أو الطعن.

تتولّى المنظمة العربية للتنمية الزراعية تنظيم حفل توزيع الجوائز على الفائزين بتغطية إعلامية تليق بالحدث.

6. الآجال

- آخر أجل للتسجيل: 20 ديسمبر 2026
- آخر أجل لإرسال العينات: 31 ديسمبر 2026

7. القبول

تعتبر المشاركة في المسابقة العربية لاختيار أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز موافقة كاملة على جميع أحكام هذه القواعد.

تصريح الترشيح

نحن الموقعون أسفله:

اسم المشارك	
الصفة (منتج/شركة/جمعية/معبئ)	
العنوان	
البلد	
الهاتف	
الفاكس	
البريد الالكتروني	
الشخص المكلف بالاتصال	

نصرح بأننا اطلعنا على قواعد المسابقة العربية لاختيار أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز لسنة 2027، ونتقدم بهذا التصريح بطلب المشاركة في هذه المسابقة.

التاريخ:

الإمضاء

الملحق 2

مسطرة أخذ العينات للمسابقة

1/ مجال التطبيق

تحدد هذه المسطرة طريقة أخذ عينات زيوت الزيتون المخصصة للمسابقة العربية لاختيار أفضل جودة لزيت الزيتون البكر الممتاز، كما تحدد المعدات المستعملة لهذا الغرض.

2/ التعاريف

1.2 الدفعة (Lot)

كمية من الزيت محددة الهوية يفترض أنها متجانسة الخصائص.

2.2 العينة الأولية

كمية من الزيت تؤخذ دفعة واحدة من نقطة معينة داخل الدفعة.

2.3 العينة الإجمالية

كمية الزيت الناتجة عن خلط مختلف العينات الأولية بنسب تمثل الكميات التي أخذت منها.

2.4 العينة المخبرية

كمية الزيت الناتجة عن تجانس وتقليص العينة الإجمالية بطريقة مناسبة، وتكون ممثلة للدفعة وموجهة للتحليل المخبري.

3/ المبادئ العامة

الهدف من أخذ العينات وتحضيرها هو الحصول على كمية من زيت الزيتون تمثل خصائص الدفعة الأصلية بأكبر قدر ممكن.

4/ متطلبات المعدات

المواد المستعملة

يجب أن تكون معدات أخذ العينات والعبوات:

- خاملة كيميائياً تجاه الزيت.
- غير قابلة لتحفيز التفاعلات الكيميائية.

ويعتبر الفولاذ المقاوم للصدأ (Inox) المادة الأنسب.

ويمنع استعمال:

- النحاس.
- سبائك النحاس.
- المواد السامة.

5/ تقنية أخذ العينات

يجب :

- أن تتم العملية بأيادي نظيفة أو بقفازات نظيفة.
- أن تكون المعدات والعبوات نظيفة وجافة.
- حماية العينات من الغبار والأمطار وأي تلوث خارجي.
- إزالة أي شوائب من المعدات قبل تفريغها.
- إعداد العينات الخاصة بالتحاليل الكيميائية والحسية مباشرة بعد أخذها.

6/ طرق أخذ العينات

1.6 حالة وجود الزيت في خزان واحد

يؤخذ ما لا يقل عن أربع عينات أولية (500 مل لكل واحدة) من مستويات مختلفة داخل الخزان.

يتم خلطها للحصول على عينة إجمالية حجمها 2 لتر.

عدد العينات الإجمالية حسب كمية الزيت:

- أقل من 500 كغ : عينة إجمالية واحدة.
- بين 500 و 1000 كغ : عينتان إجماليتان.
- أكثر من 1000 كغ : عينة إجمالية لكل 500 كغ.

2.6 حالة وجود الزيت في عدة أوعية

يؤخذ من كل وعاء مقدار $(N \times 2) / 2$ لتر، حيث N هو عدد الأوعية المكونة للدفعة.

ثم تجمع العينات للحصول على عينة إجمالية تمثل الدفعة.

3.6 تحضير العينات المخبرية

انطلاقاً من عينة إجمالية لا تقل عن 3 لترات:

- يتم توزيعها على ستة (6) قوارير سعة كل واحدة 500 مل.
- تحفظ في أوعية نظيفة وجافة.
- تُرسل عينة واحدة مباشرة إلى المختبر الرسمي لإجراء التحاليل الكيميائية
- تُرسل أربعة (4) عينات إلى المختبر الرسمي للتحاليل والأبحاث الكيميائية بالدار البيضاء للمشاركة في المسابقة
- يحتفظ المشارك بالعينة السادسة.

كما يجب أن يبقى مخزون الزيت الأصلي مختوماً إلى حين انتهاء المسابقة.

ويجب أن تحمل كل عينة رمز تعريف يتكون من أرقام واحرف باللاتينية

الملحق 3

استمارة أخذ العينات

اسم المترشح	
عنوان المترشح	
الهاتف	
البريد الإلكتروني	
الموقع الإلكتروني	
رمز تعريف الدفعة	
مكان وجود دفعة الزيت	
حجم الدفعة (لتر)	
صنف الزيت *	
فئة الفاكهى: أخضر خفيف / أخضر متوسط / أخضر قوي / فاكهة ناضجة	
نظام العصر	
هل يحمل شهادة عضوية أو شهادة جودة؟ نعم / لا، مع البيان .	

حرر بـ: في:

الجهة المكلّفة بجمع العينات:

الاسم:

الامضاء

* في حالة الخلط، يذكر نسبة كلّ صنف من الزيوت