

## دستورالعمل شماره ۳۸

### دستورالعمل ویژگیهای زیتون سبز برای کاهش پسماندها

در راستای اجرایی شدن بند ب ماده ۲ و همچنین مواد ۱، ۴، ۶، ۷، ۹، ۱۱، ۱۵، ۱۶، ۱۸، ۱۹ و ۲۱ قانون مدیریت پسماندها و به استناد ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی، از آنجائیکه اعمال مدیریت صحیح پسماندهای محصولات باغی و از آن جمله زیتون سبز نقش مهمی در حفظ محیط زیست و بهبود وضعیت اقتصادی جامعه ایفا می نماید، لذا اجرای دستورالعمل ذیل برای رعایت ویژگیهای زیر جهت کاهش پسماندهای زیتون سبز ضروری می باشد.

**هدف:** ارائه ویژگیهای مناسب زیتون سبز برای کاهش پسماند

**مسئولیت:** مسئولیت اجرای این بحث با باغداران است.

**دامنه:** این دستورالعمل برای کلیه باغهای زیتون سبز لازم الاجرا است.

**مفاد مورد نظر:**

زیتون سبز برای داشتن حداقل پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:

- مواد اولیه‌ای که برای تهیه زیتون سبز خوراکی بکار می‌رود باید دارای ویژگیهای مندرج در استانداردهای مربوطه بشرح زیر باشد .

- نمک برابر استاندارد ملی ایران به شماره (۲۶) (ویژگیهای نمک مورد مصرف در صنایع غذایی) -  
- آب برابر استانداردهای ملی ایران به شماره (۱۰۱۱) (ویژگیهای بیولوژیکی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی) و (۱۰۵۳) (ویژگیهای آب آشامیدنی)

- سرکه برابر استاندارد شماره (۳۵۵) ایران (ویژگیهای سرکه مورد مصرف در صنایع غذایی) -  
- زیتون‌های بسته بندی شده باید دارای ویژگیهای زیر باشد .  
- بافت زیتون باید سالم بوده و در برابر فشار کم بین انگشتان , ایستادگی داشته باشد .  
- زیتون‌های یک گنجایه باید تا آنجا که می‌شود هم‌رنگ باشد .  
- زیتون باید مزه و بوی زیتون تیمار شده را داشته باشد .

- وزن آبکش شده چنانچه برابر روش نوشته شده در این استاندارد تعیین گردد نباید در مورد زیتون خیلی درشت و درشت کمتر از ۵۲ درصد و در مورد زیتون متوسط کمتر از ۵۵ درصد باشد .  
- کل رواداری کاستی قابل قبول برای هر نوع تجارتي نباید از 17 درصد بیشتر باشد .

- در تهیه این فرآورده رعایت کلیه اصول بهداشتی برابر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶ (مقررات بهداشتی کارگاههای مواد غذایی) ضروری است نمونه‌های برداشت شده از محصول نهایی که مورد آزمون قرار داشته می‌گیرند باید از نظر بهداشتی با استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۲۶ (روش کنترل سترونی تجارتي فرآورده‌های غذایی بسته‌بندی شده در بسته‌های نفوذناپذیر) مطابقت داشت باشد .

- افزودن هرگونه مواد نگهدارنده در زیتون‌های بسته بندی شده در شیشه یا قوطی که می‌تواند با حرارت پاستوریزه شود غیر مجاز بوده و تنها برای بسته بندیهای پلاستیکی می‌توان به تنهایی یکی از ترکیبات زیر را بیشینه به اندازه‌ای که برای آن ترکیب مشخص شده بکار برد .

- اسید بنزوئیک و املاح سدیم و پتاسیم آن بیشینه تا ۵۰۰ میلی گرم در کیلوگرم برحسب اسید بنزوئیک

- اسید سوربیک و املاح سدیم و پتاسیم آن بیشینه تا ۵۰۰ میلی گرم در کیلوگرم برحسب اسید سوربیک

- اسید لاکتیک بیشینه تا ۱۵ گرم در کیلوگرم

- اسید سیتریک بیشینه تا ۱۵ گرم در کیلوگرم .

- اسید استیک بیشینه در حد کار صنعتی خوب

- اسید آسوربیک چپ گرا (L) بیشینه تا ۲۰۰ میلی گرم در کیلوگرم

- گنجایه‌هایی که برای بسته بندی زیتون بکار می‌رود باید فرآورده را به خوبی در برابر عاملهای زیان آور مانند آسیب مکانیکی , میکرو ارگانیزم , هوا , تغییرات شیمیایی نگهداری کند و از گنجایه چیزهایی سمی بیرون نتراود .

- گنجایه‌های بسته بندی زیتون می‌تواند از جنس شیشه قوطی فلزی، پلی اتیلن، پروپیلن از نوع مجاز برای بسته بندی مواد غذایی باشد
- گنجایه‌های بسته بندی زیتون باید نو و پاکیزه باشد و اثر بدی روی فرآورده نداشته باشد .
- اگر برای بسته بندی زیتون از بشکه‌های فلزی بهره‌گیری می‌شود باید درون آن پوششی از پاکسی فنل یا پوششهای مناسب دیگر داشته باشد .
- گنجایه‌های شفاف نباید ظاهر فرآورده را از دید اندازه، شکل و رنگ غیرواقعی نشان دهد .
- گنجایه‌های پلاستیکی باید مناسب مواد غذایی بوده و در برابر ترابری و جابجائی ایستادگی داشته باشد .
- بهره‌گیری دوباره یا چند باره از یک گنجایه تنها هنگامی مجاز است که گنجایه کاملاً سالم بوده و به گونه بهداشتی پاکیزه شده باشد .
- کمینه ۹۰ درصد حجم هر گنجایه باید از فرآورده وابگفته پوششی آن از فرآورده پر شده باشد .
- رواداری وزن خالص زیتون و یا وزن اعلام شده در برچسب بشرح زیر می‌باشد .
- برای گنجایه‌هایی که تا ۲۰۰ گرم وزن خالص دارند ۵ درصد
- برای گنجایه‌هایی که بیش از ۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم وزن خالص دارند ۴ درصد .
- برای گنجایه‌هایی که بیش از ۵۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم وزن خالص دارند ۳ درصد .
- برای گنجایه‌هایی که وزن خالص آن بیش از ۱۵۰۰ گرم است ۲ درصد .