

# الزيتون العضوي

## مكافحة آفات الزيتون في نظام الإنتاج العضوي

ذبابية ثمار الزيتون تزداد الإصابة عموماً نتيجة الممارسات الزراعية الخاطئة ، حيث ان الافراط في التسميد وعدم تنفيذ التقليم الجيد يتسبب في النمو الخضري الطعوم والرش بالمبيدات المسموحة في هذه الحالة وهي مزيج من البروتينون والبيروثيون الطبيعي إضافة للفومون والمادة الغذائية الجاذبة.

في حال ملاحظة الإصابة فينبغي التوجه نحو القطاف المبكر مع الاستعانة بالمصائد الفرمونية والغذائية وفي حال الإصابة الشديدة يمكن اللجوء لاستخدام الطعوم والرش بالمبيدات المسموحة في هذه الحالة وهي مزيج من البروتينون والبيروثيون الطبيعي إضافة للفومون والمادة الغذائية الجاذبة.

**سل الزيتون:** تتم ادارة مرض سل الزيتون بزراعة اصناف متحملة لهذا المرض وعدم زراعة الاصناف الحساسة له وعدم التقليم والقطاف بالعسا لتجنب أحداث جروح على الفروع

**مرض الذبول:** يتم اختيار اصناف متحملة للمرض وعدم زراعة النباتات الحساسة لمرض الذبول تحت الاشجار مثل نباتات العائلة الباذنجانية والقرعية

**مرض عين الطاووس:** تتم الوقاية منه باختيار اصناف اكثر تحملاً مع تقديم كافة الخدمات الزراعية دون تاخير (تقليم- حراثة- مكافحة الأعشاب ) إضافة للرش بالركبات التحاسية وفق النسب المسموحة

## مفهوم الزراعة العضوية:

هو نظام إنتاج زراعي بيئي متكامل يحكمه تشريع قانوني وتشتمل مراقبة كافة مراحل الزراعة والإنتاج والتصنيع والتسويق وصولاً للمستهلك، ويتضمن هذا النظام الممارسات التي تضمن الحصول على منتج عالي الجودة مع المحافظة على الموارد الطبيعية والبيئية والعدالة الاجتماعية للعاملين فيها.

## ما المقصود بإنتاج الزيتون العضوي

يقصد بإنتاج الزيتون عضوياً هو تخفيض الأثار السلبية على البيئة في مختلف مراحل الزراعة والإنتاج والتصنيع من خلال تخفيض استخدام المدخلات الكيماوية من خارج المزرعة ذات الأثر الضار على البيئة والإنسان ويخضع كل ذلك للقوانين والمقاييس المعتمدة للإنتاج العضوي.

## مؤهلات تحول شجرة الزيتون إلى الإنتاج العضوي

- تتمتع شجرة الزيتون في سورية ببيئة سهلة تحولها إلى نظام الزراعة العضوية كونها،
- حوالي ٨٠٪ من المساحة المزروعة بالزيتون غير مروية وتعتمد على الأمطار.
- العديد من مزارعي الزيتون يفضلون إضافة الأسمدة العضوية بدال السماد المعدني الكيماوي .
- التنوع الكبير في أصناف وسلالات شجرة الزيتون مما يعطي فرصة كبيرة لوجود العديد من الأصناف المتحملة للآفات والأجهدات البيئية باختلافها.
- الزيتون شجرة سهلة الخدمة (فلاحة تقليص...).
- الاهتمام بتطبيق برنامج الإدارة المتكاملة لاهم آفات هذه الشجرة.

## كيف يمكن التحول لزراعة الزيتون العضوي:

يقصد بعملية التحول هو تطبيق متطلبات الزراعة العضوية ومعاييرها وذلك من خلال قيام المزارع ببعض الممارسات الزراعية والتطبيقية لمرزغته وملتخصه بما يلي:

- ١- التقدم بطلب لإحدى جهات التفتيش المعتمدة محلياً لتقوم بمراقبة العمليات الزراعية لديه لمنحه لاحقاً شهادة المنتج العضوي.
- ٢- تدوين كافة بيانات المزرعة والنشاطات التي قام بها في سجلات خاصة.
- ٣- تطبيق جميع الممارسات الزراعية اللازمة (تسميد - تقليم - حراثة - مكافحة ..) بما ينسجم مع مقاييس الإنتاج العضوي السوري.

مع ملاحظة أنه في حالة إنشاء حقل جديد ، فيجب أن يراعى مايلي:

- اختيار الموقع المناسب ( من حيث بعده عن الطرقات المزدحمة وقلة تعرضه للتلوث ) وتوفير مصدر مائي نظيف بعيد عن مصادر التلوث المحتملة
- اختيار أصناف الزيتون وتنقي الأصناف الملائمة للمنطقة والمتأقمة مع ظروفها غير الحساسة للآفات المنتشرة وتنقي غراس غير معاملة بالمواد الكيماوية

-إعداد خطة لمكافحة الآفة لبستان متضمنة الممارسات الزراعية الوقائية وعمليات مكافحة باستخدام الطرق الآمنة والتوافقية مع نظام الزراعة العضوية.

في حين أن عمليات الخدمة لبستان ، الحراثة والتسوية والتقليم ومسافات الزراعة تبقى كما هي الزراعة التقليدية مع تقليل عدد الفلاحات للحد الأدنى.

-إعداد خطة التسميد ضمن الدورة الزراعية لبستان بشكل يعتمد فيها على:

- أولاً: استخدام السماد البلدي المتخمر والناجح عن حيوانات مرية بشكل عضوي (طليق)
- ثانياً: استخدام السماد الأخضر (زراعة محصول يقوئي مع محصول تجليلي بين الأشجار ثم يفرم ويقلب في مرحلة بداية إزهاره) كما يمكن استخدام السماد الأخضر كمحصول تغطية لمكافحة الأعشاب الضارة.
- ثالثاً: استخدام الكومبوست وهو مزيج متحتم من البقايا والمخلفات النباتية والحيوانية للمزرعة كسماد عضوي.

وبعد تطبيق تلك الإجراءات ستخضع المزرعة للمراقبة الدورية الحقلية (التفتيش مرة واحدة على الأقل في السنة للمزرعة مع التأكد من صحة بيانات المزرعة، ثم وبعد ثلاث سنوات تمنح المزرعة شهادة لمنتجاتها العضوية تثبت بانها منتجة وفق مقاييس عضوية وذلك من قبل جهة منح الشهادات العضوية وبمساعدة من مديرية مكتب الإنتاج العضوي (جهة حكومية) وهذا لا يسمى بـ علامة المطابقة للجودة للمنتج.

**زيت الزيتون العضوي:** هو زيت بكر ممتاز Extra virgin مطابق للمواصفة المعتمدة من قبل المجلس الدولي للزيتون ومتم وفق مقاييس الإنتاج العضوي من مزارع الزيتون المرخصة عضوياً. مع تسوية أن عمليات العصر والتصنيع والتعبئة والتغليف تخضع للمراقبة والتفتيش من جهة منح الشهادات العضوية ليحصل المستهلك في آخر المطاف على زيت زيتون عضوي مضمون مهور بعلامات الجودة العضوية.

## اسس عصر الزيتون العضوي:

من الضروري الاهتمام بإنتاج زيت زيتون العضوي والتركيز على العوامل التي تؤثر على نوعيته وجودته وهذه العوامل اما زراعية او تصنيعية او عوامل تتعلق بطريقة التخزين.

## العوامل الزراعية يجب مراعاتها بما يلي:

- ١- صنف الزيتون: يؤثر هذا العامل بنسبة ٢٠٪ من مساهمة العوامل المؤثرة في تحديد جودة الزيت فكل زيت صنف لون وطعمه ورائحة مميزة.
- ٢- موعد القطاف ودرجة نضج الثمار: للحصول على اعلى جودة للزيت تقطف الثمار في بداية تلون الثمار من الاخضر إلى الأخضر المضرر وللحصول اكبر كمية من الزيت تقطف الثمار بعد تلونها بالكامل
- ٣- طريقة القطاف: يتم بالطريقة اليدوية او الالية مع تجنب حدوث جروح في الثمار وعدم استخدام العسا
- ٤- طريقة نقل الثمار: يفضل وضع الثمار في صناديق بلاستيكية او في عبوات ذات تهوية جيدة.
- ٥- تخزين الثمار قبل العصر: يجب ان لا تتجاوز المدة بين القطاف والعصر ٢٤-٤٨ ساعة
- ٦- فرز واستبعاد الثمار المتساقطة على الأرض: تجمع الثمار المتساقطة على الأرض التي تكون مصابة بذبابية الثمار او عثة الزيتون وعصرها والتي تكون مصابة بذبابية الثمار وعصرها لاستخدامها لصناعة الصابون

## العوامل التصنيعية:

يجب الالتزام بالشروط الناظمة لجميع المراحل التصنيعية لعصر الزيتون في الزراعة العضوية ومن أهمها:

- ١- أن يتم الاستخلاص بشكل منفصل تماماً عن الزيت التقليدي .
- ٢- تنظيف تجهيزات العصر بشكل تام قبل العصر ويجب أن تكون مصنوعة من الساتلس ستيل وأن تدار في درجة حرارة عادية لا تزيد عن ٢٨° كحد أقصى وسرعة منخفضة .
- ٣- إزالة الأوراق عن الثمار المغسولة جيداً قبل عصرها.
- ٤- لا يسمح باستخدام ازريم لفصل الزيت .
- ٥- أن تكون الفرازات ذات كفاءة عالية (١-٢ طن ماء / ساعة) .

## تخزين الزيت:

يجب مراعاة الآتي:

- تخزين الزيت في عبوات او خزانات من الساتلس ستيل او عبوات مصنوعة من الزجاج العاتم ضمن درجة حرارة مناسبة ( ٥درجات مئوية كحد أقصى.

**تعبئة زيت الزيتون العضوي:** يتم تعبئة زيت الزيتون العضوي عند درجة حرارة بين ٢٠- ٢٨° كحد أقصى في عبوات زجاجية داكنة اللون قابلة لإعادة الاستخدام.

## تصنيع ثمار الزيتون العضوية

تتم من خلال اجراء عمليات التخليل التقليدية والتعبئة ضمن عبوات زجاجية او عبوات مطيقة للبيئة مع استخدام مواد حافظة مسموحة في منظومة الإنتاج العضوية

## علامات الجودة للمنتج العضوي

توضع هذه العلامات لضمان وبناء الثقة بين المنتجين للزيتون العضوي (أو الزيت) والمستهلكين لايد أن يحصل المنتج على ملصق / رسم ، منتج عضوي ، ولتحقيق ذلك هناك حاجة لعمل الآتي :

- تجهيز ملصق واضح وجذاب للمنتج.
- يجب أن تكون البيانات الموجودة على المنتج العضوي يظهر فيها معلومات عن الجهة المسؤولة عن الإنتاج والتجهيز والطريقة التي أنتج بها.
- أن يظهر على بطاقة التعريف الجهة المسؤولة عن التفتيش (اسم وشعار جهة منح الشهادات + الشعار العضوي السوري) وذلك يبقى المستهلك مطمئن وكل شيء واضح له.