

نبذة عن الجودة ومصدر المنتج

الجودة والمصدر

رحلة زيت الزيتون البكر الممتاز في تعاونية سلفيت، من نضج الثمرة على الشجرة إلى العصرة الأولى على البارد -
عناية أيادي مزارعائنا، وخبرة أجيال من الحصاد توارثتها تلال سلفيت.

من نحن، ونهجننا في الجودة

حيث تلتقي العناية بالتراث — كل زجاجة من زيتنا تعكس قصة جمعية نسائية صغيرة تعمل بجديّة لخدمة أرضها ومجتمعها.

تعاونية سلفيت جمعية خيرية نسوية غير ربحية، انطلقت عام 2019 تحت إشراف بلدية سلفيت، وتضمّ اليوم أكثر من 50 مزارعة ومزارع عضو من قرى محافظة سلفيت. لسنا مصنعًا كبيرًا ولا مختبرًا صناعيًا؛ نحن مجموعة من العائلات التي تحصد زيتونها كما تعلّمت من أمهاتها وجداتها، وتضيف إلى هذا الإرث خطوات بسيطة وصادقة لضبط الجودة. نهجننا في الجودة يقوم على ثلاث ركائز: السرعة في التعامل مع الثمرة من لحظة قطافها، العناية في كل خطوة من العصر إلى التعبئة، والشفافية الكاملة تجاه من يشتري زيتنا — بحيث يمكن لأي زبون أن يعرف بالضبط من أين جاءت زجاجته، ومتى قُطف زيتونها، وكيف عُصر.



تجارة تعاونية عادلة

مدفوعات مباشرة وعادلة لأكثر من 50 مزارع ومزارعة من أعضاء الجمعية، مع إعادة استثمار الأرباح في التعاونية ومجتمع سلفيت الأوسع.



أساليب زراعة عضوية

يُزرع دون مبيدات أو أسمدة كيميائية، باتباع الأساليب العضوية التقليدية المتوارثة عبر أجيال مزارعي سلفيت.



معايير البكر الممتاز

تتبع إرشادات المجلس الدولي للزيتون بشأن نسبة الحموضة والمذاق للتأكد من استحقاق زيتنا صفة «البكر الممتاز».



إشراف بلدي

مسجلة وتحت إشراف بلدية سلفيت منذ تأسيسها عام 2019، بما يضمن حوكمة واضحة ومساءلة مستمرة.

سلفيت

محافظة سلفيت، الضفة الغربية

50+

مزارعة ومزارع عضو من قرى سلفيت

2019

سنة التأسيس تحت إشراف بلدية سلفيت



لماذا نوثّق كل هذا؟ لأننا نؤمن أن ثقة الزبون تُبنى بالتفاصيل الصغيرة: من يقطف الزيتون، ومتى يُعصر، وكيف يُختبر. الصفحات التالية تشرح هذه التفاصيل خطوة بخطوة، من الشجرة إلى زجاجتك.

رحلة الحصاد إلى العصر

تابعوا الرحلة من البستان إلى الزجاج، حيث تحافظ السرعة في التعامل مع الثمار والعصر اللطيف على طابع زيتون النبالي الأصيل.

1

الخطوة الأولى

النضج على الشجرة

ننتظر اللحظة المناسبة لقطاف كل بستان بعناية، حين يبلغ زيتون النبالي درجة النضج التي توازن بين لون الثمرة وصلابتها ونسبة الزيت فيها. القطف المبكر جدًا يمنح نكهة حادة وكمية زيت أقل، بينما القطف المتأخر يفقد الزيت جزءًا من نضارته؛ لذلك تتابع مزارعنا بساتينهم يوميًا ببيل موسم الحصاد لاختيار التوقيت الأنسب لكل شجرة.

2

الخطوة الثانية

القطاف اليدوي

يُقطف الزيتون بالأيدي أو بأمشاط خشبية تقليدية، عن طريق أعضاء الجمعية أنفسهم، دون هزّ آلي عنيف يجرح الثمرة أو يتلف الأغصان. هذه الطريقة أبطلت من الحصاد الآلي، لكنها تحافظ على سلامة الثمرة وتمنع كدمات تُسرّع من تحلل الزيت وارتفاع حموضته، كما تحفظ للشجرة عمرها الإنتاجي لسنوات طويلة قادمة.

3

الخطوة الثالثة

النقل خلال 24 ساعة

يُنقل الزيتون من البستان إلى المعصرة خلال 24 ساعة من قطافه، في صناديق مهيأة ضحلة تمنع تكسّس الثمار وارتفاع حرارتها. هذه السرعة في النقل من أبسط الطرق التي نعتمدها لمنع بدء عمليات التخمر والأكسدة داخل الثمرة، والحفاظ على نسبة حموضة منخفضة في الزيت الناتج — فكل ساعة تأخير تعني جودة أقل في الكأس.

🏆 **عن صنف النبالي** هو صنف الزيتون المحلي السائد في تلال سلفيت منذ أجيال، معروف بمقاومته الجيدة لجفاف الصيف وبنكهته القوية المميزة التي تمنح زيتنا طابعه الأصيل، وهو ما نحرص على الحفاظ عليه في كل خطوة من رحلة الحصاد إلى العصر.

من المعصرة إلى الزجاجاة

العصر اللطيف والترسيب الطبيعي هما ما يفصل بين زيت عادي وزيت بكر ممتاز حقيقي.

4

الخطوة الرابعة

العصرة الأولى على البارد

يُعصر الزيتون على درجة حرارة منخفضة، دون إضافة حرارة أو أي مواد كيميائية — استخلاص ميكانيكي فقط، بالطريقة التقليدية التي عرفتھا تلال سلفيت منذ أجيال. الحرارة المنخفضة أثناء العصر تحمي الزيت من فقدان نكهته الطبيعية ومركباته الغذائية المفيدة، وهي الشرط الأول ليحمل الزيت اسم «العصرة الأولى على البارد» بجدارة.

الخطوة الخامسة

الترويق والترسيب

بعد العصر، يُترك الزيت في خزانات من الفولاذ المقاوم للصدأ ليخضع لترسيب طبيعي بفعل الجاذبية فقط، فتترسب الشوائب والرواسب المائية في القاع تدريجيًا دون الحاجة إلى أي ترشيح صناعي. هذه الطريقة أبطأ من الترشيح الآلي، لكنها تحافظ على القوام الكامل للزيت ونكهته الغنية، وهو ما يميز زيت تعاونية سلفيت عن الزيوت المرشحة بسرعة في المصانع الكبيرة.



ضبط جودة بسيط وصادق

نحن جمعية تعاونية صغيرة، ولسنا مختبرًا صناعيًا — لذلك نحرص على أن يبقى ضبط الجودة لدينا واضحًا وبسيطًا، عبر ثلاث خطوات متكاملة قبل أن تصل أي زجاجة إلى الزبون.

الركيزة الأولى



فحص نسبة الحموضة مخبريًا

في كل موسم، نرسل عينات من زيت كل دفعة إلى مختبر زراعي إقليمي متخصص لفحص نسبة الحموضة الحرة فيها. يشترط المجلس الدولي للزيتون ألا تتجاوز نسبة الحموضة في الزيت البكر الممتاز 0.8%؛ ونتائج هذا الفحص هي التي تساعدنا على التأكد فعليًا من أن زيتنا يستحق هذا التصنيف قبل أن يُعبأ ويُباع، لا أن نفترض ذلك فقط.

الركيزة الثانية



لجنة تذوق الأعضاء

قبل التعبئة، تذوق مجموعة من عضوات الجمعية أنفسهن كل دفعة على حدة، بخبرتهن المتراكمة عبر مواسم طويلة من العمل في الأرض والمعصرة. يتحققن من النكهة الفاكهية الطازجة، ومن حدة اللذعة المميزة في الحلق، ومن غياب أي مذاق حامض أو مالح أو معدني، وهي علامات حسية بسيطة لكنها موثوقة لجودة زيت الزيتون البكر الممتاز الجيد.

الركيزة الثالثة



فحص النضارة والنقاء

نفحص كل دفعة بصريًا وشميًا: صفاء الزيت ودرجة لونه من الأخضر الذهبي إلى الأصفر الزاهي، ورائحته التي يجب أن تبقى نظيفة وعطرية دون أي أثر للترتخ أو الرطوبة أو نكهات غير مرغوبة قد تنتج عن سوء التخزين. أي دفعة لا تجتاز هذا الفحص البسيط لا تُعبأ باسم تعاونية سلفيت، مهما كانت النتيجة المخبرية.

قبل التعبئة

تذوق وفحص نضارة لكل دفعة

موسمي

فحص مخبري لكل موسم حصاد

0.8%

الحد الأقصى العالمي لحموضة البكر الممتاز

تتبع منتجك برقم الدفعة

الشفافية قيمة أساسية لدى جمعيتنا. كل زجاجة تحمل على عنقها رقم دفعة فريدًا يتيح لك معرفة البستان ونافذة الحصاد التي جاء منها زيتك بالضبط.

يتكون رقم الدفعة من ثلاثة أجزاء يفصل بينها شرطة: الجزء الأول **SLF** هو رمز تعاونية سلفيت، والجزء الثاني هو **سنة الحصاد**، أما الجزء الثالث فهو **رمز الدفعة** الذي يحدد البستان أو مجموعة المزارع التي أنتجت هذه الكمية تحديدًا. بإدخال هذا الرقم على موقعنا، يمكن لأي زبون أن يصل مباشرة إلى تفاصيل مزارعته ومنطقة الحصاد.

مثال تطبيقي – فك رمز الدفعة الحالية

SLF-2025-A4

SLF

رمز تعاونية سلفيت · 2025 سنة الحصاد · A4 رمز دفعة بستان «وادي قانا»

📍 الموقع

وادي قانا

محافظة سلفيت

📅 نافذة الحصاد

20 أكتوبر – 2 نوفمبر 2025

حصاد يدوي

🌱 المزارعة

أمل

عضوة في الجمعية

هذا النظام البسيط يعني أننا لا نخلط دفعات مواسم أو بساتين مختلفة معًا، وأن كل زجاجة تبقى قابلة للتتبع من الشجرة إلى مائدتك.



استفسر مباشرة

إن لم يكن رقم الدفعة واضحًا على عنق زجاجتك، يمكنك التواصل معنا مباشرة عبر بيانات الاتصال في نهاية هذه النبذة، وسنساعدك في تتبع مصدر زيتك.



رمز ثابت لكل بستان

يحمل كل بستان تتعامل معه الجمعية رمزًا ثابتًا يتكرر عامًا بعد عام، فيمكن لأي زبون دائم أن يتابع دفعات بستانه المفضل موسمًا بعد موسم.



وعدنا بالجودة

نحن لا نبيع الزيت فحسب؛ بل نقدّم نزاهة أرضنا وكرامة مزارعيننا. وإن لم تلّب أي زجاجة توقعاتك، فسنستبدلها لك — دون أي أسئلة.

تتبع كامل



كل دفعة موثقة برقم لوت وموقع حصاد واضحين.

ضمان الاستبدال



أي زجاجة لا تلبي توقعاتك، نستبدلها فورًا دون أسئلة.

دعم مباشر للمزارعات



عائدات عادلة تعود مباشرة لأكثر من 50 عضوة.

فحص كل موسم



اختبار حموضة مخبري لكل دفعة إنتاج قبل تعبئتها.

مركز مدينة سلفيت، الضفة الغربية

contact@salfitcooperative.com



+970 56 926 0908



تعاونية سلفيت © 2026 — بأيادي نسائنا، من أجل أرضنا.