

## المواصفة الخاصة بـجبنه الهفارتي CXS 267-1966

المعروفة سابقاً بـCODEX STAN C-6-1966. تم اعتمادها في عام 1966. وتم تنقيحها في عام 2007.  
وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2013 و2018 و2019.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على جبنة الهفارتى (Havarti) المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

**2- الوصف**

جبنة الهفارتى هي جبنة منضجة جامدة/شبه صلبة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض أو عاجياً تقريباً أو يميل إلى الأصفر الفاتح أو اللون الأصفر وقوام مناسب للقطع، مع وجود الكثير من الثقوب بحجم الأرز غير المنتظمة والكبيرة (أو معظمها بقطر 1-2 ملم وطولها يبلغ حتى 10 ملم). والشكل مسطح أسطواني أو مستطيل أو على شكل رغيف. وتباع هذه الجبنة مع أو بدون<sup>1</sup> قشرة دهنية ناضجة ولزجة بشكل طفيف، وقد تكون مغلفة.

وبالنسبة إلى جبنة الهفارتى الجاهزة للاستهلاك، فإن إجراء الإنضاج لتطوير خصائص النكهة والقوام يكون عادة خلال فترة تمتد من أسبوع واحد إلى أسبوعين عند 14-18 درجة حرارة مئوية حسب الوزن (بغية نمو المادة الدبقة) تليها فترة تمتد من أسبوع واحد إلى 3 أسابيع عند 8-12 درجة حرارة مئوية حسب مدى النضج المطلوب. ويمكن استخدام ظروف إنضاج بديلة (بما في ذلك إضافة أنزيمات الإنضاج المعززة) بشرط أن تكون للجبنة خصائص مادية وكيميائية حيوية وحسية مماثلة لتلك التي تحققها إجراءات الإنضاج السابقة. ولا تحتاج جبنة الهفارتى المعدة لمزيد من التجهيز إلى إظهار نفس درجة الإنضاج عندما يكون ذلك مبرراً من خلال الاحتياجات التقنية و/أو التجارية.

**3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة****1-3 المواد الخام**

حليب البقر أو حليب الجاموس أو مزيجٍ منهما والمنتجات المشتقة من هذين النوعين من الحليب.

**2-3 المكونات المسموح بها**

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات الميخّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدائل للملح؛
- مياه الشرب؛
- إنزيمات آمنة وملائمة لتعزيز عملية الإنضاج؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛
- أنواع من دقيق ونشاء الأرز والذرة والبطاطا: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد بوصفها موادّ مضادة للتكتل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة فقط، بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في "ممارسات التصنيع الجيدة"

<sup>1</sup> هذا لا يعني أنه تمت إزالة القشرة قبل البيع، وبدلاً من ذلك تم إنضاج و/أو حفظ الجبنة بطريقة تحول دون تشكّل القشرة (جبنة من "غير قشرة"). ويمكن استخدام غشاء إنضاج في صنع جبنة من غير قشرة. ويمكن أن يشكل غشاء الإنضاج الغلاف الذي يحمي الجبنة. وفي ما يتعلق بالجبنة من غير قشرة، انظر أيضاً المرفق بالمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

ومع مراعاة أي استخدام آخر للمواد المضادة للتكتل المذكورة في القسم الرابع.

### 3-3 التركيبة

| مكونات الحليب                   | الحد الأدنى من المحتوى<br>(كتلة/كتلة)                           | الحد الأقصى من المحتوى<br>(كتلة/كتلة)              | المستوى المرجعي<br>(كتلة/كتلة) |
|---------------------------------|---|--|--------------------------------|
| دهن الحليب في<br>المادة الجافة: | %30   | غير محدد   | من %45 إلى %55                 |
| المادة الجافة:                  | تبعاً لمحتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه. |  |                                |
|                                 | محتوى الدهون في المادة الجافة<br>(كتلة/كتلة):                   | الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة<br>(كتلة/كتلة): |                                |
|                                 | تعاادل أو تزيد عن %30 ولكن تقل عن %40:                          | %46  |                                |
|                                 | تعاادل أو تزيد عن %40 لكن تقل عن %45:                           | %48  |                                |
|                                 | تعاادل أو تزيد عن %45 لكن تقل عن %55:                           | %50  |                                |
|                                 | تعاادل أو تزيد عن %55 لكن تقل عن %60:                           | %54  |                                |
|                                 | تعاادل أو تزيد عن %60:  | %58  |                                |

ولا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحد الأدنى والأقصى المحددين أعلاه لدهون الحليب والمادة الجافة أحكام القسم 3-3-4 من المواصفات العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXs 206-1999).

### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. والمواد المضادة للتكتل والألوان والمواد الحافظة المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXs 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-2-6-1 (الجينة المنضجة، بما في ذلك القشرة) و فقط بعض منظمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل والألوان في الجدول 3 يُقبل استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

| الاستخدام المبرر             |                  | الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية: |
|------------------------------|------------------|--|
| معالجة الطبقة السطحية/القشرة | كتلة الجينة      |  |
| -                            | X <sup>(1)</sup> | الألوان:                                   |
| -                            | -                | عوامل التبييض:                             |
| -                            | X                | منظمات الحموضة:                            |
| -                            | -                | المثبتات:                                  |
| -                            | -                | المشخّنات:                                 |

|                   |   |                        |
|-------------------|---|------------------------|
| -                 | - | عوامل الاستحلاب:       |
| -                 | - | مضادات الأكسدة:        |
| X                 | X | المواد الحافظة:        |
| -                 | - | عوامل الإرغاء:         |
| ( <sup>ب</sup> )X | - | المواد المضادة للتكتل: |

- (أ) فقط للحصول على خصائص اللون كما ترد في القسم 2.
- (ب) فقط لأسطح الأجبان المقطّعة إلى شرائح أو المقطّعة أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً.
- X إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.
- إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

## 5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القسوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمتثل للمستويات القسوى للملوثات والسموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القسوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

## 6- النظافة العامة

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومنتجات الحليب (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية للأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

## 7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفات العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXS 206-1999)، تطبق الأحكام المحددة التالية:

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنه الهفاري وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، بشرط أن يمتثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. ويجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حين يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

وإن خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمثل لهذه المواصفة. وعندما يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمثل لهذه المواصفة، تسري أحكام تسمية المنتج وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

وينبغي أن تقتصر تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية المحددة في القسم 3-3 من هذه المواصفة، بالوصف المناسب للإشارة إلى التغييرات التي طرأت على المنتج أو محتواه من الدهون (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً للبلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءاً من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وترد الصفات المناسبة في العبارات الوصفية المذكورة في القسم 3-7 من المواصفات العامة للأجبان (CXS 283-1978) أو في بيان المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CXG 23-1997).<sup>2</sup>

ويمكن عوضاً عن ذلك تسمية جبنة الهفاري التي تحتوي كحد أدنى على 60 في المائة من الدهون في المادة الجافة الهفاري القشدية.

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضاً للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً والمصنوعة من أجبان تتمثل لأحكام هذه المواصفة.

## 2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي تم فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية<sup>3</sup> في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض وضع بطاقات التوسيم.

## 3-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو (2) كنسبة مئوية من الدهون في المادة الجافة أو (3) بالغم في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

## 4-7 تحديد التاريخ

مع مراعاة أحكام القسم 1-7-4 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، يجوز ذكر تاريخ التصنيع بدلاً من تاريخ الصلاحية، بشرط ألا يكون الغرض من هذا المنتج بيعه بهذا الشكل للمستهلك النهائي.

## 5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، وإذا دعت الحاجة، التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يتم ذكر اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانهما بعلامة تعريف بشرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 8- أساليب التحليل وأخذ العينات

<sup>2</sup> لغرض المقارنة مع البيانات التغذوية، يشكّل الحد الأدنى من الدهون البالغ 40 في المائة في المادة الجافة المرجع.

<sup>3</sup> مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهرية.

تستخدم، لغرض التحقق من الامتثال لهذه المواصفة، أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.