

# CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



منظمة  
الصحة العالمية



E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

المواصفة الخاصة بجبنة كامامبير

CXS 276-1973

سابقاً CODEX STAN C-33-1973. تم اعتمادها في عام 1973. وتم تنقيحها في عام 2007.

وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2018 و2019.

## 1- النطاق

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

## 2- الوصف

جبنة الكامامبير هي جبنة طرية ومنضّجة باستخدام العفن الأبيض بصورة أساسية ولها قشرة منضّجة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) وتتخذ شكل أسطوانة مسطّحة أو شرائح منها. ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقد يميل إلى الأصفر الفاتح؛ أما قوامها فطريّ (عند الضغط عليها بالإبهام) ولكن غير متفتت، وهي جبنة تنضج أولاً في القشرة وصولاً إلى اللبّ. وتخلو هذه الجبنة عموماً من الثغرات الغازية، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات. وتتكوّن في هذه الجبنة قشرة طرية ويغطيها العفن الأبيض بشكل تامّ، ولكن قد تتخلّلها بقع حمراء أو بنية أو برتقالية اللون. ويجوز قطع الجبنة بأكملها أو صبّها على شكل شرائح دائرية قبل نموّ العفن أو بعده.

وبالنسبة إلى جبنة كامامبير الجاهزة للاستهلاك، تستغرق عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة والقوام حوالي عشرة أيام على حرارة تتراوح بين 10 و16 درجة مئوية، وفقاً لمستوى النضوج المطلوب. ويمكن استخدام ظروف إنضاج بديلة (بما يشمل إضافة الأنزيمات التي تعزز عملية إنضاج الجبنة) بشرط أن تتسم الجبنة الناتجة عنها بالميزات المادية والكيميائية الحيوية والحسية نفسها كتلك التي تحقّقها إجراءات الإنضاج المذكورة آنفاً. أما جبنة كامامبير المعدة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما يمكن تسويق ذلك من خلال الاحتياجات الفنية و/أو التجارية.

أما جبنة كامامبير المربّعة (Carré de Camembert) فهي جبنة طرية لها قشرة منضّجة ومربّعة الشكل وتمثّل لسائر المعايير والمتطلبات المحددة لجبنة كامامبير.

## 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

### 3-1 المواد الخام

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

### 3-2 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة بما يشمل الفطريات من نوع *Geotrichum candidum* والجراثيم من نوع *Brevibacterium linens* والخمائر؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المحيثة الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبديلين للملح؛
- مياه الشرب؛
- الأنزيمات الآمنة والمناسبة لتعزيز عملية إنضاج الجبنة؛
- 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 فحسب، شرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في "ممارسات التصنيع الجيدة" ومع مراعاة أي استخدام للمواد المضادة للتكتل المذكورة في القسم 4.

### 3-3 التركيبة

| مكوّنات الحليب:              | الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)                                | الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة) | المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)      |
|------------------------------|---|------------------------------------|----------------------------------|
| دسم الحليب في المادة الجافة: | 30 في المائة  | غير محدود                          | من 45 في المائة إلى 55 في المائة |
| المادة الجافة:               | تعتمد على محتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه |                                    |                                  |
|                              | الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):                   |                                    |                                  |
|                              | محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة):                        |                                    |                                  |
|                              | يعادل أو يزيد عن 30 في المائة ولكن يقل عن 40 في المائة            |                                    | 38 في المائة                     |
|                              | يعادل أو يزيد عن 40 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة            |                                    | 41 في المائة                     |
|                              | يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 55 في المائة            |                                    | 43 في المائة                     |
|                              | يعادل أو يزيد عن 55 في المائة                                     |                                    | 48 في المائة                     |

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

### 4-3 الأشكال والأحجام الأساسية للمنتج الغذائي

الحد الأقصى لارتفاع قالب الجبنة: حوالي 5 سنتيمترات؛

الوزن: كامل قالب الجبنة على شكل أسطوانة مسطّحة (جبنة كامامبير) أو القالب المربّع (جبنة كامامبير المربّعة): بين 80 غراماً و500 غرام.

## 5-3 عملية الإنضاج الأساسية

تتسبب بصفة أساسية الفطريات من نوع *Penicillium candidum* و/أو *Penicillium camembertii* و *Penicillium caseicolum* بتكوّن القشرة ونضوج الجبنة (التحلل البروتيني) ابتداءً من قشرتها ووصولاً إلى اللب.

## -4 المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. يجوز استخدام الألوان المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 01.6.2.1 (الجبنة المنضّجة، بما في ذلك القشرة) وبعض منظمات الحموضة فقد الواردة في الجدول 3 في الأغذية التي تستوفي هذه المواصفة.

| الاستخدام المبرر             |                  | الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية |
|------------------------------|------------------|---|
| معالجة الطبقة السطحية/القشرة | كتلة الجبنة      |   |
| -                            | X <sup>(1)</sup> | الألوان:                                  |
| -                            | -                | عوامل التبييض:                            |
| -                            | -                | الأحماض                                   |
| -                            | X                | منظمات الحموضة:                           |
| -                            | -                | المثبتات:                                 |
| -                            | -                | المثخنات:                                 |
| -                            | -                | عوامل الاستحلاب:                          |
| -                            | -                | مضادات الأكسدة:                           |
| -                            | -                | المواد الحافظة:                           |
| -                            | -                | عوامل الإرغاء:                            |
| -                            | -                | المواد المضادة للتكتل:                    |

(أ) فقط للحصول على مواصفات اللون كما ترد في القسم 2.

X إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إن استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة ليس له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

## 5 الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

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

## 6- الشروط الصحية

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

## 7- التوسيم

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

### 1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة كامامبير أو جبنة كامامبير المربّعة وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985) شرط أن يمثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. ويجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة. ويجوز استبدال مصطلح "مربّعة" بمصطلحات مناسبة أخرى مرتبطة بشكل الجبنة وملائمة في البلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة.

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

وينبغي أن تقرن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقل عنها، ولكنه يزيد عن الحد الأدنى المطلق المحدد 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 المغذية (CXG 23-1997)<sup>1</sup>.

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

<sup>1</sup> يكون الحد الأدنى من محتوى الجبنة من الدهون في المادة الجافة بنسبة 45 في المائة من الدهون هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

## 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>2</sup> في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحويل 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) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

## 4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم 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 المعبّي وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة تعريف الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّي وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

## 8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تُستخدم، 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.

<sup>2</sup> مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهرية.

## المرفق - معلومات إضافية

لا تؤثر المعلومات الإضافية المبينة في ما يلي على الأحكام الواردة في الفقرات السابقة التي تعدّ أساسية لهوية المنتج واستخدام اسم المنتج الغذائي وسلامته.

### 1- طريقة التصنيع

1-1 عملية التخمير: تطوّر الأحماض بواسطة الأحياء المجهرية.

2-1 نمط التخثر: يتم الحصول على تخثر بروتين الحليب عادةً من خلال عمليتي التحميض بواسطة الأحياء المجهرية وتحلل البروتين بواسطة البروتياز (الإنفحة مثلاً) على درجة الحرارة المناسبة للتخثر.