

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

المواصفة الخاصة بجبنة إيدام

CXS 265-1966

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN C-4-1966. تم اعتمادها في عام 1966. وتم تنقيحها في عام 2007.
وتم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2013 و 2018.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جبنة إيدام (Edam) المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

جبنة إيدام هي جبنة منصّحة صلبة/شبه صلبة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض أو عاجياً وقد يميل لونها إلى الأصفر الفاتح أو الأصفر، وقوامها جامد (عند الضغط عليها بالإبهام) وملائم للتقطيع، يتخلله عدد قليل من الثقوب الغازية المدوّرة التي يقارب حجمها تقريباً حجم حبة الأرزّ أو البازلاء (أي أن قطرها لا يزيد عن 10 ملم) والموزّعة بصورة منتظمة ومترّنة داخل الجبنة، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات. وتتخذ الجبنة شكلاً كروياً أو شكل مكعب مسطح أو شكل رغيف. ويتم تصنيع الجبنة وبيعها وهي مغطاة بقشرة جافة يجوز أن تكون مغلّفة. وتُباع جبنة إيدام التي تتخذ شكل مكعب أو رغيف أيضاً من دون قشرة¹.

وبالنسبة إلى جبنة إيدام الجاهزة للاستهلاك، تستغرق عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة وقوام الجبنة فترة ثلاثة أسابيع أو أكثر على درجة حرارة تتراوح بين 10 و18 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 تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة آنفاً. أما جبنة إيدام المعدّة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما يمكن تسويغ ذلك من خلال الاحتياجات الفنية و/أو التجارية.

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

حليب البقر أو حليب الجاموس أو مزيجٌ 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 الحيّة الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخترّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح؛
- مياه الشرب؛
- الأنزيمات الآمنة والمناسبة لتعزيز عملية إنضاج الجبنة؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛

¹ ولا يعني ذلك أنه تمت إزالة القشرة قبل بيع الجبنة، بل أنه تم إنضاجها/أو حفظها بطريقة لا تسمح بتكوّن القشرة (جبنة من غير قشرة). ويُستخدم غشاء لإنضاج الجبنة في عملية تصنيع الجبنة الخالية من القشرة. وقد يشكّل أيضاً هذا الغشاء الغلاف الذي يحمي الجبنة. لمزيد من المعلومات عن الجبنة الخالية من القشرة، يرجى الاطلاع على المرفق بالمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

- أنواع من دقيق ونشاء الأرز والذرة والبطاطا: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXs 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد بوصفها مواد 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 آخر 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)
محتوى الدهون في المادة الجافة:	30 في المائة	غير محدد	من 40 في المائة إلى 50 في المائة
المادة الجافة:	تعتمد على محتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه		
	محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):	
	يعادل أو يزيد عن 30 في المائة ولكن يقل عن 40 في المائة	47 في المائة	
	يعادل أو يزيد عن 40 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة	51 في المائة	
	يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 50 في المائة	55 في المائة	
	يعادل أو يزيد عن 50 في المائة ولكن يقل عن 60 في المائة	57 في المائة	
	يعادل أو يزيد عن 60 في المائة	62 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- المواد المضافة إلى الأغذية

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة في القائمة أدناه يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الوظائف والحدود المحددة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر
الألوان:	معالجة الطبقة السطحية/القرشرة
عوامل التبييض:	كتلة الجبنة
	ϕX
	-

-	X	منظمات الحموضة:
-	-	المتبئات:
-	-	المثخنات:
-	-	المستحلبات:
-	-	مضادات الأكسدة:
X	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرخاء:
(↔)X	-	المواد المضادة للتكتل:

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

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
الألوان		
5 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة	كاروتين، بيتا، مركّب	160a(i)
	كاروتين، بيتا (<i>Blakeslea trispora</i>)	160a(iii)
	كاروتينال بيتا-أبو-8-	160e
	حمض الكاروتين، إستر الإيثيل، بيتا-أبو-8-	160f
600 ملغ/كغ	أنواع الكاروتين بيتا - (نباتي)	160a(ii)
25 ملغ/كغ	مستخلصات الأناناس على أساس النوريبيكسين	160b(ii)
المواد الحافظة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ليسوزيم	1105
1 000 ملغ/كغ على أساس حمض السوربيك لمعالجة الطبقة السطحية فقط*	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
12.5 ملغ/كغ	نيسين	234
2 ملغ/دسم ² بعمق 5 ملم كحد أقصى. لمعالجة الطبقة السطحية فقط*	ناتاميسين (بيماريسين)	235
35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة (على شكل أيون النترات)	نترات الصوديوم	251
	نترات البوتاسيوم	252

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
3 000 ملغ/كغ لمعالجة الطبقة السطحية فقط*	حمض البرويونيك	280
	برويونات الصوديوم	281
	برويونات البوتاسيوم	282
المواد المنظمة للحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	170(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	كربونات المغنسيوم	504(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575
المواد المضادة للتكتل		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	السليولوز ذو البلورات المجهرية (صمغ السليولوز)	460(i)
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	مسحوق السليولوز	460(ii)
10 000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة، تُحسب أنواع السليكات كثنائي أكسيد السليكون	ثاني أكسيد السيليكون، اللابلوري	551
	سليكات الكالسيوم	552
	سليكات المغنسيوم، مركب	553(i)
	الثلك	553(iii)

* لتعريف سطح الأجبان وقشرتها، يرجى الاطلاع على المرفق بالمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للحدود القصوى 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 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- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية 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)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة إيدام 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.

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

وينبغي أن تقترن 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 في البلد 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 7-2 من المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) أو في بيان المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية (CXG 23-1997).²

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضاً للمنتجات المقطعة أو المقطعة إلى شرائح أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً والمصنوعة من أجبان تمثل 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 جوهرية³ 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.

² يكون الحد الأدنى من محتوى الدهون في الجبنة في المادة الجافة بنسبة 40 في المائة هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

³ مثلاً، لا تعتبر إعادة تعبئة الجبنة أو تقطيعها أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهرية.

4-7 تحديد التاريخ

مع مراعاة أحكام القسم 1-7-4 في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، يجوز ذكر تاريخ الصنع 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 المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 1-4 إلى 8-4 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 المعبئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

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

المرفق - معلومات إضافية

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

-1 الخصائص المرتبطة بمظهر المنتج الغذائي

يتم تصنيع جبنة إيدام الكروية الشكل بوزن يتراوح عادةً بين 1.5 و 2.5 كلغ.

-2 طريقة التصنيع

طريقة التملح: يُملح المنتج بوضعه في مياه مالحة.