

# 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 السامسو

CXS 268-1966

سابقاً CODEX STAN C-7-1966. تم اعتمادها في عام 1966. وتم تنقيحها في عام 2007.

تم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2013 و 2018.

## 1- النطاق

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

## 2- الوصف

جبنة السامسو هي جبنة مُنضجة صلبة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ويكون لون متن هذه الجبنة قريباً من الأبيض أو عاجياً مائلاً إلى الأصفر الفاتح أو الأصفر وقوأمًا متماسكاً (عند الضغط عليه بالإبهام) مناسباً للتقطيع، تتخلله ثقب منتظمة موزعة قليلاً أو بوفرة غازية ناعمة مستديرة يتراوح حجمها من حجم حبة البازيلاء إلى حجم حبة الكرز (أو يصل قطرها في الغالب إلى 20 ملم)، لكن من المقبول أن يكون هناك عدد قليل من الثقب المفتوحة والتشققات. ويكون شكل هذه الجبنة إما أسطوانياً مسطحاً أو مربعاً مسطحاً أو مستطيلاً. وهي تباع إما مع قشرة صلبة<sup>1</sup> جافة قد تكون مغطاة بطبقة أو من دون قشرة.

وفي العادة، يستغرق إنضاج جبنة السامسو الجاهزة للاستهلاك لبلورة خصائص النكهة والقوام 3 أسابيع على درجة حرارة تتراوح بين 8 و 17 درجة مئوية تبعاً لمدى الإنضاج المطلوب. ويمكن استخدام ظروف إنضاج بديلة (بما في ذلك إضافة أنزيمات إنضاج مُعززة) شريطة احترام فترة دنيا قدرها ستة أسابيع وأن تتسم الجبنة بخصائص فيزيائية وكيميائية حيوية وحسّية مماثلة لتلك التي تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة سابقاً. أما جبنة السامسو المعدة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما يمكن تسويق ذلك من خلال الاحتياجات الفنية 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 العناصر المكونة المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير ضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخترّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدائل للملح؛
- مياه الشرب؛
- أنزيمات آمنة ومناسبة لتعزيز عملية الإنضاج؛
- مواد مضافة آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛

<sup>1</sup> لا يعني ذلك أنه قد تمت إزالة القشرة قبل بيع الجبنة، بل أنه قد تم إنضاجها/أو حفظها بطريقة لا تسمح بتكون القشرة (جبنة خالية من القشرة). ويُستخدم غشاء لإنضاج الجبنة في عملية تصنيع الجبنة الخالية من القشرة. وقد يشكل 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

المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	المكوّنات من الحليب
45 إلى 55 في المائة	غير محدد	30 في المائة	دهون الحليب في المادة الجافة:
تعتمد على محتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه			المادة الجافة:
الحد الأدنى للمحتوى من المادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة)	الدهون في المحتوى من المادة الجافة (كتلة/كتلة)		
46 في المائة	تعادل أو تزيد عن 30 في المائة ولكن تقل عن 40 في المائة		
52 في المائة	تعادل أو تزيد عن 40 في المائة ولكن تقل عن 45 في المائة		
54 في المائة	تعادل أو تزيد عن 45 في المائة ولكن تقل عن 55 في المائة		
59 في المائة	تعادل أو تزيد عن 55 في المائة		

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدود الدنيا والقصى 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.

الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
معالجة السطح/القشرة	كتلة الجينة	
-	⓪X	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظّمات الحموضة:
-	-	المثبّات:
-	-	المثخّنات:
-	-	المستحلبات:
-	-	مضادات الأكسدة:
X	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرغاء:
( <sup>⓪</sup> )X	-	المواد المانعة للتكتّل:

(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 إنّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

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

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
<b>الألوان</b>		
35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة	كاروتين، بيتا-، مركّب	160a(i)
	كاروتين، بيتا-، بلايكسلي تريسيبور	160a(iii)
	كاروتينال، بيتا- أبو-8-	160e
	حمض كاروتيني، بيتا- أبو-8- إستر الإثيل	160f
600 ملغ/كغ	أنواع الكاروتين، بيتا-، نباتية	160a(ii)
25 ملغ/كغ	مستخلصات الأناناس، قائمة على النوريبيكسين	160b(ii)
<b>المواد الحافظة:</b>		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	ليسوزيم	1105
1000 ملغ/كغ قائم على حمض السوربيك. للمعالجة السطحية فقط *	حمض السوربيك	200
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكلسيوم	203

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
234	نيسين	12.5 ملغ/كغ
235	ناتاميسين (بيماريسين)	2 ملغ/دسم غير موجود على عمق 5 ملم. للمعالجة السطحية فقط *
251	نترات الصوديوم	35 ملغ/كغ
252	نترات البوتاسيوم	منفردة أو مجتمعة (معبّر عنها بأيونات النترات)
280	حمض البروبيونيك	3000 ملغ/كغ للمعالجة السطحية فقط *
281	بروبيونات الصوديوم	
282	بروبيونات البوتاسيوم	
<b>منظمات الحموضة</b>		
(i)170	كربونات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(i)504	كربونات المغنيزيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
575	غلوكونو ديلتا-لاكتون	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
<b>مواد مانعة للتكتل</b>		
(i)460	سيلولوز دقيق البلورات (سيلولوز متهلم)	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
(ii)460	مسحوق السيلولوز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
551	ثاني أكسيد السيليكون، لابلوري	10 000 ملغ/كغ مفردة أو مجتمعة تحتسب السيليكات كثنائي أكسيد السيليكون
552	سيليكات الكالسيوم	
(i)553	سيليكات المغنسيوم، مركب	
(iii)553	التلك	

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

## 5- الملوثات

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات 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 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- نظافة المنتج الغذائي

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة بشأن الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمثل 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 لتوسيم 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 السامسو وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، شريطة أن يمثل 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 تقترن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقل عنها، لكنه يزيد عن الحد الأدنى المطلق المحدد في القسم 3-3 من هذه المواصفة، بوصف مناسب يشير إلى التعديلات التي أجريت على المنتج أو إلى محتواها من الدهون (معبأً 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. والأوصاف المناسبة هي العبارات الوصفية المحددة في القسم 7-3 من المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) أو بيان المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية لاستخدام بيانات المحتوى من المغذيات (CXG 23-1997).<sup>2</sup>

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضاً للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة المصنوعة من جبنة تمثل لأحكام هذه المواصفة.

### 2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي صنع فيه المنتج، وليس البلد الذي أصدر اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويل جهورية<sup>3</sup> في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحويل الأخيرة بلد المنشأ لغرض التوسيم.

### 3-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

<sup>2</sup> لغرض المقارنة مع البيانات التغذوية، يشكّل الحد الأدنى لمحتوى الدهون البالغ 45 في المائة في المادة الجافة المرجع.

<sup>3</sup> مثلاً، لا تعتبر التعبئة والتقطيع إلى شرائح والتقطيع والبرش تحويلات جهورية.

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 الحافظة أو (3) بالغرام في كل حصة تحدد في بطاقة التوسيم، شريطة ذكر عدد الحصص.

#### 4-7 تحديد التاريخ

مع مراعاة أحكام القسم 4-7-1 في المواصفة العامة لتوسيم 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

تُعطى المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)، كما تعطى إذا دعت الحاجة التعليمات الخاصة بالتخزين، إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة، على أن يُذكر على الحاوية اسم المنتج وعلامة تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانه، وفي حال عدم وجود مثل هذه الحاوية، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة واسم المصنّع أو المعبئ وعنوانه بعلامة تعريف شريطة أن تقترن علامة التعريف هذه بوضوح بالمستندات 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.