

## المواصفة الخاصة بجبنة سان بولان

**CXS 271-1968**

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN C-13-1968. تم اعتمادها في عام 1968. وتم تنقيحها في عام 2007.

وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2013 و2018.

**1- النطاق**

تسري هذه المواصفة على جبنة سان بولان (Saint-Paulin) المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

**2- الوصف**

جبنة سان بولان هي جبنة منضجة وجامدة/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 ولها قوام متماسك (عند الضغط عليها بالإبهام) ولكنه قوام يتميز بالمرونة. وغالباً ما تكون الثقوب الغازية غائبة، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات. ويتم تصنيع الجبنة وبيعها مع أو بدون<sup>1</sup> قشرة جافة أو رطبة بعض الشيء، وهي صلبة ولكنها لينّة تحت ضغط الإبهام، وقد تكون مغلفة أحياناً.

وبالنسبة إلى جبنة سان بولان الجاهزة للاستهلاك، تستغرق عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة والقوام أسبوعاً واحداً على حرارة تتراوح بين 10 و17 درجة مئوية حسب مدى النضج 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 سان بولان المعدة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضج نفسه عندما يكون ذلك مبرراً 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 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 المختّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل 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 للتكتّل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة فحسب، بشرط 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 للتكتّل المذكورة في القسم 4.

<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).

## 3-3 التركيبة

مكونات الحليب	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)
دهن الحليب في المادة الجافة:	40%	غير محدد	من 40% إلى 50%
المادة الجافة:	تبعاً لمحتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه		
	محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة):	الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):	
	تعاود أو تزيد عن 40% ولكن تقل عن 60%:	44%	
	تعاود أو تزيد عن 60%:	54%	

ولا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحد 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.

الاستخدام المبرر	الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجبنة
-	الألوان:
-	عوامل التبييض:
-	منظمات الحموضة:
-	المثبتات:
-	المثخنات:
-	عوامل الاستحلاب:

-	-	مضادات الأكسدة:
X	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرغاء:
(-)X	-	المواد المضادة للتكتل:

- (أ) فقط للحصول على خصائص 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.

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
<b>الألوان</b>		
160a(i)	كاروتين بيتا- (مركب)	35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة
160a(iii)	كاروتين بيتا-(Blakeslea trispora)	
160e	كاروتينال بيتا-أبو-8'	
160f	حمض الكاروتين، إستر الإيثيل، بيتا- أبو-8'	
160a(ii)	أنواع الكاروتين بيتا- (نباتي)	600 ملغ/كغ
160b(ii)	مستخلصات الأناتو على أساس النوريكسين	25 ملغ/كغ
<b>المواد الحافظة</b>		
1105	ليسوزيم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
200	حمض السوربيك	1000 ملغ/كغ قائمة على حمض السوربيك للمعالجة السطحية فقط*
202	سوربات البوتاسيوم	
203	سوربات الكالسيوم	
234	نيسين	12.5 ملغ/كغ
235	ناتاميسين (بيماريسين)	2 ميلليغرام /دسم <sup>2</sup> غير موجود على عمق 5 مم. للمعالجة السطحية فقط*
251	نيترات الصوديوم	35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة (على شكل إيون النترات)
252	نيترات البوتاسيوم	
280	حمض البروبيونيك	3000 ملغ/كغ للمعالجة السطحية فقط*
281	بروبيونات الصوديوم	
282	بروبيونات البوتاسيوم	

مُنظّمات الحموضة		
170(i)	كربونات الكالسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
504(i)	كربونات المغنسيوم	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
575	جلوكونو دلتا-لاكتون	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
المواد المضادة للتكتل		
460(i)	السليولوز ذو البلورات المجهرية (صمغ السليولوز)	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
460(ii)	مسحوق السليولوز	ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة
551	ثاني أكسيد السيليكون، اللابلوري	10000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة
552	سيليكات الكالسيوم	السيليكات محتسبة على شكل ثاني أكسيد السيليكون
553(i)	سيليكات المغنسيوم، اصطناعي	
553(iii)	الثلج	

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

## 5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه 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 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 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 تمتثل 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 جبنة سان بولان 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 حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه

المنتج بالتجزئة.

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

وينبغي أن تقتزن 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 المغذية (CXG 23-1997).<sup>2</sup>

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

## 2-7 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي تمّ 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) بالغمم 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 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 والأقسام 1-4 إلى 8-4 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 المعبّئ وعنوانه، وفي حال عدم وجود مثل هذه الحاوية، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة واسم المصنّع أو المعبّئ وعنوانه بعلامة تعريف شريطة أن تقتزن

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

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

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.

## 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- الخصائص الظاهرية

1-1 الشكل: أسطوانة مسطحة صغيرة مع جوانب محدبة قليلاً. وقد يتخذ أشكالاً أخرى.

2-1 الأحجام والأوزان:

(أ) الصنف المعتاد: القطر 20 سنتم تقريباً؛ الوزن الأدنى 1.3 كلغ

(ب) "بيتي سان بولان": القطر 8-13 سنتم؛ الوزن الأدنى 150 غ.

(ج) "ميني سان بولان": الوزن الأدنى 20 غ.

### 2- طريقة التصنيع

1-2 عملية التخمير: تكوّن الأحماض بواسطة الأحياء المجهرية.

2-2 خصائص أخرى: يتم تمليح الجبنة في الماء المالح.

### 3- الصفات المميّزة

يجب استخدام تسميتي "بيتي سان بولان" و"ميني سان بولان" عندما تستوفي الجبنة الأحكام الخاصة بالأحجام والأوزان (2-1).