

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الخاصة بجبنة بري

CXS 277-1973

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN C-34-1973. تم اعتمادها في عام 1973. وتم تنقيحها في عام 2007.
وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2018.

1- النطاق

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

2- الوصف

جبنة بري جبنة طرية ومنضجة بواسطة العفن الأبيض بصورة أساسية ولها قشرة منضجة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) وتتخذ شكل أسطوانة مسطحة أو شرائح دائرية. ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض وقد يميل إلى الأصفر الفاتح؛ أما قوامها فطري (عند الضغط عليها بالإبهام) ولكن غير متفتت، وهي جبنة تنضج أولاً في القشرة وصولاً إلى اللب. وتخلو هذه الجبنة عموماً من الثغرات الغازية، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات فيها. وتتكون في هذه الجبنة قشرة طرية ويغطيها العفن الأبيض بشكل تام، ولكن قد تتخللها بقع حمراء أو بنية أو برتقالية اللون. ويجوز قطع الجبنة بأكملها أو صبها على شكل شرائح دائرية قبل نمو العفن أو بعده.

وبالنسبة إلى جبنة بري 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 تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة آنفاً. أما جبنة بري المعدة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما كون بالإمكان 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 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير ضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة بما يشمل الفطريات من نوع *Geotrichum candidum* والجراثيم من نوع *Brevibacterium linens* والخمائر؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المختررة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدائل 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 مواد مضافة للتكتل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطعة أو المقطعة 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 التركيبية

مكوّنات الحليب:	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)
دسم الحليب في المادة الجافة:	40 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		
	محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة):	الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):	
	يعادل أو يزيد عن 40 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة	42 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 ولكن يقل عن 60 في المائة	48 في المائة	
	يعادل أو يزيد عن 60 في المائة	51 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 المواصفة 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: ما بين 500 غرام و3 500 غرام تقريباً.

5-3 عملية الإنضاج الأساسية

تتسبب بصفة أساسية الفطريات من نوع *Penicillium candidum* و/أو *Penicillium camembertii* و *Penicillium* بتكوّن القشرة ونضوج الجبنة (التحلّل 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. 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 الجينة	
-	φX	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	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.

الحد الأقصى	المادة المضافة	الرقم الدولي
الألوان		
35 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة	كاروتين بيتا - (مركب)	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 الأناتو على أساس النوريكسين	160b(ii)
منظمات الحموضة		
ضمن الحدود القصوى لممارسات التصنيع الجيدة	جلوكونو دلتا-لاكتون	575

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- الشروط الصحية

يوصى بأن يتم إعداد المنتج المشمول بأحكام هذه المواصفة ومناولته وفقاً للأقسام ذات الصلة في المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXs 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXs 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات. وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG21-1997).

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 بري وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985) شرط 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. وحينما يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمتثل 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 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 7-3 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)¹.

¹ 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.

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضاً للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة 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 تمّ فيه تصنيع المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهريّة² 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 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 المعبئ 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

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.

² مثلاً، لا يعتبر تقطيع الجبنة أو تقطيعها إلى شرائح أو برشها برشاً خشناً أو ناعماً عملية تحويلية جوهريّة.

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 عمليّتي التخمير بواسطة الأحياء الدقيقة وتحلل البروتين بواسطة البروتياز (الإنفحة مثلاً) على درجة الحرارة المناسبة للتخثر.