

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



A

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

المواصفة الخاصة بجبنة غودا

CXS 266-1966

المعروفة سابقاً **CODEX STAN C-5-1966**.

تم اعتمادها في عام 2001. وتم تنقيحها في عام 2007. وتم تعديلها في الأعوام

2008 و 2010 و 2013 و 2018 و 2019.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جبنة غودا (Gouda) المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

جبنة غودا جبنة منضّجة جامدة/شبه صلبة بموجب أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXs 283-1978). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون قريباً من الأبيض أو عاجياً وقد يميل إلى الأصفر الفاتح أو البرتقالي، وقوامها جامد (عند الضغط عليها بالإبهام) مناسب للتقطيع. ويوجد فيها القليل إلى الكثير من الثقوب التي يتراوح حجمها بين رأس الإبرة المستدير إلى حجم حبة البازلاء (أي بقطر يصل حتى 10 ملم)، موزعة بانتظام نوعاً ما عبر أنحاء الجزء الداخلي للجبنة، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات. وتكون هذه الجبنة إما أسطوانية الشكل مسطحة ذات جانبيين محدوبين، وإما على شكل كتلة مسطحة أو قالب مستطيل. وتُصنّع هذه الجبنة وتُباع مع قشرة جافة ويجوز أن تكون هذه القشرة مغلفة. أما جبنة غودا المتاحة بشكل كتلة مسطحة أو قالب مستطيل فتباع أيضاً بدون¹ قشرة.

وبالنسبة إلى جبنة غودا الجاهزة للاستهلاك، تستغرق عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة والقوام 3 أسابيع على درجة تتراوح بين 10 و17 درجة مئوية، وفقاً لمستوى الإنضاج 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 غودا المعدّة لمزيد من التجهيز وجبنة غودا الخفيفة الوزن (أي دون 2.5 كلغ)، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج 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 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 ضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخيّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدائل للملح؛

¹ لا يعني ذلك أنه قد تمت إزالة القشرة قبل بيع الجبنة، بل أنه قد تم إنضاجها/أو حفظها بطريقة لا تسمح بتكوّن 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).

- 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 آخر للمواد المضادة للتكتل المذكورة في القسم 4.

التركيبية

3-3

| المستوى المرجعي (كتلة/كتلة) | الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة) | الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة) | المكونات من الحليب |
|--|---|--|-------------------------------|
| من 48 إلى 55 في المائة | غير محدود | 30 في المائة | دهون الحليب في المادة الجافة: |
| تبعا لمحتوى الدهون في المادة الجافة استنادا إلى الجدول أدناه | | | المادة الجافة: |
| الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة): | | محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة): | |
| 48 في المائة | تعاادل أو تزيد عن 30 في المائة ولكن تقل عن 40 في المائة | | |
| 52 في المائة | تعاادل أو تزيد عن 40 في المائة ولكن تقل عن 48 في المائة | | |
| 55 في المائة | تعاادل أو تزيد عن 48 في المائة ولكن تقل عن 60 في المائة | | |
| 62 في المائة | تعاادل أو تزيد عن 60 في المائة | | |

إن جبنة غودا التي تحتوي على ما بين 40 و48 في المائة من الدهون في المادة الجافة والتي يقل وزنها عن 2.5 كلغ، يمكن أن تباع بمحتوى من المادة الجافة لا يقل عن 50 في المائة، شرط اقتران وصفها بعبارة "Baby". ولا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدود الدنيا والقصى المحددة أعلاه لدهون الحليب والمادة الجافة أحكام القسم 3-3-4 من المواصفات العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXs 206-1999).

المواد المضافة إلى الأغذية

-4

وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. ويجوز استخدام المواد المضادة للتكتل والمواد الملونة والمواد الحافظة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01.6.2.1 (الأجبان المنضّجة والقشور) وعدد محدد من منظمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل الواردة في الجدول 3، في المنتجات الغذائية التي تمثل هذه المواصفة.

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

(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 هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

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

الملوثات

-5

تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة 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.

النظافة العامة

-6

يوصى بإعداد المنتجات المشمولة بأحكام 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).

7-1 التوسيم

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

7-1 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة غودا وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985) شرط 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 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 7-3 من المواصفات العامة للأجبان (CXs 283-1978) أو في بيان المحتوى من المغذيات وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CXG 23-1997).²

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

7-2 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي صنع فيه المنتج وليس البلد الذي نشأ فيه اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جهورية³ في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض التوسيم.

7-3 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 الجبنة من الدهون في المادة الجافة بنسبة 48 في المائة من الدهون هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

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

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

ينبغي ذكر المعلومات المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم 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 المعيّن وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعيّن 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.

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 خصائص المظهر

تصنّع جبنة غودا عادة بأوزن تتراوح بين 2.5 و30 كيلوغرامًا. ويشار عادة إلى قوالب الجبنة الأقل وزنًا بعبارة "Baby".

-2 طريقة التصنيع

طريقة التمليح: تملّح داخل محلول ملحي.