

C O D E X A L I M E N T A R I U S

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

A

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 و2019.

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 بدون¹ قشرة جافة أو رطبة بعض الشيء، وهي صلبة ولكنها لينة 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 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 مزيج 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 المحيثة 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 للتكتل 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 للتكتل المذكورة في القسم 4.

¹ 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 التركيبية

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):	
	تعاذل أو تزيد عن 40% ولكن تقل عن 60%:	44%	
	تعاذل 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. والمواد المضادة للتكتل والألوان والمواد الحافظة المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 1-2-6-01 (الجبنة المنضّجة، بما في ذلك القشرة) وفقط بعض منظّمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل والألوان في الجدول 3 يُقبل استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

معالجة الطبقة السطحية/القشرة	الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية:
	كتلة الجبنة		
-	X ⁽¹⁾		الألوان:
-	-		عوامل التبييض:
-	X		منظّمات الحموضة:
-	-		المثبتات:
-	-		المثخنات:
-	-		عوامل الاستحلاب:

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

(أ) فقط للحصول على مواصفات اللون كما ترد في القسم 2.

(ب) فقط لأسطح الأجبان المقطعة إلى شرائح أو المقطعة أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً.

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.

5- الملوثات

تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

وينبغي للحليب المستخدم في تصنيع المنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن يمثل للمستويات القصوى للملوثات والسوموم المحددة للحليب في المواصفة العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995) وللحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية ومبيدات الآفات المحددة للحليب من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

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 تمثل 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 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 هذه 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 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)².

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 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) 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

تُعطي 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 المعيّ و عنوانه، وفي حال عدم وجود مثل هذه الحاوية، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. غير أنه يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة واسم المصنّع أو المعيّ و عنوانه بعلامة تعريف شريطة أن تقتزن علامة التعريف هذه بوضوح بالمستندات المصاحبة.

² 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.

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

8- أساليب التحليل وأخذ العينات

تستخدم، 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 المميزة

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