

CODEX ALIMENTARIUS A

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الجماعية الخاصة بأنواع الأجبان المحفوظة في المياه المالحة

CXS 208-1999

تم اعتمادها في عام 1999. وتم تعديلها في الأعوام 2001 و2010 و2018 و2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على أنواع الأجبان المحفوظة في المياه المالحة والمعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. وإنّ مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بفرادى أنواع الأجبان المحفوظة في المياه المالحة التي تخضع لأحكام هذه المواصفة الجماعية قد تشمل أحكاماً أكثر تحديداً من تلك التي تشملها هذه المواصفة.

2- الوصف

إنّ أنواع الأجبان المحفوظة في المياه المالحة هي أجبان منصّجة شبه صلبة إلى طرية تمتثل للمواصفة العامة للأجبان (CXs 283-1978). ولهذه الأجبان لون يتراوح بين الأبيض والأبيض المائل إلى الأصفر وقوامها جامدٌ وملائم للتقطيع إلى شرائح، لا تتخلّله أي فراغات قد تنجم عن تصنيع الجبنة أو عدد قليل منها فقط. وتخلو هذه الأجبان من القشرة، وقد تم إنضاجها وحفظها في المياه المالحة إلى حين تعبئتها أو تسليمها إلى المستهلك. وتحتوي أنواع معينة من الأجبان المحفوظة في المياه المالحة على أعشاب أو توابل معينة تشكل جزءاً من هويتها.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**1-3 المواد الخام**

الحليب و/أو مشتقاته.

2-3 المكونات المسموح بها

- بادئات مستزرعة من حمض اللاكتيك و/أو جراثيم منتجة للنكهة غير الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحية الدقيقة غير الضارة؛
- والأنزيمات الآمنة والملائمة؛
- وكلوريد الصوديوم؛
- ومياه الشرب؛
- والأعشاب أو التوابل التي تشكل جزءاً من هوية الأجبان المحفوظة في المياه المالحة.

3-3 التركيبة

الجبنة شبه الصلبة	الجبنة الطرية	
40	40	الحد الأدنى لمحتوى الدهون في المادة الجافة، النسبة المئوية %
52	40	الحد الأدنى من المادة الجافة، النسبة المئوية %

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز فقط استخدام فئات المواد المضافة إلى الأغذية المشار إليها والمبررة في الجدول أدناه لفئات المنتج المحددة. ويجوز فقط استخدام بعض منظمات الحموضة الواردة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في الأغذية الممتثلة لهذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية	الاستخدام المبرر
الألوان	-
عوامل التبييض	-
منظمات الحموضة	X
المثبتات	-
المتخينات	-
المستحلبات	-
المواد المضادة للأكسدة	-
المواد الحافظة	-
عوامل الإرغاء	-
المواد المضادة للتكتل	-
غاز التعبئة	-

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

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل 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 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 وفقا للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (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 لمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

7- التوسيم

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

1-7 اسم المنتج الغذائي

تطلق على هذا المنتج الغذائي تسمية الجبنة المحفوظة في المياه المالحة. ولكن، يمكن حذف مصطلح "جبنة محفوظة في المياه المالحة" من تسمية نوع معين من الأجبان المحفوظة في المياه المالحة التي حُصصت لها مواصفة من مواصفات الدستور الغذائي لفردى الأجبان، وفي حال عدم توافر المواصفة، يجوز استخدام الاسم المحدد لنوع الجبنة في التشريعات الوطنية للبلد الذي سيباع فيه المنتج بشرط ألا يعطي هذا الحذف انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذا المنتج الغذائي.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي الإعلان عن محتوى الدهون في الحليب بطريقة مقبولة في البلد الذي سيباع فيه المنتج للمستهلك النهائي، 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.

وبالإضافة إلى ذلك، يجوز استخدام المصطلحات التالية:

عالي الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 60 في المائة)
كامل الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 60 في المائة)
معتدل الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 25 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة)
منزوع الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يعادل أو يزيد عن 10 في المائة ولكن يقل عن 25 في المائة)
خالٍ من الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يقل عن 10 في المائة)

3-7 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 الخاصة 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 وعنوانهما على الحاوية. 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

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

1-8 أخذ العينات

المتطلبات الخاصة بالجينة المحفوظة في المياه المالحة: توضع عيّنة من الجينة في قطعة قماش أو على ورقة ممتصة لمدة تتراوح بين 5 و10 دقائق. ثم تُقطع منها شريحة يتراوح طولها بين سنتيمترين (2) و3 سنتيمترات وتُرسل إلى المختبر للتحليل في حاوية محكمة الإغلاق ومعزولة.