

## المواصفة الخاصة بجبنة الدانبو

### CXS 264-1966

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN C-3-1966. تم اعتمادها في عام 1966. وتم تنقيحها في عام 2007.

وتم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2013 و 2018 و 2019 و 2022.

#### تعديل عام 2022

أجري هذا التعديل على نص المواصفة بناءً على القرارات التي اتخذتها هيئة الدستور الغذائي في دورتها الخامسة والأربعين في ديسمبر/كانون الأول 2022.

نصّ النسخة المنقّحة	النص في النسخة السابقة	المكان	الصفحة
ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).	ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 1-4 إلى 8-4 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 المعبّي وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبّي وعنوانهما بعلامة تعريف بشرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.	القسم 5-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة	7

## 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جبنة الدانبو (Danbo) المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

## 2- الوصف

جبنة الدانبو هي جبنة مُنضجة جامدة/شبه صلبة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ويكاد لوفا أن يكون أبيض أو عاجياً تقريباً أو يميل إلى الأصفر الفاتح أو اللون الأصفر وقوامها (عند الضغط عليه بالإبهام) مناسب للتقطيع يتخلله مُوزّعاً بانتظام عدد إما قليل أو وفير من الثقوب الغازية الناعمة المستديرة التي يتراوح حجمها من حجم حبة البازيلاء إلى حجم حبة الكرز (أو يصل قطرها في الغالب إلى 10 ملم)، لكن من المقبول أن يكون هناك عدد قليل من الثقوب المفتوحة والتشققات. وهي على شكل مربع مسطح أو متوازي الأسطح. وتُصنّع هذه الجبنة وتباع مع أو من دون قشرة صلبة<sup>1</sup> أو دهنية قليلاً منضجة ولزجة وقد تكون مغلّفة.

وبالنسبة إلى جبنة الدانبو الجاهزة للاستهلاك، فإنّ إجراء الإنضاج لتطوير خصائص النكهة والقوام يستغرق عادة فترة تمتد على 3 أسابيع على حرارة تتراوح بين 12 و 20 درجة مئوية تبعاً لدرجة النضج المطلوبة. ويمكن استخدام ظروف إنضاج بديلة (بما في ذلك إضافة إنزيمات الإنضاج المعززة) بشرط أن تكون للجبنة خصائص مادية وكيميائية حيوية وحسّية مماثلة لتلك التي تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة سابقاً. ولا تحتاج جبنة الدانبو المعدّة لمزيد من التجهيز إلى إظهار نفس درجة الإنضاج عندما يكون ذلك مبرراً من خلال الاحتياجات التقنية 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 الضارة وبادئات مستزرعة أخرى من الكائنات الحيّة الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المحيَّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح؛
- مياه صالحة للشرب؛
- أنزيمات آمنة وملائمة لتعزيز عملية الإنضاج؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛

<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).

- 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 المقطّعة أو المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة فقط، 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 المضافة للتكتل المذكورة في القسم الرابع.

### 3-3 التركيبة

المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	مكونات الحليب
من 45 في المائة إلى 55 في المائة	غير محدد	30 في المائة	دهن الحليب في المادة الجافة:
تبعاً لمحتوى الدهون في المادة الجافة استناداً إلى الجدول أدناه.			المادة الجافة:
الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):	محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة)		
41 في المائة	يعادل أو يزيد عن 20 في المائة ولكن يقل عن 30 في المائة		
44 في المائة	يعادل أو يزيد عن 30 في المائة ولكن يقل عن 40 في المائة		
50 في المائة	يعادل أو يزيد عن 40 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة		
52 في المائة	يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 55 في المائة		
57 في المائة	يعادل أو يزيد عن 55 في المائة		

ولا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحد الأدنى والأقصى المحددين أعلاه 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 المضافة للتكتل والألوان والمواد الحافظة المستخدمة طبقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-6-2-1 (الجبنة المنضّجة، بما في ذلك القشرة) و فقط بعض منظّمات الحموضة والمواد المضافة للتكتل والألوان في الجدول 3 يُقبل استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية:
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجينة	
-	X <sup>(أ)</sup>	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	-	المثبتات:
-	-	المشخّنات:
-	-	عوامل الاستحلاب:
-	-	مضادات الأكسدة:
X	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرغاء:
X <sup>(ب)</sup>	-	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 برشًا خشنًا أو ناعمًا.

X إنَّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى هذه الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

- إنَّ 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 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) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CXs 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

## 1-7 اسم المنتج الغذائي

يجوز إطلاق تسمية جبنة الدانوب 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 حين يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

وإنّ 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 تقترن 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 محتواها 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 7-2 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)<sup>2</sup>.

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضاً للمنتجات المقطّعة أو المقسّمة إلى شرائح أو المفتتة المصنوعة من جبن يمثل 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 جوهريّة<sup>3</sup> في بلد ثانٍ، يعتبر البلد الذي تجري 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.

<sup>2</sup> لغرض المقارنة مع البيانات التغذوية، يشكّل الحد الأدنى من الدهون البالغ 45 في المائة في المادة الجافة المرجع.

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

**4-7 تحديد التاريخ**

مع مراعاة أحكام القسم 4-7-1 في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم 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 أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

**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.