CODEX ALIMENTARIUS A
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الصحة العالمية
منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

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

المواصفة الخاصة بجبنة الشيدر

CXS 263-1966

المعروفة سابقًا CODEX STAN C-1-1966. تم اعتمادها في عام 1996. وتم تنقيحها في عام 2007.

وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2013 و2018 و2019 و2022.

تعديل عام 2022

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

الصفحة	المكان	النص في النسخة السابقة	نصّ النسخة المنقّحة
6	القسم 7-5 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 مسبقًا* (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 المعبِّئ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على المنتج نفسه. ولكن، يمكن الاستعاضة عن علامة الشحنة، واسم المصنّع أو المعبِّئ وعنوانهما بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف عليها بوضوح في المستندات المصاحبة.	ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى مع أحكام المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على جبنة الشيدر (Cheddar) المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقًا للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

جبنة الشيدر جبنة منضّجة صلبة وفقًا *للمواصفة العامة للأجبان* (CXS 283-1978). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيضَ أو عاجيًا وقد يميل إلى الأصفر الفاتح أو البرتقالي، وقوامها جامدٌ (عند الضغط عليها بالإبهام) وناعمٌ ولدنٌ. وتخلو هذه الجبنة من الثقوب الغازية ولكن يُقبل بعدد قليل من الفتحات أو التشققات. وتُصنّع هذه الجبنة وتُباع مع قشرة أو من دونها[1] ويجوز أن تكون هذه القشرة مغلّفة.

وبالنسبة إلى جبنة الشيدر الجاهزة للاستهلاك، تأخذ عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة والقوام خمسة أسابيع على درجة حرارة تتراوح بين 7 درجات مئوية و15 درجة مئوية، وفقًا لمستوى النضوج المطلوب. ويمكن استخدام ظروف إنضاج بديلة (بما يشمل إضافة الأنزيمات التي تعزز عملية إنضاج الجبنة) بشرط أن تتّسم الجبنة الناتجة عنها بالمميزات الفيزيائية والكيميائية الحيوية والحسية نفسها كتلك التي تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة آنفًا. أما جبنة الشيدر المعدّة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما يمكن تسويغ ذلك 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 المشتقّة 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 المخَثِّرة 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؛

[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 يشكّل أيضًا هذا الغشاء الغلاف الذي يحمي الجبنة. لمزيد من المعلومات عن الجبنة الخالية من القشرة، يرجى الاطلاع على المرفق *بالمواصفة العامة للأجبان* (CXS 283-1978).

- أنواع من دقيق ونشـــاء الأرزّ والذرة والبطاطا: مع مراعاة أحكام *المواصـــفة العامة للأجبان* (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد بوصفها موادَ مضادة للتكتّل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطّعة أو المقسّمة 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 للتكتّل المذكورة في القسم 4.

3-3 التركيبة

المكوّنات من الحليب	**الحد الأدنى من المحتوى** *(كتلة/كتلة)*	**الحد الأقصى من المحتوى** *(كتلة/كتلة)*	**المستوى المرجعي** *(كتلة/كتلة)*
دهون الحليب في المادة الجافة	22 في المائة	غير مقيّد	من 48 إلى 60 في المائة
المادة الجافة:	تعتمد على محتوى الدهون في المادة الجافة استنادًا إلى الجدول أدناه		
	محتوى الدهون في المادة الجافة *(كتلة/كتلة)*		**الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة** *(كتلة/كتلة):*
	تعادل أو تزيد عن 22 في المائة ولكن تقل عن 30 في المائة		49 في المائة
	تعادل أو تزيد عن 30 في المائة ولكن تقل عن 40 في المائة		53 في المائة
	تعادل أو تزيد عن 40 في المائة ولكن تقل عن 48 في المائة		57 في المائة
	تعادل أو تزيد عن 48 في المائة ولكن تقل عن 60 في المائة		61 في المائة
	تعادل أو تزيد عن 60 في المائة		66 في المائة

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدود الدنيا والقصوى لدهون الحليب والمادة الجافة أحكام القسم 4-3-3 من *المواصفات العامة لاستخدام شروط منتجات 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 المضـادة للتكتل والألوان والمواد الحافظة المسـتخدمة طبقًا للجدولين 1 و2 من *المواصـفة العامة للمواد المضـافة إلى الأغذية*

(CXS 192-1995) ضمن فئة الأغذية 01-6-2-1 (الجبنة المنضّجة، بما في ذلك القشرة) وفقط بعض منظّمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل والألوان في الجدول 3 يُقبل استخدامها في الأغذية المستوفية لهذه المواصفة.

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

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

(ب) فقط لأسطح الأجبان المقسّمة إلى شرائح أو المقطّعة أو المبشورة برشًا خشنًا أو ناعمًا.

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.

5- الملوّثات

تمتثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى للملوّثات 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 وفقًا 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 الممارسات الخاصة بالنظافة العامة ومدونات الممارسات الأخرى. وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير مكروبيولوجية تُحدد وفقًا *للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها* (CXG 21-1997).

7- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985) *المواصفات العامة لا ستخدام شروط منتجات الألبان* (CXS 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

7-1 اسم المنتج

يجوز إطلاق تسمية جبنة الشيدر وفقًا للقسم 4-1 من *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985) شرط أن يمتثل 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 تمتثل لهذه المواصفة. وعندما يتم استخدام هذا الاسم لجبنة لا تمتثل لهذه المواصفة، تسري أحكام تسمية المنتج وفقًا *للمواصفة العامة للأجبان* (CXS 283-1978).

وينبغي أن تقترن تسمية المنتجات التي يفوق محتواها من الدهون النسب المرجعية أو يقلّ 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 (المعبّر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيّهما كان مقبولًا للبلد الذي سيباع فيه المنتج بالتجزئة)، على أن يكون هذا الوصف إما جزءًا من الاسم أو في موضع بارز ضمن مجال الرؤية نفسه. وترد الصفات المناسبة في العبارات الوصفية المذكورة في القسم 7-2 من *المواصفة العامة للأجبان* (CXS 283-1978) أو في بيان المحتوى من المغذيات وفقًا *للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر المغذية* (CXG 23-1997) [2].

ويجوز استخدام هذه التسمية أيضًا للمنتجات المقطّعة أو المقسّمة إلى شرائح أو المبشورة برشًا خشنًا أو ناعمًا والمصنوعة من أجبان تمتثل لأحكام هذه المواصفة.

7-2 بلد المنشأ

ينبغي ذكر بلد المنشأ (أي البلد الذي صنع فيه المنتج وليس البلد الذي أصدر اسم المنتج). وعندما يخضع المنتج لعملية تحويلية جوهرية [3] في بلد ثان، يعتبر البلد الذي تجرى فيه عملية التحوّل الأخيرة بلد المنشأ لغرض التوسيم.

---

[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] مثلًا، لا تعتبر إعادة تعبئة الجبنة أو تقطيعها أو تقسيمها إلى شرائح أو برشها برشًا خشنًا أو ناعمًا عملية تحويلية جوهرية.

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) بالغرام في كل حصة مستهلكة بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم، شرط ذكر عدد الحصص.

4–7 تحديد التاريخ

مع مراعاة أحكام القسم 4–7–1 في *المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا* (CXS 1-1985)، يجوز ذكر تاريخ الصنع بدلًا من تاريخ الصلاحية، بشرط ألا يكون الغرض من هذا المنتج بيعه بهذا الشكل للمستهلك النهائي.

5–7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة أن يتماشى 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.

المرفق – معلومات إضافية

لا تؤثر المعلومات الإضافية المبيّنة في ما يلي على الأحكام الواردة في الفقرات السابقة التي تعدّ أساسية لهوية المنتج واستخدام اسم المنتج الغذائي وسلامته.

1– طريقة التصنيع

1–1 تشمل البادئات المستزرعة الجراثيم المنتجة لحمض اللاكتيك وغير المتسببة بالغاز؛

2–1 بعد التخثر، يُقطع الروب ويسخّن في مصله وصولًا إلى درجة حرارة تفوق درجة حرارة التخثر. ثم يُفصل الروب عن المصل ويحرّك أو يقطّع ويضغط لتصفيته من المصل. ففي الصناعة التقليدية للروب، يُقطّع الروب إلى كتل تُقلب ويتم تكديسها تدريجيًا ليبقى الروب ساخنًا، فيصبح الروب مرصوصًا وناعمًا ومرنًا. وبعد قطع الروب وتصفيته، يتم عصره. وحين يتم التوصّل إلى درجة الحموضة المرغوب بها، يُملّح الروب. فيتمّ عندها خلط الروب والملح وصبّ الروب المملّح في القوالب. ويجوز استخدام تقنيات تجهيز أخرى تؤدي إلى منتجات نهائية تتّسم بالخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسّية نفسها.