

المواصفة الخاصة بجبنة إيدام

CXS 265-1966

المعروفة سابقاً بـ CODEX STAN C-4-1966.

تم اعتمادها في عام 1966. وتم تنقيحها في عام 2007.

وتم تعديلها في الأعوام 2008 و2010 و2013 و2018 و2019 و2022.

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 المحددة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات من 1-4 إلى 4-8 من المواصفة العامة المتعلقة 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 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 شرط 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 إيدام (Edam) المعدة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التجهيز، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة.

2- الوصف

جبنة إيدام هي جبنة منضّجة صلبة/شبه صلبة وفقاً للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978). ولهذه الجبنة لون يكاد أن يكون أبيض أو عاجياً وقد يميل لونها إلى الأصفر الفاتح أو الأصفر، وقوامها جامد (عند الضغط عليها بالإبهام) وملائم للتقطيع، يتخلله عدد قليل من الثقوب الغازية المدوّرة التي يقارب حجمها تقريباً حجم حبة الأرزّ أو البازلاء (أي أن قطرها لا يزيد عن 10 ملم) والموزّعة بصورة منتظمة ومترّنة داخل الجبنة، ويُقبل بعدد قليل من الفراغات أو التشققات. وتتخذ الجبنة شكلاً كروياً أو شكل مكعب مسطح أو شكل رغيف. ويتم تصنيع الجبنة وبيعها وهي مغطاة بقشرة جافة يجوز أن تكون مغلّفة. وتُباع جبنة إيدام التي تتخذ شكل مكعب أو رغيف أيضاً من دون قشرة¹.

وبالنسبة إلى جبنة إيدام الجاهزة للاستهلاك، تستغرق عادةً عملية الإنضاج لبلورة خصائص النكهة وقوام الجبنة فترة ثلاثة أسابيع أو أكثر على درجة حرارة تتراوح بين 10 و18 درجة مئوية، وفقاً لمستوى النضوج 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 كذلك التي تحققها إجراءات الإنضاج المذكورة آنفاً. أما جبنة إيدام المعدة لمزيد من التجهيز، فلا تتسم بالضرورة بمستوى النضوج نفسه عندما يمكن تسويق ذلك من خلال الاحتياجات الفنية و/أو التجارية.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

حليب البقر أو حليب الجاموس أو مزيجٍ 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 الحية الدقيقة غير الضارة؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخيّرة للحليب الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم وكلوريد البوتاسيوم كبدايل للملح؛
- مياه صالحة للشرب؛
- الأنزيمات الآمنة والمناسبة لتعزيز عملية إنضاج الجبنة؛
- مواد آمنة ومناسبة للمساعدة في عملية التجهيز؛

¹ ولا يعني ذلك أنه تمت إزالة القشرة قبل بيع الجبنة، بل أنه تم إنضاجها/أو حفظها بطريقة لا تسمح بتكوّن القشرة (جبنة من غير قشرة). ويُستخدم غشاء لإنضاج الجبنة في عملية تصنيع الجبنة الخالية من القشرة. وقد يشكّل 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).

- 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 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 للتكتل المذكورة في القسم 4.

3-3 التركيبة

المستوى المرجعي (كتلة/كتلة)	الحد الأقصى من المحتوى (كتلة/كتلة)	الحد الأدنى من المحتوى (كتلة/كتلة)	مكونات الحليب
من 40 في المائة إلى 50 في المائة	غير محدد	30 في المائة	محتوى الدهون في المادة الجافة:
تعتمد على محتوى الدهون في المادة الجافة استنادًا إلى الجدول أدناه			المادة الجافة:
الحد الأدنى للمادة الجافة المقابلة (كتلة/كتلة):	محتوى الدهون في المادة الجافة (كتلة/كتلة)		
47 في المائة	يعادل أو يزيد عن 30 في المائة ولكن يقل عن 40 في المائة		
51 في المائة	يعادل أو يزيد عن 40 في المائة ولكن يقل عن 45 في المائة		
55 في المائة	يعادل أو يزيد عن 45 في المائة ولكن يقل عن 50 في المائة		
57 في المائة	يعادل أو يزيد عن 50 في المائة ولكن يقل عن 60 في المائة		
62 في المائة	يعادل أو يزيد عن 60 في المائة		

لا تستوفي التعديلات التي تطرأ على تركيبة المنتج والتي تتجاوز الحدّين الأدنى والأقصى لدهون الحليب والمادة الجافة أحكام القسم 3-4-3 من المواصفة 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. ويجوز استخدام المواد المضادة للتكتل والمواد الملونة والمواد الحافظة وفقًا للجدولين 1 و2 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 لهذه المواصفة.

الاستخدام المبرر		الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية:
معالجة الطبقة السطحية/القشرة	كتلة الجينة	
-	X ⁽¹⁾	الألوان:
-	-	عوامل التبييض:
-	X	منظمات الحموضة:
-	-	المثبتات:
-	-	المخينات:
-	-	المستحلبات:
-	-	مضادات الأكسدة:
X	X	المواد الحافظة:
-	-	عوامل الإرغاء:
X ⁽²⁾	-	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 برشًا خشنًا أو ناعمًا.

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 تمتثل 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.

6- النظافة

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً 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 تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية 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 إيدام وفقاً للقسم 4-1 من المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXs 1-1985) شرط أن يمثل المنتج لأحكام هذه المواصفة. ويجوز كتابة الاسم بطريقة أخرى حينما يكون ذلك من عادات البلد الذي يباع فيه المنتج بالتجزئة.

وإنّ خيار استخدام اسم المنتج ممكن فقط إذا كانت الجبنة تمثل لهذه المواصفة. وحينما 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 أو يقل 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 (المعبر عنه بنسبة الدهون في المادة الجافة أو كنسبة مئوية من الكتلة، أيهما كان مقبولاً في البلد 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 المواصفة 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 المقسّمة إلى شرائح أو المبشورة برشاً خشناً أو ناعماً والمصنوعة من أجبان تمثل 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 جوهريّة³ 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.

² يكون الحد الأدنى من محتوى الدهون في الجبنة في المادة الجافة بنسبة 40 في المائة هو المرجع، لغرض مقارنة بيانات المحتوى من المغذيات.

³ مثلاً، لا تعتبر إعادة تعبئة الجبنة أو تقطيعها 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

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.

المرفق - معلومات إضافية

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

1- الخصائص المرتبطة بمظهر المنتج الغذائي

يتم تصنيع جبنة إيدام الكروية الشكل بوزن يتراوح عادةً بين 1.5 و 2.5 كلغ.

2- طريقة التصنيع

طريقة التمليح: يُملح المنتج بوضعه في مياه مالحة.