

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

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



منظمة
الصحة العالمية



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

المواصفة الجماعية الخاصة بالأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة

CXS 221-2001

تم اعتمادها في عام 2001. وتم تعديلها في الأعوام 2008 و 2010 و 2013 و 2018 و 2021.

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على الجبنة غير المنضّجة بما في ذلك الجبنة الطازجة المعدّة للاستهلاك المباشر أو لمزيد من التصنيع، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. إنّ مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بفرادى أنواع الأجبان غير المنضّجة التي تخضع لأحكام هذه المواصفة قد تشمل أحكاماً أكثر تحديداً من تلك التي تشملها هذه المواصفة، وفي هذه الحالات ينبغي تطبيق هذه الأحكام المحددة.

2- الوصف

إنّ أنواع الأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة هي منتجات تمثل للمواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978) وجاهزة للاستهلاك بعد فترة وجيزة من تصنيعها.

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؛
- الإنفحة أو غيرها من الأنزيمات المخفّرة الآمنة والملائمة؛
- كلوريد الصوديوم؛
- مياه الشرب؛
- الجيلاتين وأنواع النشاء: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد للهدف الوظيفي نفسه كما المثبتات بشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي على النحو المنصوص عليه في ممارسات التصنيع الجيدة ومع مراعاة أي استخدام للمثبتات/المثخنات المذكورة في القسم 4.
- الخل؛
- أنواع من دقيق ونشاء الأرز والذرة والبطاطا: مع مراعاة أحكام المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)، يجوز استخدام هذه المواد بوصفها موادّ مضادة للتكتّل لمعالجة الطبقة السطحية للمنتجات المقطّعة أو المقطّعة 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 للمواد المضادة للتكتّل المذكورة في القسم 4.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

يجوز استخدام فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة على النحو الوارد في الجدول أدناه فقط لفئات المنتجات المحددة.

ويجوز استخدام منظمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل والألوان والمواد الحافظة والمثبتات والمثخنات المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية رقم 01-6-1 (الأجبان غير المنضّجة بما في ذلك الأجبان الطازجة)، ويجوز فقط استخدام أنواع معينة من منظمات الحموضة والمواد المضادة للتكتل والألوان وعوامل الإرغاء والمواد الحافظة والمثبتات والمثخنات الواردة في الجدول 3، في المنتجات الغذائية التي تمثل هذه المواصفة.

الفئة الوظيفية للمادة المضافة إلى الأغذية		الاستخدام المبرر
الألوان:	عوامل التبييض:	منظمات الحموضة:
X ^(د)	-	-
-	X	-
-	X ^(ج)	-
-	X ^(ج)	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
X ^(أ)	X	-
-	X ^(ب)	-
X ^(أ)	-	-
-	-	-

(أ) فقط لمعالجة أسطح الأجبان المقطّعة إلى شرائح أو المبشورة على نحو خشن أو ناعم

(ب) للمنتجات المخفوقة فقط

(ج) يجوز استخدام المثبتات والمثخنات بما يشمل أنواع النشاء المعدلة وفقاً لتعريف منتجات الحليب وبشرط أن تتم إضافة هذه المواد بأقل كمية مؤدية للهدف الوظيفي مع مراعاة أي استخدام للجيلاتين والنشاء على النحو المنصوص عليه في القسم 2-3.

(د) لقشرة الأجبان الصالحة للأكل

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- الشروط الصحية

يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة الخاصة بالألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات. 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

ويطلق على هذا المنتج الغذائي اسم الجبنة غير المنضّجة. ولكن، يمكن حذف مصطلح "جبنة غير منضّجة" من تسمية نوع معين من الأجبان غير المنضّجة التي حُصصت لها مواصفة من مواصفات الدستور الغذائي لفرادى الأجبان، وفي حال عدم توافر المواصفة، يجوز استخدام الاسم المحدد في التشريعات الوطنية للبلد الذي سيباع فيه المنتج بشرط ألا يعطي هذا الحذف انطباعاً خاطئاً بشأن طابع هذا المنتج الغذائي.

وفي حال لم يطلق على المنتج تسمية بديلة أو اسم نوع الجبنة بل تمت الإشارة إليه بتسمية "جبنة غير منضّجة"، يجوز اقتراح التسمية بعبارة وصفية على النحو الوارد في القسم 7-1-1 من المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978).

ويجوز الإشارة إلى الجبنة غير المنضّجة بتسمية "الجبنة الطازجة" بشرط ألا يؤدي ذلك إلى تضليل المستهلك في البلد الذي سيباع فيه المنتج.

2-7 بيان محتوى الدهون في الحليب

ينبغي ذكر 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) بالغرام 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)
خالي الدسم	(إذا كان محتوى الدهون في المادة الجافة يقل عن 10 في المائة)

3-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي ذكر المعلومات المطلوبة في القسم 7 من هذه المواصفة والفقرات 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 ورقم تعريف الشحنة واسم المصنّع أو المعيّ وعنوانهما على الحاوية، وفي حال عدم وجود حاويات، تذكر هذه المعلومات على الجبنة نفسها. غير أنه يمكن الاستعاضة عن رقم تعريف الشحنة، واسم وعنوان المصنّع أو المعيّ بعلامة تعريف شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع 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.