



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

CODEX STANDARD

wersja polska

CODEX STAN 266-1966
wersja polska 2013

CODEX STANDARD – SER GOUDA

CODEX STANDARD FOR GOUDA

Publikowane za zgodą
Food and Agriculture Organization of the United Nations
przez
Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny

Standardy kodeksowe włączone do niniejszego dokumentu były oryginalnie publikowane przez Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ) i World Health Organization (Światową Organizację Zdrowia). Niniejsze polskie tłumaczenie i adaptacja zostało przygotowane przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny. W przypadku rozbieżności w tłumaczeniach Standardów obowiązuje język oryginału.

Opracowanie wersji polskiej Standardu finansowane z Funduszu Promocji Mleka

© Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich, Warszawa 2013 (niniejsze wydanie)

© Copyright in the original Codex Standards lies with the Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization.



Przedmowa

Niniejszy Standard został przetłumaczony przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny z udziałem ekspertów krajowych z Komitetu Technicznego PKN nr 35 ds. Mleka i Przetworów Mlecznych.

Krajowy Związek pragnie przekazać wszystkim zainteresowanym tłumaczenia Standardów Kodeksowych, wytycznych, zaleceń czy innych dokumentów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (**zbiór Codex Alimentarius**). Organizacja FAO/WHO jest największym światowym forum w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Z uwagi na szeroką reprezentację w pracach kodeksowych organizacji rządowych, w tym Polski i Unii Europejskiej, tworzone Standardy czy inne dokumenty są powszechnie akceptowane i praktykowane, zwłaszcza w handlu międzynarodowym żywnością, w tym przetworami mlecznymi.

Część przepisów, na przykład w odniesieniu do substancji dodatkowych dozwolonych, jest niezgodna z prawodawstwem unijnym w danym zakresie, co zostało zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie aktualnego kodeksowego Standardu CODEX STAN 266-1966 Codex Standard for Gouda z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.codexalimentarius.net.

CODEX STAN 266-1966 Codex Standard for Gouda był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN C-5-1966, przyjęty w 2001, rewizja 2007, zmiany 2008 i 2010.

Komentarze krajowych ekspertów dotyczą:

- wykazania różnic w stosunku do prawa Unii Europejskiej bądź wskazania na przepisy odrębne, w szczególności w zakresie dozwolonych substancji dodatkowych, zanieczyszczeń mikrobiologicznych i innych,
- praktycznie stosowanych w Polsce technologii, technik lub ich modyfikacji,
- polskiego nazewnictwa przetworów mlecznych,
- terminologii,
- innych praktyk stosowanych w Polsce.

Komentarze ekspertów krajowych są ujęte w odnośnikach oznaczonych symbolem ^{K...} ze wskazaniem kolejnego numeru i umieszczone w treści Standardu.

Wszystkie powoływane w Standardzie dokumenty mają pozostawione oryginalne tytuły.

Załącznik krajowy do niniejszego Standardu zawiera tłumaczenia na język polski tytułów powoływanych dokumentów jak również wskazanie ostatniej zmiany lub rewizji.

CODEX STANDARD – SER GOUDA

CODEX STAN 266-1966

1 ZAKRES

Niniejszy Standard stosuje się do sera Gouda przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwórstwa, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

Ser Gouda to zwarty/półtwardy ser dojrzewający o parametrach zgodnych z wymaganiami *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978). Masa serowa ma barwę zbliżoną do białej lub koloru kości słoniowej aż do barwy lekko żółtej lub żółtej i zwartą (przy nacisku kciukiem) teksturę, odpowiednią do krojenia. Ser posiada nieliczne do licznych, mniej lub bardziej okrągłe oczka o wielkości łepka od szpilki do rozmiaru grochu (czyli przeważnie do średnicy 10 mm). Oczka powinny być możliwie regularnie rozmieszczone w masie sera, akceptowalna jest niewielka liczba szczelin oraz pęknięć. Kształt może mieć formę spłaszczonego cylindra z wypukłymi bokami, spłaszczonego bloku lub bochenka. Ser jest produkowany i sprzedawany z suchą skórką, która może być powlekana. Ser Gouda w spłaszczonym bloku lub w formie bochenka jest również sprzedawany bez skórki¹.

W przypadku sera Gouda gotowego do spożycia proces dojrzewania dla uzyskania cech smakowo-zapachowych oraz struktury trwa normalnie co najmniej 3 tygodnie w temperaturze 10 – 17 °C, w zależności od wymaganego stopnia dojrzałości. Mogą być stosowane alternatywne warunki dojrzewania (włączając dodatek enzymów wspomagających dojrzewanie) pod warunkiem, że ser będzie wykazywał podobne cechy fizyczne, biochemiczne i sensoryczne do uzyskiwanych przy opisanej wcześniej procedurze dojrzewania. W odniesieniu do uzasadnionych potrzeb handlowych i/lub technicznych ser Gouda przeznaczony do dalszego przetwórstwa oraz ser Gouda w blokach o małej masie (< 2,5 kg) nie muszą wykazywać takiego samego stopnia dojrzałości.

¹ Nie oznacza to, że skórka została usunięta przed sprzedażą, natomiast ser dojrzewał i/lub był przechowywany tak, aby nie doszło do powstania skórki (ser „bez skórki”). W produkcji serów bez skórki wykorzystywane są powłoki do dojrzewania. Powłoka do dojrzewania może również stanowić warstwę ochronną dla sera. Dla serów bez skórki patrz także Załącznik do *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978).

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

Mleko krowie lub mleko bawole, lub ich mieszaniny i produkty otrzymywane z takiego mleka.

3.2 Dozwolone składniki

- Kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii wytwarzających aromat oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów
- Podpuszczka lub inne bezpieczne i odpowiednie enzymy koagulujące
- Chlorek sodu; i chlorek potasu^{K1} jako substytut soli
- Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi
- Bezpieczne i odpowiednie enzymy wspomagające proces dojrzewania
- Bezpieczne i odpowiednie substancje pomagające w przetwarzaniu
- Mąki i skrobie uzyskane z ryżu, kukurydzy lub ziemniaków. Pomimo postanowień *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978), substancje te mogą być stosowane jako substancje przeciwzbrylające wyłącznie na powierzchni produktów ciętych, w plastrach lub wiórkowanych pod warunkiem, że substancje te są dodawane tylko w ilościach funkcjonalnie niezbędnych zgodnie z wytycznymi Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), biorąc pod uwagę każde stosowanie substancji przeciwzbrylających wymienionych w Sekcji 4^{K2}.

3.3 Skład

Składnik mleka	Minimalna zawartość (m/m)	Maksymalna zawartość (m/m)	Poziom odniesienia (m/m)
Tłuszcz mleczny w suchej masie:	30%	Nie określa się	48% - 55%
Sucha masa:	W zależności od zawartości tłuszczu w suchej masie, patrz tabela poniżej		
	Tłuszcz w suchej masie (m/m)	Odpowiadająca minimalna zawartość suchej masy (m/m):	
	30% lub więcej, ale poniżej 40%	48%	
	40% lub więcej, ale poniżej 48%	52%	
	48% lub więcej, ale poniżej 60%	55%	
	60% i więcej	62%	

Ser Gouda o zawartości tłuszczu w suchej masie pomiędzy 40% a 48% i masie poniżej 2,5 kg może być sprzedawany przy zawartości suchej masy min. 50%, pod warunkiem, że nazwa zawiera określenie „baby”.

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** chlorek potasu jest dodatkiem do żywności E 508, według przepisów Unii Europejskiej, ale nie jest dopuszczony do serów dojrzewających, nie może więc być stosowany jako substytut soli.

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** należy uwzględnić obowiązujące przepisy w tym zakresie.

Modyfikacje składu poza zakresem określonej powyżej minimalnej i maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego i suchej masy są uważane za niezgodne z wytycznymi Sekcji 4.3.3 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999).

4. DODATKI DO ŻYWNOSCI^{K3}

Do wyspecyfikowanych kategorii produktów mogą być używane tylko dodatki do żywności o funkcjach technologicznych wymienionych w poniższej tabeli jako uzasadnione. W ramach każdej funkcji technologicznej, tylko te wymienione na kolejnej liście dodatki do żywności mogą być używane, wyłącznie dla podanych funkcji i w ramach wyspecyfikowanych limitów.

Funkcja technologiczna dodatków	Uzasadnienie użycia	
	Masa serowa	Do stosowania na powierzchni/skórce
Barwniki:	X ^(a)	-
Substancje wybielające:	-	-
Regulatory kwasowości:	X	-
Stabilizatory:	-	-
Substancje zagęszczające:	-	-
Emulgatory:	-	-
Przeciwutleniacze:	-	-
Substancje konserwujące:	X	X
Substancje pianotwórcze:	-	-
Substancje przeciwzbrylające:	-	X ^(b)

(a) Tylko dla uzyskania charakterystycznej barwy, jak podano w Sekcji 2.

(b) Wyłącznie na powierzchnię plasterkowanego, ciętego, wiórkowanego lub tartego sera.

X Użycie dodatków w obrębie danej funkcji technologicznej jest technologicznie uzasadnione.

- Użycie dodatków w obrębie danej funkcji technologicznej nie jest technologicznie uzasadnione.

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOSCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności nie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

MLEKO I PRZETWORY MLECZNE (Wydanie drugie)

Numer INS ^{K4}	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom
Barwniki		
160a(i)	beta-karoten (syntetyczny)	35 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji
160a(iii)	beta-karoten (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	beta-apo-8'-karotenal	
160f	beta-apo-8'-kwas karotenowy i jego ester etylowy	
160a(ii)	Karotenoidy, warzywne	600 mg/kg
160b(ii)	Ekstrakty annato w przeliczeniu na norbiksynę	25 mg/kg
Substancje konserwujące		
1105	Lizozym	Limitowany przez GMP ^{K5}
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg w przeliczeniu na kwas sorbowy. Wyłącznie do stosowania na powierzchnię*
201	Sorbinian sodu	
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
234	Nizyna	12,5 mg/kg
235	Natamycyna (pimarycyna)	2 mg/dm ² Nieobecna na głębokości 5 mm. Wyłącznie do stosowania na powierzchnię*
251	Azotan sodu	35 mg/kg Pojedynczo lub w kombinacji (w przeliczeniu na jony azotanowe)
252	Azotan potasu	
280	Kwas propionowy	3 000 mg/kg Wyłącznie do stosowania na powierzchnię*
281	Propionian sodu	
282	Propionian potasu	
Regulatory kwasowości		
170(i)	Węglan wapnia	Limitowany przez GMP
504(i)	Węglan magnezu	Limitowany przez GMP
575	Lakton kwasu glukonowego	Limitowany przez GMP
Substancje przeciwzbrylające		
460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	Limitowany przez GMP
460(ii)	Sproszkowana celuloza	Limitowany przez GMP
551	Dwutlenek krzemu, amorficzny	10 000 mg/kg Pojedynczo lub w kombinacji. Krzemiany w przeliczeniu na dwutlenek krzemu
552	Krzemian wapnia	
553(i)	Krzemian magnezu, syntetyczny	
553(iii)	Talk	
554	Krzemian glinowo-sodowy	
556	Krzemian glinowo-wapniowy	
559	Krzemian glinu	
* Definicję terminu powierzchni sera oraz skórki określono w Załączniku do <i>General Standard for Cheese</i> (CODEX STAN 283-1978).		
^{K4} Komentarz ekspertów krajowych: INS jest skrótem International Numbering System. ^{K5} Komentarz ekspertów krajowych: GMP jest skrótem Good Manufacture Practice (w języku polskim: Dobra Praktyka Produkcyjna).		

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K6}

Produkty objęte niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości, które zostały określone dla produktu w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

Mleko stosowane w produkcji produktów objętych wymaganiami niniejszego Standardu powinno być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości, które zostały określone dla mleka w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995) oraz z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości leków weterynaryjnych i pestycydów określonymi dla mleka przez CAC (Codex Alimentarius Commission - Komisję Kodeksu Żywnościowego).

6. HIGIENA^{K7}

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi wymaganiami zawartymi w *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CAC/RCP 57-2004) i innymi powiązаныmi dokumentami jak *Codex of Hygienic Practice* i *Codex of Practice*. Produkty powinny spełniać wszystkie mikrobiologiczne kryteria ustalone zgodnie z *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

7. ZNAKOWANIE^{K8}

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) oraz *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), stosuje się następujące szczegółowe wymagania:

7.1 Nazwa produktu żywnościowego^{K9}

Nazwa Gouda może być stosowana zgodnie z wytycznymi zawartymi w Sekcji 4.1 *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* pod warunkiem, że produkt spełnia wymagania niniejszego Standardu. Inna pisownia może być używana w kraju sprzedaży detalicznej.

^{K6} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO HIGIENY W zakresie higieny w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Powołane w niniejszym Standardzie dokumenty kodeksowe (zalecenia, przewodniki) mogą być pomocne w realizowaniu obowiązujących wymagań.

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZNAKOWANIA W zakresie znakowania w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego. Jednakże niniejszy Standard podaje dodatkowe, bardziej szczegółowe wymagania, które nie są objęte obowiązującymi przepisami.

^{K9} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują szczegółowego nazewnictwa serów.

Stosowanie nazwy jest opcją, która może być wybrana tylko, jeśli ser spełnia wymagania niniejszego Standardu. Tam gdzie nazwa nie jest używana dla sera zgodnego z niniejszym Standardem, mają zastosowanie postanowienia zawarte w *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978).

W znakowaniu produktów, których zawartość tłuszczu jest poniżej lub powyżej zakresów odniesienia, ale spełniających absolutne minimum określone w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, powinien być uwzględniony stosowny opis dokonanej modyfikacji lub informacja o zawartości tłuszczu (wyrażona jako tłuszcz w suchej masie lub jako procent masy, w zależności od praktyki w kraju sprzedaży detalicznej); jako część nazwy albo w głównym miejscu w tym samym polu widzenia. Odpowiednimi określeniami kwalifikującymi są określenia zgodne z Sekcją 7.3 *General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978) lub oświadczenie żywieniowe zgodne z *Guidelines for the Use of Nutritional Claims* (CAC/GL 23-1997)².

Znakowanie takie może być również zastosowane w przypadku produktów ciętych, plasterkowanych, wiórkowanych lub tartych wyprodukowanych z sera spełniającego wymagania niniejszego Standardu.

7.2 Kraj pochodzenia

Kraj pochodzenia (który oznacza kraj produkcji, a nie kraj z którego pochodzi nazwa) powinien być zadeklarowany. W przypadkach gdy produkt został istotnie zmieniony³ w innym kraju, kraj w którym dokonano zmiany powinien być uważany jako kraj dla celów znakowania.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego^{K10}

Deklarowana zawartość tłuszczu mlecznego może być podana w sposób akceptowany w kraju sprzedaży detalicznej jako: (i) procent masy, (ii) procent tłuszczu w suchej masie, albo (iii) w gramach na porcję określoną na etykiecie, pod warunkiem podania liczby porcji.

7.4 Oznaczenie daty

Pomimo postanowień zawartych w Sekcji 4.7.1 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) zamiast informacji o minimalnej trwałości produktu, na opakowaniu może być podana data produkcji pod warunkiem, że produkt w takiej formie nie jest przeznaczony do sprzedaży konsumentowi finalnemu.

7.5 Oznakowanie opakowań niedetalicznych^{K11}

Informacje podane w Sekcji 7 niniejszego Standardu oraz Sekcjach od 4.1 do 4.8 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) oraz jeśli to konieczne, instrukcje przechowywania, powinny być podane na kontenerze albo w towarzyszących dokumentach, oprócz nazwy produktu, identyfikacji partii oraz nazwy producenta lub paczkującego, które powinny znajdować się na kontenerze, a w przypadku jego braku na produkcie. Jednakże, identyfikacja partii oraz nazwa producenta i adres mogą być zastąpione poprzez znak

² W przypadku porównawczych oświadczeń żywieniowych, minimalna zawartość tłuszczu 48% w suchej masie produktu stanowi wartość odniesienia.

³ Na przykład przepakowywanie, cięcie, plasterkowanie, wiórkowanie i tarcie nie jest kwalifikowane jako istotna zmiana.

^{K10} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

^{K11} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

identyfikacyjny, pod warunkiem, że ten znak jest wyraźnie identyfikowalny z towarzyszącymi dokumentami.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ^{K12}

Patrz CODEX STAN 234-1999.

ZAŁĄCZNIK – INFORMACJE DODATKOWE

Informacje dodatkowe podane poniżej nie wpływają na postanowienia poprzednich Sekcji, które są istotne dla identyfikacji produktu, użycia nazwy żywności i bezpieczeństwa żywności.

1. Charakterystyka wyglądu

Produkowany ser Gouda ma zwykle masę od 2,5 od 30 kg. Bloki o niższej masie są określane terminem „Baby”.

2. Metoda wytwarzania

Metoda solenia: Solenie w solance.

^{K12} **Komentarz ekspertów krajowych: UWAGA OGÓLNA** W zakresie metod pobierania próbek i metod badań w Unii Europejskiej stosuje się głównie metody opisane w normach europejskich EN oraz w normach międzynarodowych ISO.

ZAŁĄCZNIK KRAJOWY

Spis dokumentów powołanych w niniejszym Standardzie

Codex General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods – Ogólny Codex Standard – Znakowanie Żywności Opakowanej (CODEX STAN 1-1985, ostatnia zmiana 2010)

Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feed - Ogólny Codex Standard – Zanieczyszczenia i Toksyny w Żywności i Paszach (CODEX STAN 193-1995, ostatnia zmiana 2010)

Codex General Standard for Use of Dairy Terms – Ogólny Codex Standard - Stosowanie Terminów Mleczarskich (CODEX STAN 206-1999)

Recommended Methods of Analysis and Sampling - Zalecane Metody Analiz i Pobierania Próbek (CODEX STAN 234-1999, ostatnia zmiana 2009)

Codex General Standard for Cheese – Ogólny Kodeks Standard - Ser (CODEX STAN 283-1978, ostatnia zmiana 2010)

Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene – Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyk – Ogólne Zasady Dotyczące Higieny Żywności (CAC/RCP 1-1969, rewizja 4-2003)

Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products – Kodeks Praktyki Higienicznej - Mleko i Przetwory Mleczne (CAC/RCP 57-2004, ostatnia zmiana 2009)

Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods – Zasady Wprowadzania i Stosowania Kryteriów Mikrobiologicznych dla Żywności (CAC/GL 21-1997)

Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims – Wytyczne Stosowania Oświadczeń Żywnościowych i Zdrowotnych (CAC/GL 23-1997, ostatnia zmiana 2011)