



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH  
ZWIĄZEK REWIZYJNY

---

## **CODEX STANDARD** wersja polska

---

**CODEX STAN 243-2003**  
wersja polska 2012

### **CODEX STANDARD – MLEKA FERMENTOWANE** **CODEX STANDARD FOR FERMENTED MILKS**

**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 2012 (niniejsze wydanie)

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

Przyjęty w 2003. rewizja 2008, 2010.



---

## 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 243-2003 Codex Standard for Fermented Milks z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net).

**CODEX STAN 243-2003 Codex Standard for Fermented Milks był poprzedzony następującymi dokumentami: przyjęty w 2003, rewizja 2008, 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 <sup>K...</sup> 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 – MLEKA FERMENTOWANE

CODEX STAN 243-2003

## 1. ZAKRES

Niniejszy Standard stosuje się do fermentowanego mleka, przy czym pojęcie Mleka Fermentowane obejmuje Mleka Fermentowane Poddane Obróbce Ciepłej, Koncentrowane Mleka Fermentowane i złożone przetwory mleczne oparte na tych produktach, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwarzania, zgodne z definicjami w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

## 2. OPIS

- 2.1 **Mleka Fermentowane** są produktami mlecznymi otrzymanymi w wyniku fermentacji mleka, które może zostać wyprodukowane z produktów otrzymanych z mleka, z modyfikacjami składu lub bez, ograniczonymi zapisami w Sekcji 3.3, przez działanie odpowiedniej mikroflory, która powoduje obniżenie pH z koagulacją lub bez (izoelektryczna precypitacja). Mikroflora starterowa powinna być żywa, aktywna i liczna w produkcie do daty minimalnej trwałości. Jeśli produkt jest poddany obróbce cieplnej po fermentacji nie stosuje się wymagania odnośnie żywej mikroflory.

Niektóre Mleka Fermentowane charakteryzują się specyficzną(-ymi) kulturą(-ami) starterową(-ymi) stosowaną(-ymi) do fermentacji jak następuje:

<b>Jogurt:</b>	Symbiotyczne kultury <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> .
<b>Jogurt o zmienionej mikroflorze:</b>	Kultury <i>Streptococcus thermophilus</i> i dowolne kultury <i>Lactobacillus</i> species.
<b>Mleko acidofilne:</b>	<i>Lactobacillus acidophilus</i> .
<b>Kefir:</b>	Kultury starterowe przygotowane z ziaren kefirowych, <i>Lactobacillus kefir</i> , szczepy z rodzaju <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactococcus</i> i <i>Acetobacter</i> rozwijające się w specyficznej ścisłej zależności. Na ziarna kefirowe składają się zarówno drożdże fermentujące laktozę ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> ) i niefermentujące laktozy ( <i>Saccharomyces unisporus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> i <i>Saccharomyces exiguus</i> ).
<b>Kumys:</b>	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> i <i>Kluyveromyces marxianus</i> .

Mogą być dodane inne drobnoustroje niż te składające się na specyficzne kultury starterowe określone powyżej.

- 2.2 **Koncentrowane Mleko Fermentowane** jest Mlekiem Fermentowanym, którego zawartość białka została podwyższona przed lub po fermentacji do minimum 5,6%. Koncentrowane Mleko Fermentowane obejmuje tradycyjne produkty takie jak Stragisto (związły jogurt), Labneh, Ymer i Ylette.

**2.3 Smakowe Mleka Fermentowane** są złożonymi przetworami mlecznymi, jak zdefiniowano w Sekcji 2.3 Standardu *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), które zawierają maksimum 50% (m/m) niemlecznych składników (takich jak odżywcze i nieodżywcze substancje słodzące, owoce i warzywa jak również pochodzące z nich soki, pure, pulpy, preparaty i przetwory oraz zboża, miód, czekolada, orzechy, kawa, zioła i inne nieszkodliwe naturalne smakowe środki spożywcze) i/lub aromaty. Niemleczne składniki mogą być mieszane przed i/lub po fermentacji.

**2.4 Napoje Na Bazie Mleka Fermentowanego** są złożonymi przetworami mlecznymi, jak zdefiniowano w Sekcji 2.3 Standardu *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), otrzymanymi przez zmieszanie Mleka Fermentowanego opisanego w Sekcji 2.1 z wodą do picia, z dodatkiem lub bez innych składników takich jak serwatka, inne niemleczne składniki i aromaty. Napoje Na Bazie Mleka Fermentowanego zawierają minimum 40% (m/m) fermentowanego mleka.

Mogą być dodane inne drobnoustroje niż te składające się na specyficzne kultury starterowe.

### **3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE**

#### **3.1 Surowce**

- Mleko i/lub produkty otrzymywane z mleka.
- Woda do picia do odtworzenia lub rekombinacji.

#### **3.2 Dozwolone składniki**

- Kultury starterowe nieszkodliwych mikroorganizmów włączając te określone w Sekcji 2;
- Inne odpowiednie i nieszkodliwe mikroorganizmy (*w produktach objętych Sekcją 2.4*);
- Chlorek sodu;
- Składniki niemleczne wymienione w Sekcji 2.3 (Smakowe Mleka Fermentowane);
- Woda do picia (*w produktach objętych Sekcją 2.4*);
- Mleko i przetwory mleczne (*w produktach objętych Sekcją 2.4*).
- Żelatyna i skrobia w:
  - fermentowanych mlekach poddanych obróbce cieplnej po fermentacji;
  - smakowym mleku fermentowanym;
  - napojach na bazie mleka fermentowanego; i
  - mlekach fermentowanych bez dodatków smakowych, jeśli dopuszcza ustawodawstwo kraju sprzedaży konsumentowi finalnemu;

pod warunkiem, że są one dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych jak określono w Good Manufacturing Practice (Dobra Praktyka Produkcyjna), biorąc pod uwagę użycie stabilizatorów/substancji zagęszczających wymienionych w Sekcji 4. Substancje te mogą być dodawane przed albo po dodaniu składników niemlecznych.

### 3.3 Skład

	Mleko fermentowane	Jogurt, jogurt o zmienionej mikroflorze i mleko acidofilne	Kefir	Kumys
Białko mleka <sup>(a)</sup> (% m/m)	min. 2,7%	min. 2,7%	min. 2,7%	
Tłuszcz mleczny (% m/m)	mniej niż 10%	mniej niż 15%	mniej niż 10%	mniej niż 10%
Kwasowość miareczkowa, wyrażona jako % kwasu mlekowego (% m/m)	min. 0,3%	min. 0,6%	min. 0,6%	min. 0,7%
Etanol (% obj./masę)				min. 0,5%
Suma mikroorganizmów składających się na kultury starterowe zdefiniowane w Sekcji 2.1 (jtk/g, liczba)	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>
Mikroorganizmy występujące w znakowaniu <sup>(b)</sup> (jtk/g, całkowita liczba)	min. 10 <sup>6</sup>	min. 10 <sup>6</sup>		
Drożdże (jtk/g)			min. 10 <sup>4</sup>	min. 10 <sup>4</sup>

(a) Zawartość białka stanowi iloczyn 6,38 i całkowitej zawartości azotu oznaczonej metodą Kjeldahla.

(b) Stosuje się, gdy w znakowaniu jest zawarte oświadczenie, które dotyczy obecności specyficznych mikroorganizmów (innych niż określone w Sekcji 2.1 dla danego produktu), które zostały dodane jako dodatkowe do specyficznych kultur starterowych.

W przypadku Smakowych Mlek Fermentowanych i Napojów Na Bazie Fermentowanego Mleka powyższe kryteria odnoszą się do części produktu, którą stanowi mleko fermentowane. Kryteria mikrobiologiczne (bazujące na udziale mleka fermentowanego) są obowiązujące do daty minimalnej trwałości. Tych wymagań nie stosuje się do produktów poddanych obróbce cieplnej po fermentacji.

Spełnienie kryteriów mikrobiologicznych określonych powyżej weryfikuje się badaniem analitycznym produktu do „daty minimalnej trwałości” po przechowywaniu produktu w warunkach określonych w znakowaniu.

### 3.4 Istotne cechy produkcji

W produkcji mlek fermentowanych, z wyjątkiem Koncentrowanego Mleka Fermentowanego (Sekcja 2.2) usuwanie serwatki po fermentacji jest niedozwolone.

**4. DODATKI DO ŻYWNOSCI**<sup>K1</sup>

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.

Zgodnie z Sekcją 4.1 Preambuły do *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) dodatkowe dodatki mogą być obecne w smakowych mlekach fermentowanych i napojach na bazie mleka fermentowanego jako rezultat wprowadzenia ich ze składnikami niemlecznymi.

Kategoria dodatku	Mleka Fermentowane i Napoje Na Bazie Mleka Fermentowanego		Mleka Fermentowane Poddane Obróbce Ciepłej Po Fermentacji i Napoje Na Bazie Mleka Fermentowanego Poddane Obróbce Ciepłej Po Fermentacji	
	Bez dodatków smakowych	Smakowe	Bez dodatków smakowych	Smakowe
Regulatory kwasowości	–	X	X	X
Substancja nasycająca CO <sub>2</sub>	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>
Barwniki	–	X	–	X
Emulgatory	–	X	–	X
Wzmacniacze smaku	–	X	–	X
Gazy do pakowania	–	X	X	X
Substancje konserwujące	–	–	–	X
Stabilizatory	X <sup>(a)</sup>	X	X	X
Substancje słodzące	–	X	–	X
Substancje zagęszczające	X <sup>(a)</sup>	X	X	X

- (a) Użycie jest ograniczone do odtwarzania i rekombinacji i jeśli jest dopuszczone przez przepisy krajowe w kraju sprzedaży konsumentowi finalnemu.
- (b) Użycie substancji nasycającej CO<sub>2</sub> jest technologicznie uzasadnione tylko w Napojach Na Bazie Mleka Fermentowanego.
- X Użycie dodatków należących do tej kategorii jest technologicznie uzasadnione. W przypadku produktów smakowych dodatki są technologicznie uzasadnione w części mlecznej.
- Użycie dodatków należących do tej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

Regulatory kwasowości, barwniki, emulgatory, gazy do pakowania i substancje konserwujące wymienione w Tabeli 3 *General Standard for Food Additives*

<sup>K1</sup> **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.



(CODEX STAN 192-1995) są dopuszczone do stosowania w kategoriach fermentowanych przetworów mlecznych jak podaje powyższa tabela.

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
<b>Regulatory kwasowości</b>		
334	Kwas winowy L(+)-	2 000 mg/kg jako kwas winowy
335(i)	Winian monosodu	
335(ii)	Winian L(+)- sodu	
336(i)	Winian monopotasu	
336(ii)	Winian dipotasu	
337	Winian L(+)- potasowo-sodowy	1 500 mg/kg, jako kwas adypinowy
355	Kwas adypinowy	
356	Adypinian sodu	
357	Adypinian potasu	
359	Adypinian amonu	

<b>Substancja nasycająca CO<sub>2</sub></b>		GMP <sup>K3</sup>	
290	Dwutlenek węgla		
<b>Barwniki</b>			
100(i)	Kurkumina	100 mg/kg	
101(i)	Ryboflawina, syntetyczna	300 mg/kg	
101(ii)	Ryboflawiny 5'-fosforan sodu		
102	Tartrazyna	300 mg/kg	
104	Żółcień chinolinowa	150 mg/kg	
110	Żółcień pomarańczowa FCF	300 mg/kg	
120	Karminy	150 mg/kg	
122	Azorubina (karmoizyna)	150 mg/kg	
124	Pąs 4R (Czerwień koszenilowa A)	150 mg/kg	
129	Czerwień Allura AC	300 mg/kg	
132	Indygotyna	100 mg/kg	
133	Błękit brylantowy FCF	150 mg/kg	
141(i)	Chlorofile, kompleksy miedziowe	500 mg/kg	
141(ii)	Chlorofile, kompleksy miedziowe, sole sodu i potasu		
143	Mocna zieleń FCF	100 mg/kg	
150b	Karmel II – karmel siarczynowy	150 mg/kg	
150c	Karmel III – karmel amoniakalny	2000 mg/kg	
150d	Karmel IV – karmel amoniakalno-siarczynowy	2000 mg/kg	
151	Czerń brylantowa (czerń PN)	150 mg/kg	
155	Braź HT	150 mg/kg	
160a(i)	Beta-karoten, (syntetyczny)	100 mg/kg	
160e	Beta- apo-8'-karotenal		
160f	Ester metylowy lub etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego		
160a(iii)	Beta-karoteny, <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg	
160a(ii)	Beta-karoteny, roślinne		
160b(i)	Ekstrakty annato, na bazie biksyny		20 mg/kg jako biksyna
160b(ii)	Ekstrakty annato, na bazie norbiksyny		20 mg/kg jako norbiksyna
160d	Likopeny		30 mg/kg jako czysty likopen
161b(i)	Luteina z <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg

<sup>K2</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** INS jest skrótowcem International Numbering System.

<sup>K3</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** GMP jest skrótowcem Good Manufacture Practice (w języku polskim: Dobra Praktyka Produkcyjna).

**MLEKO I PRZETWORY MLECZNE (Wydanie drugie)**

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
161h(i)	Zeaxanthin, syntetyczny	150 mg/kg
163(ii)	Ekstrakt skórek winogron	100 mg/kg
172(i)	Tlenek żelaza, czarny	100 mg/kg
172(ii)	Tlenek żelaza, czerwony	
172(iii)	Tlenek żelaza, żółty	

**Emulgatory**

432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbát 20)	3 000 mg/kg
433	Monoolleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbát 80)	
434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbát 40)	
435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbát 60)	
436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbát 65)	
472e	Estry glicerolu, kwasu diacetylowinowego i kwasu tłuszczowego	10 000 mg/kg
473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	5 000 mg/kg
474	Sachoroglicerydy	5 000 mg/kg
475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000 mg/kg
477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000 mg/kg
481(i)	Stearoilomleczan sodu	10 000 mg/kg
482(i)	Stearoilomleczan wapnia	10 000 mg/kg
491	Monostearynian sorbitolu	5 000 mg/kg
492	Tristearynian sorbitolu	
493	Monolaurynian sorbitolu	
494	Monoolleinian sorbitolu	
495	Monopalmitynian sorbitolu	
900a	Dimetylopolisiloksan	50 mg/kg

**Wzmacniacze smaku**

580	Glukonian Magnezu	GMP
620	Kwas glutaminowy (L+)-	GMP
621	L-glutaminian monosodu	GMP
622	L-glutaminian monopotasu	GMP
623	Di-L-glutaminian wapnia	GMP
624	L-glutaminian monoamoni	GMP
625	Di-L-glutaminian magnezu	GMP
626	Kwas guanylowy, 5'-	GMP
627	5'-Guanylan disodu	GMP
628	5'-Guanylan dipotasu	GMP
629	5'-Guanylan wapnia	GMP
630	Kwas inozynowy, 5'-	GMP
631	5'-Inozynian disodu	GMP
632	5'-Inozynian dipotasu	GMP
633	5'-Inozynian wapnia	GMP
634	5'-Rybonukleotydy wapnia	GMP
635	5'-Rybonukleotydy disodu	GMP
636	Maltol	GMP
637	Maltol etylu	GMP

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
<b>Substancje konserwujące</b>		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg jako kwas sorbowy
201	Sorbinian sodu	
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	300 mg/kg jako kwas benzoesowy
210	Kwas benzoesowy	
211	Benzoesan sodu	
212	Benzoesan potasu	
213	Benzoesan wapnia	500 mg/kg
234	Nizyna	
<b>Stabilizatory i substancje zagęszczające</b>		
170(i)	Węglan wapnia	GMP
331(iii)	Cytrynian trisodu	GMP
338	Kwas fosforowy	1 000 mg/kg, pojedynczo lub łącznie, jako fosfor
339(i)	Diwodoro-fosforan sodu	
339(ii)	Wodoro-fosforan disodu	
339(iii)	Fosforan trisodu	
340(i)	Diwodoro-fosforan potasu	
340(ii)	Wodoro-fosforan dipotasu	
340(iii)	Fosforan tripotasu	
341(i)	Diwodoro-fosforan monowapnia	
341(ii)	Wodoro-fosforan wapnia	
341(iii)	Orto-fosforan triwapnia	
342(i)	Diwodoro-fosforan amonu	
342(ii)	Wodoro-fosforan diamonu	
343(i)	Fosforan monomagnezu	
343(ii)	Wodoro-fosforan magnezu	
343(iii)	Fosforan trimagnezu	
450(i)	Difosforan disodu	
450(ii)	Difosforan trisodu	
450(iii)	Difosforan tetrasodu	
450(v)	Difosforan tetrapotasu	
450(vi)	Difosforan diwapnia	
450(vii)	Diwodoro-difosforan wapnia	
451(i)	Trifosforan pentasodu	
451(ii)	Trifosforan pentapotasu	
452(i)	Polifosforan sodu	
452(ii)	Polifosforan potasu	
452(iii)	Polifosforan sodu-wapnia	
452(iv)	Polifosforan wapnia	
452(v)	Polifosforan amonu	
452	Fosforan z kości	
400	Kwas alginowy	GMP
401	Alginian sodu	GMP
402	Alginian potasu	GMP
403	Alginian amonu	GMP
404	Alginian wapnia	GMP
405	Alginian glikolu propylenowego	GMP
406	Agar	GMP
407	Karagen	GMP
407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheima</i>	GMP
410	Mączka chleba świętojańskiego	GMP

**MLEKO I PRZETWORY MLECZNE (Wydanie drugie)**

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
412	Guma guar	GMP
413	Tragakanta guma	GMP
414	Guma arabska (Guma akacyjowa)	GMP
415	Guma ksantanowa	GMP
416	Guma karaya	GMP
417	Guma tara	GMP
418	Guma gellan	GMP
425	Konjac mączka	GMP
440	Pektyny	GMP
459	Beta-cyklodekstryna	5 mg/kg
460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna (Celuloza żel)	GMP
460(ii)	Celuloza sproszkowana	GMP
461	Metyloceluloza	GMP
463	Hydroksypropylceluloza	GMP
464	Hydroksypropylometyloceluloza	GMP
465	Etylometyloceluloza	GMP
466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (guma celulozowa)	GMP
467	Hydroksyetyloetylceluloza	GMP
468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana (Guma celulozowa usieciowana)	GMP
469	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, enzymatycznie zhydrolizowanej (Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa)	GMP
470(i)	Sole kwasu mirystynowego, palmitynowego i stearynowego amonu, wapnia, potasu i sodu	GMP
470(ii)	Sole kwasu oleinowego wapnia, potasu i sodu	GMP
471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	GMP
472a	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	GMP
472b	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	GMP
472c	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	GMP
508	Chlorek potasu	GMP
509	Chlorek wapnia	GMP
511	Chlorek magnezu	GMP
1200	Polidekstroza	GMP
1400	Dekstryny, skrobia prażona	GMP
1401	Skrobia poddana działaniu kwasu	GMP
1402	Skrobia poddana działaniu zasady	GMP
1403	Skrobia bielona	GMP
1404	Skrobia utleniona	GMP
1405	Skrobie, poddane działaniu enzymów	GMP
1410	Fosforan monoskrobiowy	GMP
1412	Fosforan diskrobiowy	GMP
1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	GMP
1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	GMP
1420	Skrobia acetylowana	GMP
1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	GMP
1440	Hydroksypropyloskrobia	GMP
1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	GMP
1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	GMP
1451	Acetylowana skrobia utleniona	GMP
<b>Substancje słodzące<sup>(a)</sup></b>		
420	Sorbitol	GMP
421	Mannitol	GMP
950	Acesulfam potasu	350 mg/kg

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
951	Aspartam	1 000 mg/kg
952	Cyklaminiany	250 mg/kg
953	Izomalt (Uwodorniona izomaltuloza)	GMP
954	Sacharyna	100 mg/kg
955	Sukraloza (Trichlorogalktosacharoza)	400 mg/kg
956	Alitam	100 mg/kg
961	Neotam	100 mg/kg
962	Sól aspartamu i acesulfamu	350 mg/kg na bazie ekwiwalentu acesulfamu potasu
964	Syrop poliglicitolu	GMP
965	Maltitole	GMP
966	Laktitol	GMP
967	Ksylitol	GMP
968	Erytrytol	GMP

- (a) Stosowanie substancji słodzących jest ograniczone do produktów mlecznych i produktów na bazie pochodnych mleka o zredukowanej energii lub bez dodatku cukru.

## 5. ZANIECZYSZCZENIA <sup>K4</sup>

Produkty objęte niniejszym Standardem powinny być zgodne z Najwyższymi Dopuszczalnymi Poziomami zanieczyszczeń, 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 zanieczyszczeń, 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<sup>K5</sup>.

## 6. HIGIENA <sup>K6</sup>

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi Sekcjami *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CAC/RCP 57-2004) i innymi powiązanymi Kodeksowymi dokumentami jak *Codes of Hygienic Practice* i *Codes 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 <sup>K7</sup>

<sup>K4</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

<sup>K5</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** CAC jest skrótem utworzonym od „Codex Alimentarius Commission” – oznacza Komisję Kodeksu Żywnościowego.

<sup>K6</sup> **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.

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

7.1.1 Nazwa produktu objętego Sekcjami 2.1, 2.2 i 2.3 powinna być odpowiednio mleko fermentowane lub koncentrowane mleko fermentowane.

Jednak powyższe nazwy mogą być zastąpione przez nazwy Jogurt, Mleko Acidofilne, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer i Ylette, pod warunkiem, że produkty spełniają specyficzne wymagania niniejszego Standardu. Nazwa Jogurt może być pisana odpowiednio dla kraju sprzedaży.

„Jogurt z alternatywną mikroflorą”, jak zdefiniowano w Sekcji 2, powinien być nazwany z użyciem odpowiedniego określenia ze słowem „jogurt”. Wybrane określenie powinno opisywać, w sposób precyzyjny i nie wprowadzający w błąd konsumenta, charakter zmiany wprowadzonej w produkcji jogurtu przez wybór specyficznych szczepów *Lactobacilli* w kulturze bakteryjnej. Taka zmiana może obejmować określone różnice dotyczące organizmów powodujących fermentację, metabolitów i/lub cech sensorycznych produktu w porównaniu z produktem oznakowanym wyłącznie jako „jogurt”. Przykładami określeń, które opisują różnice cech sensorycznych, obejmują takie terminy jak „łagodny” i „cierpki”. Termin „jogurt o zmienionej mikroflorze” nie powinien być stosowany jako nazwa.

Powyższe specyficzne terminy mogą być stosowane w połączeniu z terminem „mrożony” pod warunkiem, (i) że produkt poddawany zamrażaniu spełnia wymagania niniejszego Standardu, (ii) że specyficzne kultury starterowe mogą być reaktywowane w akceptowalnej liczbie przez odmrożenie, i (iii) że mrożony produkt jest nazwany jako taki i jest sprzedawany wyłącznie do bezpośredniej konsumpcji.

Inne mleka fermentowane i koncentrowane mleka fermentowane mogą być nazywane innymi odmianami nazw określonymi w przepisach prawa kraju, w którym produkt jest sprzedawany, lub nazwami stosowanymi zwyczajowo, pod warunkiem, że takie nazwy nie stwarzają błędnego wrażenia w kraju sprzedaży detalicznej odnośnie charakteru i tożsamości żywności.

7.1.2 Produkty otrzymane z mleka fermentowanego poddanego obróbce cieplnej po fermentacji powinny być nazywane „Mleko Fermentowane Poddane Obróbce Ciepłej”. Jeśli konsument mógłby być wprowadzony w błąd taką nazwą, produkty powinny być nazwane tak jak pozwalają przepisy kraju sprzedaży detalicznej. W krajach, gdzie takie przepisy nie istnieją lub brak jest nazw zwyczajowych, produkt powinien być nazwany „Mleko Fermentowane Poddane Obróbce Ciepłej”.

7.1.3 Nazwa Mleka Fermentowanego Smakowego powinna obejmować także nazwę dodanej głównej substancji smakowej(-ych) lub aromatu(-ów).

7.1.4 Nazwa produktów zdefiniowanych w Sekcji 2.4 powinna być: napoje na bazie mleka fermentowanego lub może być inną odmianą nazwy określoną w

<sup>K7</sup> **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.

przepisach prawa kraju, w którym produkt jest sprzedawany. W szczególności woda dodana jako składnik do mleka fermentowanego powinna być deklarowana na liście składników<sup>1</sup> i procentowa zawartość użytego mleka fermentowanego (m/m) powinna wyraźnie pojawić się w znakowaniu. W przypadku produktów smakowych nazwa powinna obejmować także nazwę dodanej głównej substancji smakowej(-ych) lub aromatu(-ów).

7.1.5 Mleka fermentowane, do których zostały dodane tylko odżywcze węglowodany słodzące, może być oznakowane jako „słodzone \_\_\_\_\_”, puste miejsce zostanie zastąpione przez termin „Fermentowane Mleko” lub inną nazwą określoną w Sekcji 7.1.1 i 7.1.4. Jeśli zostały dodane nieodżywcze substancje słodzące częściowo lub w całości zastępujące cukier, oznaczenie „słodzone - \_\_\_\_\_” lub „słodzone cukrem i \_\_\_\_\_” powinno pojawić się w pobliżu nazwy produktu, puste miejsca wypełnia się nazwą sztucznej substancji słodzącej.

7.1.6 Nazwy objęte niniejszym Standardem mogą być stosowane w oznaczaniu, w etykietowaniu, w dokumentach handlowych i reklamie innej żywności, pod warunkiem że są stosowane jako nazwa składnika i że cechy charakterystyczne składnika są zachowane w odpowiednim stopniu, aby nie wprowadzać w błąd konsumenta.

## 7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego

Jeśli konsument mógłby być wprowadzony w błąd przez pominięcie tej informacji, zawartość tłuszczu mlecznego powinna być zadeklarowana w sposób akceptowany w kraju sprzedaży finalnemu konsumentowi albo (i) jako procent masy lub objętości lub (ii) w gramach na porcję określoną ilościowo na etykiecie, pod warunkiem podania liczby porcji.

## 7.3 Znakowanie opakowań niedetalicznych

Informacja wymagana w Sekcji 7 niniejszego Standardu i w Sekcjach 4.1 do 4.8 Standardu *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* oraz, jeśli to konieczne, instrukcja przechowywania, powinna być podana albo na kontenerze albo w dokumentach towarzyszących, z wyjątkiem tego, że nazwa produktu, identyfikacja partii, i nazwa i adres producenta lub paczkującego powinna być podana na opakowaniu niedetalicznym. Jednakże, identyfikacja partii i nazwa oraz adres producenta lub paczkującego mogą być zastąpione znakiem identyfikacyjnym, pod warunkiem, że taki znak razem z dokumentami towarzyszącymi jest łatwy do zidentyfikowania.

## 8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ<sup>K8</sup>

Patrz CODEX STAN 234-1999.

<sup>1</sup> Jak opisano w Sekcji 4.2.1.5 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*  
<sup>K8</sup> **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)

*General Standard for Food Additives* – Ogólny Standard Dodatków do Żywności (CODEX STAN 192-1995, ostatnia rewizja 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)

*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)