



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH  
ZWIĄZEK REWIZYJNY

---

# CODEX STANDARD

## wersja polska

---

**CODEX STAN 283-1978**  
wersja polska 2011

# OGÓLNY CODEX STANDARD - SER

## CODEX GENERAL STANDARD FOR CHEESE

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 2011 (niniejsze wydanie)

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

---

Poprzednio CODEX STAN A-6-1978, przyjęty w 1978, rewizja 1999, zmiany 2006, 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 kodeksowego Standardu CODEX STAN 283-1978 Codex General Standard for Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net).

**CODEX STAN 283-1978 Codex General Standard for Cheese był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN A-6-1978, przyjęty w 1978, rewizja 1999, zmiany 2006, 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 wszystkich dotychczasowych zmian i rewizji.

---

## OGÓLNY CODEX STANDARD - SER

---

CODEX STAN 283-1978

### 1 ZAKRES

---

Standardem objęto wszystkie produkty, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwarzania, zgodnie z definicją sera w Sekcji 2 niniejszego Standardu. W odniesieniu do postanowień niniejszego Standardu, standardy dla indywidualnych serów lub grup takich serów mogą zawierać wymagania, które są bardziej szczegółowe niż zawarte w niniejszym Standardzie i w takich przypadkach te szczegółowe wymagania powinny być także stosowane.

### 2. OPIS

---

2.1. Ser jest to produkt dojrzewający lub niedojrzewający, miękki, półtwardy, twardy lub bardzo twardy, który może być powlekany i w którym stosunek białek serwatkowych do kazeiny nie przekracza poziomu takiego jak w mleku, otrzymany przez:

(a) pełną lub częściową koagulację białek mleka pełnego, mleka odtłuszczonego, mleka częściowo odtłuszczonego, śmietanki, śmietanki serwatkowej lub maślanki lub jakiegokolwiek kombinacji tych surowców, przez działanie podpuszczki lub innych odpowiednich czynników koagulujących i przez częściowe odczerpanie serwatki będącej rezultatem koagulacji, uwzględniając przy tym zasadę, że rezultatem końcowym wyrobu sera jest koncentracja białek mleka (w szczególności części kazeinowej) oraz, że w konsekwencji zawartość białka w serze będzie znacząco wyższa niż zawartość białka w mieszaninie powyższych surowców, z których ser był wyprodukowany; i/lub:

(b) procesy technologiczne, obejmujące koagulację białek mleka i/lub produktów otrzymanych z mleka, które dają produkt końcowy o podobnych fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cechach jak produkt zdefiniowany zgodnie z (a).

2.1.1. Ser dojrzewający jest to ser, który w krótkim czasie po produkcji nie jest gotowy do konsumpcji, lecz powinien być przetrzymany tak długo, w odpowiedniej temperaturze i w odpowiednich innych warunkach, aby zaszły w nim niezbędne biochemiczne i fizyczne przemiany charakteryzujące dany ser.

- 2.1.2. Ser dojrzewający pleśniowy jest to ser dojrzewający, w którym dojrzewanie dokonuje się głównie przez rozwój charakterystycznej pleśni przerastającej masę sera i/lub porastającej jego powierzchnię.
- 2.1.3. Ser niedojrzewający, włączając ser świeży, jest to ser, który jest gotowy do konsumpcji w krótkim czasie po wyprodukowaniu.

### 3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

---

#### 3.1 Surowce

Mleko i/lub produkty otrzymywane z mleka.

#### 3.2 Dozwolone składniki

- kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii wytwarzających aromat oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów
- bezpieczne i odpowiednie enzymy
- chlorek sodu
- woda do picia

### 4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI <sup>K1</sup>

---

Mogą być używane tylko dodatki do żywności wymienione na poniższej liście i tylko w ramach wyszczególnionych limitów.

#### **Sery niedojrzewające**

Zgodnie z wymienionymi w *Codex Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese*.

#### **Sery w solance**

Zgodnie z wymienionymi w *Codex Standard for Cheeses in Brine* (CODEX STAN 208-1999).

#### **Sery dojrzewające, włącznie z serami dojrzewającymi pleśniowymi**

Dodatki do żywności, które nie są wymienione poniżej, ale są przewidziane w kodeksowych standardach indywidualnych dla rodzajowych serów dojrzewających, mogą być także używane do podobnych typów sera w ramach limitów wyspecyfikowanych w tych standardach.

---

<sup>K1</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności nie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

---

Numeracja INS <sup>K2</sup>	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
<b>Barwniki</b>		
100	Kurkuminy (dla serów z jadalną skórka)	Limitowany przez GMP <sup>K3</sup>
101	Ryboflawiny	Limitowany przez GMP
120	Karminy (tylko do serów o czerwonej marmurkowatości)	Limitowany przez GMP
140	Chlorofil (tylko do serów o zielonej marmurkowatości)	Limitowany przez GMP
141	Chlorofile, kompleksy miedziowe	15 mg/kg
160a(i)	Karoten, <i>beta</i> - (syntetyczny)	25 mg/kg
160a(ii)	Karoteny, <i>beta</i> - (roślinne)	600 mg/kg
160b(ii)	Ekstrakty annato, na bazie norbiksyny	50 mg/kg
160c	Ekstrakt z papryki	Limitowany przez GMP
160e	Karotenal, <i>beta</i> - apo-8'-	35 mg/kg
160f	Kwas karotenowy, ester etylowy, <i>beta</i> -apo-8'-	35 mg/kg
162	Czerwień buraczana	Limitowany przez GMP
171	Dwutlenek tytanu	Limitowany przez GMP
<b>Regulatory kwasowości</b>		
170	Węglany wapnia	Limitowany przez GMP
504	Węglany magnezu	
575	Lakton kwasu glukonowego	
<b>Substancje konserwujące</b>		
200	Kwas sorbowy	3 000 mg/kg liczony jako kwas sorbowy
201	Sorbinian sodu	
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	

<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).

234	Nizyna	12.5 mg/kg
239	Heksametylenotetraamina (tylko do Provolone )	25 mg/kg, wyrażona jako formaldehyd
251	Azotan sodu	50 mg/kg, wyrażony jako $\text{NaNO}_3$
252	Azotan potasu	
280	Kwas propionowy	3 000 mg/kg, liczony jako kwas propionowy
281	Propionian sodu	
282	Propionian wapnia	
1105	Lizozym	Limitowany przez GMP
<i>Wyłącznie do pielęgnacji powierzchni/skórki:</i>		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji, liczony jako kwas sorbowy
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
235	Natamycyna (pimarycyna)	2 mg/dm <sup>2</sup> powierzchni. Niebecna na głębokości 5 mm
<b>Inne dodatki</b>		
508	Chlorek potasu	Limitowany przez GMP
<b>Ser pasterkowany, krojony, wiórkowany lub tarty</b>		
<b>Substancje przeciwzbrylające</b>		
460	Celulozy	Limitowany przez GMP
551	Dwutlenek krzemu, amorficzny	10 000 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji. Krzemiany liczone jako dwutlenek krzemu
552	Krzemian wapnia	
553	Krzemiany magnezu	
554	Krzemian glinowo-sodowy	
555	Krzemian glinowo-potasowy	
556	Krzemian glinowo-wapniowy	
559	Krzemian glinu	
560	Krzemian potasu	
<b>Substancje konserwujące</b>		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji, liczony jako kwas sorbowy
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	



---

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

---

Produkty objęte tym Standardem powinny być w zgodności 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 tego Standardu powinno być w zgodności 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 <sup>K5</sup>

---

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami tego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi wymaganiami zawartymi w *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CAC/RCP 57-2004) i innymi pozwiązanymi 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 <sup>K6</sup>

---

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

Nazwą produktu powinien być ser. Jednakże słowo „ser” może być pominięte w znakowaniu indywidualnych rodzajów serów opisanych przez szczegółowe standardy kodeksowe, a przy braku powyższych, dla indywidualnych nazw wyspecyfikowanych w przepisach prawa krajowego, w którym produkt jest sprzedawany, pod warunkiem że brak tego określenia nie wprowadza w błąd odnośnie charakteru produktu.

---

<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:** 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.

<sup>K6</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.

---

7.1.1 W przypadku gdy produkt nie jest oznaczony nazwą indywidualną, ale wyłącznie nazwą „ser”, nazwie może towarzyszyć właściwe określenie spośród podanych w poniższej tabeli:

PODZIAŁ SERÓW ZE WZGLĘDU NA TWARDOŚĆ I SPOSÓB DOJRZEWANIA		
Ze względu na twardość:		Ze względu na sposób dojrzewania: Określenie 2
MFFB % <sup>K7</sup>	Określenie 1	
< 51	Bardzo twardy	Dojrzewający
49-56	Twardy	Pleśniowy dojrzewający
54-69	Zwięzły/Półtwardy	Niedojrzewający/Świeży
> 67	Miękki	W solance

MFFB – procentowa zawartość wody w masie beztłuszczowej, tj.:

$$\frac{\text{Masa wody w serze}}{\text{Masa całkowita sera} - \text{Masa tłuszczu w serze}} \times 100$$

Przykład:

Nazwa sera o zawartości wody w masie beztłuszczowej 57%, który dojrzewa w sposób podobny do sera Danablu powinna być następująca:

„Ser pleśniowy dojrzewający zwięzły lub ser zwięzły pleśniowy dojrzewający.”

## 7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego

Zawartość tłuszczu mlecznego powinna być zadeklarowana w sposób akceptowany w kraju sprzedaży finalnemu konsumentowi albo (i) jako procent masy, (ii) jako procent tłuszczu w suchej masie, albo (iii) w gramach na porcję określoną ilościowo na etykiecie pod warunkiem podania liczby porcji.

Ponadto, mogą być stosowane następujące określenia:

<b>Pełnotłusty</b>	(jeśli zawartość FDM <sup>K8</sup> jest równa lub większa niż 60%);
<b>Tłusty</b>	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa niż 45% ale mniejsza niż 60%);
<b>Półtłusty</b>	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa niż 25% ale mniejsza niż 45%);
<b>Częściowo odtłuszczony</b>	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa niż 10% ale mniejsza niż 25%);
<b>Chudy</b>	(jeśli zawartość FDM jest mniejsza niż 10%)

<sup>K7</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** MFFB jest skrótowcem utworzonym od „moisture on a fat-free basis” – oznacza procentową zawartość wody w masie beztłuszczowej.

<sup>K8</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** FDM jest skrótowcem utworzonym od „fat in dry matter” – oznacza procentową zawartość tłuszczu w suchej masie.

---

### 7.3 Określenie daty

Niezależnie od ustaleń Sekcji 4.7.1 Standardu *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), data minimalnej trwałości nie musi być deklarowana przy znakowaniu zwięzłych, twardych i bardzo twardych serów, które nie są pleśniowymi/miękkimi dojrzewającymi serami i które nie są przeznaczone do zakupu przez finalnego konsumenta: w takich przypadkach musi być deklarowana data produkcji.

### 7.4 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* (CODEX STAN 1-1985) 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, a w przypadku braku takiego na serze. 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>K9</sup>

---

Patrz CODEX STAN 234-1999

---

## ZAŁĄCZNIK

### SKÓRKA SERA

---

Podczas dojrzewania uformowanego ziarna serowego w naturalnych warunkach lub w środowisku, w którym wilgotność powietrza i możliwie skład powietrza są kontrolowane, powierzchnia sera przekształca się w częściowo zamkniętą warstwę o mniejszej zawartości wody. Ta część sera jest nazywana **skórką**. Skórka jest utworzona z masy serowej, która na początku dojrzewania ma taki sam skład jak wewnętrzna część sera. W wielu przypadkach solenie sera zapoczątkowuje formowanie się skórki. Na skutek wpływu gradientu soli w solance, tlenu, wysychania i innych oddziaływań skórka sukcesywnie zmienia w pewnym stopniu swój skład w stosunku do wnętrza sera i często wykazuje smak bardziej gorzki.

Podczas lub po dojrzewaniu skórka sera może być specjalnie lub naturalnie zasiedlona pożądanymi mikroorganizmami, na przykład *Penicillium candidum* lub *Brevibacterium*

---

<sup>K9</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.

---

---

*linens*. Powstała w wyniku tego warstwa, w pewnych przypadkach określana jako **maż**, tworzy część skórki.

**Ser bez skórki** dojrzewa przy użyciu powłoki do dojrzewania. Zewnętrzna część takiego sera nie tworzy skórki o niższej zawartości wody, aczkolwiek wpływ światła może oczywiście powodować pewne różnice w porównaniu do wewnętrznej części.

## POWIERZCHNIA SERA

---

Określenie „**powierzchnia sera**” jest używane w odniesieniu do zewnętrznej warstwy sera lub części sera nawet w formie plasterkowanej, wiórkowanej lub mielonej. Określenie to obejmuje zewnętrzną część całego sera, bez względu na to czy skórka została uformowana czy też nie.

## POWŁOKI SERA

---

Ser może być powlekany przed dojrzewaniem, w czasie procesu dojrzewania lub po zakończonym dojrzewaniu. Gdy powlekanie jest stosowane w czasie dojrzewania, celem powlekania jest regulowanie zawartości wody sera i zabezpieczenie sera przed mikroorganizmami.

Powlekanie sera po zakończeniu dojrzewania jest wykonywane w celu zabezpieczania sera przed mikroorganizmami i innymi zanieczyszczeniami, żeby chronić ser przed fizycznymi uszkodzeniami podczas transportu i dystrybucji i/lub w celu nadania serowi specyficznego wyglądu (np. zabarwienia).

Powłoka sera może być łatwo odróżniona od skórki, gdyż powłoki są z innego materiału niż ser i bardzo często istnieje możliwość usunięcia powłoki poprzez szcztokowanie, starcie lub oderwanie.

Ser może być powlekany:

- powłoką, bardzo często polioctanowinyłową, ale także z innego tworzywa sztucznego lub materiału wykonanego z naturalnych składników, która pomaga regulować wilgotność podczas dojrzewania i zabezpiecza ser przed mikroorganizmami (np. powłoki do dojrzewania)<sup>1</sup>.
- warstwą, najczęściej wosku, parafiny lub tworzywa sztucznego, która normalnie jest nieprzepuszczalna dla wody, w celu zabezpieczenia sera po dojrzewaniu przed mikroorganizmami i przed fizycznymi uszkodzeniami podczas handlu detalicznego i w pewnych wypadkach wsparcia prezentacji sera.

---

<sup>1</sup> Gluten z pszenicy lub produkty z białka pszenicy nie powinny być stosowane dla celów technologicznych tj. powlekanie lub przetwórstwo żywności, która naturalnie nie zawiera glutenu – *Codex Standard for Wheat Protein Products including Wheat Gluten (CODEX STAN 163-1987)*.

---

**ZAŁĄCZNIK KRAJOWY****Spis dokumentów powołanych w niniejszym Standardzie**

*Codex Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese* – Grupowy Codex Standard - Niedojrzewające Sery włącznie z Serem Świeżym (CODEX STAN 221-2001, ostatnia zmiana 2010)

*Codex Standard for Cheeses In Brine* – Codex Standard – Sery w Solance (CODEX STAN 208-1999, ostatnia zmiana 2010)

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

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

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

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

*Codex Standard for Wheat Protein Products including Wheat Gluten* – Codex Standard – Produkty Białkowe z Pszenicy włączając Gluten z Pszenicy (CODEX STAN 163-1987, rewizja 1-2001)