



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

CODEX STANDARD wersja polska

CODEX STAN 221-2001
wersja polska 2011

GRUPOWY CODEX STANDARD – SERY NIEDOJRZEWAJĄCE WŁĄCZNIE Z SERAMI ŚWIEŻYMI

**CODEX GROUP STANDARD FOR UNRIPENED CHEESE INCLUDING
FRESH 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.

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 221-2001 Codex Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.codexalimentarius.net.

CODEX STAN 221-2001 Codex Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese był przyjęty w 2001, zmiany 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 ^{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 wszystkich dotychczasowych zmian i rewizji.

GRUPOWY CODEX STANDARD – SERY NIEDOJRZEWAJĄCE WŁĄCZNIE Z SERAMI ŚWIEŻYMI

CODEX STAN 221-2001

1 ZAKRES

Niniejszy Standard stosuje się do niedojrzewających serów włącznie z serami świeżymi, przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwarzania, zgodnych z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu. W odniesieniu do postanowień niniejszego Standardu, standardy kodeksowe dla indywidualnych serów niedojrzewających 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

Sery niedojrzewające włącznie z serami świeżymi są produktami zgodnymi z *Codex General Standard for Cheese*^{K1}, które są gotowe 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 produkujących kwas mlekowy i/lub aromat oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów;
- Podpuszczka lub inne bezpieczne i odpowiednie enzymy koagulujące;
- Chlorek sodu;
- Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi;
- Żelatyna i skrobie^{K2}: Pomimo postanowień *Codex General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978), te substancje mogą być stosowane w funkcji

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** Tytuł w języku polskim: *Ogólny Codex Standard - Sery.*

stabilizatorów, pod warunkiem że są dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych i kierując się Good Manufacturing Practice^{K3} biorąc pod uwagę każde zastosowanie stabilizatorów / substancji zagęszczających wymienionych na liście w Sekcji 4;

- Ocet^{K4};
- Mąka ryżowa, kukurydziana i ziemniaczana oraz skrobie: Pomimo postanowień *Codex General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978), te substancje mogą być stosowane w funkcji substancji przeciwzbrylających, stosowanych powierzchniowo, wyłącznie w produktach krojonych, plasterkowanych i wiórkowanych, pod warunkiem że są dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych i kierując się Good Manufacturing Practice biorąc pod uwagę każde zastosowanie stabilizatorów / substancji zagęszczających wymienionych na liście w Sekcji 4;

4. DODATKI DO ŻYWNOSCI^{K5}

Mogą być używane tylko dodatki do żywności wymienione na poniższej liście i tylko w ramach wyszczególnionych limitów. Dodatki nie wymienione na liście poniżej ale dozwolone w indywidualnych standardach kodeksowych dla rodzajów serów niedojrzewających mogą być używane w podobnych typach serów w limitach określonych w tych standardach.

Numeracja INS ^{K6}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
Regulatory kwasowości		
170	Węglany wapnia	Limitowany przez GMP ^{K3}
260	Kwas octowy, lodowy	Limitowany przez GMP
270	Kwas mlekowy (L-, D- i DL-)	Limitowany przez GMP
296	Kwas jabłkowy (DL-)	Limitowany przez GMP
330	Kwas cytrynowy	Limitowany przez GMP

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** Skrobia natywna jest umieszczona w tabeli dodatków do żywności w p. 4 niniejszego Standardu Kodeksowego pod numerami INS: E 1400, E 1401, E 1402, E 1403. W świetle przepisów Unii Europejskiej żelatyna i skrobia natywna nie są dodatkami do żywności tylko składnikami żywności, a więc nie mają przypisanego numeru INS i nie są umieszczone w tabeli dodatków do żywności.

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** Good Manufacturing Practice (GMP) w języku polskim oznacza Dobrą Praktykę Produkcyjną.

^{K4} **Komentarz ekspertów krajowych:** Ocet nie jest stosowany w Polsce jako składnik do serów twarogowych niedojrzewających.

^{K5} **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.

^{K6} **Komentarz ekspertów krajowych:** INS jest skrótowcem International Numbering System.

338	Kwas fosforowy	880 mg/kg, wyrażone jako fosfor
500	Węglany sodu	Limitowany przez GMP
501	Węglany potasu	Limitowany przez GMP
507	Kwas chlorowodorowy	Limitowany przez GMP
575	Lakton kwasu glukonowego	Limitowany przez GMP
Stabilizatory / zagęstniki		
Stabilizatory i substancje zagęszczające, włączając skrobie modyfikowane, mogą być stosowane w zgodzie z definicją przetworów mlecznych i tylko dla zakresów, które są funkcjonalnie niezbędne, biorąc pod uwagę każde zastosowanie żelatyny i skrobi przewidziane w Sekcji 3.2.		
331	Cytryniany sodu	Limitowany przez GMP
332	Cytryniany potasu	
333	Cytryniany wapnia	
339	Fosforany sodu	1540 mg/kg, pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako fosfor
340	Fosforany potasu	
341	Fosforany wapnia	
450(i)	Difosforan disodu	
450(ii)	Difosforan trisodu	
541	Fosforan glinowo-sodowy	
400	Kwas alginowy	Limitowany przez GMP
401	Alginian sodu	
402	Alginian potasu	
403	Alginian amonu	
404	Alginian wapnia	
405	Alginian glikolu propylenowego	5 g/kg
406	Agar	Limitowany przez GMP
407	Karagen	
410	Mączka chleba świętojańskiego	
412	Guma guar	
413	Guma tragakant	
415	Guma ksantanowa	

416	Guma Karaya	
417	Guma tara	Limitowany przez GMP
440	Pektyny	
460	Celuloza	
466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (guma celulozowa)	
576	Glukonian sodu	
<i>Skrobie modyfikowane jak następuje:</i>		
1400	Dekstryny, prażona skrobia biała i żółta	Limitowany przez GMP
1401	Skrobia poddana działaniu kwasu	
1402	Skrobia poddana działaniu zasady	
1403	Skrobia bielona	
1404	Skrobia utleniona	
1405	Skrobie, poddane działaniu enzymów	
1410	Fosforan monoskrobiowy	
1412	Fosforan diskrobiowy estryfikowany trimetafosforanem sodu; estryfikowany tlenochlorkiem fosforu	
1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	
1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	
1420	Skrobia acetylowana	
1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	
1440	Hydroksypropyloskrobia	
1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	
Barwniki		
100	Kurkuminy (dla jadalnych skórek serów)	Limitowany przez GMP
101	Ryboflawiny	Limitowany przez GMP
140	Chlorofil	Limitowany przez GMP
141	Chlorofile, kompleksy miedziowe	15 mg/kg, pojedynczo lub łącznie
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	25 mg/kg
160c	Oleozywica z papryki	Limitowany przez GMP
160e	<i>beta</i> -apo-8'-karotenal	35 mg/kg
160f	Ester etylowy kwasu <i>beta</i> -apo-8'-karotenowego	35 mg/kg
162	Czerwień buraczana	Limitowany przez GMP
171	Dwutlenek tytanu	Limitowany przez GMP
Konserwanty		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg sera, pojedynczo lub łącznie, wyrażony jako kwas sorbowy
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
234	Nizyna	12.5 mg/kg
280	Kwas propionowy	Limitowany przez GMP
281	Propionian sodu	
282	Propionian wapnia	
283	Propionian potasu	
<i>Wyłącznie do stosowania na powierzchnię/skórkę:</i>		
235	Natamycyna (pimarycyna) ¹	2 mg/dm ² powierzchni. Nieobecna na głębokości 5 mm
Substancje pianotwórcze (tylko dla produktów ubitych)		
290	Dwutlenek węgla	Limitowany przez GMP
941	Azot	Limitowany przez GMP
Tylko produkty plasterkowane, krojone, wiórkowane lub tarte (działanie powierzchniowe)		
Substancje przeciwzbrylające		
460	Celuloza	Limitowany przez GMP
551	Dwutlenek krzemu, amorficzny	10 000 mg/kg pojedynczo lub łącznie. Krzemiany liczone jako dwutlenek krzemu
552	Krzemian wapnia	
553	Krzemiany magnezu	
554	Glinokrzemian sodu	
556	Krzemian glinowo-wapniowy	

559	Krzemian glinu	
560	Krzemian potasu	
Substancje konserwujące		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg sera, pojedynczo lub łącznie, wyrażony jako kwas sorbowy
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
280	Kwas propionowy	Limitowany przez GMP
281	Propionian sodu	
282	Propionian wapnia	
283	Propionian potasu	
235	Natamycyna (pimarycyna) ¹	20 mg/kg stosowany na powierzchnię podczas procesu ugniatania i rozciągania

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K7}

Produkty objęte niniejszym Standardem powinny być w zgodności 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 tego Standardu powinno być w zgodności 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 (Codex Alimentarius Commission - Komisję Kodeksu Żywnościowego).

6. HIGIENA^{K8}

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego 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 powiązаныmi dokumentami jak Codes of Hygienic Practice i Codes of Practice. Produkty powinny spełniać wszystkie

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K8} **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.

mikrobiologiczne kryteria ustalone zgodnie z *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

7. ZNAKOWANIE^{K9}

Oprócz wymagań *Codex General Standard for the Labeling 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 niedojrzewający. Jednakże słowa „ser niedojrzewający” mogą być pominięte w znakowaniu indywidualnych rodzajów serów niedojrzewających 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.

W przypadku, gdy produkt nie jest opisany alternatywną lub indywidualną nazwą, lecz określeniem „ser niedojrzewający”, nazwie może towarzyszyć termin opisowy jak podano w Sekcji 7.1.1 *Codex General Standard for Cheese* (CODEX STAN 283-1978).

Sery niedojrzewające mogą być alternatywnie oznakowane „ser świeży” pod warunkiem, że nie wprowadza to w błąd konsumenta w kraju, w którym produkt jest sprzedawany^{K10}.

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 w etykietowaniu pod warunkiem podania liczby porcji.

Ponadto, mogą być stosowane następujące określenia:

Pełnotłusty	(jeśli zawartość FDM ^{K11} jest równa lub większa od 60%)
Tłusty	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa od 45% ale mniejsza od 60%)
Półtłusty	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa od 25% ale mniejsza od 45%)
Częściowo odtłuszczony	(jeśli zawartość FDM jest równa lub większa od 10% ale mniejsza od 25%)

^{K9} **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.

^{K10} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA: w Polsce określenie „świeży” stosuje się w ograniczonym zakresie i na odpowiedzialność producenta.

^{K11} **Komentarz ekspertów krajowych:** FDM jest skrótem utworzonym od „fat in dry matter” – oznacza procentową zawartość tłuszczu w suchej masie.

Chudy (jeśli zawartość FDM jest mniejsza od 10%)

7.3 Etykietowanie 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, w instrukcjach magazynowych, powinna być podana albo na kontenerze albo w dokumentach towarzyszących, za wyjątkiem tego, że nazwa produktu, identyfikacja partii, i nazwa i adres producenta lub paczkującego powinna pojawić się na kontenerze, a w przypadku braku takiego kontenera 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^{K12}

Patrz CODEX STAN 234-1999

^{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 Cheese – Ogólny Kodeks Standard - Ser (CODEX STAN 283-1978, 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, rewizja 4-2009, 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 Use of Dairy Terms – Ogólny Codex Standard - Stosowanie Terminów Mleczarskich (CODEX STAN 206-1999)

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, rewizja 2-2007, ostatnia zmiana 2011)