



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH  
ZWIĄZEK REWIZYJNY

## **GRUPOWY STANDARD – SERY NIEDOJRZEWAJĄCE WŁĄCZNIE Z SERAMI ŚWIEŻYMI**

**GROUP STANDARD FOR UNRIPENED CHEESE INCLUDING FRESH  
CHEESE**

**CXS 221-2001**

Przyjęty w 2001.

Zmieniony 2008, 2010, 2013, 2018, 2021.

**wersja polska 2022**

Standardy kodeksowe są 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 2022 (niniejsze wydanie)

---



## 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 i nie jest autoryzowany.

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.

Zagadnienia objęte prawodawstwem unijnym i/lub krajowym zostały zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie kodeksowego Standardu CXS 221-2001 Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en).

**CXS 221-2001 Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese był poprzedzony następującymi dokumentami: przyjęty w 2001, zmiany 2008, 2010, 2013, 2021.**

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.



## 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 *General Standard for Cheese*<sup>K1</sup> (CXS 283-1978), 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<sup>K2</sup>: Pomimo postanowień *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978), te substancje mogą być stosowane w funkcji stabilizatorów pod warunkiem, że są dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych i kierując się *Good Manufacturing Practice*<sup>K3</sup> biorąc pod uwagę każde zastosowanie stabilizatorów / substancji zagęszczających wymienionych na liście w Sekcji 4;
- Ocet;
- Mąka ryżowa, kukurydziana i ziemniaczana oraz skrobie: Pomimo postanowień *General Standard for Cheese* (CXS 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 substancji przeciwzbrylających wymienionych na liście w Sekcji 4.

---

<sup>K1</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** Tytuł w języku polskim: *Ogólny Standard - Sery*.

<sup>K2</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** 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.

<sup>K3</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** *Good Manufacturing Practice (GMP)* w języku polskim oznacza *Dobrą Praktykę Produkcyjną*.

#### 4. DODATKI DO ŻYWNOSCI<sup>K4</sup>

Jedynie tylko klasy dodatku wskazane jako uzasadnione w tabeli poniżej mogą być zastosowane dla produktów z określonych kategorii.

Regulatory kwasowości, substancje przeciwzbrylające, barwniki, substancje konserwujące, stabilizatory i substancje zagęszczające zastosowane zgodnie z Tabelą 1 i 2 z *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) w kategorii żywności 01.6.1 (Ser niedojrzewający włączając ser świeży) i tylko określone regulatory kwasowości, substancje przeciwzbrylające, barwniki, substancje konserwujące, stabilizatory i substancje zagęszczające w Tabeli 3 są akceptowane do stosowania w żywności zgodnej z niniejszym Standardem.

Klasa funkcjonalna dodatku	Dozwolone użycie	
	Masa sera	Działanie na powierzchni/skórce
Barwniki:	X	X <sup>(d)</sup>
Substancje wybielające:	-	-
Regulatory kwasowości:	X	-
Stabilizatory:	X <sup>(c)</sup>	-
Substancje zagęszczające:	X <sup>(c)</sup>	-
Substancje emulgujące:	-	-
Przeciwutleniacze:	-	-
Substancje konserwujące:	X	X <sup>(a)</sup>
Substancja pianotwórcza:	X <sup>(b)</sup>	-
Substancje przeciwzbrylające:	-	X <sup>(a)</sup>
Gazy do pakowania:	-	-

(a) Tylko na powierzchnię serów plasterkowanych, krojonych, rozdrobnionych lub tartych

(b) Tylko produkty ubite

(c) Stabilizatory i substancje zagęszczające włączając skrobię modyfikowaną mogą być zastosowane zgodnie z definicją do przetworów mlecznych i tylko w zakresie ilości funkcjonalnie niezbędnych biorąc pod uwagę każdą ilość zastosowanej żelatyny i skrobi zgodnie z Sekcją 3.2

(d) Do jadalnych skórek serów

X Użycie dodatków należących do tej klasy jest technologicznie uzasadnione.

- Użycie dodatków należących do tej klasy nie jest technologicznie uzasadnione.

<sup>K4</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOSCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

## 5. ZANIECZYSZCZENIA<sup>K5</sup>

Przetwory 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* (CXS 193-1995).

Mleko stosowane w produkcji przetworów 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* (CXS 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>K6</sup>

Zaleca się, aby przetwory objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi sekcjami *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CXC 57-2004) i innymi powiązаныmi dokumentami kodeksowymi jak *Codes of Hygienic Practice* i *Codes of Practice*. Przetwory powinny spełniać wszystkie mikrobiologiczne kryteria ustalone zgodnie z *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CXG 21-1997).

## 7. ZNAKOWANIE<sup>K7</sup>

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

### 7.1 Nazwa żywności

Nazwą żywności powinien być ser niedojrzewający. Jednakże słowa „ser niedojrzewający” mogą być pominięte w nazwie indywidualnych rodzajów serów niedojrzewających zastrzeżonych przez standardy kodeksowe dla indywidualnych serów, i przy braku powyższych, indywidualnych nazwie serów wyspecyfikowanych w przepisach prawa kraju, w którym produkt jest sprzedawany pod warunkiem, że ich pominięcie nie wprowadza w błąd odnośnie charakteru żywności.

W przypadku, gdy produkt nie jest oznakowany alternatywną lub indywidualną nazwą, lecz nazwą „ser niedojrzewający”, nazwie może towarzyszyć termin opisowy jak podano w Sekcji 7.1.1 *General Standard for Cheese* (CXS 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<sup>K8</sup>.

### 7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego

<sup>K5</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

<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.

<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.

<sup>K8</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA: w Polsce przepisy prawa regulują stosowanie określenia „świeży” w odniesieniu do mleka.

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:

<b>Pełnotłusty</b>	(jeśli zawartość FDM <sup>K9</sup> jest większa lub równa 60%)
<b>Tłusty</b>	(jeśli zawartość FDM jest większa lub równa 45% ale mniejsza niż 60%)
<b>Półtłusty</b>	(jeśli zawartość FDM jest większa lub równa 25% ale mniejsza niż 45%)
<b>Częściowo odtłuszczony</b>	(jeśli zawartość FDM jest większa lub równa 10% ale mniejsza niż 25%)
<b>Chudy</b>	(jeśli zawartość FDM jest mniejsza niż 10%)

### 7.3 Etykietowanie kontenerów

Informacja wymagana w Sekcji 7 niniejszego Standardu i w Sekcjach 4.1 do 4.8 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985) oraz, jeśli to konieczne, instrukcje przechowywania, powinna być podana albo na kontenerze, albo w dokumentach towarzyszących z wyjątkiem, że nazwa produktu, identyfikacja partii oraz nazwa i adres producenta lub paczkującego powinny pojawić się na kontenerze, a w przypadku braku takiego kontenera na samym serze. Jednakże, identyfikacja partii oraz nazwa i 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>K10</sup>

W celu sprawdzenia zgodności z niniejszym Standardem należy stosować metody analiz i pobierania próbek zawarte w *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) odpowiednio do postanowień niniejszego standardu.

<sup>K9</sup> **Komentarz ekspertów krajowych:** FDM jest skrótowcem utworzonym od „fat in dry matter” – oznacza procentową zawartość tłuszczu w suchej masie.

<sup>K10</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.