



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – MLEKA FERMENTOWANE

STANDARD FOR FERMENTED MILKS

CXS 243-2003

Przyjęty w 2003, rewizja 2008, 2010, 2018.

wersja polska 2022

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 – Związek Rewizyjny, 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 243-2003 Standard for Fermented Milks z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 243-2003 Standard for Fermented Milks był poprzedzony następującymi dokumentami: przyjęty w 2003, rewizja 2008, 2010, 2018.

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.

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 do żywej mikroflory.

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

Jogurt:	Symbiotyczne kultury <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subspecies <i>bulgaricus</i> .
Jogurt o zmienionej mikroflorze:	Kultury <i>Streptococcus thermophilus</i> i dowolne kultury <i>Lactobacillus</i> species.
Mleko acidofilne:	<i>Lactobacillus acidophilus</i> .
Kefir:	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>).
Kumys:	<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* (CXS 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, przeciera, 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* (CXs 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, innych niemlecznych składników i aromatów. 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 końcowemu;

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 ^(a) (% 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 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷
Mikroorganizmy występujące w znakowaniu ^(b) (jtk/g, całkowita liczba)	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶		
Drożdże (jtk/g)			min. 10 ⁴	min. 10 ⁴

(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 ŻYWNOŚCI ^{K1}

Do wyspecyfikowanych kategorii produktów mogą być stosowane 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 stosowane, wyłącznie dla podanych funkcji i w ramach wyspecyfikowanych limitów.

^{K1} **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.

Zgodnie z Sekcją 4.1 Preambuły do *General Standard for Food Additives* (CXS 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 ₂	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)	X ^(b)
Barwniki	–	X	–	X
Emulgatory	–	X	–	X
Wzmacniacze smaku	–	X	–	X
Gazy do pakowania	–	X	X	X
Substancje konserwujące	–	–	–	X
Stabilizatory	X ^(a)	X	X	X
Substancje słodzące	–	X	–	X
Substancje zagęszczające	X ^(a)	X	X	X

- (a) Użycie jest ograniczone do odtwarzania i rekombinacji i jeśli jest dopuszczone przez przepisy krajowe w kraju sprzedaży konsumentowi końcowemu.
- (b) Użycie substancji nasycającej CO₂ 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* (CXS 192-1995) są dopuszczone do stosowania w kategoriach fermentowanych przetworów mlecznych jak podaje powyższa tabela.

Numeracja INS ^{K2}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
Regulatory kwasowości		
334	Kwas winowy L(+)-	2 000 mg/kg jako kwas winowy
335(ii)	Winian L(+)- sodu	
337	Winian L(+)- potasowo-sodowy	
355	Kwas adypinowy	1 500 mg/kg, jako kwas adypinowy
356	Adypinian sodu	
357	Adypinian potasu	
359	Adypinian amonu	
Substancja nasycająca CO₂		

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** INS jest skrótem International Numbering System.

Numeracja INS ^{K2}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
290	Dwutlenek węgla	GMP ^{K3}
Barwniki		
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)	
124	Pąs 4R (Czerwień koszenilowa A)	
129	Czerwień Allura AC	
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>	
160a(ii)	Beta-karoteny, roślinne	600 mg/kg
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
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 (polisorbat 20)	3 000 mg/kg
433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)	
434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)	
435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)	
436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 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	

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** GMP jest skrótowcem Good Manufacture Practice (w języku polskim: Dobra Praktyka Produkcyjna).

Numeracja INS ^{K2}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
493	Monolaurynian sorbitolu	
494	Monoolieinian sorbitolu	
495	Monopalmitynian sorbitolu	
900a	Dimetylopolisiloksan	50 mg/kg
Wzmacniacze smaku		
580	Glukonian Magnezu	GMP
620	Kwas glutaminowy (L+)-	
621	L-glutaminian monosodu	
622	L-glutaminian monopotasu	
623	Di-L-glutaminian wapnia	
624	L-glutaminian monoamonu	
625	Di-L-glutaminian magnezu	
626	Kwas guanylowy, 5'-	
627	5'-Guanylan disodu	
628	5'-Guanylan dipotasu	
629	5'-Guanylan wapnia	
630	Kwas inozynowy, 5'-	
631	5'-Inozynian disodu	
632	5'-Inozynian dipotasu	
633	5'-Inozynian wapnia	
634	5'-Rybonukleotydy wapnia	
635	5'-Rybonukleotydy disodu	
636	Maltol	
637	Maltol etylu	
Substancje konserwujące		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg jako kwas sorbowy
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
210	Kwas benzoesowy	300 mg/kg jako kwas benzoesowy
211	Benzoesan sodu	
212	Benzoesan potasu	
213	Benzoesan wapnia	500 mg/kg
234	Nizyna	
Stabilizatory i substancje zagęszczające		
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	

Numeracja INS ^{K2}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
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	
542	Fosforan z kości	
400	Kwas alginowy	
401	Alginian sodu	
402	Alginian potasu	
403	Alginian amonu	
404	Alginian wapnia	
405	Alginian glikolu propylenowego	
406	Agar	
407	Karagen	
407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheama</i>	
410	Mączka chleba świętojańskiego	
412	Guma guar	
413	Tragakanta guma	
414	Guma arabska (Guma akacyjowa)	
415	Guma ksantanowa	
416	Guma karaya	
417	Guma tara	
418	Guma gellan	
425	Konjac mączka	
440	Pektyny	
459	Beta-cyklodekstryna	5 mg/kg
460(i)	Celuloza mikrokryształiczna (Celuloza żel)	GMP
460(ii)	Celuloza sproszkowana	
461	Metyloceluloza	
463	Hydroksypropyloceluloza	
464	Hydroksypropylometyloceluloza	
465	Etylometyloceluloza	
466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (guma celulozowa)	
467	Hydroksyetyloetyloceluloza	
468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana (Guma celulozowa usieciowana)	
469	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, enzymatycznie zhydrolizowanej (Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa)	
470(i)	Sole kwasu mirystynowego, palmitynowego i stearynowego amonu, wapnia, potasu i sodu	
470(ii)	Sole kwasu oleinowego wapnia, potasu i sodu	
471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	
472a	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	
472b	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	
472c	Glicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	
508	Chlorek potasu	
509	Chlorek wapnia	
511	Chlorek magnezu	
1200	Polidekstroza	
1400	Dekstryny, skrobia prażona	
1401	Skrobia poddana działaniu kwasu	
1402	Skrobia poddana działaniu zasady	

Numeracja INS ^{K2}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
1403	Skrobia bielona	
1404	Skrobia utleniona	
1405	Skrobie, poddane działaniu enzymów	
1410	Fosforan monoskrobiowy	
1412	Fosforan diskrobiowy	
1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	
1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	
1420	Skrobia acetylowana	
1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	
1440	Hydroksypropyloskrobia	
1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	
1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	
1451	Acetylowana skrobia utleniona	
Substancje słodzące^(a)		
420	Sorbitol	GMP
421	Mannitol	GMP
950	Acesulfam potasu	350 mg/kg
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	
966	Laktitol	
967	Ksylitol	
968	Erytrytol	

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

5. ZANIECZYSZCZENIA ^{K4}

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* (CXS 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* (CXS 193-1995) oraz z Najwyższymi Dopuszczalnymi Poziomami pozostałości leków weterynaryjnych i pestycydów określonymi dla mleka przez CAC^{K5}.

^{K4} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K5} **Komentarz ekspertów krajowych:** CAC jest skrótem utworzonym od „Codex Alimentarius Commission” – oznacza Komisję Kodeksu Żywnościowego.

6. HIGIENA ^{K6}

Zaleca się, aby produkty 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 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* (CXG 21-1997).

7. ZNAKOWANIE ^{K7}

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling 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 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 do charakteru i tożsamości żywności.

^{K6} **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.

^{K7} **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.

- 7.1.2** 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 przepisach prawa kraju, w którym produkt jest sprzedawany. W szczególności woda dodana jako składnik do mleka fermentowanego powinna być deklarowana na liście składników¹ 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 końcowemu 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.

¹ Jak opisano w Sekcji 4.2.1.5 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ ^{K8}

W celu sprawdzeni wymagań z niniejszym Standardem, metody analiz i pobierania próbek zawarte są w *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) stosuje się odpowiednie dla postanowień niniejszego standardu.

^{K8} **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.