KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – SER MOZZARELLA

STANDARD FOR MOZZARELLA

CXS 262-2006

Przyjęty w 2006.

Zmieniony w 2010, 2013, 2016, 2018, 2019.

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 262-2006 Standard for Mozzarella z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en .

CXS 262-2006 Standard for Mozzarella był przyjęty w 2006, zmiany 2010, 2013, 2016, 2018, 2019.

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 sera Mozzarella przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwarzania, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

Mozzarella jest serem niedojrzewającym[K1], o parametrach zgodnych z *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978) oraz *Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese* (CXS 221-2001). Jest gładkim, elastycznym serem o równolegle ukierunkowanej, długiej, włóknistej, białkowej strukturze bez obecności ziaren w masie serowej. Jest serem bez skórki[1] [K2] i może być formowany w różnych kształtach.

Mozzarella o wysokiej zawartości wody jest miękkim serem z nakładającymi się warstwami, pomiędzy którymi mogą formować się przestrzenie zawierające płyn o wyglądzie mleka. Może być pakowany z zalewą lub bez. Ser ma barwę zbliżoną do białej.

Mozzarella o niskiej zawartości wody jest zwięzłym/półtwardym jednolitym serem bez oczek, nadającym się do wiórkowania[K3].

Mozzarella jest wytwarzany w procesie „pasta filata", który polega na ogrzaniu ziarna serowego o odpowiednim pH[K4], ugniataniu i wyciąganiu[K5], aż masa serowa stanie się gładka

---

[K1] ***Komentarz ekspertów krajowych*****:** Ser mozzarella jest kwalifikowany do grupy serów niedojrzewających - nadaje się do sprzedaży bezpośrednio po produkcji - jakkolwiek w wielu przypadkach (zwłaszcza przy serach o niskiej zawartości wody, produkowanych metodą tradycyjną) lepsze cechy organoleptyczne i fizykochemiczne (niższa zawartość wolnej serwatki w masie serowej) uzyskuje się po upływie pewnego czasu (kilku dni) od produkcji. Z kolei zbyt długi okres „dojrzewania" może powodować pogorszenie innych parametrów jakości (np. zdolności do tarcia (wiórkowania).

[1] Ser jest przechowywany w takich warunkach, żeby nie tworzyła się skórka (ser „bez skórki").

[K2] ***Komentarz ekspertów krajowych*****:** Solenie serów o wysokiej zawartości wody następuje najczęściej poprzez zapakowanie sera w szczelne opakowania razem z solanką co uniemożliwia wysychanie i tworzenie się skórki.
Przy soleniu serów o niskiej zawartości wody w solance i obeschnięciu przed pakowaniem, na serze powstaje skórka, która jednak, po zapakowaniu sera bezpośrednio po produkcji w szczelne woreczki foliowe, po pewnym czasie (np. po kilku dniach) zanika.
Sól może być także (częściowo lub całości) dodawana do masy serowej w także w czasie „parzenia masy" co także ogranicza tworzenie się skórki.

[K3] ***Komentarz ekspertów krajowych*****:** Odpowiednio niska zawartość wody jest jednym z kilku warunków decydujących o nadawaniu się sera do tarcia (wiórkowania), rozdrabniania. Inne to np. zawartość tłuszczu, temperatura masy podczas tarcia (wiórkowania), rozdrabniania, czas jaki upłynął od wyprodukowania sera (istotny zwłaszcza w przypadku serów otrzymanych metodą tradycyjną).

[K4] ***Komentarz ekspertów krajowych*****:** Odpowiednie pH masy serowej uzyskuje się przeważnie dwiema metodami:
zakwasową (tradycyjną) - ukwaszając mleko w kotle i następnie masę serową poprzez rozwijanie się mikroflory kwaszącej wnoszonej w zakwasie serowarskim
kwasową – doprowadzając mleko w kotle, przed dodaniem enzymów koagulujących (najczęściej w sposób ciągły podczas jego napełniania), roztworem kwasu octowego do finalnego poziomu pH jaki jest wymagany w masie serowej w czasie ogrzewania („parzenia").
Te różne techniki dają w efekcie produkty mieszczące się w definicji sera Mozzarella, ale różniące się zwłaszcza w zakresie niektórych cech organoleptycznych. Przy stosowaniu technologii kwasowej łatwiej jest osiągnąć powtarzalność cech finalnych produktu (zwłaszcza fizykochemicznych), przy jednocześnie bardziej ubogim (jałowym) smaku sera w porównaniu do sera otrzymywanego metodą tradycyjną. W masie serów otrzymywanych metodą kwasową pozostaje także większa ilość laktozy, co ma istotne znaczenie np. przy wykorzystywaniu serów do wyrobu pizzy i zapiekanek (większa ilość przebarwień w trakcie topienia sera).

i pozbawiona grudek. Ciągle ciepła masa jest cięta i formowana, a następnie twardnieje poprzez wychładzanie. Dozwolone są inne techniki produkcyjne, które dają na końcu produkt o takich samych fizycznych, chemicznych i organoleptycznych właściwościach.

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

Mleko krowie lub bawole, lub ich mieszaniny i produkty otrzymywane z takich mlek.

3.2 Dozwolone składniki

- Kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii wytwarzających aromat oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów;
- Podpuszczka lub inne bezpieczne i odpowiednie enzymy koagulujące;
- Chlorek sodu i chlorek potasu jako substytut soli;
- Bezpieczne i odpowiednie substancje pomagające w przetwarzaniu;
- Ocet;
- Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi;
- Mąki i skrobie ryżowe, kukurydziane i ziemniaczane. Pomimo postanowień *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978) substancje niniejsze mogą być stosowane w takich samych funkcjach jako substancje przeciwzbrylające na powierzchni wyłącznie dla serów Mozzarella o niskiej zwartości wody ciętych, plasterkowanych lub wiórkowanych, pod warunkiem, że są dodawane tylko w ilościach funkcjonalnie niezbędnych, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, biorąc pod uwagę jakiekolwiek użycie substancji przeciwzbrylających wymienionych w Sekcji 4.

[K5] ***Komentarz ekspertów krajowych*:** Ugniatanie i wyciąganie ogrzanej masy (istotne dla uzyskania włóknistej struktury sera) zachodzi w trakcie przemieszczania się masy między elementami wygniatającymi urządzenia (najczęściej mieszadła ślimakowe) w kąpieli gorącej wody lub solanki. Krytycznymi parametrami dla otrzymania odpowiedniej struktury masy serowej są oprócz pH masy serowej i jej temperatury, parametry samego urządzenia i procesu parzenia (np. rodzaj i kształt elementów wygniatających, czas teksturacji, ilość dozowanej masy w danym czasie, różnica ilości obrotów między ślimakami), a także stężenie soli w przypadku „parzenia" masy gorącą solanką. Istotne jest także tempo chłodzenia świeżo uformowanych serów.

3.3 Skład

<table>
<tr><th>Składnik mleka</th><th>Minimalna zawartość (m/m)</th><th>Maksymalna zawartość (m/m)</th><th colspan="2">Poziom referencyjny (m/m)</th></tr>
<tr><td>Tłuszcz mleczny w suchej masie:</td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Ser o wysokiej zawartości wody</td><td>20 %</td><td>Nie określa się</td><td colspan="2">40 % do 50 %</td></tr>
<tr><td>Ser o niskiej zawartości wody</td><td>18 %</td><td>Nie określa się</td><td colspan="2">40 % do 50 %</td></tr>
<tr><td>Sucha masa:</td><td colspan="5">W zależności od zawartości tłuszczu w suchej masie, zgodnie z poniższą tabelą.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2" rowspan="2">Tłuszcz w suchej masie (m/m)</td><td colspan="2">Odpowiadająca minimalna zawartość suchej masy (m/m):</td></tr>
<tr><td></td><td>Ser o niskiej zawartości wody</td><td>Ser o wysokiej zawartości wody</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">18 % lub więcej, ale poniżej 30 %:</td><td>34 %</td><td>-</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">20 % lub więcej, ale poniżej 30 %:</td><td>-</td><td>24 %</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">30 % lub więcej, ale poniżej 40 %:</td><td>39 %</td><td>26 %</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">40 % lub więcej, ale poniżej 45 %:</td><td>42 %</td><td>29 %</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">45 % lub więcej, ale poniżej 50 %:</td><td>45 %</td><td>31 %</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">50 % lub więcej, ale poniżej 60 %:</td><td>47 %</td><td>34 %</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">60 % lub więcej, ale poniżej 85 %:</td><td>53 %</td><td>38 %</td></tr>
</table>

Modyfikacje składu poza minimami i maksymami określonymi powyżej dla zawartości tłuszczu mlecznego i suchej masy są uważane za niezgodne z Sekcją 4.3.3 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 206-1999).

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI[K6]

Tylko kategorie dodatków jako uzasadnione wymienione w poniższej tabeli mogą być używane do wyspecyfikowanych kategorii przetworów. W ramach każdej kategorii dodatków i w przypadku dopuszczonych zgodnie z tabelą, tylko te wymienione na poniższej liście dodatki do żywności mogą być używane i wyłącznie w wyspecyfikowanych funkcjach i limitach.

[K6] ***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.*

Uzasadnione użycie				
Klasa technologiczna dodatku	**Mozzarella o niskiej zawartości wody**		**Mozzarella o wysokiej zawartości wody**	
	Masa serowa	**Powierzchnia**	**Masa serowa**	**Powierzchnia**
Barwniki:	x[(a)]	-	x[(a)]	-
Substancje wybielające:	-	-	-	-
Regulatory kwasowości:	x	-	x	-
Stabilizatory:	x	-	x	-
Substancje zagęszczające:	x	-	x	-
Emulgatory:	-	-	-	-
Przeciwutleniacze:	-	-	-	-
Substancje konserwujące:	x	x	x	**x[(c)]**
Substancje pianotwórcze	-	-	-	-
Substancje przeciwzbrylające:	-	x[(b)]	-	**x[(d)]**

[(a)] Tylko do uzyskania charakterystycznej barwy, jak opisano w Sekcji 2.
[(b)] Wyłącznie na powierzchnię sera plasterkowanego, ciętego, wiórkowanego lub tartego.
[(c)] Tylko dla mozzarelli o wysokiej zawartości wody nie pakowanej z zalewą
[(d)] Wyłącznie do stosowania na powierzchnię serów rozdrobnionych i/lub krojonych w kostkę
x Użycie dodatków należących do danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.
- Użycie dodatków należących do danej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

INS No.	**Nazwa dodatku do żywności**	**Maksymalny poziom**
Substancje konserwujące		
200	Kwas sorbowy	1 000 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji, w przeliczeniu na kwas sorbowy
201	Sorbinian sodu	
202	Sorbinian potasu	
203	Sorbinian wapnia	
234	Nizyna	12,5 mg/kg
235	Natamycyna (pimarycyna)	Nie więcej niż 2 mg/dm^2 i nieobecna na głębokości 5 mm
280	Kwas propionowy	Limitowany przez GMP
281	Propionian sodu	
282	Propionian wapnia	
283	Propionian potasu	

Regulatory kwasowości		
170(i)	Węglan wapnia	Limitowany przez GMP
260	Kwas octowy	Limitowany przez GMP
261(i)	Octan potasu	Limitowany przez GMP
261(ii)	Dioctan potasu	Limitowany przez GMP
262(i)	Octan sodu	Limitowany przez GMP
263	Octan wapnia	Limitowany przez GMP
270	Kwas mlekowy L-,D- i DL-	Limitowany przez GMP
296	Kwas jabłkowy DL-	Limitowany przez GMP
325	Mleczan sodu	Limitowany przez GMP
326	Mleczan potasu	Limitowany przez GMP
327	Mleczan wapnia	Limitowany przez GMP
330	Kwas cytrynowy	Limitowany przez GMP
338	Kwas ortofosforowy	880mg/kg jako fosfor
350(i)	Wodoro DL-jabłczan sodu	Limitowany przez GMP
350(ii)	Jabłczan sodu	Limitowany przez GMP
352(ii)	Jabłczan wapnia D-, L-	Limitowany przez GMP
500(i)	Węglan sodu	Limitowany przez GMP
500(ii)	Wodorowęglan sodu	Limitowany przez GMP
500(iii)	Półtorawęglan sodu	Limitowany przez GMP
501(i)	Węglan potasu	Limitowany przez GMP
501(ii)	Wodorowęglan potasu	Limitowany przez GMP
504(i)	Węglan magnezu	Limitowany przez GMP
504(ii)	Wodorowęglan magnezu	Limitowany przez GMP
507	Kwas chlorowodorowy	Limitowany przez GMP
575	Lakton kwasu glukonowego	Limitowany przez GMP
577	Glukonian potasu	Limitowany przez GMP
578	Glukonian wapnia	Limitowany przez GMP
Stabilizatory		
331(i)	Diwodorocytrynian sodu	Limitowany przez GMP
332(i)	Diwodorocytrynian potasu	Limitowany przez GMP
333	Cytryniany wapnia	Limitowany przez GMP
339(i)	Diwodorofosforan sodu	4 400 mg/kg, pojedynczo lub w kombinacji, wyrażone jako fosfor
339(ii)	Wodorofosforan disodu	
339(iii)	Fosforan trisodu	
340(i)	Diwodorofosforan potasu	
340(ii)	Wodorofosforan dipotasu	
340(iii)	Fosforan tripotasu	
341(i)	Diwodorofosforan wapnia	
341(ii)	Wodorofosforan wapnia	
341(iii)	Fosforan triwapnia	
342(i)	Diwodorofosforan amonu	
342(ii)	Wodorofosforan diamonu	
343(ii)	Wodorofosforan magnezu	
343(iii)	Fosforan trimagnezu	
450(i)	Difosforan disodu	
450(iii)	Difosforan tetrasodu	
450(v)	Difosforan tetrapotasu	
450(vi)	Difosforan diwapnia	
451(i)	Trifosforan pentasodu	
451(ii)	Trifosforan pentapotasu	
452(i)	Polifosforan sodu	
452(ii)	Polifosforan potasu	
452(iv)	Polifosforan wapnia	
452(v)	Polifosforan amonu	
406	Agar	Limitowany przez GMP
407	Karagen	Limitowany przez GMP
407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku Euchema (PES)	Limitowany przez GMP
410	Mączka chleba świętojańskiego	Limitowany przez GMP

412	Guma guar	Limitowany przez GMP
413	Guma tragakanta	Limitowany przez GMP
415	Guma ksantanowa	Limitowany przez GMP
416	Guma karaya	Limitowany przez GMP
417	Guma tara	Limitowany przez GMP
440	Pektyny	Limitowany przez GMP
466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (guma celulozowa)	Limitowany przez GMP
Barwniki		
140	Chlorofile	Limitowany przez GMP
141(i)	Kompleksy miedziowe chlorofili	5 mg/kg, pojedynczo lub w kombinacji
141(ii)	Kompleksy miedziowe chlorofili soli sodowych i potasowych	
171	Dwutlenek tytanu	Limitowany przez GMP
Substancje przeciwzbrylające		
460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna (żel celulozowy)	Limitowany przez GMP
460(ii)	Celuloza sproszkowana	Limitowany przez GMP
551	Ditlenek krzemu, amorficzny	10 000 mg/kg pojedynczo lub w kombinacji, w przeliczeniu na dwutlenek krzemu
552	Krzemian wapnia	
553(i)	Krzemian magnezu, syntetyczny	

* Definicja powierzchni sera oraz skórki patrz Załącznik do *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

5. ZANIECZYSZCZENIA[K7]

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 niniejszym Standardem powinno być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami zanieczyszczeń i toksyn, 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[K8]

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 powiązanymi 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[K9]

[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.*

[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.*

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 żywności

Nazwa Mozzarella może być stosowana zgodnie z punktem 4.1 *General Standard for the Labelling of Prepacked Foods* (CXS 1-1985), pod warunkiem, że produkt jest zgodny z niniejszym Standardem. Zgodnie ze zwyczajem w kraju sprzedaży detalicznej może być używana inna pisownia.

Stosowanie niniejszej nazwy jest opcją, która może być wybrana tylko, jeśli ser spełnia wymagania niniejszego Standardu. Tam gdzie nazwa nie jest używana dla sera zgodnego z niniejszym Standardem, obowiązują postanowienia zawarte w *General Standard for Cheese* (CXS 283– 1978).

Nazwie Mozzarelli o wysokiej zawartości wody powinno towarzyszyć określenie kwalifikujące, opisujące właściwą naturę produktu[K10].

Nazwie przetworów, w których zawartość tłuszczu wynosi poniżej lub powyżej zakresów referencyjnych, ale powyżej absolutnego minimum określonego w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, powinien towarzyszyć stosowany opis dokonanej modyfikacji lub informacja o zawartości tłuszczu (wyrażona jako tłuszcz w suchej masie lub jako procent masy, w zależności od praktyki w kraju sprzedaży detalicznej), jako część nazwy albo w głównym miejscu w tym samym polu widzenia. Odpowiednimi określeniami kwalifikującymi są właściwe charakteryzujące określenia podane w Sekcji 7.3[K11] *General Standard for Cheese* (CXS 283 – 1978) lub oświadczenie żywieniowe zgodne z *Guidelines for the Use of Nutritional Claims* (CXG 23-1997)[2].

Nazwa może być również stosowana w przypadku przetworów ciętych, plasterkowanych, wiórkowanych lub tartych wyprodukowanych z sera zgodnego z niniejszym Standardem.

7.2 Kraj pochodzenia

Kraj pochodzenia (który oznacza kraj produkcji, a nie kraj z którego z którego pochodzi nazwa) powinien być zadeklarowany. W przypadku gdy produkt został istotnie zmieniony[3] w innym kraju, kraj w którym dokonano zmiany powinien być uważany za kraj pochodzenia dla celów etykietowania.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego[K12]

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

7.4 Oznakowanie opakowań niedetalicznych[K13]

[K10] ***Komentarz ekspertów krajowych:*** *nazwa takiego produktu może być uzupełniona o określenie np. „miękka”.*

[K11] ***Komentarz ekspertów krajowych:*** *błąd w oryginale, powinno być powołanie na Sekcję 7.2*

[2] W celu uzyskania porównawczych oświadczeń żywieniowych, minimalną referencyjną zawartością tłuszczu w suchej masie jest 40 %.

[3] Na przykład przepakowywanie, cięcie, plasterkowanie, wiórkowanie i tarcie nie jest kwalifikowane jako istotna zmiana.

[K12] ***Komentarz ekspertów krajowych:*** *obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.*

[K13] ***Komentarz ekspertów krajowych:*** *obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.*

Informacje podane w Sekcji 7 niniejszego Standardu oraz Sekcjach od 4.1 do 4.*8 General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985) oraz, jeśli to konieczne, instrukcje przechowywania powinny być podane na kontenerze albo w towarzyszących dokumentach, oprócz nazwy produktu, identyfikacji partii oraz nazwy producenta lub paczkującego, które powinny pojawić się na kontenerze, a w przypadku braku kontenera, na produkcie. Jednakże, identyfikacja partii oraz nazwa i adres mogą być zastąpione znakiem identyfikacyjnym, pod warunkiem, że taki znak jest wyraźnie identyfikowalny z towarzyszącymi dokumentami.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ[K14]

W celu sprawdzenia zgodności z niniejszym standardem, powinny być stosowane metody analizy i pobierania próbek zawarte w *Recommended Methods of Analysis and Sampling* (CXS 234-1999) odpowiednie do postanowień niniejszego standardu.

Określenie zgodności pomiędzy procesem „pasta filata" i innymi technikami procesowymi:
Identyfikacja typowej struktury za pomocą konfokalnej mikroskopii laserowej.

[K14] ***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 – INFORMACJE DODATKOWE

Poniższa informacja dodatkowa nie ma wpływu na przepisy podane w powyższych Sekcjach, które są niezbędne do identyfikacji produktu, jego nazwy oraz wymagań bezpieczeństwa żywności.

Mozzarella o wysokiej zawartości wody

1. Metoda produkcji

1.1 Zasadniczą mikroflorą zakwasu są bakterie *Streptococcus thermophilus* i/lub *Lactococcus spp.*

1.2 Produkt z mleka bawolego powinien być solony w zimnej solance.