



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – SER EDAM

STANDARD FOR EDAM

CXS 265-1966

Poprzednio CODEX STAN C-4-1966. Przyjęty w 1966. Rewizja 2007.

Zmieniony w 2008, 2010, 2013, 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 zostały zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie kodeksowego Standardu CXS 265-1966 Codex Standard for Edam z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 265-1966 Standard for Edam był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN C-4-1966, przyjęty w 1966, rewizja 2007, zmiany 2008, 2010, 2013, 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 Edam przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwórstwa, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

Ser Edam to zwarty/półtwardy ser dojrzewający zgodny z *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978). Masa serowa ma barwę zbliżoną do białej lub koloru kości słoniowej aż do barwy lekko żółtej lub żółtej oraz zwartą (przy nacisku kciukiem) teksturę, odpowiednią do krojenia z nielicznymi, mniej lub bardziej okrągłymi oczkami, o wymiarach ryżu do grochu (czyli głównie do średnicy 10 mm), możliwie regularnie rozmieszczone w masie sera, lecz akceptowalna jest niewielka liczba szczelin oraz pęknięć. Kształt sera ma formę kulistą, spłaszczonego bloku lub bochenka. Ser jest produkowany i sprzedawany z suchą skórką, która może być powlekana. Edam w formie spłaszczonego bloku lub bochenka jest również sprzedawany bez skórki¹.

W przypadku sera Edam gotowego do spożycia proces dojrzewania dla uzyskania cech smakowo-zapachowych oraz struktury trwa normalnie co najmniej 3 tygodnie w temperaturze 10 °C – 18 °C, w zależności od wymaganego stopnia dojrzałości. Mogą być stosowane alternatywne warunki dojrzewania (włączając dodatek enzymów wspomagających dojrzewanie) pod warunkiem, że ser będzie wykazywał podobne cechy fizyczne, biochemiczne i sensoryczne do uzyskiwanych przy podanej wcześniej procedurze dojrzewania. Ser Edam przeznaczony do dalszego przetwarzania nie musi wykazywać takiego samego stopnia dojrzałości, kiedy jest to uzasadnione potrzebami handlowymi i/lub technicznymi.

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

Mleko krowie lub mleko bawole, lub ich mieszaniny i produkty otrzymane z takiego mleka.

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;
- Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi;

¹ Nie oznacza to, że skórka została usunięta przed sprzedażą, natomiast ser dojrzewał i/lub był przechowywany tak, aby skórka nie powstała (ser „bez skórki”). W produkcji serów bez skórki wykorzystywane są powłoki do dojrzewania. Powłoka do dojrzewania może również stanowić warstwę ochronną dla sera. Dla serów bez skórki patrz także Załącznik do *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

- Bezpieczne i odpowiednie enzymy wspomagające proces dojrzewania;
- Bezpieczne i odpowiednie substancje pomagające w przetwarzaniu;
- Mąki oraz skrobie uzyskane ryżowe, kukurydziane lub ziemniaczane. Pomimo postanowień *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978), substancje te mogą być stosowane w takich samych funkcjach jak substancje przeciwbrylające wyłącznie na powierzchnię przetworów ciętych, w plastrach lub wiórkowanych pod warunkiem, że substancje te są dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych zgodnie z wytycznymi Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), biorąc pod uwagę każde stosowanie substancji przeciwbrylających wymienionych w Sekcji 4^{K1}.

3.3 Skład

Składnik mleka	Minimalna zawartość (m/m)	Maksymalna zawartość (mm)	Poziom odniesienia (m/m)
Tłuszcz mleczny w suchej masie:	30 %	Nie określa się	40 % do 50 %
Sucha masa:	W zależności od zawartości tłuszczu w suchej masie, zgodnie z poniższą tabelą		
	Tłuszcz w suchej masie (m/m):		Odpowiadająca minimalna zawartość suchej masy (m/m):
	30 % lub więcej, ale poniżej 40 %:		47 %
	40 % lub więcej, ale poniżej 45 %:		51 %
	45 % lub więcej, ale poniżej 50 %:		55 %
	50 % lub więcej, ale poniżej 60 %:		57 %
	60 % i więcej:		62 %

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

4. DODATKI DO ŻYWNOSCI^{K2}

Tylko te kategorie dodatków wskazane jako uzasadnione w poniższej tabeli mogą być stosowane do wyspecyfikowanych kategorii przetworów. Substancje przeciwbrylające, barwniki i substancje konserwujące stosowane zgodnie z Tabelami 1 i 2 *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) w kategorii żywności 01.6.2.1 (Sery dojrzewające, włączając skórkę) i tylko niektóre regulatory kwasowości i substancje przeciwbrylające w Tabeli 3 są akceptowane do stosowania w żywności zgodnej z niniejszym standardem.

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** należy uwzględnić obowiązujące przepisy w tym zakresie.

^{K2} **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.

Klasa funkcjonalna dodatków	Uzasadnienie użycia	
	Masa serowa	Do stosowania na powierzchni/skórce
Barwniki:	X ^(a)	-
Substancje wybielające:	-	-
Regulatory kwasowości:	X	-
Stabilizatory:	-	-
Substancje zagęszczające:	-	-
Emulgatory:	-	-
Przeciwutleniacze:	-	-
Substancje konserwujące:	X	X
Substancje pianotwórcze:	-	-
Substancje przeciwzbrylające:	-	X ^(b)

(a) Tylko dla uzyskania charakterystycznej barwy, jak podano w Sekcji 2.

(b) Wyłącznie na powierzchnię plasterkowanego, ciętego, wiórkowanego lub tartego sera.

X Użycie dodatków w obrębie danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.

- Użycie dodatków w obrębie danej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K3}

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 określonymi dla mleka w *General 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^{K4}

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^{K5}

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K4} **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.

^{K5} **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^{K6}

Nazwa Edam, Edamer, Edammer^{K7} może być stosowana zgodnie z Sekcją 4.1 *General Standard for the Labelling of Prepackaged 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 nazwy jest opcją, która może być wybrana wyłącznie, jeśli ser spełnia wymagania niniejszego Standardu. Tam gdzie nazwa nie jest używana dla sera zgodnego z niniejszym Standardem, mają zastosowanie postanowienia zawarte w *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

Nazwie przetworów, w których zawartość tłuszczu jest poniżej lub powyżej zakresów odniesienia, ale powyżej absolutnego minimum określonego w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, powinien towarzyszyć stosowny 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 *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 pochodzi nazwa) powinien być zadeklarowany. W przypadku gdy produkt został istotnie zmieniony³ w innym kraju, kraj w którym dokonano zmiany powinien być uważany jako kraj pochodzenia dla celów etykietowania.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego^{K8}

Zawartość tłuszczu mlecznego może być deklarowana 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 Oznaczenie daty

^{K6} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują szczegółowego nazewnictwa serów.

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** w Polsce funkcjonuje nazwa Edamski.

² W przypadku porównawczych oświadczeń żywieniowych, minimalna zawartość tłuszczu 40 % w suchej masie stanowi wartość odniesienia.

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

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

Pomimo postanowień Sekcji 4.7.1 *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985) zamiast informacji o minimalnej trwałości produktu, na opakowaniu może być podana data produkcji pod warunkiem, że produkt taki nie jest przeznaczony do sprzedaży konsumentowi finalnemu.

7.5 Oznakowanie opakowań niedetalicznych^{K9}

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^{K10}

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.

^{K9} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

^{K10} **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

Informacje dodatkowe podane poniżej nie wpływają na postanowienia poprzednich Sekcji, które są istotne dla identyfikacji produktu, użycia nazwy żywności i bezpieczeństwa żywności.

1. Charakterystyka wyglądu

Ser Edam w formie kulistej jest zwykle produkowany o masie od 1,5 od 2,5 kg.

2. Metoda wytwarzania

Metoda solenia: Solenie w solance.