



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – SER GOUDA

STANDARD FOR GOUDA

CXS 266-1966

Poprzednio CODEX STAN C-5-1966. Przyjęty w 2001. Rewizja 2007.

Zmiany 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 i/lub krajowym zostały zaznaczone w komentarzach bezpośrednio w treści Standardu.

Niniejszy dokument obejmuje tłumaczenie aktualnego kodeksowego Standardu CXS 266-1966 Standard for Gouda z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 266-1966 Standard for Gouda był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN C-5-1966, przyjęty w 2001, 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 Gouda przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwarzania, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

Ser Gouda to zwarty/półtwardy ser dojrzewający o parametrach zgodnych 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 do licznych, mniej lub bardziej okrągłymi oczkami o wielkości łąka od szpilki do rozmiaru grochu (czyli przeważnie do średnicy 10 mm), możliwie regularnie rozmieszczonymi w masie sera, lecz akceptowana jest niewielka liczba szczelin oraz pęknięć. Kształt może mieć formę spłaszczonego cylindra z wypukłymi bokami, spłaszczonego bloku lub bochenka. Ser jest produkowany i sprzedawany z suchą skórką, która może być powlekana. Ser Gouda w kształcie spłaszczonego bloku lub bochenka jest również sprzedawany bez skórki¹.

W przypadku sera Gouda gotowego do spożycia proces dojrzewania dla uzyskania cech smakowo-zapachowych oraz struktury trwa normalnie co najmniej 3 tygodnie w temperaturze 10 °C – 17 °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 Gouda przeznaczony do dalszego przetwarzania oraz ser Gouda o małej masie (< 2,5 kg) nie muszą wykazywać takiego samego stopnia dojrzałości, kiedy jest to uzasadnione potrzebami technicznymi i/lub handlowymi.

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;
- Bezpieczne i odpowiednie enzymy wspomagające proces dojrzewania;
- Bezpieczne i odpowiednie substancje pomagające w przetwarzaniu;

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, która ochroni ser. Dla serów bez skórki patrz także Załącznik do *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

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

3.3 Skład

Składnik mleka	Minimalna zawartość (m/m)	Maksymalna zawartość (m/m)	Poziom odniesienia (m/m)
Tłuszcz mleczny w suchej masie:	30 %	Nie określa się	48 % do 55 %
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 %:		48 %
	40 % lub więcej, ale poniżej 48 %:		52 %
	48 % lub więcej, ale poniżej 60 %:		55 %
	60 % i więcej:		62 %

Ser Gouda o zawartości FDM^{K2} pomiędzy 40 % a 48 % i masie poniżej 2,5 kg może być sprzedawany przy zawartości DM^{K3} minimum 50 %, pod warunkiem, że nazwa zawiera określenie „baby”.

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

4. DODATKI DO ŻYWNOCI^{K4}

Tylko kategorie dodatków jako uzasadnione wymienione w poniższej tabeli mogą być używane do wyspecyfikowanych kategorii przetworów. Substancje przeciwzbrylające, 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 przeciwzbrylające 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:** FDM jest skrótowcem utworzonym od „fat in dry matter” i oznacza „tłuszcz w suchej masie”.

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** DM jest skrótowcem utworzonym od „dry matter” i oznacza „suchą masę”.

^{K4} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOCI Nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

Klasa funkcjonalna dodatku	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 przeciwbrylające:	-	X ^(b)

- (a) Tylko dla uzyskania charakterystycznej barwy, jak opisano w Sekcji 2.
 (b) Wyłącznie na powierzchnię plasterkowanego, ciętego, wiórkowanego lub tartego sera.
 X Użycie dodatków należących do danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.
 – Użycie dodatków należących do danej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K5}

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 i toksyn określonych 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^{K6}

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 for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CXG 21-1997).

^{K5} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{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.

7. ETYKIETOWANIE^{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 żywności^{K8}

Nazwa Gouda 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 tylko, jeśli ser spełnia wymagania niniejszego Standardu. Tam gdzie nazwa nie jest używana dla sera zgodnego z niniejszym Standardem, stosuje się postanowienia nazewnictwa *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 za kraj pochodzenia dla celów etykietowania.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego^{K9}

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.

^{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.

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują szczegółowego nazewnictwa serów.

² W przypadku porównawczych oświadczeń żywieniowych, minimalna zawartość tłuszczu 48% jako tłuszcz w suchej masie stanowi wartość odniesienia.

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

^{K9} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

7.4 Oznaczenie daty

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^{K10}

Informacje podane w Sekcji 7 niniejszego Standardu oraz w 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^{K11}

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.

^{K10} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

^{K11} **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 – DODATKOWE INFORMACJE

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

Produkowany ser Gouda ma zwykle masę od 2,5 do 30 kg. Niższe masy są określane terminem „Baby”.

2. Metoda wytwarzania

Metoda solenia: Solenie w solance.