



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – COTTAGE CHEESE

STANDARD FOR COTTAGE CHEESE

CXS 273-1968

Poprzednio CODEX STAN C-18-1968, przyjęty w 1968, rewizja 2007, 2010, 2018, 2021,
zmiany 2014, 2016.

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

Przedmowa

Niniejszy Standard został opracowany przez Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny z udziałem ekspertów krajowych z Komitetu Technicznego 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 273-1968 Standard for Cottage Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 273-1968 Codex Standard for Cottage Cheese był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN C-16-1968, przyjęty w 1968, rewizja 2007, 2010, 2018, 2021, zmiany 2014, 2016.

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 Cottage Cheese przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwórstwa, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

Ser Cottage Cheese jest miękkim serem niedojrzewającym, bez skórki¹, zgodnie z *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978) oraz *Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese* (CXS 221-2001). Masa serowa ma prawie biały kolor i ziarnistą strukturę, składającą się z odrębnych, pojedynczych, miękkich ziaren twarogowych o relatywnie wyrównanej wielkości^{1K1}, od około 3-12 mm, w zależności od pożądanego typu twarogu (małe lub duże) i z możliwym pokryciem śmietanką będącą w mieszaninie z ziarnami^{K2}

3. GŁÓWNY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

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

3.2 Dozwolone składniki

- Kultury starterowe nieszkodliwych bakterii produkujących kwas mlekowy i/lub aromaty oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów;
- Podpuszczka lub inne bezpieczne i odpowiednie enzymy koagulujące;
- Żelatyna i skrobie: Te substancje mogą być używane w tej samej funkcji co stabilizatory pod warunkiem, że są dodawane tylko w ilościach funkcjonalnie niezbędnych, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, biorąc pod uwagę jakiegokolwiek użycie stabilizatorów/substancji zagęszczających wymienionych w Sekcji 4;
- Chlorek sodu i chlorek potasu jako substytut soli;
- Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi;
- Bezpieczne i odpowiednie substancje pomocnicze w przetwórstwie.

3.3 Skład

Składnik mleka	Minimalna zawartość (m/m)	Maksymalna zawartość (m/m)	Poziom referencyjny (m/m)
Tłuszcz mleczny:	0 %	Nie limitowana	4-5 %
Sucha masa beztłuszczowa:	18 %	Ograniczona przez MFFB ^{K3}	

¹ Ser jest trzymany w takich warunkach, żeby nie rozwijała się skórka (ser „bez skórki”).

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** Wyrównana i odpowiednia wielkość ziaren jest jednym z ważniejszych kryteriów jakościowych produktu. Zbyt duża ilość drobnych ziaren pogarsza walory organoleptyczne (drobniejsze ziarna są jednocześnie twardsze), a także obniża wydajność produkcji.

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** Ziarno serowe może być pokryte powierzchniowo śmietanką lub całkowicie zanurzone np. w „zalewie śmietankowej” (najczęściej oferowany produkt na rynku krajowym).

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** skrótowiec MFFB (*moisture on a fat-free basis*) - zawartość wody w masie beztłuszczowej.

Modyfikacje składu poza zakresem określonej powyżej minimalnej i maksymalnej zawartości suchej masy beztłuszczowej są uważane za niezgodne z Sekcją 4.3.3 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 206-1999).

4. DODATKI DO ŻYWNOSCI ^{K4}

Tylko klasy dodatków wskazane jako dozwolone w tabeli poniżej mogą być stosowane do określonych kategorii produktów.

Regulatory kwasowości, substancje konserwujące i stabilizatory stosowane zgodnie z Tabelami 1 i 2 *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) w kategorii żywności 01.6.1 (sery niedojrzewające) i tylko niektóre regulatory kwasowości, substancje konserwujące i stabilizatory z Tabeli 3 są akceptowane do stosowania w żywności zgodnej z niniejszym Standardem.

Klasa funkcjonalna dodatku	Uzasadnienie użycia	
	Masa serowa ^(b)	Powierzchnia sera
Barwniki:	-	-
Substancje wybielające:	-	-
Regulatory kwasowości:	X	-
Stabilizatory:	X ^(a)	-
Substancje zagęszczające:	-	-
Emulgatory:	-	-
Przeciwutleniacze:	-	-
Substancje konserwujące:	X	-
Substancje pianotwórcze:	-	-
Substancje przeciwzbrylające:	-	-

^(a) Stabilizatory włączając skrobie modyfikowane mogą być stosowane w powiązaniu z definicją przetworów mlecznych i tylko w zakresie, gdy są funkcjonalnie niezbędne, biorąc pod uwagę jakiegokolwiek użycie żelatyny i skrobi jak przewidziano w Sekcji 3.2.

^(b) Masa sera obejmuje zalewę śmietankową.

X Użycie dodatków należących do danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.

- Użycie dodatków należących do danej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

5. ZANIECZYSZCZENIA ^{K4}

^{K4} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA: W zakresie stosowania dodatków do żywności obowiązują przepisy Unii Europejskiej zarówno w odniesieniu do dopuszczenia danego dodatku do określonych przetworów jak i w zakresie dopuszczalnych ilości.

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

Przetwory objęte niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi 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 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 poziomami pozostałości leków weterynaryjnych i pestycydów określonymi dla mleka przez CAC ^{K5}.

6. HIGIENA^{K6}

Zaleca się by produkt objęty wymaganiami niniejszego Standardu był przygotowany i przechowywany 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 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

Nazwa serek Cottage Cheese 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. Inny zapis może być stosowany w zależności od przyjętej pisowni w kraju sprzedaży detalicznej^{K8}. Nazwa może być tłumaczona na inne języki, zatem konsument w kraju sprzedaży detalicznej nie będzie wprowadzony w błąd.

Używanie nazwy jest opcją możliwą do wyboru wyłącznie, jeśli ser spełnia wymagania niniejszego Standardu. Tam, gdzie nazwa nie jest używana dla sera zgodnego z niniejszym Standardem, stosuje się postanowienia dotyczące nazewnictwa zawarte w *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978).

Nazwie przetworów, w których zawartość tłuszczu jest poniżej lub powyżej referencyjnego poziomu określonego w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, powinna towarzyszyć właściwa kwalifikacja opisująca dokonaną modyfikację lub zawartość tłuszczu (wyrażona jako tłuszcz w suchej masie lub jako procent masy, w zależności od praktyki w kraju sprzedaży detalicznej), albo jako część nazwy albo w widocznym miejscu w tym samym polu widzenia. Odpowiednie określenia kwalifikujące obejmują oświadczenia żywieniowe zgodnie z *Guideline for the Use of Nutritional Claims*² (CXG 23-1997). Dodatkowo nazwie żywności mogą towarzyszyć

^{K5} **Komentarz ekspertów krajowych:** skrótowiec CAC oznacza *Codex Alimentarius Commission* – w języku polskim: Komisję Kodeksu Żywnościowego.

^{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.

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** w Polsce zaleca się stosowanie nazwy „serek wiejski ziarnisty” z ewentualnym połączeniem z nazwą oryginalną „cottage cheese”.

² W celu uzyskania porównawczych oświadczeń żywieniowych, referencyjną zawartością tłuszczu jest 4 %.

odpowiednio charakteryzujące terminy opisujące naturę lub styl produktu. Takie terminy włączają określenia „chude ziarno” lub „w śmietance”.

7.2 Kraj pochodzenia

Kraj pochodzenia (co oznacza kraj produkcji, a nie kraj z którego z którego pochodzi nazwa) powinien być zadeklarowany. W przypadkach, gdy produkt poddany został istotnej zmianie³ w innym kraju, jako kraj pochodzenia dla celów oznakowania powinien być rozważany kraj, w którym dokonane były te zmiany.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego^{K9}

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

7.4 Oznakowanie opakowań niedetalicznych

Informacje podane w Sekcji 7 niniejszego Standardu oraz Sekcjach 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 albo na kontenerze albo w towarzyszących dokumentach z wyjątkiem nazwy produktu, identyfikacji partii i nazwy producenta lub paczkującego, które powinny znajdować się na kontenerze, a w przypadku braku kontenera na produkcie. Jednakże identyfikacja partii oraz nazwa i adres mogą być zastąpione poprzez znak identyfikacyjny pod warunkiem, że taki znak jest wyraźnie identyfikowalny z towarzyszącymi dokumentami.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I ANALIZ^{K10}

Dla 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.

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

^{K9} **Komentarz ekspertów krajowych:** w Polsce przyjęte jest podawanie zawartości tłuszczu jako procent masy.

^{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.