



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – ŚMIETANKA I ŚMIETANKI PRZETWORZONE

STANDARD FOR CREAM AND PREPARED CREAMS

CXS 288-1976

Poprzednio CODEX STAN A-9-1976, przyjęty w 1976, rewizja 2003, 2008,
zmiany 2010, 2018.

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 288-1976 Standard for Cream and Prepared Creams z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 288-1976 Standard for Cream and Prepared Creams był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN A-9-1976, przyjęty w 1976, rewizja 2003 i 2008, zmiana 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 śmietanki i śmietanek przetworzonych przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji lub do dalszego przetwórstwa, zgodnie z opisem w Sekcji 2 niniejszego Standardu.

2. OPIS

- 2.1 *Śmietanka*** jest płynnym¹ przetworem mlecznym stosunkowo bogatym w tłuszcz, w formie emulsji tłuszcz – w mleku odtłuszczonym, otrzymanym przez fizyczne oddzielenie z mleka.
- 2.2 *Śmietanka odtworzona*** jest śmietanką otrzymaną przez odtworzenie przetworów mlecznych z lub bez dodatku wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i z takimi samymi cechami charakterystycznymi produktu końcowego jak produktu opisanego w Sekcji 2.1.
- 2.3 *Śmietanka rekombinowana*** jest śmietanką otrzymaną przez rekombinację przetworów mlecznych z lub bez dodatku wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi i takimi samymi cechami charakterystycznymi produktu końcowego jak produktu opisanego w Sekcji 2.1.
- 2.4 *Śmietanki przetworzone*** są przetworami mlecznymi otrzymanymi z powyższej śmietanki, śmietanki odtworzonej i/lub śmietanki rekombinowanej przez odpowiednie obróbki i procesy w celu otrzymania charakterystycznych cech jak podano niżej.
- 2.4.1 *Śmietanka płynna opakowana*** jest płynnym¹ produktem mlecznym otrzymanym przez przygotowanie i zapakowanie śmietanki, śmietanki odtworzonej i/lub śmietanki rekombinowanej do bezpośredniej konsumpcji i/lub bezpośredniego użycia.
- 2.4.2 *Śmietanka do ubijania*** jest płynną¹ śmietanką, śmietanką odtworzoną i/lub śmietanką rekombinowaną przeznaczoną do ubijania. Jeśli śmietanka jest przeznaczona do użycia przez konsumenta finalnego zaleca się, aby była przygotowana w sposób ułatwiający proces ubijania.
- 2.4.3 *Śmietanka pakowana pod ciśnieniem*** jest płynną¹ śmietanką, śmietanką odtworzoną i/lub śmietanką rekombinowaną, która jest pakowana z gazem do pakowania do pojemnika pod ciśnieniem, która staje się śmietanką ubitą w chwili wydostawania się z pojemnika.
- 2.4.4 *Śmietanka ubita*** jest płynną¹ śmietanką, śmietanką odtworzoną i/lub śmietanką rekombinowaną, do której wprowadzono powietrze lub gaz obojętny bez zmiany typu emulsji tłuszcz – w mleku odtłuszczonym.
- 2.4.5 *Śmietanka ukwaszona***^{K1} jest przetworem mlecznym otrzymanym przez fermentację śmietanki, śmietanki odtworzonej lub śmietanki rekombinowanej przez działanie odpowiednich drobnoustrojów, powodujących obniżenie pH z lub bez koagulacją. Jeżeli zawartość specyficznego drobnoustroju(-ów) jest przedstawiana, bezpośrednio lub pośrednio, w etykietowaniu lub wskazana w inny sposób przez podanie oświadczeń przy sprzedaży, wówczas drobnoustroje powinny być obecne, żywe, aktywne i liczne w produkcie do daty minimalnej trwałości. Jeśli produkt po fermentacji

¹ Płynny oznacza możliwy do wylania w temperaturze powyżej temperatury zamrażania.

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** w Polsce dla takiego typu śmietanki stosuje się nazwę: śmietana.

jest poddany obróbce cieplnej wymagania dotyczące żywych drobnoustrojów nie mają zastosowania.

2.4.6 Śmietanka zakwaszona jest przetworem mlecznym otrzymanym przez zakwaszenie śmietanki, śmietanki odtworzonej i/lub śmietanki rekombinowanej w wyniku działania kwasów i/lub regulatorów kwasowości, żeby osiągnąć redukcję pH, z lub bez koagulacji.

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

Wszystkie śmietanki i śmietanki przetworzone:

Mleko, które może być poddane obróbkom mechanicznym i fizycznym przed procesem oddzielania śmietanki.

Dodatkowo dla śmietanek otrzymanych przez odtworzenie lub rekombinację:

Masło², produkty z tłuszczu mlecznego², mleka w proszku² i woda przeznaczona do spożycia przez ludzi.

Dodatkowo dla śmietanek przetworzonych opisanych w Sekcji 2.4.2 do Sekcji 2.4.6:

Produkt pozostały po usunięciu tłuszczu mlecznego przez zmaślanie mleka i śmietanki w produkcji masła i przetworów z tłuszczu mlecznego (często określany jako maślanka^{K2}) i który może być zagęszczony i/lub suszony.

3.2 Dozwolone składniki

Tylko składniki wymienione poniżej mogą być użyte zgodnie z celami i opisanymi kategoriami produktów, i tylko w ramach podanych limitów.

Do zastosowania tylko w produktach, do których dopuszczone są stabilizatory i/lub substancje zagęszczające (patrz tablica w Sekcji 4):

- Produkty otrzymane wyłącznie z mleka lub serwatki i zawierające 35% (m/m) lub więcej jakiegokolwiek typu białka mleka (włączając produkty z kazeiny i białek serwatkowych, koncentraty i jakiegokolwiek ich kombinacje) i mleka w proszku: Produkty te mogą pełnić te same funkcje technologiczne co substancje zagęszczające i stabilizatory, pod warunkiem, że są one dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych nie większych niż 20 g/kg), biorąc pod uwagę użycie stabilizatorów i substancji zagęszczających wymienionych w Sekcji 4.
- Żelatyna i skrobia: Substancje te mogą pełnić te same funkcje technologiczne co stabilizatory, pod warunkiem, że są one dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych jak określono w Good Manufacturing Practice (Dobra Praktyka Produkcyjna), biorąc pod uwagę użycie stabilizatorów i substancji zagęszczających wymienionych w Sekcji 4^{K3}.

Dodatkowo do zastosowania tylko w śmietance ukwaszonej:

- Kultury starterowe nieszkodliwych mikroorganizmów włączając te określone w Sekcji 2 *Standard for Fermented Milks* (CXS 243-2003).

² Specyfikacja, patrz odpowiedni Standard.

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** Określenie maślanka jest stosowane również do produktów z grupy mlek fermentowanych (patrz CXS 243).

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** należy uwzględnić obowiązujące przepisy w tym zakresie.

Dodatkowo do zastosowania tylko w śmietance fermentowanej i śmietance zakwaszonej:

- Podpuszczka i inne bezpieczne i odpowiednie enzymy koagulujące poprawiające teksturę bez osiągnięcia enzymatycznej koagulacji.
- Chlorek sodu.

3.3 Skład

Tłuszcz mleczny: Minimum 10 % (m/m)

Modyfikacja składu poniżej minimum tłuszczu mlecznego określonego powyżej nie jest uważana za zgodną z Sekcją 4.3.3 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 206-1999).

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI^{K4}

Do wyszczególnionych kategorii produktów mogą być stosowane tylko dodatki do żywności o funkcjach technologicznych wymienionych w poniższej tabeli. W ramach każdej funkcji technologicznej, tylko te wymienione na kolejnym wykazie dodatków do żywności mogą być stosowane, wyłącznie dla podanych funkcji i w ramach wyspecyfikowanych limitów.

Stabilizatory i substancje zagęszczające, włączając skrobie modyfikowane mogą być stosowane pojedynczo lub łącznie, zgodnie z definicjami przetworów mlecznych i tylko w ilościach funkcjonalnie niezbędnych, biorąc pod uwagę każdą ilość użytej żelatyny i skrobi zgodnie z Sekcją 3.2.

Kategoria produktu	Rodzaje funkcji technologicznych dodatków			
	Stabilizatory ^(a)	Regulatory kwasowości ^(a)	Substancje zagęszczające ^(a) i emulgatory ^(a)	Gazy do pakowania i gazy nośne
Śmietanka płynna opakowana (2.4.1):	X	X	X	—
Śmietanka do ubijania (2.4.2):	X	X	X	—
Śmietanka pakowana pod ciśnieniem (2.4.3):	X	X	X	X
Śmietanka ubita (2.4.4):	X	X	X	X
Śmietanka ukwaszona (2.4.5):	X	X	X	—
Śmietanka zakwaszona (2.4.6):	X	X	X	—

(a) Dodatki te mogą być stosowane w celu zapewnienia stabilności i integralności emulsji, biorąc pod uwagę zawartość tłuszczu i trwałość produktu. Ze względu na trwałość, zaleca się wzięcie pod uwagę poziomu zastosowanej obróbki cieplnej, ponieważ do niektórych minimalnie pasteryzowanych produktów nie należy stosować pewnych dodatków.

- X Użycie dodatków w obrębie danej funkcji technologicznej jest technologicznie uzasadnione.
- Użycie dodatków w obrębie danej funkcji technologicznej nie jest technologicznie uzasadnione.

^{K4} **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.

Numeracja INS ^{K5}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
Regulatory kwasowości		
270	Kwas mlekowy L-, D- i DL-	GMP ^{K6}
325	Mleczan sodu	GMP
326	Mleczan potasu	GMP
327	Mleczan wapnia	GMP
330	Kwas cytrynowy	GMP
333	Cytryniany wapnia	GMP
500(i)	Węglan sodu	GMP
500(ii)	Wodorowęglan sodu	GMP
500(iii)	Półtorawęglan sodu	GMP
501(i)	Węglan potasu	GMP
501(ii)	Wodorowęglan potasu	GMP
Stabilizatory i substancje zagęszczające		
170(i)	Węglan wapnia	GMP
331(i)	Cytrynian monosodowy	GMP
331(iii)	Cytrynian trisodu	GMP
332(i)	Cytrynian monopotasowy	GMP
332(ii)	Cytrynian tripotasowy	GMP
516	Siarczan wapnia	GMP
339(i)	Diwodoro-fosforan monosodowy	1 100 mg/kg, wyrażony jako fosfor
339(ii)	Wodoro-fosforan disodowy	
339(iii)	Fosforan trisodowy	
340(i)	Diwodoro-fosforan potasowy	
340(ii)	Wodoro-fosforan dipotasowy	
340(iii)	Fosforan tripotasowy	
341(i)	Diwodoro-fosforan wapniowy	
341(ii)	Wodoro-fosforan wapniowy	
341(iii)	Orto-fosforan triwapniowy	
450(i)	Difosforan disodowy	
450(ii)	Difosforan trisodowy	
450(iii)	Difosforan tetrasodowy	
450(v)	Difosforan tetrapotasowy	
450(vi)	Difosforan wapniowy	
450(vii)	Diwodoro-difosforan wapnia	
451(i)	Trifosforan pentasodowy	
451(ii)	Trifosforan pentapotasowy	
452(i)	Polifosforan sodu	
452(ii)	Polifosforan potasu	
452(iii)	Polifosforan sodowo-wapniowy	
452(iv)	Polifosforan wapnia	
452(v)	Polifosforan amonu	
400	Kwas alginowy	
401	Alginian sodu	GMP
402	Alginian potasu	GMP
403	Alginian amonu	GMP
404	Alginian wapnia	GMP
405	Alginian glikolu propylenowego	5 000 mg/kg
406	Agar	GMP
407	Karagen	GMP
407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheima</i> (PES)	GMP

^{K5} **Komentarz ekspertów krajowych:** INS jest skrótem International Numbering System.

^{K6} **Komentarz ekspertów krajowych:** GMP jest skrótem Good Manufacture Practice (w języku polskim: Dobra Praktyka Produkcyjna).

Numeracja INS ^{K5}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
410	Mączka chleba świętojańskiego	GMP
412	Guma guar	GMP
413	Tragakanta guma	GMP
414	Guma arabska (Guma akacyjowa)	GMP
415	Guma ksantanowa	GMP
440	Pektyny	GMP
460(i)	Celuloza mikrokryształiczna (Celuloza żel)	GMP
460(ii)	Celuloza sproszkowana	GMP
461	Metyloceluloza	GMP
463	Hydroksypropylceluloza	GMP
464	Hydroksypropylometyloceluloza	GMP
465	Etylometyloceluloza	GMP
466	Sól sodowa karboksymetylocelulozy (guma celulozowa)	GMP
472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	5 000 mg/kg
508	Chlorek potasu	GMP
509	Chlorek wapnia	
1410	Fosforan monoskrobiowy	
1412	Fosforan diskrobiowy	
1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	
1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	
1420	Skrobia acetylowana	
1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	
1440	Hydroksypropylozskrobia	
1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	
1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	
Emulgatory		
322(i)	Lecytyny	GMP
432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)	1 000 mg/kg
433	Monoleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)	
434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)	
435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)	
436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)	
471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	GMP
472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	GMP
472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	GMP
472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem tłuszczowym	GMP
473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	5 000 mg/kg
475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	6 000 mg/kg
491	Monostearynian sorbitolu	5 000 mg/kg
492	Tristearynian sorbitolu	
493	Monolaurynian sorbitolu	
494	Monoolieinian sorbitolu	
495	Monopalmitynian sorbitolu	
Gazy do pakowania		

Numeracja INS ^{K5}	Nazwa dodatku do żywności	Najwyższy dopuszczalny poziom
290	Dwutlenek węgla	GMP
941	Azot	GMP
Gaz nośny		
942	Podtlenek azotu	GMP

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K7}

Produkty objęte niniejszym Standardem powinny być zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości, 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 pozostałości, 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 produkty objęte wymaganiami tego Standardu były przygotowane i traktowane zgodnie z odpowiednimi wymaganiami zawartymi w *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CXC 57-2004) i innymi powiązаныmi 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. ETYKIETOWANIE^{K9}

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CXS 1-1985) oraz *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 209-1999)^{K10}, stosuje się następujące szczegółowe wymagania:

7.1 Nazwa produktu żywnościowego^{K11}

7.1.1 Nazwa żywności powinna być zgodna z odpowiednią określoną w Sekcji 2 niniejszego Standardu i uwzględniać Sekcję 7.1.3. Jakkolwiek „śmietanka płynna opakowana” może być oznaczona jako „śmietanka” i „śmietanka pakowana pod ciśnieniem” lecz może być również oznaczona innym terminem, który odnosi się do jej natury lub sposobu użycia albo jako „Śmietanka ubita”. Określenie „śmietanka przetworzona” nie powinno być stosowane jako nazwa produktu.

^{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 ETYKIETOWANIA W zakresie etykietowania 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.

^{K10} **Komentarz ekspertów krajowych:** błąd w oryginale, powinno być (CXS 206-1999).

^{K11} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują szczegółowego nazewnictwa śmietanek.

Produkty objęte niniejszym Standardem mogą mieć alternatywnie inne nazwy określone w prawodawstwie kraju, w którym produkt jest wytwarzany i/lub sprzedawany lub nazwę stosowaną w powszechnym użyciu, pod warunkiem, że takie oznaczenie nie stworzy mylnego wyobrażenia w kraju sprzedaży co do charakteru i tożsamości żywności.

Dodatkowo etykietowanie dla określenia śmietanek ukwaszonych i zawierających oświadczenia może włączać odniesienia do terminów „Acidofilne”, „Kefir” i „Kumys”, odpowiednio, pod warunkiem jednak, że produkt został ukwaszony odpowiednimi specyficznymi starterowymi kulturami określonymi w Sekcji 2.1 *Standard for Fermented Milks* (CXS 243-2003) oraz pod warunkiem, że produkt spełnia kryteria składu mikroflory odpowiedniej dla danego mleka fermentowanego jak określono w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu.

- 7.1.2** Nazwie powinna towarzyszyć informacja o zawartości tłuszczu, jeśli jest to akceptowalne w kraju sprzedaży albo jako wartość liczbową albo przez określony termin kwalifikujący, albo jako część nazwy albo w miejscu wyróżniającym się w tym samym polu widzenia.

Oświadczenia żywieniowe, jeżeli są stosowane, powinny być zgodne z *Guidelines for Use of Nutrition Claims* (CXG 23-1997). Tylko dla powyższego celu poziom 30 % tłuszczu mlecznego stanowi wartość odniesienia.

- 7.1.3** Śmietanki, które zostały wyprodukowane przez rekombinację lub odtworzenie składników mlecznych jak określono w Sekcji 2.2 i 2.3 powinny być oznakowane jako „Śmietanka rekombinowana” lub „Śmietanka odtworzona” lub innym, zgodnym z prawdą określeniem kwalifikującym, o ile brak takiego oznakowania mógłby wprowadzić konsumenta w błąd.

- 7.1.4** Zaleca się, aby odpowiedni opis obróbki cieplnej został podany albo jako część nazwy albo w miejscu wyróżniającym się w tym samym polu widzenia, o ile brak takiego oznakowania mógłby wprowadzić konsumenta w błąd.

Jeżeli w etykietowaniu zrobiono odniesienie do typu zastosowanej obróbki cieplnej, należy użyć definicji ustalonych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego ^{K12}

Zawartość tłuszczu mlecznego powinna być deklarowana w sposób akceptowany w kraju sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu jako: (i) procent masy, (ii) w gramach na porcję określoną na etykiecie, pod warunkiem podania liczby porcji.

Jeżeli zawartość tłuszczu produktu została podana jako wartość liczbową zgodnie z Sekcją 7.1.2, wskazanie takie może stanowić deklarację tłuszczu, pod warunkiem, że wskazanie to włącza wszystkie dodatkowe informacje wymagane powyżej.

7.3 Oznakowanie opakowań niedetalicznych ^{K13}

Informacje wymagane 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 i adresu producenta lub paczkującego, które powinny znajdować się na kontenerze, a w przypadku jego braku na produkcie. Jednakże, identyfikacja partii oraz nazwa i adres

^{K12} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

^{K13} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

producenta lub paczkującego mogą być zastąpione poprzez znak identyfikacyjny, pod warunkiem, że ten znak jest wyraźnie identyfikowalny z towarzyszącymi dokumentami.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ^{K14}

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.

^{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.