



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD DLA GRUPY – SERY W SOLANCE

GROUP STANDARD FOR CHEESES IN BRINE

CXS 208-1999

Przyjęty w 1999.

Zmieniony w 2001, 2010, 2018, 2021.

wersja polska 2023

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 2023 (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 208-1999 Group Standard for Cheeses in Brine z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 208-1999 Group Standard for Cheeses in Brine przyjęty w 1999, zmiany w 2001, 2010, 2018, 2021.

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 grupy Serów w Solance, przeznaczonych do bezpośredniego spożycia lub do dalszego przetwórstwa zgodnie z opisem zawartym w Sekcji 2 niniejszego Standardu. Zgodnie z postanowieniami niniejszego Standardu dla Grupy, Standardy Kodeksowe dla poszczególnych odmian serów w solance mogą zawierać postanowienia, które są bardziej szczegółowe niż te znajdujące się w niniejszym Standardzie.

2. OPIS

Serami w solance określa się sery dojrzewające od półtwardych do miękkich, zgodnie z wymaganiami *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978). Ser wykazuje barwę od białej do lekko żółtej i zwartą teksturę, odpowiednią do krajania w plastry, bez lub z nielicznymi mechanicznymi oczkami międzyziarnowymi. Sery nie mają skórki oraz dojrzewają i są utrwalane w solance aż do momentu dostarczenia lub zapakowania konsumentowi. Niektóre spośród Serów w Solance zawierają specyficzne zioła i przyprawy stanowiące część ich charakterystyki.

3. PODSTAWOWY SKŁAD I PARAMETRY JAKOŚCIOWE

3.1 Surowce

Mleko i/lub produkty uzyskane z mleka.

3.2 Dozwolone składniki

- Kultury starterowe nieszkodliwych bakterii produkujących kwas mlekowy i/lub bakterii produkujących substancje smakowo-zapachowe oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorganizmów;
- Bezpieczne i odpowiednie enzymy;
- Chlorek sodu;
- Woda do picia;
- Zioła i przyprawy występujące jako część charakterystyki serów w solance.

3.3 Skład

	Miękki	Półtwardy
Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie, %	40	40
Minimalna zawartość suchej masy, %	40	52

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI ^{K1}

Tylko niniejsze kategorie dodatków do żywności wymienione w poniższej tabeli mogą być stosowane w wyspecyfikowanej grupie produktów.

Tylko niektóre regulatory kwasowości z Tabelicy 3 są dopuszczone do stosowania do żywności zgodnej z niniejszym Standardem.

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI nazewnictwo, stosowanie i maksymalne poziomy dodatków do żywności powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowymi.

Funkcja technologiczna dodatku	Uzasadnienie użycia
Barwniki	–
Substancje wybielające	–
Regulatory kwasowości	X
Stabilizatory	–
Substancje zagęszczające	–
Emulgatory	–
Przeciwutleniacze	–
Substancje konserwujące	–
Substancje pianotwórcze	–
Substancje przeciwzbrylające	–
Gaz do pakowania	–

X Użycie dodatków należących do danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.

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

5. ZANIECZYSZCZENIA ^{K2}

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 dla zanieczyszczeń i toksyn, które zostały określone dla mleka w *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CXS 193-1995) oraz z maksymalnymi poziomami pozostałości leków weterynaryjnych oraz pestycydów ustanowionych dla mleka przez CAC^{K3}.

6. HIGIENA ^{K4}

Zaleca się, aby produkty objęte wymaganiami niniejszego Standardu były przygotowywane 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 jak Codex of Hygienic Practice i Codex of Practice. Produkty powinny spełniać wszystkie kryteria mikrobiologiczne ustalone zgodnie z *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CXG 21-1997).

7. ZNAKOWANIE ^{K5}

^{K2} **Komentarz ekspertów krajowych:** UWAGA OGÓLNA DO ZANIECZYSZCZEŃ. W zakresie zanieczyszczeń w Polsce obowiązują wymagania zgodne z przepisami prawa Unii Europejskiej i krajowego.

^{K3} **Komentarz ekspertów krajowych:** skrótowiec CAC oznacza Codex Alimentarius Commission.

^{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 produktu żywnościowego ^{K6}

Nazwa produktu powinna brzmieć Ser w Solance. Jednakże wyrażenie „Ser w Solance” może być pominięte w nazwie indywidualnego rodzaju Sera w Solance zarezerwowanej w Standardzie Kodeksowym dla tego rodzaju Sera w Solance, a w przypadku braku Standardu, w nazwie rodzajowej określonej w przepisach kraju, w którym jest on sprzedawany, pod warunkiem, że pominięcie nazwy nie stwarza mylnego wrażenia o charakterze produktu.

7.2 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego ^{K7}

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

Dodatkowo, można stosować następujące pojęcia:

Pełnotłusty	(jeśli zawartość tłuszczu w suchej masie jest wyższa bądź równa 60 %)
Tłusty	(jeśli zawartość tłuszczu w suchej masie jest wyższa bądź równa 45 % i niższa niż 60 %)
Półtłusty	(jeśli zawartość tłuszczu w suchej masie jest wyższa bądź równa 25 % i niższa niż 45 %)
Częściowo-odtłuszczony	(jeśli zawartość tłuszczu w suchej masie jest wyższa bądź równa 10 % i niższa niż 25 %)
Chudy	(jeśli zawartość tłuszczu w suchej masie jest niższa niż 10 %)

7.3 Oznakowanie opakowań niedetalicznych ^{K8}

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 jest to konieczne, instrukcje przechowywania powinny być podane na kontenerze albo w towarzyszących dokumentach, z wyjątkiem nazwy produktu, identyfikacji partii oraz nazwy i adresu producenta lub podmiotu paczkującego, które powinny się również znajdować na kontenerze. Jednakże identyfikacja partii oraz dane producenta lub podmiotu pakującego mogą być zastąpione przez znak identyfikacyjny pod warunkiem, że jest on wyraźnie identyfikowalny z towarzyszącymi dokumentami.

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ ^{K9}

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

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują deklaracji zawartości tłuszczu.

^{K8} **Komentarz ekspertów krajowych:** obowiązujące przepisy nie obejmują oznakowania opakowań niedetalicznych.

^{K9} **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.

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 dla postanowień niniejszego Standardu.

8.1 Pobieranie próbek

Wymagania specjalne dla Serów w Solance: Reprezentatywny kawałek sera umieszcza się na kawałku materiału lub na kartce z bibuły na czas od 5 do 10 min. Odcinane są 2-3 cm plasterki i wysyłane do laboratorium w szczelnie zamkniętych pojemnikach do analiz.