



KRAJOWY ZWIĄZEK SPÓŁDZIELNI MLECZARSKICH
ZWIĄZEK REWIZYJNY

STANDARD – SER KREMOWY

STANDARD FOR CREAM CHEESE

CXS 275-1973

Poprzednio CODEX STAN C-31-1973. Przyjęty w 1973. Rewizja 2007.
Zmieniony w 2008, 2010, 2016, 2018, 2021, 2022.

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 273-1973 Standard for Cream Cheese z komentarzami krajowych ekspertów. Oryginał jest dostępny na stronie www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en.

CXS 275-1973 Standard for Cream Cheese był poprzedzony następującymi dokumentami: CODEX STAN C-31-1973, przyjęty w 1973, rewizja 2007, zmiany 2008, 2010, 2016, 2018, 2021, 2022.

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

W niektórych krajach określenie „cream cheese” używane jest do opisu serów, takich jak wysokotłuszczowy dojrzewający ser twardy, które nie są zgodne z opisem w Sekcji 2. Niniejszego Standardu nie stosuje się do tych serów.

2. OPIS

Ser Kremowy jest miękkim, smarownym, niedojrzewającym serem bez skórki¹ zgodnym z *Group Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese (CXS 221-2001)* i *General Standard for Cheese (CXS 283-1978)*. Ser ma barwę zbliżoną do białej aż do lekko żółtej. Tekstura jest smarowna i gładka do lekko grudkowatej i bez oczek, ser łatwo rozsmarowuje się i miesza się z innymi produktami spożywczymi.

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 aromaty 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 substancje pomocnicze w przetwórstwie;
- Żelatyna i skrobie: Te substancje mogą być używane w tej samej funkcji co stabilizatory, pod warunkiem, że są dodawane w ilościach funkcjonalnie niezbędnych, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej, biorąc pod uwagę jakiegokolwiek użycie stabilizatorów/substancji zagęszczających wymienionych w Sekcji 4;
- Ocet.

3.3 Skład

| Składnik mleka | Minimalna zawartość (m/m) | Maksymalna zawartość (mm) | Poziom referencyjny (m/m) |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Tłuszcz mleczny w suchej masie: | 25 % | Nie limitowana | 60-70 % |
| Zawartość wody w beztłuszczowej masie: | 67 % | - | Nie określono |

¹ Ser przechowywany jest w taki sposób, żeby nie rozwijała się skórka (ser „bez skórki”).

| | | | |
|-------------|------|-------------------------------------|---------------|
| Sucha masa: | 22 % | Limitowane przez MFFB ^{K1} | Nie określono |
|-------------|------|-------------------------------------|---------------|

Modyfikacje składu Sera Kremowego poza zakresem określonej powyżej minimalnej i maksymalnej zawartości tłuszczu mlecznego, wody i suchej masy nie są uważane za zgodne z Sekcją 4.3.3 *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CXS 206-1999).

4. DODATKI DO ŻYWNOŚCI ^{K2}

Tylko niniejsze dodatki do żywności wymienione w poniższej tabelicy mogą być używane i wyłącznie w wyspecyfikowanych kategoriach produktów.

Regulatory kwasowości, przeciwutleniacze, barwniki, emulgatory, substancje konserwujące, stabilizatory i substancje zagęszczające stosowane zgodnie z Tabelicą 1 i 2 *General Standard for Food Additives* (CXS 192-1995) w kategorii żywności 01.6.1 (Sery niedojrzewające) i tylko pewne regulatory kwasowości, przeciwutleniacze, barwniki, emulgatory, substancje pianotwórcze, substancje konserwujące, stabilizatory i substancje zagęszczające z Tabelicy 3 są dopuszczone do stosowania do żywności zgodnej z niniejszym Standardem.

| Funkcja technologiczna dodatku | Uzasadnienie użycia | |
|--------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| | Masa serowa | Do stosowania na powierzchni/skórce |
| Barwniki: | X ^(a) | – |
| Substancje wybielające: | – | – |
| Regulatory kwasowości: | X | – |
| Stabilizatory: | X ^(b) | – |
| Substancje zagęszczające: | X ^(b) | – |
| Emulgatory: | X | – |
| Przeciwutleniacze: | X | – |
| Substancje konserwujące: | X ^(b) | – |
| Substancje pianotwórcze: | X ^(c) | – |
| Substancje przeciwzbrylające: | – | – |

- (a) Tylko dla uzyskania charakterystycznej barwy jak opisano w Sekcji 2.
- (b) Stabilizatory i substancje zagęszczające włączając skrobie modyfikowane mogą być stosowane zgodnie z definicją przetworów mlecznych oraz tylko w produktach poddanych obróbce cieplnej w sytuacji, gdy są one funkcjonalnie niezbędne, biorąc pod uwagę jakiegokolwiek użycie żelatyny i skrobi, jak przewidziano w Sekcji 3.2.
- (c) Tylko dla produktów ubitych.
- X Użycie dodatków należących do danej kategorii jest technologicznie uzasadnione.
- Użycie dodatków należących do danej kategorii nie jest technologicznie uzasadnione.

^{K1} **Komentarz ekspertów krajowych:** skrótowiec MFFB (*moisture on a fat-free basis*) - zawartość wody w masie beztłuszczowej.

^{K2} **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.

5. ZANIECZYSZCZENIA^{K3}

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^{K4}.

6. HIGIENA^{K5}

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

7. ZNAKOWANIE^{K6}

Oprócz wymagań *General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods* (CXS 1-1985) oraz *General Standard for the Use Dairy Terms* (CXS 206-1999), stosuje się następujące szczegółowe wymagania:

7.1 Nazwa produktu żywnościowego

Nazwa Ser Kremowy może być stosowana zgodnie z Sekcją 4.1 *General Standard for the Labelling of Pre-packaged 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. Nazwa może być przetłumaczona na inne języki, tak więc konsument w kraju sprzedaży nie będzie wprowadzony w błąd.

Używanie 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, 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 zakresu jak określono w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, ale jest równa lub wyższa niż 40 % tłuszczu w

^{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:** skrótowiec CAC oznacza *Codex Alimentarius Commission*.

^{K5} **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.

^{K6} **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.

suchej masie, 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. Nazwie przetworów, w których zawartość tłuszczu jest poniżej 40 % tłuszczu w suchej masie ale powyżej absolutnego minimum określonego w Sekcji 3.3 niniejszego Standardu, powinna towarzyszyć *albo* właściwa kwalifikacja opisująca dokonaną modyfikację lub zawartość tłuszczu (wyrażona jako tłuszcz w suchej masie lub jako procent masy), albo jako część nazwy albo w widocznym miejscu w tym samym polu widzenia, *lub alternatywnie* nazwa określona przez narodowe prawodawstwo w danym kraju, w którym produkt jest produkowany i/lub sprzedawany lub nazwa istniejąca w powszechnym użyciu, w obu przypadkach pod warunkiem, że nazwa użyta w sprzedaży detalicznej nie wywołuje mylnego wrażenia co do charakteru oraz identyfikacji sera.

Odpowiednimi określeniami kwalifikującymi są charakteryzujące terminy zgodne z Sekcją 7.3 *General Standard for Cheese* (CXS 283-1978) lub oświadczenie żywieniowe zgodne z *Guidelines for the Use of Nutritional and Health Claims* (CXG 23-1997)².

7.2 Kraj pochodzenia

Kraj pochodzenia (który oznacza kraj produkcji, a nie kraj, z którego pochodzi nazwa) powinien być zadeklarowany. W przypadkach, gdy produkt został istotnie zmieniony³ w innym kraju, to kraj, w którym dokonano zmiany powinien być uważany jako kraj pochodzenia dla celów znakowania.

7.3 Deklaracja zawartości tłuszczu mlecznego ^{K7}

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 ilościowo na etykiecie, pod warunkiem podania liczby porcji.

7.4 Oznakowanie opakowań niedetalicznych

Zaleca się, aby oznakowanie opakowań niedetalicznych było zgodne z *General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods* (CXS 346-2021).

8. METODY POBIERANIA PRÓBEK I METODY BADAŃ ^{K8}

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.

² Dla celów porównawczych oświadczeń żywieniowych, minimalna zawartość tłuszczu wynosi 60 % tłuszczu w suchej masie produktu stanowi odniesienie.

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

^{K7} **Komentarz ekspertów krajowych:** w Polsce przyjęte jest podawanie zawartości tłuszczu jako procent masy.

^{K8} **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.