

507
2020

Biuletyn

Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej

Ogólny

Codex Standard Stosowania
Terminów Mleczarskich
Charakter, cele i powiązania



Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich Charakter, cele i powiązania

UWAGA: Niniejsze tłumaczenie na język polski zostało sfinansowane ze środków FUNDUSZU PROMOCJI MLEKA

Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich Charakter, cele, powiązania

Numer wydania: 507/2020

Data opublikowania: Listopad 2020

**Wydane przez Międzynarodową Federację Mleczarską (IDF) AISBL. Silver Building,
Bulevard Auguste Reyers 70/B, B-1030 Brussels, Belgium (Belgia)**

www.fil-efd.org

Ani autorzy ani IDF nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za stratę lub uszkodzenie spowodowane u jakiegokolwiek osoby działającej lub powstrzymującej działanie będące wynikiem materiału zawartego w niniejszej publikacji. Niniejsze wytyczne zostały opracowane przez Stały Komitet IDF ds. Standardów Tożsamości i Etykietowania.

Wydanie opublikowane w listopadzie 2020

ISSN 0250-5118

© Międzynarodowa Federacja Mleczarska AISBL Listopad 2020. Copyright całości lub części niniejszej publikacji należy do IDF. Za wyjątkiem gdzie i do jakich granic jest to wyraźnie dozwolone w ramach niniejszego dokumentu, żadna część niniejszej pracy nie może być odtwarzana lub stosowana w żadnej postaci lub żadnymi środkami włącznie ze sposobami graficznymi, elektronicznymi, lub mechanicznymi, w tym fotokopiowanie, odtwarzanie, drukowanie lub rozpowszechnianie w sieci, bez uprzedniej pisemnej zgody IDF lub zgodnie z przepisami istniejącej licencji.



PODZIĘKOWANIA

Podziękowania za nieoceniony wkład pracy wniesiony przez członków Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej (IDF), Stałego Komitetu ds. Standardów Spożywczych i Etykietowania Produktów, którzy opracowali niniejszy raport oraz dla Clausa Hegguma (Dania), który opracował niniejszy dokument z pomocą, na odległość, następujących osób:

- J. Campbell (Nowa Zelandia)
- J. Hill (Nowa Zelandia)
- C. Zhang (Nowa Zelandia)
- C. Busse (Niemcy)
- J. Rieke (Niemcy)
- J. Gerritsen (Niderlandy)
- C. Thompson (USA)
- N. Gradner (USA)
- M. Grivier (Francja)
- E. Treuil (Francja) oraz
- M. Cameron (Austria)

IDF wyraża także swoje podziękowanie wszystkim Komitetom Krajowym IDF, które jednogłośnie zaakceptowały niniejszą publikację w odpowiedzi na Kwestionariusz 0920/SCSIL, Listopad 2020

Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich Charakter, cele, powiązania

STRESZCZENIE

Wartość żywieniowa, cechy funkcjonalne i charakterystyka sensoryczna produktów mleczarskich przyczyniają się do dobrej pozycji, jaką wspomniane produkty cieszą się na rynku. Ale imitowane produkty mogą powodować potencjalne ryzyko dla zdrowia i wobec tego, ważne jest, aby konsument nie był wprowadzany w błąd poprzez niewłaściwe stosowanie terminów mleczarskich. Celem Ogólnego Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich jest określenie gdzie, kiedy i jak mogą być stosowane terminy mleczarskie, a gdzie nie mogą. Niniejsze wydanie Biuletynu IDF zawiera informacje na temat charakteru, celu i możliwych powiązań GSUDT w kontekście krajowego, regionalnego i międzynarodowego handlu, wraz z jego statusem w odniesieniu do Porozumienia w sprawie Barrier Technicznych w Handlu WTO (Światowa Organizacja Handlu, **ang.** World Trade Organization – przyp. tłum.)

Zasady stosowania terminów mleczarskich omówiono wraz z przykładami, w odniesieniu do produktów mleczarskich, przetworów mlecznych złożonych i innych produktów spożywczych. Przedstawiono także ich zastosowanie do przetworów mlecznych o zmodyfikowanym składzie (na przykład, o obniżonej zawartości tłuszczu, wzbogacone w białko itp.), wraz z przykładami. Treść Codex GSUDT znajduje się w załączniku. W całym tekście, stosuje się odwołania do istotnych postanowień Ogólnego Codex Standard ds. Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych (**ang.** Codex General Standard for Labelling of Prepacked Foods, GSLPF).

Niniejszy raport jest przeznaczony dla prawników zajmujących się zagadnieniami etykietowania w skali krajowej, regionalnej i międzynarodowej jak również dla specjalistów w zakresie prawa w przedsiębiorstwach spożywczych i organizacjach handlowych związanych z omawianymi zagadnieniami.

Słowa kluczowe: reklama, masło, ser, Codex, zabielać do kawy, mleko zagęszczone (condensed), śmietana, mleczarski, mleko w proszku (dried milk), mleko zagęszczone (evaporated), przepisy prawne w zakresie żywności, GSLPF, etykietowanie, niskotłuszczowy, mleko, proszek mleczny (milk powder), przetwory mleczne, IBT, WTO, jogurt.

Stron 38 (A4) w języku angielskim

Biuletyn nr 507/2020 – Cena: bezpłatny

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| Przedmowa | 1 |
| Wstęp | 2 |
| Stosowane skróty | 3 |
| Streszczenie | 3 |
| 1. Historia | 6 |
| 2. Cele GSUDT | 8 |
| 3. Sytuacja w odniesieniu do Porozumienia TBT | 9 |
| 4. Zakres GSUDT | 10 |
| 5. Definicje | 11 |
| 5.1. Terminologia mleczarska | 11 |
| 5.2. Zwyczajne produkty mleczne | 11 |
| 5.3. Produkty mleczne złożone | 12 |
| 6. Zasady ogólne | 14 |
| 7. Zastosowanie terminologii mleczarskiej w odniesieniu do produktów mleczarskich | 15 |
| 7.1. Ogólne wymagania dotyczące nazewnictwa produktów spożywczych . . . | 15 |
| 7.2. Nazewnictwo produktów mleczarskich odpowiadających definicji mleka (to jest, mleka surowego) | 16 |
| 7.3. Stosowanie nazw określonych w Standardach Kodeksowych dla produktu mlecznego | 16 |
| 7.4. Nazewnictwo produktów mleczarskich, które nie są objęte odpowiednim Handlowym Standardem Kodeksowym lub krajowym standardem tożsamości | 17 |
| 7.5. Nazewnictwo produktów mlecznych modyfikowanych | 17 |
| 7.6. Nazewnictwo produktów mlecznych złożonych | 20 |
| 7.7. Modyfikacja w zakresie surowców | 20 |
| 7.7.1. Mleko od różnych gatunków zwierząt | 20 |
| 7.7.2. Rekombinacja/odtworzenie | 20 |
| 7.8. Modyfikacje składu | 21 |
| 7.8.1. Mleko spożywcze | 21 |
| 7.8.2. Inne produkty mleczne. | 22 |
| 7.9. Regulacja zawartości białka i tłuszczu w mleku | 23 |
| 7.9.1. Mleko spożywcze | 24 |

| | |
|---|----|
| 7.9.2. Przerób mleka na przetwory mleczne inne niż mleko spożywcze (Rozdział 4.3.2. GSUDT) | 24 |
| 8. Stosowanie terminologii mleczarskiej w odniesieniu do innych produktów spożywczych | 26 |
| 8.1. Zasady ogólne | 26 |
| 8.2. Niemleczarskie produkty spożywcze, które nie zawierają składników mleka | 26 |
| 8.3. Niemleczarskie produkty spożywcze zawierające składniki mleka | 26 |
| 8.3.1. Gdzie składniki mleczne stanowią część zasadniczą | 27 |
| 8.3.2. Gdzie składniki mleka zostały zastąpione, w całości lub częściowo . . | 27 |
| 8.3.3. Gdzie składniki mleka nie stanowią zasadniczej części pod względem ilości | 29 |
| 8.3.4. Gdzie składniki mleka nie stanowią zasadniczej części w odniesieniu do ilości lub w odniesieniu do ich charakterystyki | 29 |
| 8.4. Imitacje produktów oraz praktyki wprowadzające w błąd | 29 |
| 8.5. Nazwy tradycyjne | 31 |
| 9. Etykietowanie pakowanych produktów mleczarskich | 32 |
| 10. Załącznik 1 : Codex Stan 206-1999 | 33 |
| 11. Załącznik 2: Standardy Kodeksowe istotne dla GSUDT | 37 |

PRZEDMOWA

Naturalne pochodzenie, wartość żywieniowa, cechy funkcjonalne i charakterystyka sensoryczna mleka i produktów mlecznych spowodowały wyjątkowo pozytywne nastawienie konsumenta i silną pozycję rynkową mleka i przetworów mlecznych na całym świecie.

Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) przyjął Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich (GSUDT) w 1999 roku, zgodnie ze swoim pełnomocnictwem w celu zapewnienia prawidłowego stosowania terminów mleczarskich w stosunku do mleka i przetworów mlecznych; celem było zapewnienie uczciwych praktyk w handlu produktami spożywczymi i ochrona konsumentów przed wprowadzającym w błąd lub powodującym zamieszanie, stosowaniem terminologii mleczarskiej w odniesieniu do niemleczarskich produktów.

Codex GSUDT jest ogólnie uznawanym dokumentem i wobec tego, jest wprowadzany do przepisów lub postanowień polityki żywnościowej w wielu krajach na całym świecie. Niniejsza ochrona integralności mleczarskiej jest istotnym zagadnieniem, zakładając, że produkcja i wprowadzanie na rynek imitacji produktów mleczarskich może spowodować potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów.

Wyraźnie sprecyzowane przepisy ustalone w GSUDT tworzą ramy, zaakceptowane w skali międzynarodowej w celu ochrony integralności mleka i produktów mlecznych wobec niżej stojących pod względem żywieniowym imitacji produktów mleczarskich, które próbują wykorzystać naturalny i zdrowy obraz mleka i przetworów mlecznych. Powyższe ustalenia pomagają konsumentom na całym świecie w podejmowaniu własnych decyzji co do zakupu produktów mlecznych i produktów niemlecznych i zapewniają uczciwe praktyki w handlu produktami spożywczymi.

Biuletyn IDF 507/2020 stanowi wsparcie dla sektora mleczarskiego w uniknięciu błędnego stosowania terminów mleczarskich dla produktów niemlecznych. Szczegóły zawarte są w GSUDT, obejmują zarówno informacje na etykietach oraz informacje promocyjne na temat dalszego przetwórstwa jak również produktów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia oraz informacje dotyczące stosowania terminów „mleko”, „produkt mleczny”, „produkt mleczny złożony”, „produkt mleczny odtworzony”, „produkt mleczny rekombinowany” oraz „terminy mleczarskie” i inne informacje związane z interpretacją GSUDT.

Mamy nadzieję, że powyżej wspomniane materiały okażą się pożyteczne dla Czytelników.

Caroline Edmond, Dyrektor Generalny IDF

WSTĘP

Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich (CODEX STAN 206), znany także pod skrótem GSUDT, jest jednym z ważniejszych dokumentów Codexu (*Codex Alimentarius*) dla sektora mleczarskiego; celem jest określenie gdzie, kiedy i jak powinny być stosowane terminy mleczarskie, a gdzie nie powinny, a także zapewnienie ogólnych ram dla określania przetworów mlecznych.

Ponieważ sam dokument GSUDT może wydawać się bardzo zwięzły, wydanie niniejszego Biuletynu przez IDF ma na celu zapewnienie czytelnikowi informacji na temat charakteru, treści i możliwych relacji GSUDT w kontekście krajowego, regionalnego i międzynarodowego handlu, w tym jego statusu w odniesieniu do Porozumienia WTO ws. Barrier Technicznych w Handlu (Porozumienie TBT, **ang.** Technical Barriers to Trade Agreement¹).

Naturalny skład mleka i przetworów mlecznych jest chroniony przez GSUDT w interesie producentów i konsumentów oraz w celu umożliwienia uczciwych praktyk handlowych. Wspomniana ochrona terminologii mleczarskiej zapewnia stosowne znakowanie etykiet produktów (w tym działalność promocyjną) oraz zapobiega wprowadzaniu w błąd konsumenta. Wobec tego, mleko i przetwory mleczne są ogólnie zdefiniowane w GSUDT, a określenia, które wymagają ich zastrzeżenia, zostały wyjaśnione. Poprzez tradycyjne stosowanie, terminy mleczarskie stosuje się w nazewnictwie niektórych niemleczarskich produktów, których dokładny charakter jest dobrze znany konsumentom. *Codex Alimentarius* uznał za konieczne zająć się tymi produktami spożywczymi w GSUDT, aby uniknąć jakiegokolwiek dezorientacji pomiędzy produktami mlecznymi a innymi produktami spożywczymi obecnymi w obrocie handlowym oraz w umyśle konsumenta, włączając produkty składające się częściowo ze składników mlecznych. GSUDT ma na celu ochronę konsumentów i ustanowienie warunków uczciwej konkurencji pomiędzy produktami mlecznymi a produktami konkurującymi, w zakresie przeznaczenia i etykietowania produktów (włącznie z działalnością promocyjną) co pozwoli na uniknięcie jakiegokolwiek wypaczenia w skali międzynarodowej.

Zasady zastosowania terminologii mleczarskiej zostały omówione, z przykładami, w odniesieniu do mleka, przetworów mlecznych, złożonych produktów mlecznych i produktów niemlecznych. Przedstawiono także ich stosowanie, wraz z przykładami, dla produktów mlecznych o zmodyfikowanym składzie (na przykład, o obniżonej zawartości tłuszczu, wzbogacone w białko, etc.). Treść GSUDT znajduje się w Załączniku 1. Na przestrzeni tego tekstu, dokonano odniesienia do istotnych postanowień Ogólnego Codex Standard dotyczącego Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych (**ang.** Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods, CODEX STAN 1), znanego w skrócie jako GSLPF.

Niniejszy Biuletyn jest przeznaczony dla specjalistów w zakresie prawa i etykietowania w przedsiębiorstwach spożywczych oraz organizacji handlowych zainteresowanych omawianymi problemami, jak również dla kompetentnych urzędów zajmujących się zagadnieniami etykietowania produktów na poziomie lokalnym, krajowym, regionalnym i w skali międzynarodowej.

Niniejszy Biuletyn został opracowany przez Grupę Zadaniową IDF w ramach Stałego Komitetu ds. Standardów Tożsamości i Etykietowania i opiera się na stanie na wrzesień 2020r. Zastępuje poprzedni Biuletyn IDF nr 397/2005.

W równoległym wydaniu Biuletynu IDF „Przegląd krajowego i regionalnego prawodawstwa dotyczącego Ochrony Terminologii Mleczarskiej” dokonano streszczenia i przedstawiono refleksje dotyczące krajowych i regionalnych przepisów prawnych dotyczących Ochrony Terminologii Mleczarskiej”.

¹

STOSOWANE SKRÓTY:

CAC – Codex Alimentarius Commission – Komisja Kodeksu Żywnościowego

CCMMP – Codex Committee on Milk and Milk Products – Komitet Kodeksu ds. Mleka i Produktów Mlecznych

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations – Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ

GSFA – Codex General Standard for Food Additives – Ogólny Codex Standard Stosowania Dodatków do Żywności

GSLPF – Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods – Ogólny Codex Standard Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych

GSUDT – Codex General Standard for the Use of Dairy Terms – Ogólny Codex Standard Stosowania Terminów Mleczarskich

TBT Agreement – WTO Agreement on Technical Barriers to Trade - Porozumienie w Sprawie Barier Technicznych w Handlu (Umowa zarządzana przez Światową Organizację Handlu – przyp. tłum.)

WHO – World Health Organization – Światowa Organizacja Zdrowia

WTO – World Trade Organization – Światowa Organizacja Handlu

STRESZCZENIE

Historia i cele:

GSUDT zawiera wytyczne dotyczące prawidłowego stosowania terminów, które są uniwersalnie identyfikowane z produktami mlecznymi. Wspomniany Standard został opracowany przez Codex Komitet ds. Mleka i Przetworów Mlecznych (CCMMP, ang. Codex Committee on Milk and Milk Products) w późnych latach dziewięćdziesiątych XX wieku jako wynik rosnącej potrzeby zapewnienia dokładnego stosowania terminów mleczarskich w stosunku do produktów mlecznych i ograniczenia potencjalnego niewłaściwego stosowania terminów mleczarskich wobec produktów, które nie zawierają mleka lub jego pochodnych.

GSUDT został przedstawiony w [Załączniku nr 1](#) niniejszego Biuletynu.

W czasie kiedy coraz bardziej rośnie stosowanie dezorientacji w praktyce marketingu i nazewnictwa oraz w celu opisanie imitacji produktów mleczarskich oraz wykorzystywania pozytywnego postrzegania produktów mleczarskich ze zdrowotnego punktu widzenia, skuteczna interpretacja i stosowanie GSUDT stają się dla decydentów polityki w tym zakresie ważniejsze niż kiedykolwiek.

Zakres i Główna Zasada GSUDT:

GSUDT zajmuje się podziałem na kategorie, etykietowaniem i informacją promocyjną produktów mlecznych i spożywczych produktów niemlecznych, które starają się stosować terminy mleczarskie. Ważne jest zauważenie, że wspomniany zakres odnosi się do mleka do dalszego przetwarzania (pośrednie produkty mleczne i produkty luzem przeznaczone do dalszej obróbki) jak również do produktów mlecznych i niemleczarskich produktów dla końcowego konsumenta. GSUDT nie stosuje się do produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez człowieka, takich jak pasze dla zwierząt, lub produkty medyczne.

Zgodnie z GSLPF², podstawowa zasada GSUDT jest taka, że produkty spożywcze powinny być opisane i przedstawione w sposób, który zapewnia, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd lub dezorientowani. Etykietowanie produktów mlecznych lub produktów niemleczarskich z zastoso-

² Dostępne: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?Ink=1&url=https%253A252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2b1-1985%252FCXS_001e.pdf

waniem terminologii mleczarskiej nie może być pod żadnym względem fałszywe, wprowadzające w błąd, oszukańcze lub stwarzać błędne wrażenie w odniesieniu do ich charakteru, włącznie z sugerowaniem jakiegokolwiek innego produktu, z którym można by pomylić produkt spożywczy.

W nazewnictwie modyfikowanych produktów mlecznych powinny być wprowadzone, na etykiecie produktu, deskryptory lub kwalifikatory, jeśli ich pominięcie spowodowałoby wprowadzenie w błąd lub dezorientację konsumentów. Potrzebne są zwykle kwalifikatory kiedy mleko lub produkty mleczne są modyfikowane w następujący sposób: deklaracje (oświadczenia) o gatunku zwierząt (np. koza, bawół), modyfikacja składu (np. bez laktozy, lub modyfikacja zawartości tłuszczu mleka, zmiana w zawartości wody), modyfikacja właściwości żywieniowych, wydłużenie okresu przydatności do spożycia lub zmiana stanu fizycznego³.

Definicje GSUDT i Zastosowanie do Produktów Mlecznych:

Stosowanie terminów zawartych w GSUDT obejmuje: „mleko”, „produkt mleczny” i „przetwory mleczne odtworzone”, „przetwory mleczne rekombinowane” oraz „złożony produkt mleczny”. W GSUDT jest także jasno zaznaczone, że tylko wobec produktów, które spełniają postanowienia odpowiednich Standardów Kodeksowych dla mleka i przetworów mlecznych można stosować znormalizowaną nazwę lub termin. Codex zawiera 35 Standardów przedmiotowych dla przetworów mlecznych, w tym dla sera, śmietanki, mlecznych przetworów fermentowanych, składników mleczarskich oraz masła/produktów do smarowania. Prawie wszystkie te standardy zawierają szczegółowe wymagania dotyczące składu⁴.

Stosowanie i Błędne Stosowanie Nazewnictwa Mleczarskiego w odniesieniu do Produktów Niemleczarskich:

Ogólna zasada zawarta w GSUDT jest taka, że terminy mleczarskie są zastrzeżone dla mleka i przetworów mlecznych. Produkty, które nie zawierają mleka lub dozwolonych składników mleka, ale stosują terminologię mleczarską, nie są zgodne z GSUDT⁵. Innymi słowy, zwykle terminy mleczarskie (na przykład, mleko, śmietanka, ser, specyficzne nazwy serów, masło, jogurt itp) są zastrzeżone dla produktów, które są otrzymane z mleka lub przetworów mlecznych, ponieważ stosowanie tych terminów wobec innych produktów wprowadza w zasadniczy sposób w błąd konsumentów. Przykłady zwykłego, wprowadzającego w błąd stosowania terminów, które są niedozwolone przez GSUDT, znajdują się w części *Przykłady błędnego stosowania*.

Ponadto, przy wprowadzaniu hodowli bakteryjnych i składników wyhodowanych w laboratorium, które starają się konkurować z mlekiem i przetworami mlecznymi, konieczne jest przypomnienie, że definicja mleka w GSUDT odnosi się do „naturalnej wydzieliny gruczołu mlecznego zwierząt użytkowanych mlecznie uzyskanej z jednego lub więcej dojów...”. To oznacza, że produkty, które nie są „normalną wydzieliną gruczołu mlecznego” uzyskaną od zwierząt użytkowanych mlecznie, nie odnoszą się do definicji mleka opisanej w GSUDT. Gotowe produkty, które nie zawierają składnika mleczarskiego, ale zawierają wyhodowane lub uzyskane w laboratorium składniki, nie spełniają warunków GSUDT, aby były oznakowane na etykiecie jako mleko lub przetwory mleczne.

Dlaczego Dokładne Nazewnictwo jest Sprawą Zasadniczą

Zapewnienie, aby krajowe lub regionalne przepisy prawne/regulacje były zgodne z zasadami GSUDT jest pomocne, gdyż powoduje:

³ Ta lista nie jest wyczerpana

⁴ Kompletna lista Standardów mleczarskich Kodeksu znajduje się w Załączniku nr 2

⁵ Przewidziano niektóre szczególne wyjątki dla tradycyjnie nazywanych produktów (masło kakaowe, mleko/śmietanka kokosowe/a/ w puszkach). wspomniane wyjątki są przewidziane zarówno z powodu stosowania długoletniej praktyki jak i dlatego, że nie są one typowo sprzedawane jako zamienniki/substytuty zamiast używanej terminologii mleczarskiej

- Ograniczenie możliwości wprowadzenia w błąd konsumentów co do rodzaju i charakterystycznych wrodzonych właściwości produktów, które kupują;
- Uniknięcie żywieniowych niedoborów lub ujemnych wpływów na stan zdrowia, co mogłoby wynikać ze spożywania imitacji produktów mleczarskich, w których jest brak wysokojakościowego i dostępnego białka, wapnia, fosforu, potasu, jodu i witamin B2 i B12 obecnych w przetworach mlecznych. Podczas gdy wykazano, że spożycie produktu mlecznego ma długotrwały korzystny wpływ na stan zdrowia, wspomniane korzyści nie zostały przedstawione w imitacjach produktów mleczarskich; oraz
- Spełnienie wymagań w ramach Porozumienia TBT dotyczących dokładnego i uzasadnionego etykietowania produktu.

Ponieważ coraz więcej imitacji produktów mleczarskich jest sprzedawanych na całym świecie, jest sprawą zasadniczą zrozumienie potrzebnego konsensusu międzynarodowego w zakresie stosowania terminologii mleczarskiej, ponownej oceny praktyk rynkowych oraz podjęcie szczególnych działań, aby zapewnić, że konsumenci nie są wprowadzani w błąd. Proces częstej oceny, szczególnie wobec stosowania na rynku nowych technologii, będzie chronić konsumentów, zapewniać uczciwe praktyki w handlu produktami spożywczymi oraz spowodować zaufanie konsumentów, że dostają produkt o wartości jakościowej i odżywczej, której spodziewają się nabywając produkty mleczarskie.

1

HISTORIA

Od wynalezienia margaryny (w tamtym czasie nazywanej „sztucznym masłem”) wiele opracowań w dziedzinie technologii żywności skupiało swoją uwagę na uzyskiwaniu cech sensorycznych podobnych do wielu przetworów mlecznych, stosując wiele niemleczarskich surowców. Wspomniany trend przyspieszył w ostatnim czasie, zwiększony wprowadzającymi w błąd lub dezinformującymi kampaniami, które starają się umiejscowić produkty nie pochodzące od mleka w bezpośredniej konkurencji, albo sugerować, że produkty te są lepsze od przetworów mlecznych. W rzeczywistości, wartość odżywcza wspomnianych niemleczarskich produktów jest bardzo różna i może być gorsza od jakości oryginalnych produktów opartych na mleku.

Mleko i przetwory mleczne wykazują wysoką wartość żywieniową, unikalne cechy funkcjonalne i bardzo pozytywne charakterystyczne i sensoryczne cechy (tj. zapach, smak, tekstura). W konsekwencji, produkty mleczne uzyskały znaczącą pozycję na rynku i swój udział w krajach z historią mleczarstwa jak i w krajach rozwijających spożycie produktów mlecznych. Wspomniana pozycja na rynku powoduje, że wyprodukowanie czasem tańszych – ale niemniej jednak gorszych pod względem odżywczym imitacji – jest bardzo lukratywne. Co za tym idzie, dla handlarzy produktami niemleczarskimi stanowi pokusę wykorzystywanie wprowadzających w błąd praktyk marketingowych przy próbach przedstawiania wspomnianych produktów jako zamienników produktów mlecznych. Spowodowało to niedawno wzrost opracowywania i wprowadzania na rynek imitacji produktów, które cały sektor mleczarski na świecie uważa za wprowadzające w błąd konsumenta. Ostatnio, marketing niektórych imitacji produktów zawiera oświadczenia, że są one zdrowsze i bardziej przyjazne ze względu na emisję CO₂ niż produkty, które one imitują, ale ten temat nie jest poruszany w GSUDT.

GSUDT z 1999 roku został opracowany w celu wyjaśnienia i dostarczenia wskazówek dotyczących prawidłowego stosowania terminów, które są uniwersalnie identyfikowane z produktami mlecznymi. Prawidłowe wykorzystanie GSUDT pomoże konsumentom na całym świecie na jasne zrozumienie rodzaju i wrodzonej charakterystyki produktów, które kupują i spożywają – zarówno opartych na mleku jak i tych nie bazujących na nim.

Od 45 lat, Zbiór Zasad Kodeksu Żywnościowego (*Codex Alimentarius*) dotyczących Mleka i Przetworów Mlecznych zapewnia szerokie ramy dla standaryzacji składu mleka i przetworów mlecznych. Wspomniany zbiór odgrywa ważną rolę w zapobieganiu dezorientacji wobec produktów mlecznych i produktów niemleczarskich, włącznie z imitacjami i substytutami mleka i przetworów mlecznych. W tej roli wspomniany powyżej Zbiór Zasad chroni konsumentów przed wprowadzającymi w błąd praktykami i oszustwem.

Standard został ustanowiony w 1958 roku przez FAO i WHO i był naprawdę pierwszym pierwszym tekstem międzynarodowego dokumentu standardu żywności. W czasie swego istnienia, Standard został formalnie przyjęty przez 73 kraje, a zasady w nim ustanowione były realizowane w

prawodawstwie wielu krajów i regionów.

W 1994 roku, podczas pierwszej sesji nowo powstałego CCMMP (Standard Kodeksu Zasad dotyczących Mleka i Przetworów Mlecznych, **ang.** Codex Code of Principles concerning Milk and Milk Products) postanowiono rozpocząć gruntowny przegląd istniejącego wówczas Standardu. Przyczyny takiego postępowania były oczywiste, gdyż istniała potrzeba:

- dostosowania treści do Ogólnych Zasad Kodeksu i generycznych tekstów Kodeksu po restrukturyzacji poprzedniego Wspólnego Komitetu Ekspertów Rządowych FAO/WHO w zakresie Kodu Zasad dotyczących Mleka i Przetworów Mlecznych, przekształconego w Stały Komitet Kodeksu (CCMMP);
- usunięcia nieobowiązkowych klauzul i niepotrzebnych szczegółów oraz poprawienia naukowych podstaw w celu uzyskania zgodności z ogólną polityką przyjętą przez Komisję Kodeksu (*Codex Alimentarius Commission*) (CAC) po międzynarodowej konferencji w 1991 r (Konferencja FAO/WHO dotycząca Standardów Żywności, Związków Chemicznych w Produktach Spożywczych i Handlu Artykułami Spożywczymi - Melbourne⁶);
- wykreślenia postanowień, które dublują inne treści Kodeksu; oraz
- usunięcia różnicowania pomiędzy mlekiem krowim a mlekiem innych gatunków zwierząt (na przykład mleko kóz i bawolic).

W 1997 roku, projekt przeglądu został przedstawiony do przyjęcia podczas trzeciej sesji CCMMP. Następnie, Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła projekt w czerwcu 1999 r jako GSUDT (**ang.** General Standard for the Use of Dairy Terms).

6

2

CELE GSUDT

Główną funkcją GSUDT jest zapewnienie prawidłowego stosowania nazw i określeń powszechnie uznawanych i przeznaczonych dla mleka i przetworów mlecznych, kiedy są one stosowane na etykiecie lub oznakowaniu⁷ mleka, przetworów mlecznych, złożonych produktów mlecznych lub stosują się do innych produktów spożywczych. Głównym celem jest ochrona konsumentów przed wprowadzeniem w błąd oraz zapewnienie uczciwych praktyk handlowych poprzez określenie przyjętych w skali międzynarodowej wytycznych stosowania terminologii mleczarskiej na etykietach produktów spożywczych.

Poza tym, inne funkcje GSUDT obejmują zapewnienie międzynarodowego standardu odniesienia przeznaczonego do zastosowania w ramach Porozumienia TBT⁸, oraz ogólnych zasad stosowania Standardów Kodeksu dla poszczególnych produktów mlecznych⁹.

Ponieważ przyjęcie Codex Standardów w krajowym prawodawstwie jest dobrowolne, chociaż bardzo się do tego zachęca, warto zauważyć, że GSUDT nie nakłada samodzielnie żadnych prawnych zobowiązań ani nie określa wymagań w zakresie produkcji lub ograniczenia produkcji jakiegokolwiek produktu. GSUDT nie popiera żadnych szczególnych technologii lub obróbki, ani też ich nie zabrania. Działanie GSUDT jest związane tylko z nazewnictwem produktów mlecznych i prawidłowym stosowaniem terminologii mleczarskiej w innych produktach spożywczych. Wszelkie ograniczenia techniczne lub dotyczące składu, które są uważane za konieczne, muszą być dokonywane w ramach Standardów dla poszczególnych produktów mlecznych, których to dotyczy.

⁷ brak treści przypisu w oryginalnym dokumencie w jęz. angielskim

⁸ Jw.

⁹ Jw.

3

SYTUACJA W ODNIESIENIU DO POROZUMIENIA TBT

Ponieważ Standard został przyjęty w skali międzynarodowej, wszystkie postanowienia GSUDT są ważne w kontekście Porozumienia TBT WTO.

Podstawową zasadą Porozumienia TBT jest to, że **środki techniczne**¹⁰ nie mogą być bardziej restrykcyjne niż jest to konieczne, aby spełnić **uzasadniony cel**¹¹ taki jak zapobieganie oszukańczym praktykom. Środki te powinny być ustanowione w sposób, który jest przejrzysty dla innych rządów, aby uniknąć zakamuflowanej ochrony produkcji krajowej i arbitralnych decyzji. Ogólnie biorąc, krajowe środki spełniają próbę bycia „nie bardziej restrykcyjnymi niż to konieczne” kiedy są dostosowane do międzynarodowego Standardu.

Porozumienie TBT nie odwołuje się do żadnego określonego organu ustanawiającego standardy międzynarodowe jako do „punktu odniesienia” (**ang.** bench-mark). Jednakże, w stosunku do etykietowania produktów spożywczych, ogólnie uznaje się, że Kodeks Żywnościowy (**ang.** *Codex Alimentarius*) publikuje ważne Standardy odniesienia dla zastosowania Porozumienia TBT.

Ponieważ Standardy Kodeksowe, włącznie z GSUDT są uważane za wystarczające w kontekście międzynarodowego handlu produktami spożywczymi, spełniając „uzasadniony cel” zapobiegania oszukańczym praktykom, kraje, które są sygnatariuszami Porozumienia TBT są zachęcane do stosowania GSUDT jako podstawy dla swoich odpowiednich przepisów. Jednakże, należy przyznać, że kraje mają swoje prawo do różnego podejścia wobec zaakceptowanego stosowania terminologii mleczarskiej, kiedy mogą uzasadnić wspomniane różnice.

Porozumienie TBT zapewnia poszczególnym krajom możliwość uzasadnienia stosownych wymagań etykietowania, niezależnie od istnienia referencyjnego dokumentu Codex, kiedy warunki lokalne w indywidualnych krajach stwarzają konieczność uzasadnienia (**Uzasadniony cel**¹¹) w przypadku odbiegania od treści Kodeksu. Przyjęcie przez Komisję Codex Standardu (CAC) jedynie służy ułatwieniu danemu krajowi w uzasadnieniu jego technicznych regulacji tam, gdzie wybiera on zgodność z Codex.

¹⁰ brak tekstu przypisu w dokumencie oryginalnym

¹¹ jw.

4

ZAKRES GSUDT

GSUDT obejmuje kategoryzację, etykiety żywności i etykietowanie oraz związaną informację promocyjną mleczarskich i niemleczarskich produktów spożywczych, które dążą do stosowania nazewnictwa mleczarskiego. Terminologia stosowana w innych rodzajach przepisów dotyczących żywności i oficjalnej dokumentacji (na przykład, standardy dotyczące dodatków do żywności) powinny pozostawać zgodne z GSUDT.

Warto dodać, że wspomniany zakres stosuje się do produktów spożywczych do dalszego przetwórstwa jak również do produktów dla końcowego konsumenta. Wobec tego, postanowienia stosują się do etykietowania produktów spożywczych, jak też do etykietowania pośrednich przetworów mlecznych, pojemników dla hurtowni, włącznie z produktami luzem przeznaczonymi do spożycia jako produkty spożywcze po dalszym przetworzeniu/przygotowaniu. GSUDT nie odnosi się do produktów nieprzeznaczonych do spożycia przez człowieka (na przykład, pasze zwierzęce, produkty medyczne i tekstylia itd.).

5

DEFINICJE

GSUDT definiuje: „terminy mleczarskie” oraz podstawowe grupy przetworów mlecznych „mleko”, produkt mleczny”, „produkt mleczny rekombinowany”, „produkt mleczny odtworzony” oraz produkt mleczny złożony”.

5.1. TERMINOLOGIA MLECZARSKA

GSUDT definiuje terminy mleczarskie jak „nazwy, oznaczenia, symbole, ilustracje lub inne wyrażenia, które odnoszą się do, lub sugerują, bezpośrednio lub pośrednio, mleko lub przetwory mleczne” (Sekcja 2.6).

Przykłady (lista nieograniczona) symboli, które są związane z mleczarstwem obejmują:

- Zwierzęta, od których pozyskuje się mleko,
- Ilustracje produktów charakterystycznych takich jak ser,
- Szklane butelki na mleko, bańki na mleko, masielnice itp.

5.2. ZWYKŁE PRZETWORY MLECZNE

Mleko jest zdefiniowane jako „normalna wydzielina gruczołu mlecznego zwierząt użytkowanych mlecznie, uzyskana z jednego lub więcej dojów, do którego nic nie dodano ani nic nie odjęto, przeznaczona do spożycia jako płynne mleko lub do dalszego przetwarzania” (Sekcja 2.1)

Na pierwsze spojrzenie i bez odwoływania się do rozdziału 4.2.2 i 4.2.3, podana definicja opisuje „mleko surowe” które nie zostało poddane żadnemu rodzajowi obróbki cieplnej lub innego przetwarzania. Mleko spożywcze, które zostało poddane obróbce jest sklasyfikowane jako „produkt mleczny”. Jednakże, termin „mleko” jest szeroko stosowany dla określenia „mleka do picia” (lub „mleka spożywczego”, **ang.** fluid milk) nawet kiedy zostało ono poddane pewnym obróbkom. Jest wobec tego konieczne, aby CCMMP rozważyło dodatkowe postanowienia, które pozwalają na kontynuowane stosowanie terminu „mleko” dla nazywania niniejszych produktów (**patrz Sekcja 7.2 obecnego Biuletynu**).

Podana definicja obejmuje wydzielinę gruczołu mlecznego każdego ssaka, od którego pozyskuje się mleko, Takie zwierzęta to krowy, owce, kozy, bawolice, wielbłądzice, jaki, zebu, renifery, lamy, kłaczki itd. Ważne jest zapamiętanie niniejszej definicji, ponieważ większość Standardów dotyczących produktu mlecznego podaje, że produkt mleczny można otrzymać z mleka

rozumianego zgodnie z niniejszą definicją.

Produkt mleczny jest zdefiniowany jako „*produkt uzyskany przez każdą obróbkę mleka, które może zawierać dodatki do żywności oraz inne składniki, funkcjonalnie niezbędne do przetwarzania*” (Sekcja 2.2.)

Chociaż produkt mleczny musi być otrzymany z mleka, definicja nie zapobiega poddawaniu mleka różnym etapom obróbki, zanim stanie się produktem końcowym.

Standardy Codexu dotyczące produktu mlecznego określają, które dodatki do żywności lub klasy dodatków do żywności są technologicznie uzasadnione. W przyszłości (proces trwający) wszystkie zezwolenia na dodatki do żywności będą przeniesione z indywidualnych Codex Standardów dotyczących produktu mlecznego do Ogólnego Codex Standardu dla Dodatków do Produktów Spożywczych (GSFA) (Codex Stan 192). Celem jest ustanowienie jednego standardu referencyjnego dla dodatków do żywności.

Inne składniki, które są funkcjonalnie niezbędne dla produktu mlecznego i/lub procesu jego produkcji mogą obejmować (ale nie ograniczać się do) środki wspomagające przetwarzanie, kultury bakteryjne, sól i żelatynę. Dodanie substancji takich jak żelatyna, w nadmiarze wobec tego co jest funkcjonalnie konieczne, uważane jest za zamiennik składników mleka i spowoduje, że produkt stanie się produktem niemleczarskim, który podlega postanowieniom zawartym w Sekcji 4.6.3 GSUDT.

Inne dodatki takie jak składniki charakteryzujące, włącznie z przyprawami, spożywczymi produktami smakowo-zapachowymi, substancjami słodzącymi i/lub substancjami smakowo-zapachowymi, nie są funkcjonalnie niezbędne do wytworzenia produktu mlecznego, ale mogą być dodane, aby „przemawiały” do konsumentów. W przypadku dodania oraz pod warunkiem, że nie zastępują one składników mleka, w całości lub częściowo, i pod warunkiem, że mleko, przetwory mleczne lub składniki mleka pozostają zasadniczą częścią w znaczeniu ilościowym w produkcie końcowym, produkt mleczny jest sklasyfikowany jako „produkt mleczny złożony” (**patrz Sekcja 5.3 niniejszego Biuletynu**). Jednakże, w ograniczonych przypadkach, substancje niemleczarskie, które są ogólnie powiązane z produktami smakowo-zapachowymi, ale dają inny efekt technologiczny, są określane jako funkcjonalnie niezbędne, i wobec tego, dozwolone do stosowania w produktach odpowiadających definicji produktu mlecznego. Jednym z przykładów jest cukier w Zagęszczonym Mleku Słodzonym (CODEX STAN 282), który jest dodawany w celu utrwalenia produktu, a nie nadawania słodkiego smaku.

GSUDT także podaje definicje produktów mlecznych **rekombinowanych i odtworzonych** (Sekcje 2.4 i 2.5). Terminy te można stosować w odniesieniu do produktów mlecznych zgodnie z Sekcją 4.4. GSUDT – Stosowanie terminów dla produktów mlecznych odtworzonych i rekombinowanych (**patrz Sekcja 7.7.2 niniejszego Biuletynu**).

5.3. PRODUKTY MLECZNE ZŁOŻONE

Produkt mleczny złożony jest zdefiniowany jako „*produkt, dla którego mleko, produkt mleczny lub składniki mleczne są istotną częścią w znaczeniu ilościowym w produkcie końcowym do spożycia,*

pod warunkiem, że składniki nie pochodzące z mleka nie mają na celu zastąpienia ani w części ani w całości jakiegokolwiek składnika mleka” (Sekcja 2.3).

Niniejsza definicja opiera się na tym, co rozumie się przez bycie „zasadniczą częścią w znaczeniu ilościowym” w produkcie gotowym i przeważnie zależy to od pewnej liczby czynników, takich jak:

- potrzeba scharakteryzowania i jasnego zidentyfikowania gotowego produktu mlecznego dla końcowego konsumenta lub użytkownika;
- charakteru produktu mlecznego (na przykład zawartość suchej masy, intensywność smaku i zapachu);
- charakteru dodanego produktu niemleczarskiego (na przykład, zawartość suchej masy, intensywność smaku i zapachu).

Niemleczarskie składniki nie powinny, w całości ani w części, zajmować jakiegokolwiek miejsca składnika mlecznego. Wobec tego, inne produkty spożywcze i substancje, które są akceptowalne obejmują takie, które nadają dodatkową charakterystykę produktowi mleczarskiemu, takie jak składniki charakteryzujące (na przykład, aromaty, przyprawy, zioła i substancje smakowo-zapachowe)¹².

Kiedy niemleczarski składnik jest dodawany z zamiarem zastąpienia składnika mleka (na przykład tłuszcz mleczny, białko mleka), stosowanie terminów mleczarskich dla uzyskanej żywności powinno być zgodne z Sekcją 4.5 GSUDT (**patrz Sekcja 8 niniejszego Biuletynu**).

¹² „Mleko słodzone zagęszczone” (CODEX STAN 282) jest produktem mlecznym, ale nie produktem mlecznym złożonym, podczas gdy „mleko słodzone fermentowane” (CODEX STAN 243) jest produktem mlecznym złożonym.

6

ZASADY OGÓLNE

Jedną z podstawowych zasad GSUDT jest to, że produkt spożywczy musi być opisany i przedstawiony w taki sposób, aby zapewnić, że konsumenci nie będą wprowadzeni w błąd ani zdezorientowani. Żadna etykieta nie może być fałszywa, wprowadzająca w błąd, oszukańcza lub w żadnym aspekcie stwarzać błędne wrażenie odnośnie swego charakteru, włącznie z sugerowaniem jakiegokolwiek innego produktu, z którym można by pomylić dany produkt spożywczy.

Powyzsze stwierdzenie jest podstawą wielu postanowień GSUDT, włącznie z ogólną zasadą podaną w Sekcji 3, która podkreśla, że ogólnym celem Kodeksu Żywnościowego (*Codex Alimentarius*) jest zapewnienie, aby konsumenci nie byli, na przykład, wprowadzani w błąd, zapewniając uczciwe praktyki handlowe. Niniejsze postanowienie jest szczególnie odzwierciedlone w GSUDT w celu zapewnienia, że omawiana zasada odnosi się do wszystkich produktów mleczarskich, produktów mlecznych złożonych, produktów spożywczych, które wykorzystują składniki mleczarskie oraz produktów, które imitują produkty mleczarskie lub składniki mleczne.

7

ZASTOSOWANIE TERMINOLOGII MLECZARSKIEJ W ODNIESIENIU DO PRODUKTÓW MLECZARSKICH

Główna część GSUDT (Sekcje 4.1 do 4.5) jest poświęcona nazewnictwu produktów mleczarskich. Postanowienia GSLPF wykraczające poza postanowienia poziome¹³ w zakresie etykietowania są takie, ponieważ określają dodatkowe wymagania, albo przewidują dalsze szczegóły lub interpretacje, w stosunku do postanowień poziomych zawartych w GSLPF (Ogólny Standard Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych, **ang.** General Standard for Labelling of Prepacked Foods).

7.1. OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE NAZEWNICTWA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Sekcja 4.1.1 GSUDT podkreśla postanowienia w zakresie nazewnictwa GSLPF.

Zgodnie z Sekcją 4.1.1 GSLPF (**ang.** General Standard for Labelling of Prepacked Foods), nazwa jakiegokolwiek produktu spożywczego ma wskazywać jego rzeczywisty charakter i musi normalnie być specyficzna, a nie generyczna.

Nazwa stosująca się do produktu spożywczego powinna być wybrana zgodnie z następującą hierarchią:

1. Priorytetem powinna być nazwa ustanowiona przez Codex. Jeżeli istnieje ustanowiony handlowy Standard Kodeksowy danego produktu, który określa nazwę produktu spożywczego, ta nazwa powinna być stosowana¹⁴.
2. Tam gdzie nie został ustanowiony Codex Standard, stosuje się nazwę przypisaną przez prawodawstwo krajowe (w tym przypadku, ten sam produkt może nazywać się różnie w różnych krajach).
3. Tam gdzie nie istnieje Codex Standard, oraz jeśli prawodawstwo krajowe nie nakazuje nazwy, nazwa ta powinna być wybrana z jednej z dwóch poniżej podanych opcji:
 - powszechna lub zwyczajowa nazwa istniejąca w powszechnym użyciu; lub

¹³ termin „postanowienie poziome” oznacza postanowienie, które stosuje się ogólnie do (wszystkich) produktów spożywczych

¹⁴ Handlowe Standardy Kodeksowe, które funkcjonują jako standardy, zostały ustanowione dla wielu produktów mlecznych; jednakże, standardy te nie nakazują stosowania nazw, które one noszą, ale określają kryteria techniczne i warunki, jakie powinny być przestrzegane, kiedy stosuje się wspomniane nazwy (patrz, dodatkowo, Sekcja 8.3 niniejszego Biuletynu)

- stosowny termin opisowy, który nie wprowadza w błąd ani nie dezinformuje konsumenta.

Postanowienia GSUDT stosują się do trzech poziomów powyższej hierarchii. Należy zauważyć, że istnieje znacząca liczba mleczarskich Standardów Kodeksowych, które zawierają dodatkowe wymagania w zakresie etykietowania produktów mleczarskich znajdujących się w zakresie odpowiednich standardów.

7.2. NAZEWNICTWO PRODUKTÓW MLECZARSKICH ODPOWIADAJĄCYCH DEFINICJI MLEKA (TO JEST, MLEKA SUROWEGO)

Sekcja 4.2.1 GSUDT zastrzega, że tylko produkty spożywcze zgodne z definicją mleka mogą nosić nazwę „mleko” (to jest, bez określania).

Uwaga: Sekcje 4.2.2 i 4.2.3 GSUDT zezwalają na, i zawierają warunki stosowania terminu „mleko” w nazewnictwie niektórych produktów mlecznych (*patrz [Sekcja 7.5](#) i [Sekcja 7.8.1](#) niniejszego Biuletynu*).

Bez dalszych postanowień, spowodowałoby to, że surowe mleko byłoby oznaczane tylko jako „mleko” a mleko pasteryzowane jako „mleko pasteryzowane” zgodnie z ogólnymi postanowieniami w zakresie nazewnictwa GSLPF (Sekcja 4.1.2), które wymagają dodatkowego słownictwa, aby opisać zmieniony charakter mleka (obróbka cieplna). Jednakże, w większości krajów, termin mleko jest niekwalifikowany jako nazwa pasteryzowanego produktu. Poza tym, charakter wstępnie opakowanego „mleka” pozostaje niezmieniony w porównaniu do „mleka surowego”, gdyż nie zostało ono poddane dalszemu przerobowi. Aby dostosować omawianą praktykę, w Sekcji 4.2.1 GSUDT stwierdza się, że kiedy mleko oferowane do sprzedaży nie zostało poddane obróbce cieplnej, do nazwy ma być dodany kwalifikator „surowe” (*patrz także [Sekcja 7.5](#) niniejszego Biuletynu na temat nazewnictwa produktów mlecznych modyfikowanych*). Wspomniane oświadczenie nie odnosi się do etykietowania mleka surowego przeznaczonego do przerobu, ale identyfikuje ważne rozróżnienie w terminologii i należy je stosować do mleka surowego sprzedawanego luzem i oferowanego bezpośrednio do sprzedaży konsumentom lub w celu cateringowym.

7.3. STOSOWANIE NAZW OKREŚLONYCH W STANDARDACH KODEKSU DLA PRODUKTU MLECZNEGO

Sekcja 4.3.1 GSUDT ustala, że określone w handlowych Standardach Kodeksowych dla przetworów mlecznych mogą być stosowane tylko, jeśli produkt jest zgodny z odpowiednim Standardem. Innymi słowy stosowanie nazwy określonej przez Standard Kodeksowy dla produktu mlecznego jest nieobowiązkowe, ale jeśli produkt mleczny ma już taką nazwę, wówczas należy przestrzegać wszystkich postanowień danego Standardu. Jeśli ten sam produkt ma nazwę, która jest inna od nazwy określonej w Standardzie Kodeksowym dla produktu mlecznego, wówczas przepisy takiego Standardu nie mają zastosowania.

Wyjaśnienie to w Sekcji 4.3.1 jest potrzebne, aby uwzględnić fakt, że nazwy przetworów określone w handlowych Standardach Kodeksowych są alternatywne i niewyczerpane. Bez powyższej specyfikacji zastosowanie będzie miało ogólne podejście zawarte w Sekcji 4.1.1.1 GSLPF, które stanowi, że obowiązkowe jest zastosowanie co najmniej jednej z nazw ustanowionych dla żywności w Standardzie Kodeksowym. Ogólne podejście powodowałoby w rezultacie wymóg, że ser, który

odpowiadałby składem i innymi opisami serowi rodzajowemu (na przykład Camembert) powinien mieć tę nazwę. Jakkolwiek wiele serów rodzajowych określonych przez Kodeks jest nazywanych różnie w różnych krajach. Zatem zastosowanie ogólnych zasad nazewnictwa żywności jakie określono przez GSLPF byłoby przeciwdziałaniem dla handlu. Głównym celem Standardów Kodeksowych dla przetworów mlecznych jest zdefiniowanie połączenia nazwa/produkt zapewniając, że przy stosowaniu nazwy produkt spełnia wymagania odpowiedniego Standardu.

7.4. NAZEWNICTWO PRODUKTÓW MLECZNYCH, KTÓRE NIE SĄ OBJĘTE ODPOWIEDNIM HANDLOWYM STANDARDEM KODEKSOwym LUB KRAJOWYM STANDARDEM TOŻSAMOŚCI

Produktom, które z jakiegokolwiek przyczyny, nie znajdują się w zakresie jednego lub więcej istniejących standardów dla produktu mlecznego (Handlowe Standardy Kodeksowe albo krajowe standardy tożsamości) muszą zostać przypisane stosowne nazwy nie wprowadzające w błąd. Nazwy niewprowadzające w błąd byłyby nazwami, które są albo powszechne albo zwyczajowe (będące w powszechnym użytku) lub odpowiednim terminem opisowym, który nie dezinformuje ani nie wprowadza w błąd konsumenta. Właściwe organy nie przewidują odpowiednich określeń dla takich produktów i w konsekwencji, w typowej sytuacji producent i/ lub firma pakująca identyfikuje takie produkty. W takich okolicznościach, GSUDT zapewnia istotne wskazówki dla prawidłowego stosowania terminów mleczarskich.

Jedyną dostępną opcją dla producentów takich produktów pozostaje często opisowe określenie, gdyż powszechnie stosowane nazwy nie mogły zostać ustalone.

Zasady GSUDT odnoszą się zarówno do wspomnianych produktów, włączając nazewnictwo produktów mlecznych, które zostały zmodyfikowane pod względem składu oraz nazewnictwo produktów mlecznych złożonych.

GSUDT nie zawiera odpowiednich regulacji dotyczących stosowania nazw ustanowionych przez właściwe organy, kiedy nazwy te są stosowane w nazewnictwie opisowym, które obejmuje ustalone nazwy innych produktów mlecznych. Niemniej jednak, w tym przypadku, Sekcje 4.6.3 i 4.6.4 zawierają przepisy dla wszelkich niemleczarskich produktów, tam gdzie stosowanie nazw produktów mlecznych jest dopuszczalne tylko wtedy jeśli dany produkt niemleczarski rzeczywiście zawiera nazwany produkt mleczny jako składnik. Odniesienie do tego samego produktu mleczarskiego, który jest przedmiotem imitacji, nie jest dozwolone, np. „ser wegański”.

7.5. NAZEWNICTWO PRODUKTÓW MLECZNYCH MODYFIKOWANYCH

Aby zapobiec wprowadzaniu konsumenta w błąd w przypadku produktów mlecznych modyfikowanych, w Sekcji 4.1.2 GSLPF podaje się warunkowy obowiązek stosowania odpowiednich deskryptorów dodatkowo do nazwy. Brzmi on następująco:

„Powinny pojawić się na etykiecie, albo w połączeniu z, albo w pobliżu nazwy produktu spożywczego, takie dodatkowe słowa lub wyrażenia jako konieczne, aby uniknąć wprowadzenia w błąd lub dezinformacji konsumenta w odniesieniu do rzeczywistego charakteru i fizycznego stanu produktu spożywczego, włączając, ale nie ograniczając się do typu środka opakowaniowego, stylu, oraz warunku lub typu obróbki, jeśli takowej był poddany: na przykład: suszony, zagęszczony,

odtworzony, wędzony.”

Sytuacje, w których można uznać, że konsument mógłby być wprowadzony w błąd są oczywiście kwestią częstych i ciągle trwających debat, a spostrzeżenia w tym względzie są różne w różnych krajach, w zależności od tradycji, indywidualnych cech kulturowych i specyficznych dla danego języka.

Przy podjęciu decyzji, które deskryptory (kwalifikatory) powinny być wymagane lub nie wymagane w nazwie, należy wziąć pod uwagę minimum trzy następujące czynniki:

1. Rodzaj produktu;
2. Czy tożsamość (charakter) produktu różni się od produktu referencyjnego („normalnego”), znanego konsumentowi; oraz
3. Czy dokonana modyfikacja (w porównaniu do produktu referencyjnego) wpływa na zamierzone zastosowanie, okres przydatności do spożycia, wartości odżywcze, smak i podobne atrybuty w sposób, który w znacznym stopniu zmienia charakter produktu.

Ogólnym podejściem jest ocena potrzeby istnienia deskryptora (kwalifikatora) zgodnie z powyższą listą trzech czynników. Takie podejście powoduje, że niektóre deskryptory stają się w niektórych przypadkach obowiązkowe, podczas gdy w innych przypadkach nie są one potrzebne¹⁵. Niektóre przykłady deskryptorów (kwalifikatorów) istotne dla produktów mlecznych w oparciu o powyższe czynniki znajdują się w tabeli poniżej.

¹⁵ Konsekwencje nazywania pewnych modyfikacji przetworów mlecznych są odpowiednio uwzględniane przez GSUDT. Dotyczy to pewnych modyfikacji surowców (patrz Sekcja 7.7 niniejszego Biuletynu) oraz modyfikacje składu (patrz Sekcja 7.8 niniejszego Biuletynu)

Przykłady deskryptorów/kwalifikatorów stosowane dla produktów mleczarskich

| Kwalifikatory, które odnoszą się do: | Czynnik | Przykłady deskryptorów | Odpowiadający produkt referencyjny |
|--|------------------------------------|--|--|
| Stosowanych surowców | Pochodzenie gatunku zwierząt | „Wyprodukowane z mleka owczego” | Produkt uzyskany z mleka krowiego |
| Modyfikacji składu | Zmodyfikowany skład mineralny | „Zdemineralizowany” | Produkt normalnie nie jest zdemineralizowany |
| | Zmodyfikowana zawartość laktozy | „Bez laktozy” | Produkt normalnie zawiera laktozę |
| | Frakcjonowanie tłuszczu | „Do smarowania” | Produkt normalnie jest znacznie mniej smarowny |
| | Modyfikacja zawartości tłuszczu | „Częściowo odtłuszczony” | Wersja pełnotłusta |
| | | „Śmietankowy” | Mleko |
| | Zmiana zawartości wody | „Suszony” lub „Proszek” | Normalny produkt jest cieczą |
| | | „Do smarowania” | Produkt normalnie nie jest smarowny |
| „Do picia” | | Produkt normalnie jest zbyt lepki aby swobodnie przepływać | |
| Zmiany właściwości odżywczych | Dodatek mikroskładników odżywczych | „Zagęszczony” | Normalny produkt to taki, z którego nie usunięto wody |
| | | „Wzbogacony w wapń” | Normalnie produkt jest produkowany bez takiego wzbogacenia |
| | Zwiększenie zawartości tłuszczu | „Podwójna śmietanka” lub „Wysokotłuszczowy” | Normalny produkt zawiera niższą zawartość tłuszczu |
| Zmniejszenie zawartości tłuszczu | „Lekki” | Normalny produkt zawiera wyższą zawartość tłuszczu | |
| Zmiany cech sensorycznych | Smakowy | „Owocowy” | Wersja zwykła |
| | | „Z przyprawami” | |
| | | „Słodzony” | |
| | Różna charakterystyka sensoryczna | Jogurt truskawkowy „Ukwaszony” | Wersja zwykła Produkt jest normalnie (mikrobiologicznie) fermentowany |
| Różna technologia | „Pikantny” | Tradycyjna wersja jogurtu | |
| | „Łagodny” | Tradycyjna wersja jogurtu | |
| Wydłużony okres przydatności do spożycia | Obróbka bakteriobójcza | „Sterylizowany” | Wersja pasteryzowana |
| „UHT” | | | |
| „Długotrwały” | | | |
| Zmiana stanu fizycznego | Bardziej rozpuszczalny | „Instant” | Wersja mniej rozpuszczalna |
| | Podzielony na części | „Rozdrobniony” | Wersja pełna |
| | | „W plasterkach” | |

7.6. NAZEWNICTWO PRODUKTÓW MLECZNYCH ZŁOŻONYCH

Zgodnie z Sekcją 4.5. GSUDT, produkty mleczne złożone powinny być nazywane poprzez określenie przeznaczenia produktu mlecznego, tworzącego zasadniczą część wraz z opisem innych dodanych składników charakteryzujących (takich jak spożywcze substancje smakowo-zapachowe). Opis innych składników może być uproszczony, n.p. przez użycie nazwy grupowej.

Niektóre przykłady to „jogurt truskawkowy”, „mleko czekoladowe”, „ser pikantny”, „masło czosnkowe”, „lody waniliowe”.

7.7. MODYFIKACJA W ZAKRESIE SUROWCÓW

GSUDT wyszczególnia dwa typy modyfikacji związanych ze stosowanymi surowcami.

7.7.1. Mleko od różnych gatunków zwierząt

W Sekcji 4.1.2. zastrzega się warunkowe wymaganie deklarowania gatunku zwierzęcia, od którego pozyskiwane jest mleko (lub przetwory mleczne) stosowane w produkcji danego produktu mlecznego.

Wspomniane postanowienie zabezpiecza zgodność z Sekcją 4.1.2. GSLPF, gdyż pochodzenie użytego mleka może mieć wpływ na charakter produktów mlecznych włącznie z, ale nie ograniczając się do, smaku i zapachu, barwy, tekstury, składu itp. Etykiety są wymagane tylko tam gdzie konsumenci mogliby zostać wprowadzeni w błąd wskutek ich pominięcia. Wobec tego, stosowanie etykiet może nie być konieczne do takiego stopnia, w jakim konsumenci wiążą niektóre rodzaje mleka z gatunkiem zwierząt (na przykład, mleko krowie w Skandynawii/USA; mieszanina mleka krowiego/bawolego w Indiach; mieszanina różnych rodzajów mleka w niektórych krajach Afryki).

Inne sposoby przedstawienia omawianego zagadnienia można rozważać jako alternatywę dla etykietowania tam gdzie to wymagane. Obejmują one zastrzeżenie odpowiedniej nazwy odmiany danego produktu uzyskanego z mleka od danego gatunku zwierzęcia lub, przeciwnie, odpowiednio wiążąc taką nazwę z produktem wyprodukowanym z mleka jakiegokolwiek gatunku zwierzęcia.

Ponieważ omawiana zasada stosuje się do wszystkich produktów mlecznych, główną przyczyną włączenia niniejszego postanowienia do GSUDT było uproszczenie – w przeciwnym razie wszystkie Standardy produktów mlecznych musiałyby włączyć takie samo postanowienie.

7.7.2. Rekombinacja/odtworzenie

W Sekcji 4.4 GSUDT przedstawiono potrzebę deklarowania, czy produkt mleczny został rekombinowany czy odtworzony. Niniejsze postanowienie jest zgodne z Sekcją 4.1.2. GSLPF.

Ogólnie, nie ma potrzeby deklarowania rekombinacji lub odtworzenia na etykiecie. Jest to uzasadnione tym, że większość Standardów dla produktu mlecznego pozwala na stosowanie każdego produktu mlecznego jako surowca, pozwalając w ten sposób na odtworzenie lub rekombinację bez żadnych ograniczeń.

Zalecenie to opiera się na przesłance, że stosowanie deskryptorów „rekombinacja” lub „odtworzenie” w przypadku większości produktów nie byłoby konieczne z następujących powodów:

- surowce wymienione są w wykazie składników.
- większość produktów mlecznych podlega kilku różnym obróbkom lub procesom¹⁶.

Jednakże, w niektórych krajach lub dla szczególnych produktów, tam gdzie brak stwierdzenia wskazującego na odtworzenie lub rekombinację uważa się za wprowadzenie w błąd konsumenta, sformułowane jest stwierdzenie, które pozwala kompetentnym organom w tych krajach wymagać etykiet i/lub zezwalać na włączenie takich wymagań do stosownych standardów produktów.

7.8. MODYFIKACJE SKŁADU

Kiedy produkt spożywczy jest modyfikowany, GSLPF wymaga stosowania odpowiednich deskryptorów. Zastosowanie niniejszej zasady w odniesieniu do modyfikacji składu jest opisane w GSUDT (odpowiednio Sekcje 4.2.2, 4.2.3 i 4.3.3). Należy podkreślić, że bez względu na postanowienia wspomnianych sekcji GSUDT, postanowienia ogólne GSLPF stosują się do wszystkich innych (nie dotyczących składu) modyfikacji dokonanych w produkcie mlecznym.

Ponieważ GSUDT nie jest standardem dotyczącym składu, ogólnie nie zabrania się ani nie wymaga jakiegokolwiek szczególnego składu lub metody produkcji¹⁷. Dotyczy to tylko właściwego stosowania powszechnych terminów mleczarskich w nazewnictwie produktów (czymkolwiek mogą one być). Konsekwentnie, w Sekcji 4.2.2. przedstawia się wymagania stosowania terminu „mleko” jako takiego, podczas gdy w Sekcji 4.3.3 porusza się sprawę nazywania dowolnego produktu mlecznego, modyfikowanego czy nie, uzyskanego z mleka surowego lub z produktu mlecznego.

7.8. 1. Mleko spożywcze

Ogólne postanowienie zawarte w Sekcji 4.2.2. GSUDT określa warunkowe stosowanie terminu „mleko” w nazewnictwie mleka, które zostało zmodyfikowane w zakresie składu. Poza zakresem GSUDT jest przedstawianie rodzajów modyfikacji, które są dozwolone.

Ponieważ nie istnieje żaden Codex Standard dla mleka spożywczego, jakiegokolwiek ograniczenia (w składzie i przetwórstwie) w odniesieniu do tego produktu mlecznego są pozostawione do decyzji krajowej jurysdykcji. GSUDT zastrzega tylko, że termin „mleko” może być stosowany przy zmianie składu „mleka”, tylko jeżeli poczyniona modyfikacja jest wyraźnie stwierdzona na etykiecie w pobliżu terminu „mleko”.

Niektóre przykłady nazw mlek spożywczych ze zmodyfikowanym składem, które byłyby dozwolone zgodnie z GSUDT:

- Mleko pełne
- Mleko o obniżonej zawartości tłuszczu

¹⁶ Konsument normalnie nie byłby wprowadzony w błąd poprzez stosowanie powszechnej nazwy bez określonego wskazania faktu rekombinacji lub odtworzenia w nazwie produktu spożywczego. W wykazie składników jest przewidziana wystarczająca informacja na temat stosowanych surowców. Takie podejście zostało także wybrane dla większości innych produktów spożywczych.

¹⁷ Jednym wyjątkiem jest postanowienie w Sekcji 4.2. 3 GSUDT dotyczące odpowiedniej technologii dla regulacji zawartości białka i tłuszczu

- Mleko odtłuszczone
- Mleko o zredukowanej (obniżonej) zawartości laktozy
- Mleko wzbogacone w witaminy
- Mleko wzbogacone w białko
- Mleko wzbogacone w wapń

7.8.2. Inne produkty mleczne

Podobnie jak w postanowieniu odnoszącym się do mleka o zmodyfikowanym składzie (Sekcja 4.2.2), w Sekcji 4.3.3 GSUDT określono stosowanie nazw produktów mlecznych, które zostały zmodyfikowane pod względem składu. Dla celów wspomnianego postanowienia, „produkt mleczny o zmodyfikowanym składzie” to produkt zmieniony pod względem składu w porównaniu do „produktu referencyjnego”¹⁸.

Nazwa produktu mlecznego powinna być stosowana tylko wtedy, jeśli są spełnione trzy poniższe warunki:

1. Wyraźny opis modyfikacji, której dany produkt mleczny został poddany, pojawia się w powiązaniu z nazwą;
2. Zachowane są podstawowe cechy charakterystyczne produktu; oraz
3. Produkt jest zgodny z ograniczeniami modyfikacji wyszczególnionymi w odpowiednich standardach, gdzie jest to stosowne.

Omawiane postanowienia mają dwa cele:

1. Podkreślenie zasady, że produkt mleczny różniący się od referencyjnej wersji (normalnej, zwykłej, oryginalnej, wstępnie przeważającej) wersji powinien być nazywany przy stosowaniu kwalifikatora w powiązaniu z nazwą produktu spożywczego. Niniejsza zasada jest zgodna z Sekcją 4.1.2 GSLPF.
 2. Podkreślenie zasady, że istnieją ograniczenia stopnia, w jakim mogą być dokonywane modyfikacje bez zmiany głównej charakterystyki (tożsamość podstawowa) produktu referencyjnego. Niniejsza zasada jest ważna, aby nie powodować wprowadzenia konsumenta w błąd co do charakteru (tożsamości) produktu i zapewnić uczciwe praktyki w handlu. Poniższe przykłady nazewnictwa przedstawiają pewne skrajności, które są nie do przyjęcia i które nie powinny być dozwolone zgodnie z postanowieniem:
- „*masło beztłuszczowe*” (**ang.** fat-free butter), ponieważ główną cechą charakterystyczną masła

¹⁸ Produkt referencyjny pod względem składu jest normalną, zwykłą, oryginalną i/lub wstępnie przeważającą wersją produktu, który jest nazywany niekwalifikowaną nazwą (np. „Cheddar”, „Mleko pełne w proszku”, „Serwatka w proszku”). W niektórych Standardach Kodeksowych dla produktów mlecznych, wyszczególniono skład referencyjny, bezpośrednio lub pośrednio; w innych takiego rozróżnienia nie włączono. Kiedy skład referencyjny jest wymieniony w Codex Standardzie dla produktu mlecznego, oświadczenie takie znajduje się w sekcji 3 danego Standardu, która to Sekcja podaje, że modyfikacje składu poza wyszczególnionym minimum i maximum powyżej... (wykaz parametrów) ... nie są uważane za zgodne z Sekcją 4.3.3 GSUDT.

jest tłuszcz mleczny.

- „śmietanka niskotłuszczowa” (**ang.** low fat cream), ponieważ główną cechą charakterystyczną śmietanki jest wyższa zawartość tłuszczu mlecznego niż w mleku spożywczym. Konsekwentnie, oświadczenie żywieniowe (**ang.** nutritional claim – przyp. tłum.) „niska zawartość tłuszczu” (poniżej 1.5 tłuszczu), jak przewidziano w wytycznych Komisji Kodeksu Żywnościowego (**ang.** CAC/GL 23-1997 – CODEX Guidelines for Use of Nutrition Health Claims) dotyczących Stosowania Oświadczeń Żywieniowych, nie może być stosowane do śmietanki.
- „ser bezbiałkowy” (**ang.** protein-free cheese), ponieważ główną cechą charakterystyczną sera jest skoagulowane białko mleka.

Wiele poszczególnych Standardów Kodeksowych tożsamości dla przetworów mlecznych określa granice modyfikacji składu. Przykłady obejmują:

| | |
|--------------------------------|---|
| Masło ¹⁹ : | Min.80% tłuszczu mlecznego, max. 16% wody |
| Utrwalone produkty mleczne: | Min. 34% białka w suchej masie |
| Poszczególne odmiany sera: | Min. tłuszcz/sucha masa beztłuszczowa (FDM); min, sucha masa |
| Śmietanki/bite śmietanki | Min. 10% zawartości tłuszczu |
| Mleka fermentowane: | Min. 2.7% zawartości białka; max. 10% tłuszczu |
| Zagęszczone mleka fermentowane | Min. 5.6% zawartości białka; max. 10% tłuszczu |
| Serwatka w proszku | Min. 10% zawartości białka; max. 9.5 % związków mineralnych |
| Permeaty mleka w proszku | Min. 76% laktozy; max. 1.5% tłuszczu mlecznego; max. 1.1% azotu (permeat mleka w proszku 0.8%); max. 12% związki mineralne (permeat mleka w proszku 14%) |

7.9. REGULACJA ZAWARTOŚCI BIAŁKA I TŁUSZCZU W MLEKU

Zmiana składu mleka, które jest stosowane do przerobu, jest zwykłą praktyką produkcyjną w której ma miejsce kontrola składu produktu końcowego. Takie zmiany mogą być stosunkowo małe (regulacja) lub istotne (modyfikacja). Wiele produktów mlecznych jest poddawanych regulacji głównych składników przed, lub podczas produkcji (tłuszcz, białko, sucha masa, laktoza i /lub sucha masa beztłuszczowa).

7.9.1. Mleko spozywcz (Sekcja 4.2.3)

¹⁹ CODEX STAN 253, Standard Tłuszczowych Przetworów Mlecznych do Smarowania zezwala na modyfikacje zawartości tłuszczu poniżej 80%

GSUDT podejmuje zagadnienie zwykłej regulacji składu mleka spożywczego, zarówno tradycyjnie znanej zawartości tłuszczu mlecznego jak i mniej powszechnej regulacji zawartości białka. Uznano to za konieczne, gdyż krajowe przepisy /regulacje prawne w niektórych krajach już wprowadziły lub mogą wprowadzić postanowienie dotyczące regulacji zawartości białka w mleku spożywczym i oceniać wpływ Porozumienia TBT na zobowiązania krajowe. Cele zapewnienia regulacji składu są więc następujące:

- zezwolić na zachowanie suwerenności²⁰ przez poszczególne kraje w zakresie zezwalania na takie praktyki i ich regulowania, oraz
- zapewnić, że stosowane metody przerobu nie zmieniają stosunku białka serwatkowego do kazeiny (zastosowanie ultrafiltracji, dodatek permeatu mleka i/lub dodatek laktozy nie zmienia tego współczynnika).

Poprzedni „Kodeks Zasad” nie zastrzegał, czy deklarować fakt regulacji tłuszczu²¹ i to zalecenie było przestrzegane w wielu krajach. Ponieważ Dobra Praktyka Produkcyjna (ang. GMP, Good Manufacturing Practice) stosowana w regulacji zawartości białka jest bardzo podobna do tej stosowanej w regulacji tłuszczu (separacja w połączeniu z częściowym powtórnym wymieszaniem), można by spodziewać się, że ta sama zasada dotyczyłaby również regulacji białka. Jednakże, dla wielu krajów było to nie do przyjęcia. W rezultacie, GSUDT zastrzega, że regulacja zawartości tłuszczu i regulacja zawartości białka powinna być zadeklarowana zgodnie z postanowieniami w zakresie nazewnictwa mleka zmodyfikowanego pod względem składu, co wydaje się właściwe w kraju prowadzącym sprzedaż detaliczną (Sekcja 4.2.3 GSUDT).

7.9. 2. Przerób mleka na przetwory mleczne inne niż mleko spożywcze (Sekcja 4.3.2 GSUDT)

W przeszłości, na etykiecie produktów mleczarskich nie deklarowano regulacji zawartości tłuszczu i/lub białka. Ilustrują to następujące przykłady:

- Zawartość tłuszczu mleka przeznaczonego do wyrobu sera jest często regulowana w celu spełnienia wymagań dotyczących składu różnych zawartości tłuszczu w serze. Fakt takiej regulacji nie potrzebuje być deklarowany i konsekwentnie, nie jest normalnie wymagany przez krajowe przepisy prawne.
- Regulacja białka lub regulacja suchej masy beztłuszczowej mleka stosowana jest w produkcji serów, mleka spożywczego, mlek fermentowanych i innych produktów mlecznych. Regulacja jest przeprowadzana, na przykład, metodą filtracji membranowej, przez odparowanie lub przez dodanie mleka w proszku, aby spełnić wymagania składu (minimalna zawartość suchej masy), dla celów funkcjonalnych i/lub dla zrekompensowania sezonowych wahań w składzie mleka. Taka regulacja nie musi być deklarowana, chyba że istnieją takie wymagania w prawodawstwie krajowym.

²⁰ Bez tego postanowienia, Porozumienie TBT mogłoby utrudnić danemu krajowi egzekwowanie ograniczeń zarówno dla importowanych jak i produkowanych w kraju produktów. Włączenie niniejszego postanowienia w stosowny Codex Standard, wyjaśnia, że dany kraj może podejmować własne decyzje podyktowane przez swoje własne, krajowe restrykcje, które muszą być także spełniane przez produkty importowane.

²¹ W tym kontekście, „regulacja” oznacza mniejsze zmiany w składzie w obrębie naturalnej różnicy, podczas gdy „modyfikacja składu” oznacza modyfikację składu, wykraczającą poza naturalne różnice.

Postanowienie zawarte w Sekcji 4.3.2 GSUDT ma na celu podkreślenie, że zamieszczanie na etykietach produktów informacji o regulacjach tłuszczu i/lub białka ogólnie nie jest wymagane (to znaczy, jeśli jakieś regulacje mają miejsce w granicach, ustanowionych w odpowiednich Codex Standardach dla mleka). Jednakże, modyfikacje tłuszczu i białka, wykraczające poza jakiegokolwiek granice referencyjne, podane w odpowiednim Standardzie dla produktu, pociągają za sobą wymaganie dodatkowego etykietowania i są przedstawione w Sekcji 4.3.3 GSUDT (***patrz [Sekcja 7.8 niniejszego Biuletynu](#)***).

Z wyjątkiem utrwalonych produktów mlecznych (CODEX STAN 281, 282 i 207) i ich połączonych odpowiedników (CODEX STANs 250, 251 i 252), aktualne Standardy Kodeksowe dla Mleczarstwa nie ograniczają regulacji zawartości tłuszczu i białka w wykorzystywanym mleku dopóty, dopóki skład końcowego produktu pozostaje w zgodzie z odpowiednim Standardem i spełnione są stosowne wymagania co do etykiety produktu.

8

STOSOWANIE TERMINOLOGII MLECZARSKIEJ W ODNIESIENIU DO INNYCH PRODUKTÓW

Sekcja 4.6 GSUDT określa stosowanie terminów mleczarskich w odniesieniu do produktów spożywczych niemleczarskich (GSUDT stosuje termin „inne produkty spożywcze”), to znaczy produktów, które według definicji, nie są mlekiem ani produktem mlecznym, ani produktem mlecznym złożonym.

8.1. ZASADY OGÓLNE

Ogólnie, nie mogą być stosowane żadne etykiety, dokumenty handlowe, materiały reklamowe, lub jakakolwiek inna postać prezentacji punktu sprzedaży, która zastrzega, implikuje lub sugeruje, że produkt jest mlekiem, produktem mlecznym lub produktem mlecznym złożonym, lub które odnosi się do jednego lub więcej tych produktów (na przykład, stosując porównania przymiotnikowe pomiędzy produktami mlecznymi a niemlecznymi takie jak „-podobny”, „typu” lub „alternatywa ..”).

Produkty spożywcze niemleczarskie można podzielić na dwie kategorie opisane w [Sekcji 8.2](#) i [Sekcji 8.3](#) niniejszego Biuletynu.

8.2. PRODUKTY SPOŻYWCZE NIEMLECZARSKIE, NIE ZAWIERAJĄCE SKŁADNIKÓW MLECZNYCH

We wspomnianych niemleczarskich produktach spożywczych (na przykład, piwo, napoje oparte na soi, napoje orzechowe) nie jest dozwolone odwoływanie się w jakiegokolwiek formie do mleka, produktu mlecznego lub złożonego produktu mlecznego, chyba że nazwa produktu z terminem mleczarskim jest powszechnie rozpoznawana zgodnie z tradycyjnym (dawno ustanowionym) stosowaniem w kraju sprzedaży detalicznej, lub kiedy nazwa jest wyraźnie zastosowana w celu opisanego charakterystycznej cechy jakościowej produktu (patrz [Sekcja 8.5](#) niniejszego Biuletynu).

8.3. NIEMLECZARSKIE PRODUKTY SPOŻYWCZE, ZAWIERAJĄCE SKŁADNIKI MLECZNE

Oprócz obowiązkowego wykazu stosowanych składników mlecznych, możliwości stosowania terminów mleczarskich na etykietach i w marketingu produktów spożywczych zawierających składniki mleczne podlegają niżej podanym regułom, zależnie od tego czy mleko lub przetwory mleczne stanowią lub nie stanowią zasadniczej części wspomnianych produktów oraz czy składniki mleczne

zostały zastąpione czy nie.

8.3.1. Gdzie składniki mleka stanowią zasadniczą część produktu

W przypadku tych produktów, możliwości stosowania terminów mleczarskich są zależne od następujących czynników:

- (i) czy zasadnicza część jest wyrażona **pod względem ilości** czy **pod względem charakterystyki** produktu, oraz
- (ii) czy niemleczne składniki produktu **zastąpiły** składniki mleczne

Jeśli składniki mleczne nie zostały zastąpione oraz jeśli składniki mleczne tworzą zasadniczą część **w przeliczeniu na ilość**, produkt ten jest **produktem mlecznym złożonym** i terminy mleczarskie mogą być wobec niego stosowane zgodnie z Sekcjami 4.1 do 4.5 GSUDT.

Jeśli składniki mleczne tylko stanowią zasadniczą część produktu **pod względem charakterystyki** produktu, wówczas stosowanie nazw mleczarskich jako części nazwy produktu lub opisu (na przykład, *sernik*, *ciasteczka maślane*) nie narusza intencji GSUDT i GSLPF, pod warunkiem, że stosowanie terminów mleczarskich nie wprowadzałyby konsumentów w błąd (ponieważ składniki nie pochodzące z mleka nie są przeznaczone do zastępowania w części, lub całkowicie, jakiegokolwiek składnika mleka) i pod warunkiem, że dany produkt nie zastępuje produktu mlecznego. Jednakże, stosowanie terminu mleczarskiego na własną rękę w celu opisanie lub nazwania produktu wprowadzałyby w błąd konsumenta.

8.3.2. Gdzie składniki mleka zostały zastąpione, w całości, lub częściowo

W przypadku produktów, w których składniki mleka stanowią zasadniczą część (w przeliczeniu na ilość i/lub charakterystykę), ale tam gdzie zostały one częściowo lub całkowicie zastąpione przez składniki niemleczarskie, nie ma możliwości stosowania innych nazw mleczarskich niż te opisane w [Sekcji 8.1](#) niniejszego Biuletynu. Oznacza to, że nie może być stosowana żadna etykieta, dokument handlowy, materiał reklamowy ani żadna forma prezentacji sprzedaży, która zastrzega, implikuje lub która sugeruje, że produkt jest mlekiem, produktem mlecznym lub produktem mlecznym złożonym lub która odnosi się do jednego lub więcej wspomnianych produktów (na przykład, stosując porównania przymiotnikowe pomiędzy produktami mlecznymi a niemlecznymi, takie jak „-podobny”, „typu” lub „alternatywa ..”).

Przykłady takich produktów to produkty do smarowania zawierające mieszany tłuszcz ze znaczącą zawartością tłuszczu mlecznego, imitacje sera wyprodukowanego z białkiem mleka oraz zabielače do kawy uzyskane częściowo ze składników mlecznych. Ponadto, dodanie takiej substancji jak żelatyna w nadmiarze tego co jest funkcjonalnie konieczne, jest uważane za zastąpienie składników mleka i powoduje, że produkt staje się żywnością niemleczarską, która podlega postanowieniom zawartym w Sekcji 4.6.3 GSUDT.

Istnieją szczególne Codex Standardy Handlowe, które zezwalają na zastępowanie niektórych składników mleka. Niniejsze Codex Standardy ograniczają się do następujących:

- CODEX STAN 256 dla Tłuszczowych Produktów do Smarowania i Mieszanych Produktów do Smarowania, które obejmują produkty do smarowania z mieszanym tłuszczem,
- CODEX STAN 250 dla Mieszanki Mleka Odtłuszczonego Zagęszczonego i Tłuszczu Roślinnego
- CODEX STAN 251 dla Mieszanki Mleka Odtłuszczonego i Tłuszczu Roślinnego w Postaci Proszku
- CODEX STAN 252 dla Mieszanki Słodzonego Zagęszczonego Mleka Odtłuszczonego i Tłuszczu Roślinnego

Codex Standard 256 zawiera postanowienie istotne dla GSUDT, które stwierdza, że „*zawartość tłuszczu mlecznego, kiedy jest obecny, powinna być wskazana w sposób, który jest jasny i nie wprowadza w błąd konsumenta.*” (Sekcja 7.3.2).

Wszystkie trzy Codex Standardy: 250, 251 i 252 zawierają dwa ważne, istotne dla GSUDT postanowienia, których treść jest następująca:

- *„Nazwa produktu spożywczego powinna być: „Mieszanka [tu wstawić nazwę części odtłuszczonego mleka] i Tłuszczu Roślinnego”. Jeśli prawodawstwo krajowe w kraju sprzedaży detalicznej zezwala, mogą być stosowane inne nazwy”* (Sekcja 7.2)
- *„Na etykiecie powinno pojawić się oświadczenie na temat obecności jadalnego tłuszczu roślinnego i/lub jadalnego oleju roślinnego. Kiedy wymaga tego kraj sprzedaży detalicznej, powszechna nazwa rośliny od jakiej tłuszcz lub olej pochodzi, powinna być włączona do nazwy produktu spożywczego jako oddzielne stwierdzenie”* (Sekcja 7.2)
- *„Na etykiecie powinno pojawić się oświadczenie wskazujące, że dany produkt nie powinien być stosowany jako zamiennik (substytut) żywności dla niemowląt. Na przykład „NIEODPOWIEDNIE DLA NIEMOWLĄT”.* (Sekcja 7.5).

Stosowanie terminów mleczarskich w nazwach omawianych produktów pozostaje w zgodzie z GSUDT na podstawie przypisu 2 do Sekcji 4.6.3 GSUDT, który wyłącza nazwy opisowe z kategorii zabronionych²².

²² Sekcja 4.6.3 i związany z nią przypis 2 w GSUDT brzmi następująco:

„ 4.6.3. w odniesieniu do produktu, który nie jest mlekiem, produktem mlecznym ani produktem mlecznym złożonym, nie może być stosowana żadna etykieta, dokument handlowy, materiał reklamowy ani żadna forma prezentacji punktu sprzedaży, która/y zastrzega, implikuje lub sugeruje, że produkt jest mlekiem, produktem mlecznym lub produktem mlecznym złożonym, lub odnosi się do jednego lub więcej tych produktów*”

*To wyklucza nazwy opisowe określone w Sekcji 4.2.1.2 Ogólnego Standardu Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych (GSLPF) i w wykazie składników podanych w Sekcji 4.2.1.2 GSLPF zapewniając, że konsument nie będzie wprowadzony w błąd”.

W odniesieniu do wykazu składników, GSUDT zezwala na stosowanie terminu „mleko” lub prawdziwej nazwy produktu mlecznego w wykazie składników (podanym w Sekcji 4.2.1.2 GSLPF), jeśli ten produkt mleczny został dodany do żywności.

8.3.3. Gdzie składniki mleka nie stanowią zasadniczej części w odniesieniu do ilości

W odniesieniu do produktów spożywczych zawierających składniki mleka w ilościach, które nie stanowią zasadniczej części pod względem ilości (i wobec tego nie są produktami mlecznymi złożonymi) oraz tam gdzie składniki mleczne zostały dodane w celu scharakteryzowania produktu spożywczego niemlecznego (na przykład, czekolada mleczna, sernik, ciasteczka maślane), stosuje się te same przepisy jakie określono dla żywności, w której zastąpione są składniki mleczne. Jednakże, stosowanie nazwy produktu mlecznego jako części nazw opisowych jest dozwolone, a nazwy produktu mlecznego powinny pojawiać się tylko w wykazie składników zgodnie z GSLPF i Sekcją 4.6.3 GSUDT.

8.3.4. Gdzie składniki mleka nie stanowią zasadniczej części w odniesieniu do ilości lub w odniesieniu do charakterystyki produktu

W odniesieniu do żywności zawierającej składniki mleka w ilościach, które nie stanowią zasadniczej części ani pod względem ilości ani w zakresie charakterystyki produktu (na przykład, pudding śmietankowy, mieszaniny margaryny z pewną ilością dodanego tłuszczu mlecznego, produkty mięsne z dodanymi kazeinianami), stosują się te same przepisy jakie określono dla produktów, w których zastąpione są składniki mleczne. Na przykład, w przypadku margaryny i mieszanych tłuszczów do smarowania z niską zawartością procentową tłuszczu mlecznego. Jednakże, stosowanie nazw produktów mleczarskich jako części nazw opisowych jest dozwolone, a nazwy produktów mleczarskich powinny pojawiać się tylko w wykazie składników zgodnie z GSLPF i Sekcją 4.6.3 GSUDT.

8.4. IMITACJE PRODUKTÓW I PRAKTYKI WPROWADZAJĄCE W BŁĄD

Ogólna zasada ustanowiona w GSUDT jest taka, że terminy mleczarskie są zastrzeżone dla mleka i przetworów mlecznych. Od tej zasady są pewne szczególne odstępstwa (patrz ***Sekcja 8.5 niniejszego Biuletynu***) jak również szczególne warunki, kiedy pewne nazwy mleczarskie mogą być stosowane w odniesieniu do innej żywności (patrz ***Sekcja 8.3 niniejszego Biuletynu***).

Przykłady możliwego stosowania wprowadzających w błąd nazw i terminów mleczarskich w różnych krajowych sytuacjach

| Błędne stosowanie określeń: |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwa „masło”, „masło roślinne”, „masło oparte na roślinach”, „masło roślinne” oraz „masło mieszane” dla tłuszczów zawierających olej roślinny |
| <ul style="list-style-type: none"> Określenia „ser z olejem roślinnym”, „ser ryżowy”, „ser z roślin” oraz „ser margarynowy” |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwy „śmietanka sojowa”, „mleko owsiane”, „mleko ryżowe” |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwy margaryny „rama”²³, „edelram”, „butella”, „beurrine” i „cremex” (zgodnie z językiem kraju sprzedaży) |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwa „śmietanek do kawy” dla zabielaaczy do kawy bez tłuszczu mlecznego |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwa „mleko owsiane” i „jogurt migdałowy” dla produktów opartych na roślinach |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwa lub oświadczenie „Alternatywa Camembert” |
| <ul style="list-style-type: none"> Nazwa „niemleczny jogurt kokosowy” |
| <ul style="list-style-type: none"> termin „mleko” lub nazwa produktu mlecznego jako nazwa gotowych do spożycia produktów, które nie zawierają składników mlecznych i są otrzymywane z hodowli lub składników wyhodowanych w laboratorium²⁴ |
| Przemysłana zła pisownia określeń |
| <ul style="list-style-type: none"> Mylk – M*lk |
| <ul style="list-style-type: none"> Frawmage – cheeze. |
| <ul style="list-style-type: none"> Camemvert. |
| <ul style="list-style-type: none"> Mozzarizella. |
| Opisy na nie-mleczarskich produktach, które pomniejszają znaczenie produktów mleczarskich |
| <ul style="list-style-type: none"> Rysunek krowy z myślnikiem powyżej |
| <ul style="list-style-type: none"> Stwierdzenie takie jak: „kremowy smak śmietanki bez złego odczucia” lub „nie zawiera nic mniej dobrego” |
| <ul style="list-style-type: none"> Kampanie typu: „takie jak mleko, ale przeznaczone dla ludzi” |
| Ogólna prezentacja produktów |
| <ul style="list-style-type: none"> Ilustracje przedstawiające krowy, masielnice, bańki na mleko itp. na opakowaniu niemleczarskich produktów |
| <ul style="list-style-type: none"> Stwierdzenia takie jak : „wyobraź sobie krowie mleko.....bez krowy i części mlecznej” |

Jednakże, należy podkreślić, że kiedy oceniamy czy odpowiednie etykietowanie lub marketing

²³ Termin „rama” jest bardzo bliski niemieckiej nazwy dla śmietany – „rahm”

²⁴ Wraz z wprowadzeniem hodowli i wyhodowanych w laboratorium składników, które mają konkurować z mlekiem i przetworami mlecznymi, konieczne jest przypomnienie, że definicja mleka odnosi się do „normalnej wydzieliny gruczołu mlecznego zwierzęcia (lub zwierząt) użytkowanego/ych mlecznie, pozyskanej z jednego lub więcej dojów ...”. To oznacza, że produkty, które nie są „normalną wydzieliną gruczołu mlecznego” i nie są pozyskane z doju zwierzęcia lub zwierząt, nie odpowiadają definicji zawartej w GSUDT. Produkty gotowe do spożycia, które nie zawierają składników mlecznych, ale zawierają hodowle lub wyhodowane w laboratorium składniki, nie będą spełniać warunków GSUDT dotyczących oznakowania na etykietach jako mleko lub produkty mleczne.

wprowadzają w błąd, musimy wziąć pod uwagę ogólny kontekst, w którym umieszcza się daną informację (oświadczenie, prezentacje). Konieczne jest także przyjęcie do wiadomości, że określenie powinno być zgodne z krajowym prawodawstwem i przetwórstwem.

8.5. NAZWY TRADYCYJNE

W niniejszej Sekcji poświęca się uwagę nazwom niektórych niemleczarskich produktów, które dzięki dawno ustalonej praktyce, zawierają terminy mleczarskie, które są uznawane i dozwolone przez GSUDT. Postanowienie zawarte w GSUDT stanowi, że dokładny charakter produktu jest jasny dla nabywcy w wyniku długotrwałego stosowania²⁵ albo kiedy nazwa jest wyraźnie stosowana do opisanía charakterystycznej jakości danego produktu (Sekcja 4.6.2 GSUDT).

GSUDT nie zawiera pełnego wykazu takich powszechnie uznanych nazw²⁶.

W Kodeksie (Codex) nie występuje wykaz zaakceptowanych nazw produktów niemleczarskich, które zawierają terminy mleczarskie. Jednakże, niektóre Standardy Kodeksowe dla różnych niemleczarskich produktów zawierają przykłady ustalonych akceptowalnych nazw jak poniżej:

- Mleko kokosowe w puszkach
- Śmietanka kokosowa
- Odtłuszczone mleko kokosowe
- Masło kakaowe
- Fasolnik chiński, (wspięga wężowata, *Vigna unguiculata*, gatunek rośliny z bobowatych – przyp. tłum.) (**ang.** cow peas)

Należy zauważyć, że jest powszechnie przyjęte, iż stosowanie nazw mleczarskich w wyżej wspomnianych produktach jest wieloletnią przyjętą praktyką i że produkty te nie są w sposób typowy sprzedawane jako zamienniki stosowanych terminów mleczarskich (na przykład, mleko kokosowe i masło kakaowe są postrzegane i sprzedawane jako wyraźnie inne produkty niż mleko i masło).

Wiele krajów ustaliło wykazy nazw dla niemleczarskich produktów, które to nazwy mogą zawierać terminy mleczarskie. Niektóre przykłady produktów niemleczarskich z ustalonymi nazwami, które zawierają terminy mleczarskie, ale co do których zamiarem nie jest ich prezentacja jako produkty mleczarskie lub zawierające produkty mleczarskie są następujące:

- Masła owocowe (jabłkowe, brzoskwiniowe itp.)
- Masło orzechowe

Takie uznane w skali krajowej nazwy stosują się tylko do rynków krajowych i mogą nie być zgodne z GSUDT.

²⁵ Termin „tradycyjny” nie jest zdefiniowany w skali międzynarodowej. Interpretacja jego znaczenia jest pozostawiona prawodawstwu krajowemu i jurysdykcji danego kraju i może wobec tego różnić się pomiędzy krajami.

²⁶ Decyzja, które terminy mleczarskie są dozwolone w nazewnictwie niemleczarskich produktów zależy, wobec tego, od krajowych i/lub regionalnych przepisów.

9

ETYKIETOWANIE PAKOWANYCH PRODUKTÓW MLECZARSKICH

W Sekcji 5 GSUDT podaje się, że pakowane produkty mleczarskie powinny być etykietowane zgodnie z GSLPF, z wyjątkiem jeśli jest to inaczej wyraźnie postanowione w Standardzie dla produktu mlecznego lub w GSUDT. Pozostaje to całkowicie w zgodzie z ogólnymi zasadami Kodeksu Żywnościowego (*Codex Alimentarius*) jak to ustanowiono w Podręczniku Postępowania. To oznacza, że wszystkie wymagania GSLPF odnośnie etykiet stosują się razem z dodatkowymi wymaganiami określonymi w Standardzie dla produktu mlecznego, chyba że Standard produktu mlecznego przewiduje wyjątek od tego, lub dalszą specyfikację ogólnych wymagań etykietowania.

10

ZAŁĄCZNIK 1:

CODEX STAN 206-1999

OGÓLNY CODEX STANDARD STOSOWANIA TERMINÓW MLECZARSKICH

1. ZAKRES

Niniejszy Standard dotyczy stosowania terminów mleczarskich w odniesieniu do żywności oferowanej konsumentowi lub do dalszego przetwarzania.

2. DEFINICJE

- 2.1. Mleko** jest wydzieloną gruczołu mlecznego zwierząt użytkowanych mlecznie uzyskaną z jednego lub więcej dojów, do którego nic nie dodano ani niczego nie odjęto, przeznaczone do konsumpcji jako płynne mleko lub do dalszego przetwarzania.
- 2.2. Produkt mleczny** jest produktem otrzymanym przez jakąkolwiek obróbkę mleka, który może zawierać dodatki do żywności i inne składniki funkcjonalne niezbędne w procesie przetwarzania.
- 2.3. Produkt mleczny złożony** jest produktem dla którego mleko, produkt mleczny lub składniki mleczne są istotną częścią w znaczeniu ilościowym w produkcie końcowym do spożycia, pod warunkiem, że składniki nie pochodzące z mleka nie mają na celu zastąpienia ani w części ani w całości jakiegokolwiek składnika mleka.
- 2.4. Produkt mleczny odtworzony** jest produktem będącym wynikiem dodania wody do produktu w postaci proszku lub koncentratu w ilości niezbędnej do odtworzenia odpowiedniej proporcji wody do suchej masy,
- 2.5. Produkt mleczny rekombinowany** jest produktem będącym wynikiem połączenia tłuszczu mlecznego i suchej masy beztłuszczowej mleka w ich postaciach utrwalonych z dodatkiem lub bez dodatku wody, tak aby osiągnąć odpowiedni skład produktu mlecznego.
- 2.6. Terminy mleczarskie** oznaczają nazwy, oznaczenia, symbole, ilustracje lub inne formy, które odnoszą się do lub sugerują, bezpośrednio lub pośrednio, mleko lub produkt mleczny.

3. ZASADY OGÓLNE

Żywność powinna być opisana lub prezentowana w taki sposób, aby zapewnić poprawne stosowanie terminów mleczarskich przeznaczonych dla mleka i przetworów mlecznych, aby chronić konsumenta przed dezinformacją lub wprowadzeniem w błąd oraz aby zapewnić uczciwe praktyki w handlu żywnością.

4. STOSOWANIE TERMINÓW MLECZARSKICH

4.1. Wymagania ogólne

- 4.1.1. Nazwa żywności powinna być deklarowana zgodnie z Sekcją 4.1. Ogólnego Kodeksowego Standardu Etykietowania Opakowanych Produktów Spożywczych (ang. The Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods (CODEX STAN 1 – 1985, wersja poprawiona 1 – 1991; Codex Alimentarius, Tom 1A).
- 4.1.2. Słowo lub słowa wskazujące zwierzę lub, w przypadku mieszanin, wszystkie zwierzęta, od których mleko zostało pozyskane, powinny być umieszczone bezpośrednio przed lub po nazwie produktu. Takie deklaracje nie są wymagane, jeśli konsument nie byłby wprowadzany w błąd przez ich pominięcie.

4.2. Stosowanie terminu mleko

- 4.2.1. Tylko żywność zgodna z definicją w Sekcji 2.1 może być nazwana „mleko”. Jeśli taka żywność jest oferowana do sprzedaży jako taka, to powinna nosić nazwę „mleko surowe” lub inny odpowiedni termin, który nie wprowadzałby w błąd lub nie dezinformował konsumenta.
- 4.2.2. Mleko, które jest zmodyfikowane pod względem składu przez dodanie i/lub odjęcie składników mleka, może być identyfikowane nazwą z użyciem terminu „mleko”, pod warunkiem podania jasnego opisu modyfikacji, jakiej poddano mleko, w pobliżu nazwy.
- 4.2.3. Jednakże mimo wymagań Sekcji 4.2.2 niniejszego Standardu, mleko, w którym została zmodyfikowana zawartość tłuszczu i/lub białka i które jest przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji, może również być nazwane „mlekiem” po warunkiem, że:
- jest sprzedawane tylko, gdy taka modyfikacja jest dozwolona w kraju sprzedaży detalicznej;
 - minimalne i maksymalne poziomy zawartości tłuszczu i/lub białka (taki przypadek może występować) zmodyfikowanego mleka są wyszczególnione w regulacjach prawnych kraju sprzedaży detalicznej. W takim przypadku zawartość białka powinna mieścić się w granicach naturalnej zmienności występującej w tym kraju;
 - modyfikacja została wykonana zgodnie z metodami dopuszczonymi przez przepisy prawa kraju sprzedaży detalicznej i tylko poprzez dodanie lub odjęcie składników mleka, bez zmiany stosunku białek serwatkowych do kazeiny; oraz
 - modyfikacja jest zadeklarowana zgodnie z Sekcją 4.2.2. niniejszego Standardu.

4.3. Stosowanie nazw przetworów mlecznych w Standardach kodeksowych dotyczących artykułów

- 4.3.1. Tylko produkt spełniający postanowienia Standardu kodeksowego dla produktu mlecznego może być nazwany tak jak wyszczególniono w Standardzie kodeksowym dla danego produktu.
- 4.3.2. Jednakże mimo wymagań Sekcji 4.3.1 niniejszego Standardu i Sekcji 4.1.2 General Standard for the Labelling of Prepacked Foods (CODEX STAN 1-1985, wersja poprawiona 1-1991) produkt mleczny może być nazwany jak wyszczególniono w Standardzie kodeksowym dla odpowiedniego produktu mlecznego, gdy wyprodukowany był z mleka, zawartość tłuszczu i/lub białka tego produktu została zmodyfikowana, ale pod warunkiem, że wymagania

dotyczące składu właściwego Standardu są spełnione.

- 4.3.3. Produkty, które są zmodyfikowane przez dodanie i/lub odjęcie składników mleka, mogą nosić nazwę odpowiedniego produktu mlecznego w połączeniu z jasnym opisem modyfikacji, której produkt mleczny został poddany pod warunkiem, że zachowane są istotne cechy produktu i że limity takich modyfikacji składu są wyszczególnione w odpowiednich Standardach.

4.4. Stosowanie terminów w przypadku produktów mlecznych odtworzonych i rekombinowanych

Mleko i przetwory mleczne mogą być nazywane jak wyszczególniono w Standardzie kodeksowym dla odpowiedniego produktu mlecznego, gdy wyprodukowane są z rekombinowanego lub odtworzonego mleka lub z rekombinowanych lub odtworzonych przetworów mlecznych zgodnie z Sekcją 4.1.2. Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods (CODEX STAN 1-1985, wersja poprawiona 1-1991), jeśli konsument nie byłby wprowadzony w błąd lub dezinformowany.

4.5. Stosowanie terminów w przypadku złożonych produktów mlecznych

Produkt spełniający opis w Sekcji 2.3 może być nazwany terminem „mleko” lub odpowiednio nazwą wyszczególnioną dla produktu mlecznego, pod warunkiem, że jasny opis innego charakterystycznego składnika (-ów) (takich jak żywność nadająca smak i zapach, przyprawy, zioła i aromaty) jest podany w pobliżu nazwy produktu.

4.6. Stosowanie terminów mleczarskich w przypadku innej żywności

- 4.6.1. Nazwy odnoszące się do Sekcji 4.2 do 4.5 mogą być stosowane tylko jako nazwy, lub w etykietowaniu mleka, przetworów mlecznych lub złożonych przetworów mlecznych.
- 4.6.2. Jednakże postanowienie Sekcji 4.6.1 nie powinno mieć zastosowania do nazwy produktu, którego dokładna natura jasno wynika z tradycyjnego stosowania lub kiedy nazwa jest w sposób oczywisty stosowana do opisu charakterystycznej jakości produktu niemlecznego.
- 4.6.3. W odniesieniu do produktu, który nie jest mlekiem, produktem mlecznym lub złożonym produktem mlecznym, etykietowanie, dokument handlowy, materiały reklamowe lub jakakolwiek forma prezentacji w punkcie sprzedaży, które oświadczają, implikują lub sugerują, że produkt jest mlekiem, produktem mlecznym lub złożonym produktem mlecznym, lub które odnoszą się do jednego lub większej liczby tych produktów, nie mogą być stosowane.
- 4.6.4. Jednakże, w odniesieniu do produktów w Sekcji 4.6.3, które zawierają mleko lub produkt mleczny lub składniki mleka, które są istotną częścią w sensie charakterystyki produktu, termin „mleko” lub nazwa produktu mlecznego może być stosowana do opisu prawdziwej natury produktu, pod warunkiem, że składniki nie pochodzące z mleka nie mają na celu zastąpienia, ani w części ani w całości, jakiegokolwiek składnika mleka. Dla tych produktów terminy mleczarskie mogą być stosowane tylko, jeśli konsument nie byłby wprowadzany w błąd.

Jeśli jednak produkt końcowy ma być substytutem mleka, produktu mlecznego lub złożonego produktu mlecznego, terminy mleczarskie nie mogą być stosowane.

W przypadku produktów odnoszących się do Sekcji 4.6.3, które zawierają mleko lub produkt mleczny lub składniki mleka, które nie są istotną częścią w sensie charakterystyki produktu, terminy mleczarskie mogą być stosowane tylko w wykazie składników, zgodnie z Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods (CODEX STAN 1-1995, wersja popr. 1-

1991). Dla tych produktów, terminy mleczarskie nie mogą być stosowane dla innych celów.

5. ETYKIETOWANIE ŻYWNOŚCI PAKOWANEJ

Opakowane mleko, produkty mleczne i złożone produkty mleczne powinny być etykietowane zgodnie z Sekcją 4 Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods (CODEX STAN 1-1985, wersja poprawiona 1-1991), z wyjątkiem zakresu inaczej podanego w odpowiednim Standardzie Kodeksowym lub w Sekcji 4 niniejszego Standardu..

11

ZAŁĄCZNIK 2: STANDARDY KODEKSOWE ISTOTNE DLA GSUDT

Wszystkie Standardy Kodeksowe (*Codex Alimentarius*) są dostępne do pobrania w języku angielskim, francuskim i hiszpańskim, a większość z nich także w języku rosyjskim na następującej stronie internetowej:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

STANDARDY KODEKSOWE DLA PRODUKTÓW MLECZNYCH

| Numer referencyjny | Tytuł |
|--------------------|--|
| CXS 206 - 1999 | Ogólny Standard Stosowania Terminów Mleczarskich |
| CXS 207- 1999 | Standard dla Mlek w Proszku i Śmietanki w Proszku |
| CXS 208 - 1999 | Standard grupowy dla serów solankowych |
| CXS 221 - 2001 | Standard grupowy dla Niedojrzewającego Sera włącznie z Serem Świeżym |
| CXS 243 - 2003 | Standard dla Mlek Fermentowanych |
| CXS 253 - 2006 | Standard dla Produktów Mleczarskich do Smarowania |
| CXS 262 - 2006 | Standard dla sera Mozzarella |
| CXS 263 - 1966 | Standard dla sera Cheddar |
| CXS 264 - 1966 | Standard dla sera Danbo |
| CXS 265 - 1966 | Standard dla sera Edam |
| CXS 266 - 1966 | Standard dla sera Gouda |
| CXS 267 - 1966 | Standard dla sera Havarti |
| CXS 268 - 1966 | Standard dla sera Samsø |
| CXS 269 - 1967 | Standard dla sera Emmental |
| CXS 270 - 1968 | Standard dla sera Tilsiter |
| CXS 271 - 1968 | Standard dla sera Saint-Paulin |
| CXS 272 - 1968 | Standard dla sera Provolone |
| CXS 273 - 1968 | Standard dla serka Cottage cheese |
| CXS 274 - 1969 | Standard dla serka Coulommiers |
| CXS 275 - 1973 | Standard dla sera śmietankowego |
| CXS 276 - 1973 | Standard dla sera Camembert |
| CXS 277 - 1973 | Standard dla sera Brie |
| CXS 278 - 1978 | Standard dla Ekstra Twardego Sera do Tarcia |
| CXS 279 - 1971 | Standard dla Masła |
| CXS 280 - 1973 | Standard dla Produktów Tłuszczu Mlecznego |
| CXS 281 - 1971 | Standard dla Mlek Zagęszczonych Niesłodzonych |

| | |
|------------------|---|
| CXS 282 - 1971 | Standard dla Mlek Zagęszczonych Słodzonych |
| CXS 283 - 1978 | Ogólny Standard dla Sera |
| CXS 284 - 1971 | Standard dla Serów Serwatkowych |
| CXS 288 - 1976 | Standard dla Śmietanki i Bitej Śmietanki |
| CXS 289 - 1995 | Standard dla Proszków Serwatkowych |
| CXS 290 - 1995 | Standard dla Produktów Mlecznych z Kazeiną Spożywczą |
| CXS 331 - 2017 | Standard dla Permeatów Mlecznych w Proszku |
| CXS 332 R - 2018 | Regionalny Standard dla Doogh (Ajran, napój oparty na jogurcie z wodą, popularny w krajach Azji i Dalekiego Wschodu – przyp. tłum.) |

STANDARDY KODEKSOWE DLA PRODUKTÓW NIEMLECZARSKICH MAJĄCYCH ZNACZENIE

| Numer referencyjny | Tytuł |
|--------------------|---|
| CXS 240 – 2003 | Standard dla Wodnych Produktów Kokosowych – Mleko Kokosowe i Śmietanka Kokosowa |
| CXS 250 – 2006 | Standard dla Mieszaniny Mleka Odtłuszczonego Zagęszczonego Słodzonego i Tłuszczu Roślinnego |
| CXS 251 – 2006 | Standard dla Mieszaniny Odtłuszczonego Mleka i Tłuszczu Roślinnego w Postaci Proszku |
| CXS 252 – 2006 | Standard dla Mieszaniny Mleka Odtłuszczonego Zagęszczonego Słodzonego i Tłuszczu Roślinnego |
| CXS 256 – 2007 | Standard dla Produktów Tłuszczowych do Smarowania i Produktów Mieszanych do Smarowania |
| CXS 322 R – 2015 | Regionalny Standard dla Niefermentowanych Produktów Sojowych |
| CXS 325 R – 2017 | Regionalny Standard dla Nierafinowanego Masła Shea |

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION / FEDERATION INTERNATIONALE DU LAIT
Boulevard Auguste Reyers, 70/B - 1030 Brussels (Belgium) - <http://www.fil-idf.org>