

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА СЫР ЧЕДДЕР

CXS 263-1966

Ранее CODEX STAN C-1-1966. Принят в 1996 году. Пересмотрен в 2007 году.

С изменениями 2008, 2010, 2013, 2018 и 2019 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыр Чеддер, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

## 2. ОПИСАНИЕ

Сыр Чеддер представляет собой зрелый твердый сыр, характеристики которого соответствуют "Общему стандарту на сыр" (СХС 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти белого или слоновой кости до светло-желтого или оранжевого, твердую (при нажатии пальцем), гладкую и воскообразную консистенцию. Глазки отсутствуют, при этом допускается незначительное количество пустот и щелей. Сыр производится и продается с коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без корки<sup>1</sup>.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Чеддер, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает не менее 5 недель при температуре 7–15 °С в зависимости от требуемой степени зрелости. Допускаются иные условия созревания (включая добавление ускоряющих процесс созревания сыра ферментов) при условии, что сыр имеет физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Чеддер, предназначенного для дальнейшей переработки, такая же степень зрелости не обязательна, если это обосновано техническими и/или торговыми потребностями.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Сырье

Коровье или буйволиное молоко или их смеси, а также продукты, получаемые из этих видов молока.

### 3.2 Разрешенные ингредиенты

- закваски из безвредных молочнокислых и/или ароматообразующих бактерий и культур других безвредных микроорганизмов;
- сычужные или другие безопасные и подходящие коагулирующие ферменты;
- натрий хлористый и калий хлористый в качестве заменителя соли поваренной пищевой;
- вода питьевая;
- безопасные и пригодные ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и пригодные технологические добавки;
- рисовая, кукурузная или картофельная мука или крахмал. Независимо от положений "Общего стандарта на сыр" (СХС 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, но только для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками или нарезанного стружкой сыра и при условии, что их добавляют только в технологически обусловленных количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом любого использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

---

<sup>1</sup> Отсутствие корки не означает, что корка была удалена перед продажей, а указывает на то, что сыр созревал и/или выдерживался в условиях, не предусматривающих образования корки ("бескорковый сыр"). При производстве бескорковых сыров используется пленка для созревания, которая может также служить защитным покрытием для сыра. См. также "бескорковые сыры" в Приложении к "Общему стандарту на сыр" (СХС 283-1978).

### 3.3 Состав

Составные части молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Эталонный уровень (массовая доля)
Молочный жир в сухом веществе:	22%	Без ограничений	От 48 до 60%
Сухое вещество:	В зависимости от содержания жира в сухом веществе, в соответствии с приведенной ниже таблицей		
	Содержание жира в сухом веществе (массовая доля):	Соответствующее минимальное содержание сухого вещества (массовая доля):	
	22% или выше, но ниже 30%:	49%	
	30% или выше, но ниже 40%:	53%	
	40% или выше, но ниже 48%:	57%	
	48% или выше, но ниже 60%:	61%	
	60% или выше:	66%	

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для молочного жира и сухого вещества, считаются не соответствующими положениям раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999).

### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для означенных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным. Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь ингибиторы комкования, красители и консерванты, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.2.1 (Зрелый сыр, включая корку), а также некоторые регуляторы кислотности и ингибиторы комкования, указанные в таблице 3.

Функциональный класс добавки:	Обоснованное применение	
	Сырная масса	Обработка поверхности/корки
Красители:	X <sup>(a)</sup>	–
Отбеливатели:	–	–
Регуляторы кислотности:	X	–
Стабилизаторы:	–	–
Загустители:	–	–
Эмульгаторы:	–	–
Антиоксиданты:	–	–
Консерванты:	X	X
Пенообразователи:	–	–
Ингибиторы комкования:	–	X <sup>(b)</sup>

<sup>(a)</sup> Исключительно для получения цветowych характеристик в соответствии с описанием в разделе 2.

<sup>(b)</sup> Исключительно для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками, стружкой или тертого сыра.

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

– Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое в производстве продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, должно соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ и токсинов для молока, указанным в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленным для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), "Свода гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (CXS 57-2004) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил. Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999), применяются следующие специальные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Чеддер" может использоваться в соответствии с разделом 4.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) при условии, что продукт соответствует настоящему стандарту. В странах розничной продажи допускается использование традиционного для них написания наименования данного продукта.

Применение данного наименования возможно только в том случае, если сыр отвечает требованиям настоящего стандарта. Если данное наименование не используется для сыра, отвечающего требованиям настоящего стандарта, применяются положения о наименовании "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978).

Обозначение продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы минимального и максимального эталонного уровня, но превышает абсолютный минимум, приведенный в разделе 3.3 настоящего стандарта, сопровождается надлежащим уточняющим указанием изменения содержания жира (выраженным как содержание жира в сухом веществе или как массовая доля в процентах, в зависимости от того, какой формат принят в стране розничной продажи). Такое уточнение является частью наименования либо размещается на видном месте рядом с наименованием. В качестве применимых уточняющих обозначений можно использовать характеризующие термины, приведенные в разделе 7.2 "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978), или заявленную пищевую ценность в соответствии с "Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (CXG 23-1997)<sup>2</sup>.

Указанное наименование можно также использовать для разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов, изготовленных из сыра, который соответствует требованиям настоящего стандарта.

### 7.2 Страна происхождения

В маркировке указывается страна происхождения, под которой понимается страна – производитель продукта, а не страна происхождения его названия. Если продукт подвергается существенному видоизменению<sup>3</sup> в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

<sup>2</sup> Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 48%.

<sup>3</sup> Переупаковка, разрезание, нарезка ломтиками, стружкой, изготовление тертого сыра и проч. существенным видоизменением не считаются.

### **7.3 Указание содержания молочного жира**

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране розничной продажи: i) в виде массовой доли в процентах, ii) в виде процента жира в сухом веществе или iii) в граммах на порцию в соответствии с маркировкой, в которой указано число порций.

### **7.4 Маркировка даты**

Без ущерба положениям раздела 4.7.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) вместо информации о минимальном сроке годности продукта может указываться дата его изготовления при условии, что данный продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

### **7.5 Маркировка транспортной тары**

Информационные надписи в соответствии с требованиями раздела 7 настоящего стандарта разделами 4.1–4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## **8. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И АНАЛИЗА**

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Приведенная ниже дополнительная информация не отменяет положений предшествующих разделов, поскольку именно они определяют идентичность, использование наименования и безопасность данного продукта.

### **1. Технология производства**

- 1.1** Закваски состоят из молочнокислых бактерий для сбраживания без образования газа.
- 1.2** После завершения ферментации сырная масса разрезается и нагревается в своей сыворотке до температуры выше температуры свертывания. Сырная масса отделяется от сыворотки и перемешивается или подвергается чеддеризации. При традиционной технологии сырная масса разрезается на бруски, которые переворачиваются и укладываются слоями в тёплом состоянии, в результате чего масса уплотняется, становится однородной и эластичной. После чеддеризации сырную массу измельчают. После достижения требуемой кислотности, сырную массу солят. Сырную массу и соль перемешивают и формуют. Допустимо применение других технологических приёмов, обеспечивающих получение конечной продукции с такими же физическими, химическими и органолептическими характеристиками.