

# 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 и 2018 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыр Чеддер, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для 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* (CXS 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 от 5 недель при температуре 7–15°C в зависимости от требуемой степени зрелости. Допускаются альтернативные условия созревания (включая добавление ускоряющих процесс созревания сыра ферментов) при условии, что сыр демонстрирует 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. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 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;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной соли;
- питьевая вода;
- безопасные и подходящие ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений *Общего стандарта на сыр* (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, только для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками и стружкой продукта при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

---

<sup>1</sup> Отсутствие корки не означает, что она была удалена перед продажей, а указывает на то, что сыр созрел и/или выдерживался в условиях, не предусматривающих образования корки ("бескорковый сыр"). При производстве бескоркового сыра используется пленка для созревания, которая может также служить защитным покрытием для сыра. См. также "бескорковые сыры" в Приложении к *Общему стандарту на сыр* (CXS 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, расцениваются как не соответствующие 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. В рамках каждого класса добавок (если в таблице указано, что их применение разрешено) могут использоваться только перечисленные ниже пищевые добавки, исключительно в соответствии с указанным функциональным назначением и ограничениями.

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

(a) Исключительно для получения цветовых характеристик в соответствии с описанием в разделе 2.

(b) 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.

Номер INS	Наименование добавки	МДУ
<b>Красители</b>		
101(i)	Рибофлавин синтетический	300 мг/кг
140	Хлорофиллы	Ограничен НПП
160a(i)	Бета-каротин синтетический	35 мг/кг, отдельно или в сочетании
160a(iii)	Бета-каротин из <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Бета-апо-8'-каротиновый альдегид	
160f	Этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты	
160a(ii)	Бета-каротины растительные	600 мг/кг
160b(ii)	Экстракт аннато на основе норбиксина	25 мг/кг
<b>Консерванты</b>		
1105	Лизоцим	Ограничен НПП
200	Сорбиновая кислота	1000 мг/кг в пересчете на сорбиновую кислоту. Только для поверхностной обработки*
202	Сорбат калия	
203	Сорбат кальция	
234	Низин	12,5 мг/кг
235	Натамицин (Пимарицин)	2 мг/дм <sup>2</sup> Не должен определяться на глубине 5 мм. Только для поверхностной обработки*
251	Нитрат натрия	35 мг/кг, отдельно или в сочетании (в пересчете на нитрат-ион)
252	Нитрат калия	
280	Пропионовая кислота	3000 мг/кг Только для поверхностной обработки*
281	Пропионат натрия	
282	Пропионат кальция	
<b>Регуляторы кислотности</b>		
170(i)	Карбонат кальция	Ограничен НПП
504 (i)	Карбонат магния	Ограничен НПП
575	Глюконо-дельта-лактон	Ограничен НПП
<b>Ингибиторы комкования</b>		
460(i)	Целлюлоза микрокристаллическая (целлюлозный гель)	Ограничен НПП
460(ii)	Целлюлоза в порошке	Ограничен НПП
551	Диоксид кремния аморфный	10 000 мг/кг, отдельно или в сочетании. Силикаты в пересчете на диоксид кремния
552	Силикат кальция	
553(i)	Силикат магния синтетический	
553(iii)	Тальк	

\* Определение "поверхности сыра" и "сырной корки" см. в Приложении к *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978).

## 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* (СХС 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* (СХС 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

При изготовлении продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, и обращении с ним рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (СХС 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (СХС 57-2004) и другими соответствующими документами Кодекса, включая 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* (СХС 21-1997).

## 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) и *Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности* (СХС 206-1999), применяются следующие конкретные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Чеддер" можно использовать в соответствии с разделом 4.1 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (СХС 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* (СХС 283-1978).

Обозначение продуктов, содержание жира в которых выходит за пределы минимального и максимального эталонного уровня, но выше допустимого абсолютного минимума, приведенного 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* (СХС 283-1978), или заявленную пищевую ценность в соответствии с *Руководством по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья* (СХС 23-1997)<sup>2</sup>.

Указанное наименование продукта можно также использовать для разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов, изготовленных из сыра, который отвечает 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 такой продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

### **7.5 Маркировка транспортной тары**

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985), и, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес изготовителя могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

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

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в *Рекомендуемых методах 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 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 чеддеризируется. В традиционном производстве сырная масса нарезается на блоки, которые переворачиваются и складываются друг на друга, сохраняя сырную массу теплой, в результате чего она спрессовывается, становится гладкой и эластичной. После чеддеризации сырная масса измельчается. По достижении желаемой кислотности сырная масса солится. Затем сырная масса и соль смешиваются и раскладываются в формы. Могут применяться другие производственные технологии, которые обеспечивают аналогичные физические, химические и органолептические свойства продукта.