

# 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 ГАУДА

**CXS 266-1966**

**Ранее CODEX STAN C-5-1966. Принят в 2001 году. Пересмотрен в 2007 году.  
С изменениями 2008, 2010, 2013, 2018 и 2019 годов.**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2. ОПИСАНИЕ

Сыр Гауда представляет собой зрелый полутвердый сыр, характеристики которого соответствуют "Общему стандарту на сыр" (СХС 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти чисто белого или слоновой кости до слабо-желтого или желтого, плотную при нажатии пальцем, подходящую для нарезки консистенцию, с равномерно расположенными по всей массе сыра более или менее круглыми глазками размером от булавочной головки до горошины (или в основном до 10 мм в диаметре), количество которых может варьироваться от незначительного до большого, при этом допускается небольшое количество пустот и щелей. Сыр Гауда выпускается в виде головок в форме низкого цилиндра с выпуклыми боковыми поверхностями и округлыми гранями, плоского блока и круга. Сыр Гауда производится и продается в сухой корке, на которую может быть нанесено защитное покрытие; Гауда в форме плоского блока и круга продается также без корки<sup>1</sup>.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Гауда, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от 3 недель при температуре 10–17°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 Гауда, предназначенного для дальнейшей переработки, и сыра Гауда в виде головок небольшой массы (менее 2,5 кг) 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;
- сычужный фермент или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной пищевой 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" (СХС 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, исключительно для обработки поверхности разрезанных, нарезанных ломтиками и стружкой продуктов при условии, что их добавляют только в технологически необходимых количествах в соответствии с нормами надлежащей производственной практики и с учетом 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:	30%	Без ограничений	От 48 до 55%
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):	
	30% или выше, но ниже 40%:	48%	
	40% или выше, но ниже 48%:	52%	
	48% или выше, но ниже 60%:	55%	
	60% или выше:	62%	

Сыр Гауда с содержанием жира в сухом веществе от 40 до 48% и весом головки менее 2,5 кг может продаваться с минимальным содержанием сухого вещества 50%, при условии, что наименование сыра сопровождается уточняющим обозначением "baby".

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 продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование ингибиторов комкования, красителей и консервантов, используемых в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) в категории пищевых продуктов 01.6.2.1 (Зрелые сыры, включая корку), а также некоторых регуляторов кислотности и ингибиторов комкования из таблицы 3.

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.

## 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 вещества и токсины в пищевых продуктах и животных 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 вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах" (CXS 193-1995), а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных лекарственных препаратов и пестицидов, установленных для молока Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подготовку и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 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

Помимо положений "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 "Гауда" 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 7.3 "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 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

---

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

видоизменению<sup>3</sup> в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

### **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**

Информация, указанная в разделе 7 настоящего стандарта и в разделах 4.1–4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии и название производителя или упаковщика, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес могут быть заменены идентификационным знаком 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.

---

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

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

**1. Характеристики внешнего вида**

Масса головок сыра Гауда обычно составляет от 2,5 до 30 кг. Наименование сыра Гауда в головках меньшего веса обычно сопровождается уточняющим обозначением "baby".

**2. Технология производства**

Метод посолки: выдерживание в растворе поваренной соли.