

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА СЫР ХАВАРТИ

CXS 267-1966

Ранее CODEX STAN C-6-1966. Принят в 1966 году. Пересмотрен в 2007 году.

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

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Хаварти представляет собой зрелый полутвердый 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 желтого, подходящую для нарезки консистенцию, с многочисленными неравномерно расположенными грубозернистыми глазками размером с крупное рисовое зерно (преимущественно шириной в 1–2 мм и длиной до 10 мм). Форма плоская цилиндрическая, прямоугольная или в виде буханки. Сыр продается со слегка жирной слизистой коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без корки¹.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Хаварти, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, в зависимости от веса, обычно занимает 1–2 недели при температуре 14–18°C (для образования сырной слизи), после чего 1–3 недели при температуре

8–12°C, в зависимости от требуемой степени зрелости. Допускаются альтернативные условия созревания (включая добавление ускоряющих созревание сыра ферментов) при условии, что сыр демонстрирует физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Хаварти, предназначенного для дальнейшей переработки, такая же степень зрелости не обязательна, если это обусловлено 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 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 или стружкой сыра, 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.

¹ 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	30%	Без ограничений	От 45% 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%:	46%	
	40% или выше, но ниже 45%:	48%	
	45% или выше, но ниже 55%:	50%	
	55% или выше, но ниже 60%:	54%	
	60% или выше:	58%	

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 пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование ингибиторов комкования, красителей и консервантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 «Общего стандарта на пищевые добавки» (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.2.1 «Зрелые сыры, включая корку», и только некоторых регуляторов кислотности и ингибиторов комкования из таблицы 3.

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

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

(b) Исклчительно для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками, стружкой или тёртого 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

При изготовлении продукта, на который распространяется настоящий стандарт, и обращении с ним рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CXS 1-1969), *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов* (CXS 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* (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 конкретные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Хаварти" можно использовать в соответствии с разделом 4.1 *Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CXS 1-1985) при условии, что продукт соответствует данному 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 название 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 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). 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)².

Сыр Хаварти с содержанием жира в сухом веществе не менее 60% может также иметь альтернативное наименование "сыр сливочный Хаварти".

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

² Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 45%.

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 видоизменению³ 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 для страны 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 Указание 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), а также, при необходимости, условия хранения приводятся либо на самой таре, либо в сопроводительных документах, при условии, что наименование продукта, обозначение партии и название предприятия-изготовителя или упаковщика должны быть указаны непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. При этом обозначение партии, а также название и адрес предприятия могут быть заменены идентификационной отметкой (кодом) при условии, что такая отметка 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 стандарте *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб* (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

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