

# 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 ПРОВОЛОНЕ

**CXS 272-1968**

Ранее CODEX STAN C-15-1968. Принят в 1968 году. Пересмотрен в 2007 году.

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

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2. ОПИСАНИЕ

Сыр Проволоне представляет собой зрелый полутвердый сыр, характеристики которого соответствуют *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978). Тесто сыра имеет цвет от почти чисто белого или слоновой кости до слабо желтого или желтого и волокнистую структуру с длинными, параллельно располагающимися витыми белковыми волокнами. Сыр Проволоне подходит для нарезки, а зрелый Проволоне подходит также для измельчения на терке. Глазки, как правило, отсутствуют, однако допускается незначительное количество пустот и щелей. Сыр Проволоне выпускается главным образом в виде головок цилиндрической или грушевидной формы, но возможны и другие формы головок. 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 Проволоне, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от 1 месяца при температуре 10–20°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 Проволоне, предназначенного для дальнейшей переработки, и сыра Проволоне в виде головок небольшой массы (менее 2 кг) такая же степень зрелости не обязательна, если это обосновано техническими и/или торговыми потребностями.

Сыр Проволоне относится к сырам "паста филата", или вытяжным сырам, которые изготавливаются по технологии, которая заключается в нагревании сырного сгустка соответствующей кислотности (pH), его вымешивании и растягивании до получения однородной массы без комков. Еще теплый сгусток разрезают и формуют, а затем уплотняют, охлаждая в холодной воде или рассоле. Допустимо применение других технологических приемов, обеспечивающих получение конечной продукции с такими же физическими, химическими и органолептическими характеристиками.

## 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;
- безопасные и подходящие ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- питьевая вода;
- 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 разрезанных, нарезанных ломтиками и стружкой продуктов 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:	45%	Без ограничений	От 45% до 50%
Сухое вещество:	В зависимости от содержания жира в сухом веществе, в соответствии с приведенной ниже таблицей		
	<b>Содержание жира в сухом веществе (массовая доля)</b>	<b>Соответствующее минимальное содержание сухого вещества (массовая доля)</b>	
	45% или выше, но ниже 50%:	51%	
	50% или выше, но ниже 60%:	53%	
	60% или выше:	60%	

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).

### 3.4 Основные технологические характеристики

В качестве основных микроорганизмов для закваски используются *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Lactobacillus casei*.

## 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, ингибиторов комкования и красителей 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>

<sup>(a)</sup> 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, указанным 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, 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 *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CXS 1-1969), *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 конкретные положения:

### 7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Проволоне" 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 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 превышает эталонный диапазон, приведенный в разделе 3.3 настоящего стандарта, должно сопровождаться надлежащим уточняющим указанием внесенной модификации жирности (выраженной 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 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 45%.

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 должно быть заявлено 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 расфасованных 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 оптовой 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 таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия изготовителя или упаковщика, которые должны быть указаны непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес предприятия 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.

---

<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**

- 1.1** Типичные формы: цилиндрическая (салями), грушевидная (мандарино), грушевидный цилиндр (джигантино) и "фляжка" (фьяскетта).
- 1.2** Типичная упаковка: обычно сыр обвязан бечевкой.