

# 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 КУЛОМЬЕ

CXS 274-1969

Ранее CODEX STAN C-18-1969. Принят в 1969 году. Пересмотрен в 2007 году.

С изменениями 2008, 2010, 2018 и 2019 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

## 2. ОПИСАНИЕ

Сыр Куломье представляет собой мягкий, созревающий с поверхности, преимущественно плесневой сыр, характеристики которого соответствуют *Общему стандарту на сыр* (CXS 283-1978) и который имеет форму целого или разделенного на сектора плоского цилиндра. Тесто сыра имеет цвет от почти белого до светло-желтого, мягкую (при нажатии пальцем), но не крошливую консистенцию и созревает от поверхности к центру сыра. Глазки обычно отсутствуют, при этом допускается незначительное количество пустот и щелей. Предусматривается образование мягкой корки, полностью покрытой белой плесенью, на которой могут присутствовать красные, коричневатые или оранжевые пятна. Головка сыра может разрезаться или делиться на сектора до или после образования плесени.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Куломье, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает от 10 дней при температуре 10–16 °С в зависимости от требующейся 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 Куломье, 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, включая *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens* и дрожжи;
- сычужный или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной соли;
- питьевая вода;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- безопасные и подходящие ферменты для ускорения процесса созревания;
- 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 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.

### 3.3 Состав

| Составные части молока         | Минимальное содержание (массовая доля)  | Максимальное содержание (массовая доля)  | Эталонный уровень |
|--------------------------------|---|--|-------------------|
| Молочный жир в сухом веществе: | 40%   | Без ограничений  | От 40% 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> |                   |
|                                | 40% или выше, но ниже 50%:  | 42%  |                   |
|                                | 50% или выше, но ниже 60%:  | 46%  |                   |
|                                | 60% или выше:   | 52%  |                   |

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 Размеры и форма

Максимальная высота: приблизительно 5 см;

Масса: головка сыра в форме плоского цилиндра: не менее 300 г.

### 3.5 Процесс созревания

Образование корки и созревание (протеолиз) от поверхности к центру вызваны преимущественно *Penicillium candidum* и/или *Penicillium camembertii* и *Penicillium caseicum*.

## 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 красителей, 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 из таблицы 3.

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

| Функциональный класс добавки | Обоснованное применение |                             |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
|                              | Сырная масса            | Обработка поверхности/корки |
| Ингибиторы комкования:       | –                       | –                           |

- а) Исключительно для получения цветовых характеристик в соответствии с описанием в разделе 2.  
 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 распространяются положения настоящего стандарта, 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 "Куломье" можно использовать 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 превышает максимальный эталонный уровень, 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>1</sup>.

<sup>1</sup> Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 40%.

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>2</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 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.

---

<sup>2</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. Технология производства**

- 1.1** Ферментация: кислотообразование под воздействием микроорганизмов.
- 1.2** Коагуляция: коагуляция молочного белка обычно достигается посредством комбинированного воздействия микробного подкисления и протеаз (например, сычужного фермента) при соответствующей температуре коагуляции.