



## 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, 2019 и 2022 годов.

### Изменение 2022 года

В соответствии с решениями сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", состоявшейся в декабре 2022 года, в текст стандарта было внесено следующее изменение.

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в измененной редакции
5	Раздел 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 наименование и адрес могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

## 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 твердый/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 и консистенцию, подходящую для нарезки, а также многочисленные неравномерно расположенные неровные и круглые глазки размером с зерно риса (или в основном от 1–2 мм в ширину и до 10 мм в длину). Выпускается в виде головок в форме низкого цилиндра или прямоугольного бруса правильной формы или с выпуклыми боковыми поверхностями и скругленными гранями. Сыр продается со слегка жирной покрытой слизью коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без такой корки<sup>1</sup>.

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 °С (для образования слизи) и затем еще 1–3 недели при температуре 8–12 °С 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. Сыр "Хаварти", предназначенный для дальнейшей переработки, не должен иметь ту же степень созревания, если это обусловлено 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 или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- хлористый натрий и хлористый калий в качестве заменителя поваренной соли;
- питьевая вода;
- безопасные и подходящие ферменты для усиления процесса созревания;
- безопасные и пригодные для данных целей технологические добавки;
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмалы: 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 изготовлении бескоркового сыра используется пленка для созревания. Пленка для созревания может также использоваться в качестве защитного покрытия для сыра. Для бескоркового сыра см. также Приложение к "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978).

### 3.3 Состав

Компоненты молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Эталонный уровень (массовая доля)
Содержание молочного жира 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)	
	не менее 30%, но не более 40%:	46%	
	не менее 40%, но не более 45%:	48%	
	не менее 45%, но не более 55%:	50%	
	не менее 55%, но не более 60%:	54%	
	60% или выше:	58%	

Изменения состава, выходящие за пределы приведенных выше минимальных и максимальных значений для молочного жира и сухого вещества, считаются не соответствующими положениям раздела 4.3.3 "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999).

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для указанных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение является обоснованным. Для использования в пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускаются лишь ингибиторы комкования, красители и консерванты, применяемые в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.2.1 (Зрелый сыр, включая корку), а также некоторые регуляторы кислотности и ингибиторы комкования, указанные в таблице 3.

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

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

(b) Только для обработки поверхности нарезанного ломтиками, разрезанного, нарезанного 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 примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

Молоко, используемое при изготовлении 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 настоящему стандарту. В странах розничной продажи допускается использование традиционного для них написания наименования данного продукта.

Применение данного наименования возможно только в том случае, когда 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 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 7.3 "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>.

Сыр "Хаварти" с содержанием жира в сухом веществе не менее 60% допускается также обозначать как сыр "Хаварти сливочный".

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

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

## 7.2 Страна происхождения

Подлежит указанию страна происхождения (то есть та страна, где произведен продукт, а не та, откуда происходит его название). Если продукт подвергается существенному видоизменению<sup>3</sup> в другой стране, то при маркировке продукта в качестве страны происхождения указывают именно ее.

## 7.3 Указание содержания 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), дата изготовления может быть указана вместо информации о минимальном сроке годности при условии, что данный продукт не предназначен для приобретения в качестве такового конечным потребителем.

## 7.5 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

## 8. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ И АНАЛИЗА

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы 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.