

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

ГРУППОВОЙ СТАНДАРТ НА СЫРЫ БЕЗ СОЗРЕВАНИЯ, ВКЛЮЧАЯ СВЕЖИЕ СЫРЫ

CXS 221-2001

Принят в 2001 году. С изменениями 2008, 2010, 2013, 2018, 2021 и 2022 годов.

Изменения 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесены следующие изменения:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	7.3 Маркировка транспортной тары	<p>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, указываются либо на транспортной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, номера партии и названия и адреса изготовителя или упаковщика, которые указываются непосредственно на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте. Номер партии, а также название и адрес изготовителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком (кодом) при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.</p>	<p>Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).</p>

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сыры без созревания, включая свежие сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки и соответствующие описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта. Настоящим стандартом предусматривается, что стандарты Кодекса на отдельные сорта сыра без созревания могут содержать положения, конкретизирующие положения настоящего стандарта, и в таких случаях применяются соответствующие конкретные положения.

2. ОПИСАНИЕ

Сыры без созревания, включая свежие сыры, представляют собой продукты, соответствующие требованиям "Общего стандарта на сыр" (СХС 283-1978), готовые к употреблению непосредственно после изготовления.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Молоко и/или продукты, получаемые из 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;
- поваренная соль;
- питьевая вода;
- желатин и крахмал: независимо от положений "Общего стандарта на сыр" (СХС 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и стабилизаторы, при условии что они добавляются только в технологически необходимых количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом использования стабилизаторов/загустителей, указанных в разделе 4;
- уксус;
- 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 поверхностной обработки 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.

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, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование регуляторов кислотности, ингибиторов комкования, красителей, консервантов, стабилизаторов и загустителей, применяемых в соответствии с таблицами 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995) для категории пищевых продуктов 01.6.1 (Сыры без созревания, включая свежие сыры), а также некоторых регуляторов кислотности, ингибиторов комкования, красителей, пенообразователей, консервантов, стабилизаторов и загустителей, указанных в таблице 3.

Функциональный класс добавки	Обоснованное применение	
	Сырная масса	Обработка поверхности/корки
Красители:	X	X ^{d)}
Отбеливатели:	–	–
Регуляторы кислотности:	X	–
Стабилизаторы:	X ^{c)}	–
Загустители:	X ^{c)}	–
Эмульгаторы:	–	–
Антиокислители:	–	–
Консерванты:	X	X ^{a)}
Пенообразователи:	X ^{b)}	–
Ингибиторы комкования:	–	X ^{a)}
Упаковочный газ	–	–

- a) Исключительно для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками, стружкой или тертого сыра
- b) Только для взбитых продуктов
- c) Стабилизаторы и загустители, включая модифицированные крахмалы, допустимо использовать при условии соблюдения рецептуры молочных продуктов и только в технологически необходимых количествах с учетом любого использования желатина и крахмалов в соответствии с положениями раздела 3.2.
- d) Для съедобной сырной корки
- 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 продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними 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 пищевого продукта состоит из слов "сыр без созревания". Слова "сыр без созревания" могут отсутствовать в наименованиях некоторых сортов сыра, если это предусмотрено соответствующими стандартами Кодекса на отдельные виды сыра или национальным законодательством страны продажи при условии, что отсутствие слов "сыр без созревания" в названии не вводит потребителя в заблуждение относительно сущности продукта.

Если продукт имеет наименование "сыр без созревания" без указания альтернативного наименования или сорта, то такое наименование может сопровождаться описательным термином, регламентируемым разделом 7.1.1 "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978).

Сыр без созревания также допускается обозначать как "свежий сыр" при условии, что данное наименование не вводит в заблуждение потребителя в стране продажи.

7.2 Указание содержания молочного жира

Содержание молочного жира указывается в формате, приемлемом в стране продажи продукта конечному потребителю: 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.

Кроме того, допускается использовать следующие термины:

Высокожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 60% и более)
Жирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 45% и более, но менее 60%)
Полужирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 25% и более, но менее 45%)
Низкожирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет 10% и более, но менее 25%)
Нежирный	(если массовая доля жира в сухом веществе составляет менее 10%)

7.3 Маркировка транспортной тары

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

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.