

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 ЧЕДДЕР

CXS 263-1966

Ранее CODEX STAN C-1-1966. Принят в 1996 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	Информационные надписи в соответствии с требованиями раздела 7 настоящего стандарта и разделами 4.1–4.8 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985), а также, при необходимости, условия хранения указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре, а при ее отсутствии – на самом продукте обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика 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 Чеддер, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки и соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта.

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Чеддер представляет собой зрелый твердый 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 оранжевого, твердую (при нажатии пальцем), гладкую и воскообразную консистенцию. Глазки отсутствуют, при этом допускается незначительное количество пустот и щелей. Сыр производится и продается с коркой, на которую может быть нанесено защитное покрытие, или без корки¹.

Процесс созревания готового к употреблению сыра Чеддер, необходимый для получения требуемых вкусоароматических и физических характеристик, обычно занимает не менее 5 недель при температуре 7–15 °С в зависимости от требуемой степени зрелости. Допускаются иные условия созревания (включая добавление ускоряющих процесс созревания сыра ферментов) при условии, что сыр имеет физические, биохимические и органолептические свойства, аналогичные свойствам, полученным в описанном выше процессе созревания. Для сыра Чеддер, предназначенного для дальнейшей переработки, такая же степень зрелости не обязательна, если это обосновано 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;
- сычужные или другие безопасные и подходящие коагулирующие ферменты;
- натрий хлористый и калий хлористый в качестве заменителя соли поваренной пищевой;
- вода питьевая;
- безопасные и пригодные ферменты для ускорения процесса созревания;
- безопасные и пригодные технологические добавки;
- рисовая, кукурузная или картофельная мука или крахмал. Независимо от положений "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978), эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, но только для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками или нарезанного стружкой сыра и при условии, что их добавляют только в технологически обусловленных количествах в соответствии с принципами надлежащей производственной практики и с учетом любого использования ингибиторов комкования, перечисленных в разделе 4.

¹ Отсутствие корки не означает, что корка была удалена перед продажей, а указывает на то, что сыр созревал и/или выдерживался в условиях, не предусматривающих образования корки ("бескорковый сыр"). При производстве бескорковых сыров 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:	22%	Без ограничений	От 48 до 60%
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):	
	22% или выше, но ниже 30%:	49%	
	30% или выше, но ниже 40%:	53%	
	40% или выше, но ниже 48%:	57%	
	48% или выше, но ниже 60%:	61%	
	60% или выше:	66%	

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 означенных 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 ^(a)	—
Отбеливатели:	—	—
Регуляторы кислотности:	X	—
Стабилизаторы:	—	—
Загустители:	—	—
Эмульгаторы:	—	—
Антиоксиданты:	—	—
Консерванты:	X	X
Пенообразователи:	—	—
Ингибиторы комкования:	—	X ^(b)

^(a) 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, 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

Производство и последующее обращение продукта, на который распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969), "Свода 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

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999), применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Чеддер" 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 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 превышает абсолютный минимум, 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)².

Указанное наименование можно также использовать для разрезанных, нарезанных ломтиками, стружкой или тертых продуктов, изготовленных из сыра, который соответствует 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 видоизменению³ в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

² Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 48%.

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

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 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 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 используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

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 Закваски состоят из молочнокислых бактерий для сбраживания без образования газа.

1.2 После завершения ферментации сырная масса разрезается и нагревается в своей сыворотке до температуры выше температуры свертывания. Сырная масса отделяется от сыворотки и перемешивается или подвергается чеддеризации. При традиционной технологии сырная масса разрезается на бруски, которые переворачиваются и укладываются слоями в тёплом состоянии, в результате чего масса уплотняется, становится однородной и эластичной. После чеддеризации сырную массу измельчают. После достижения требуемой кислотности, сырную массу солят. Сырную массу и соль перемешивают и формуют. Допустимо применение других технологических приёмов, обеспечивающих получение конечной продукции с такими же физическими, химическими и органолептическими характеристиками.