

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

СТАНДАРТ НА СЫР МОЦАРЕЛЛА

CXS 262-2006

Принят в 2006 году. С изменениями 2010, 2013, 2016, 2018, 2019, 2022 и 2023 годов.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
6	7.4 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).

Изменения 2023 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок шестой сессии в декабре 2023 года, в положения о пищевых добавках настоящего стандарта были внесены изменения, которые затем были отражены в "Общем стандарте на пищевые добавки" (ОСПД) (CXS 192-1995)¹ в рамках процесса унификации всех положений о пищевых добавках и ОСПД.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ОПИСАНИЕ

Сыр Моцарелла представляет собой не требующий созревания сыр, характеристики которого соответствуют "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978)² и "Групповому стандарту на сыры без созревания, включая свежие сыры" (CXS 221-2001)³. Моцарелла представляет собой гладкий эластичный сыр с длинными скрученными параллельными волокнами, образующими белковую структуру без признаков творожных зерен. Сыр не имеет коркиⁱ и может формоваться в различных видах.

Моцарелла с высоким содержанием влаги представляет собой мягкий сыр, в верхних слоях которого могут появляться полости, содержащие молоковидную жидкость. Сыр может упаковываться как с жидкостью, так и без нее. Цвет сыра приближается к белому.

Моцарелла с низким содержанием влаги представляет собой полутвердый гомогенный сыр без глазков, поддающийся нарезке стружкой.

Моцарелла изготавливается с помощью технологии вытяжки ("pasta filata"), которая предусматривает перемешивание и растягивание нагретой сырной массы с соответствующей кислотностью до тех пор, пока сырная масса не станет гладкой и свободной от комков. Еще теплую сырную массу нарезают и раскладывают в формы, после чего она уплотняется в процессе остывания. Допускается применение и других технологий производства, обеспечивающих получение конечного продукта с такими же физическими, химическими и органолептическими характеристиками.

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 фермент или другие безопасные и подходящие молокосвертывающие ферменты;
- натрий хлористый и калий хлористый в качестве заменителя соли поваренной пищевой;
- безопасные и подходящие технологические добавки;
- уксус;
- вода питьевая; и
- рисовая, кукурузная и картофельная мука и крахмал: независимо от положений "Общего стандарта на сыр" (CXS 283-1978)³, эти вещества допустимо применять в тех же целях, что и ингибиторы комкования, только для обработки поверхности разрезанного, нарезанного ломтиками и стружкой сыра Моцарелла с низким содержанием влаги 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.

ⁱ Сыр содержат в условиях, препятствующих образованию поверхностной корки (бескорковый сыр).

3.3 Состав

Составные части молока	Минимальное содержание (массовая доля)	Максимальное содержание (массовая доля)	Эталонный уровень (массовая доля)	
Молочный жир в сухом веществе: при высокой влажности при низкой влажности	20%	Без ограничений	От 40 до 50%	
	18%	Без ограничений	От 40 до 50%	
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)		
		при низкой влажности	при высокой влажности	
	18% или выше, но ниже 30%:	34%	–	
20% или выше, но ниже 30%:	–	24%		
30% или выше, но ниже 40%:	39%	26%		
40% или выше, но ниже 45%:	42%	29%		
45% или выше, но ниже 50%:	45%	31%		
50% или выше, но ниже 60%:	47%	34%		
60% или выше, но ниже 85%:	53%	38%		

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" (CXS206-1999)⁴.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Для указанных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение обосновано.

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование регуляторов кислотности, ингибиторов комкования, красителей, консервантов и стабилизаторов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)¹ для категории пищевых продуктов 01.6.1 (Сыры без созревания), а также некоторых регуляторов кислотности, ингибиторов комкования, красителей, консервантов и стабилизаторов, перечисленных в таблице 3.

Функциональный класс добавки	ОБОСНОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ			
	Сыр Моцарелла с низким содержанием влаги		Сыр Моцарелла с высоким содержанием влаги	
	Сырная масса	Обработка поверхности	Сырная масса	Обработка поверхности
Регуляторы кислотности:	X	–	X	–
Ингибиторы комкования:	–	X ^(b)	–	X ^(d)
Красители:	X ^(a)	–	X ^(a)	–
Консерванты:	X	X	X	X ^(c)
Стабилизаторы:	X	–	X	–
Загустители:	X	–	X	–

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

(b) Исключительно для обработки поверхности нарезанного ломтиками, разрезанного, нарезанного стружкой или тертого сыра.

(c) Только для сыра Моцарелла с высоким содержанием влаги, упакованного без жидкости.

(d) Только для поверхностной обработки сыра, нарезанного стружкой или кубиками.

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

– Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.

* Определение "поверхности сыра" и "сырной корки" см. в Приложении к "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978)².

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)⁵.

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)⁵, а также требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков ветеринарных 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" (CXS 1-1969)⁶, "Свода гигиенических норм и

правил для молока и молочных продуктов" (CXS 57-2004)⁷ 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 для пищевых продуктов" (CXG 21-1997)⁸.

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)⁹ и "Общего стандарта на использование терминов молочной промышленности" (CXS 206-1999)⁴ применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование пищевого продукта

Наименование "Моцарелла" можно использовать в соответствии с разделом 4.1 "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)⁹ при условии, что продукт соответствует данному 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)².

При обозначении Моцареллы с высоким содержанием влаги следует добавлять уточняющее определение, точно описывающее характер продукта.

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)², или заявленную пищевую ценность в соответствии с "Методическими указаниями по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья" (CXG 23-1997)^{ii,10}.

Указанное наименование продукта можно также использовать для нарезанных, 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 видоизменениюⁱⁱⁱ 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

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)¹¹.

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)¹², имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

ⁱⁱ Для обеспечения сопоставимости заявленной пищевой ценности минимальное эталонное содержание жира в сухом веществе устанавливается на уровне 40 процентов.

ⁱⁱⁱ Переупаковка, нарезание, нарезка ломтиками, стружкой, изготовление тертого сыра и пр. существенным видоизменением не считаются.

Определение эквивалентности между технологией вытяжки ("pasta filata") и другими технологиями изготовления: установление свойственной сыру Моцарелла структуры с помощью конфокальной лазерной сканирующей микроскопии.

ПРИЛОЖЕНИЕ – ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Приведенная ниже дополнительная информация не отменяет положений предшествующих разделов, поскольку именно они определяют идентичность, использование наименования и безопасность данного продукта.

Сыр Моцарелла с высоким содержанием влаги

1. Технология производства

- 1.1 В качестве закваски используются, в основном, такие микроорганизмы, как *Streptococcus thermophilus* и/или *Lactococcus* spp.
- 1.2 Продукты, изготавливаемые из буйволиного молока, должны засаливаться в холодном рассоле.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

² ФАО и ВОЗ. 1978. *Общий стандарт на сыр*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 283-1978. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 2001. *Групповой стандарт на сыры без созревания, включая свежие сыры*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 221-2001. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1999. *Общий стандарт на использование терминов молочной промышленности*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 206-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁷ ФАО и ВОЗ. 2004. *Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 57-2004. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁸ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

⁹ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

¹⁰ ФАО и ВОЗ. 1997. *Методические указания по использованию заявлений о пищевой ценности и пользе для здоровья*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 23-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

¹¹ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.

¹² ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус", Рим.