

Валентина Александровна Мордвинова, канд. техн. наук, руководитель направления исследований по технологии сыроделия

Наталья Николаевна Оносовская, руководитель сектора стандартизации
ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, Углич
E-mail: uglich-cheese@mail.ru

УДК 637.3

DOI: 10.31515/2073-4018-2023-3-12-13

Актуализация стандартов в сыроделии

Показана необходимость для пользователей актуализации стандарта вида общих технических условий на сыры. Проведен анализ вносимых изменений. Введены новые термины, новые классификационные признаки. Уточнены требования к органолептическим и физико-химическим показателям сыров различных групп.

Ключевые слова: сыр, термины, классификация, органолептические и физико-химические показатели, требования к сырью, упаковке и маркировке.

Mordvinova V. A., Onosovskaya N. N. Update of standards in cheese making

All-Russian Scientific-Research Institute of Butter – and Cheesemaking – Branch of V. M. Gorbатов Federal Research Center for Food Systems of RAS

The user necessity to update the standard of the type of general technical conditions for cheeses is shown. The analysis of the made changes was carried out. New terms and new classification features were introduced. The requirements for organoleptic and physicochemical indicators of cheeses of various groups were clarified.

Key words: cheese, terms, classification, organoleptic and physicochemical parameters, requirements for raw materials, packaging and labelling.

Для сыродельной отрасли характерен большой ассортимент сыров с различными характеристиками, продолжительностью созревания, сроками годности и имеющих разное предназначение. Мониторинг ассортимента сыров на торговой полке в пяти крупных супермаркетах Ярославской области, проведенный ВНИИМС, позволил определить около 240 наименований сыров различных групп, вырабатываемых по различным документам.

К документам по стандартизации в соответствии с ФЗ от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» относятся:

- документы национальной системы стандартизации;
- общероссийские классификаторы;
- стандарты организаций, в том числе технические условия;
- своды правил;
- документы по стандартизации, которые устанавливают обязательные требования в отношении объектов стандартизации, предусмотренных статьей 6 Федерального закона.

Закон говорит о том, что стандарты разрабатывают «в целях содействия использованию полученных в различных областях знаний и решений, инноваций, достижений науки и техники».



Стандарты применяют на добровольной основе, но необходимо помнить, что их применение является обязательным для изготовителя и (или) исполнителя в случае публичного заявления о соответствии продукции стандарту.

В сыродельной отрасли действуют несколько стандартов на отдельные группы сыров:

- ГОСТ Р 52686–2006 «Сыры. Общие технические условия»;
- ГОСТ 32260–2013 «Сыры полутвердые. Технические условия»;
- ГОСТ 32263–2013 «Сыры мягкие. Технические условия»;
- ГОСТ 33631–2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»;
- ГОСТ 33480–2015 «Сыр творожный. Общие технические условия»;
- ГОСТ 33959–2016 «Сыры рассольные. Технические условия»;
- ГОСТ 33356–2017 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой. Технические условия»;
- ГОСТ 34357–2017 «Сыры сывороточно-альбуминные. Технические условия»;
- ГОСТ Р 59212–2020 «Сыры для пиццы термизированные. Технические условия».

Стандарты вида общих технических условий регламентируют общие нормы и требования для группы однород-

ной продукции, обеспечивающие оптимальный уровень качества, который должен быть заложен при проектировании и задан при изготовлении конкретных видов продукции, входящих в данную группу.

Пользователями стандарта вида общих технических условий являются:

- отраслевые союзы, определяющие основные направления развития отрасли;
- предприятия-изготовители продукции различных форм собственности, разрабатывающие стандарты организаций или технические условия на новые виды сыров;
- государственные органы по надзору за стандартами и качеством продукции (санитарная служба, центры стандартизации и метрологии, аккредитованные лаборатории).

Стандарты вида технических условий содержат требования к продукции конкретного наименования. Однако ассортимент сыров этих стандартов невелик, представлен обычно шестью — десятью наименованиями.

Условия рыночной экономики с присущей ей конкуренцией, борьбой за доверие потребителей заставляют специалистов предприятий-производителей продукции и коммерческих организаций шире использовать методы и правила стандартизации в своей практической деятельности для обеспечения высокого качества товаров, работ и услуг. И стандарты вида общих технических условий являются хорошим подспорьем в их работе.

Действующий в сыроделии ГОСТ Р 52686–2006 «Сыры. Общие технические условия» разработан достаточно давно. За последнее время появились новые группы сыров, требования к которым не были учтены ранее. Целью разработки проекта нового стандарта является актуализация требований к составу, показателям качества и безопасности, маркировке, а также правилам приемки и методам контроля при реализации всех групп сыров на территории Российской Федерации.

Проект стандарта распространяется на сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в общественном питании и кулинарии, пищевой промышленности.

В разделе «Термины и определения» введены новые термины, которые широко употреблялись сыроделами, но не были стандартизованы: сыр молодой, сыр зрелый, сыр выдержанный, сыр с промежуточной температурой второго нагревания, пищевые ингредиенты, в том числе функциональные.

В проекте впервые введена классификация сыров по следующим классификационным признакам:

- в зависимости от продолжительности созревания и интенсивности (выраженности) органолептических показателей согласно документам по стандартизации на сыр конкретного наименования подразделяют на сыры без созревания (свежие); молодые; зрелые; выдержанные;
- в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют на сыры мягкие; полутвердые; твердые; сверхтвердые; сухие;
- в зависимости от массовой доли жира в сухом веществе подразделяют на сыры высокожирные; жирные; полужирные; низкожирные; нежирные.

- в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют на сыры копченые; с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы;

- в зависимости от способа реализации подразделяют на сыры, реализуемые в жидкости (рассоле, пастеризованной питьевой воде, маринаде и др.);

- сыры, реализуемые в головках, покрытых полимерными, латексными, парафиновыми, восковыми или комбинированными материалами, или без покрытия.

Сыры могут выпускаться обогащенными функциональными пищевыми ингредиентами (живыми микроорганизмами, веществами или комплексами веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичными натуральным, входящими в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15 % от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию), а также содержать вкусовые компоненты.

Важным является раздел проекта «Технические требования», в котором устанавливают требования по органолептическим показателям сыров разных групп (в том числе к внешнему виду сыра после вскрытия упаковочного материала и потребительской упаковки) и физико-химическим показателям. Жировая фаза сыров должна содержать только молочный жир коровьего (козьего, овечьего, буйволиного, кобыльего, ослиного, верблюжьего) молока или их смеси.

В разделе «Требования к сырью» прописаны требования к основному сырью и пищевым ингредиентам, в том числе функциональным, функционально необходимым компонентам, технологическим вспомогательным средствам, пищевым добавкам, ароматизаторам.

В разделе «Маркировка» регламентированы требования по формированию наименования сыров: «Наименование сыров должно состоять из слова «Сыр» и его придуманного названия, с указанием вида животного, от которого получено молоко, кроме коровьего; возраста сыра (для сыров твердых и сверхтвердых). Наименование сыра может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя, зарегистрированным товарным знаком или торговой маркой (при наличии), подкатегорией продукта «мягкий, полутвердый, твердый, сверхтвердый». Не допускается в наименовании сыров использование для их придуманного названия слов и (или) сочетаний».

Актуализированы требования к упаковочным материалам, потребительской и транспортной упаковке, а также к правилам приемки и методам отбора проб.

В разделе «Методы контроля» определены нормативные документы, используемые для контроля качества и безопасности. Особое внимание уделено контролю фальсификации жировой фазы сыров. На основе результатов научных исследований установлены порядок идентификации жировой фазы сыров и состав жировой фазы с указанием диапазона массовых долей конкретных жирных кислот, информация о которых приведена в приложении проекта стандарта.

В настоящее время проект стандарта проходит окончательное согласование в ТК 470 «Молоко и продукты переработки молока».