

# ЧТО НОВОГО В СТАНДАРТИЗАЦИИ МЯГКИХ СЫРОВ?

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ

**Ирина Леонидовна Остроухова**, канд. техн. наук, старший научный сотрудник

E-mail: i.ostroukhova@fncps.ru

**Елена Васильевна Топникова**, д-р техн. наук, заместитель директора по научной работе

E-mail: e.topnikova@fncps.ru

**Ольга Сергеевна Румянцева**, руководитель сектора стандартизации и метрологии

E-mail: o.rumyantseva@fncps.ru

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН, г. Углич

Качество молочной продукции, в том числе сыродельной, является одним из решающих факторов, формирующих ее конкурентоспособность и определяющих признание со стороны потребителя. Наличие маркировки ГОСТ на упаковке служит для покупателя сигналом надежности: это свидетельство того, что производитель соблюдает установленные нормативы, контролирует сырье, технологические процессы и каждую партию продукта. В условиях конкуренции эта уверенность напрямую сказывается на спросе – продукция, соответствующая ГОСТ, с большей вероятностью попадает в корзину покупателя.

На сегодняшний день требования к качеству, безопасности, упаковке и маркировке всей молочной продукции, и сыров в частности, определяются Техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и являются обязательными для исполнения на таможенной территории Евразийского экономического союза. Требования к безопасности, маркировке и упаковке молочной продукции, установленные ТР ТС 033/2013, дополняют нормы Технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) и «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Тем не менее в рамках этих общих документов невозможно детально описать все требования к продукции конкретных категорий. В этом случае система специализированных стандартов становится незаменимым инструментом, который дает производителям уверенность в том, что их продукция полностью соответствует установленным нормам и, как следствие, удовлетворяет потребностям потребителей.

Спрос на продукты сыроделия активно трансформируется: потребители все чаще ищут не просто базовый продукт, а варианты с новыми, интересными вкусами и форматами. Производители отвечают на эти изменения, расширяя ассортимент сыров с натуральными добавками, разрабатывая линейки для ЗОЖ-аудитории и выпуская продукты в фасовке, удобной для ежедневного потребления [1]. Не остается без внимания и группа мягких сыров. В настоящее время в общем объеме производства сыров эта группа занимает около 20 %, динамично развиваясь не только по объему, но и по ассортименту [2].

Обширная группа мягких сыров включает две подгруппы – несозревающие и созревающие, которые существенно различаются по органолептическим и физико-химическим характеристикам. Эти особенности напрямую связаны с технологией: отсутствием или наличием стадии созревания, составом микрофлоры и режимами обработки сырной массы. В созревающих сырах под влиянием микрофлоры (молочнокислые бактерии, плесени, микрофлора сырной слизи) происходят глубокие биохимические и физико-химические изменения компонентов молока, формирующие итоговые свойства продукта. Поэтому в группе мягких сыров присутствуют сыры от самых непритязательных с кисломолочным вкусом и нежной консистенцией, до изысканных – с сырным вкусом и грибными, пикантными или иными «благородными» нотками, нежной мажущейся и маслянистой консистенцией.

Несозревающие сыры, получаемые сычужно-кислотным или термокислотным способами, получили широкое распространение в отечественном производстве благодаря доступности и простоте реализации технологии, а также возможности быстрого возврата вложенных средств.

Мягкие созревающие сыры, более сложные в изготовлении, прошли длинный путь становления в отечественном производстве. До введения продуктового эмбарго в 2014 г. производство этих сыров в России практически отсутствовало, а большую часть рынка занимала импортная продукция, поставляемая из стран ЕС. Образовавшуюся нишу в производстве таких сыров поспешили занять российские производители, которые выпускают данные сыры по своим стандартам, предлагая более доступные цены на сыры этой категории в сравнении с импортной продукцией.

Основополагающим документом по стандартизации в Российской Федерации и на таможенном пространстве в части производства мягких сыров является ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. Технические условия». Вместе с тем многие инновации, применяемые в отрасли, в части состава и свойств этих сыров, использования дополнительных видов сырья и функционально необходимых ингредиентов, способов производства и фасования, подходов к выбору упаковки и обеспечению высокой хранимостности продукта уже вышли за рамки указанного стандарта. Это потребовало его актуализации, в том числе и в части ассортимента. Кроме того, произошел существенный скачок в методических подходах к оценке качества и безопасности продукции сыроделия, выявлению ее фальсификации.

В связи с этим ВНИИ маслоделия и сыроделия разработан новый межгосударственный стандарт – ГОСТ 32263-2026 «Сыры мягкие. Технические условия». После публичного внутригосударственного и межгосударственного согласования он принят и утвержден приказом Росстандарта от 06.07.2026 № 757-ст. Стандарт вводится в действие с 01.01.2028 с правом досрочного применения.

Целью пересмотра ГОСТ 32263-2013 являлось уточнение системы требований и методической базы для повышения качества, безопасности и конкурентоспособности мягких сыров из коровьего молока на внутреннем рынке и в рамках ЕАЭС. Экономическая значимость разработки заключается в создании базы, регламентирующей на уровне всей сыродельной отрасли требования к показателям качества

и безопасности мягких сыров, с возможностью повысить ассортиментную привлекательность продукции и предотвратить фальсификацию их жировой фазы жирами немолочного происхождения.

Определяющим классификационным показателем при принятии решения для отнесения сыра к определенной категории является показатель «массовая доля влаги в обезжиренном веществе» (ВОВ). Это согласуется с требованиями международного стандарта на сыры<sup>1</sup> и ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия».

В новом стандарте в разделе «Область применения» введено требование к «массовой доле влаги в обезжиренном веществе не менее 67,0 %», являющееся основным и главным идентификационным признаком, позволяющим отнести продукт к группе мягких сыров и снимающим ряд противоречий с требованиями, регламентированными ТР ТС 033/2013. В нем, кроме данного показателя, присутствует дополнительная характеристика продукта «массовая доля влаги», которая при определенном содержании жира в продукте может пересекаться с аналогичным показателем для полутвердых сыров.

В новом ГОСТе введен новый раздел «Классификация» (см. рис.) с подразделением сыров в зависимости от наличия и сроков созревания; а также использования дополнительной (плесневой, слизневой) микрофлоры; применения операции копчения. Ряд сыров указанных ассортиментных наименований может производиться с использованием вкусовых компонентов, а также обогащенными пищевыми и биологически активными веществами (витаминами, про- и пребиотиками, минеральными компонентами, вита-

Источник изображения: magnific.com



<sup>1</sup> CODEX STAN 283-1978. Кодекс Алиментариус. Общий стандарт для сыров [Электронный ресурс]. URL: [https://meganorm.ru/mega\\_doc/dop1/20/CODEX\\_STAN\\_192-1995\\_kodeks\\_alimentarius\\_obshchiy\\_standart/0/CODEX\\_STAN\\_283-1978\\_kodeks\\_alimentarius\\_obshchiy\\_standart.html](https://meganorm.ru/mega_doc/dop1/20/CODEX_STAN_192-1995_kodeks_alimentarius_obshchiy_standart/0/CODEX_STAN_283-1978_kodeks_alimentarius_obshchiy_standart.html) (дата обращения: 22.08.2026).

минно-минеральными премиксами). Эта группа разнообразных по составу и свойствам сыров позволяет предприятию быстро расширить ассортимент и увеличить эффективность сыродельного производства.

Из классификации можно увидеть, что ассортимент созревающих сыров с белой плесенью расширен. Помимо присутствующего в стандарте сыра Русский камамбер дополнительно включен сыр Русский бри.

Необходимо заметить, что сыры Камамбер и Бри являются широко известными французскими сырами из коровьего молока, покрытыми белой плесневой корочкой [3]. Считается, что сыр Бри – один из самых древних французских сыров, был изобретен в VII в. в аббатстве Жуар департамента Сена и Марна. Сыр Камамбер появился гораздо позднее, в конце XVIII в., в Нормандии. Эти сыры любили короли и правители на протяжении веков, их называли «королевскими» сырами, они также служили первоклассным десертом. Разновидности этих сыров с наименованиями от соответствующих географических областей «Бри де Мелен», «Бри де Мо», «Камамбер де Норманди» приобрели

право на контролируемые наименования по месту происхождения (АОС). Эти сыры изготавливаются из сырого коровьего молока. Существует множество разновидностей мягких сыров с плесневой корочкой, близких друг к другу, а также копий этих сыров, изготавливаемых в других странах, но, как правило, из пастеризованного молока. При этом наименования Бри и Камамбер для сыров с плесневой корочкой белого цвета получили мировое распространение, поэтому сыры с названиями Бри и Камамбер могут быть изготовлены где угодно и не являются объектами патентного права. По международным стандартам Кодекс Алиментариус сыры Бри<sup>3</sup> и Камамбер<sup>4</sup> отличаются массовой долей жира. У Бри – жира в сухом веществе может быть 60 % и выше; у Камамбера – 55 % и выше при одинаковой эталонной жирности (от 45 до 55 %). В соответствии с международным стандартом сыры отличаются и массой: у Бри масса головки сыра может быть до 3,5 кг; у Камамбера – до 500 г.

В ассортиментную линейку обновленного стандарта введен новый созревающий сыр – Любительский пикантный. У этого сыра острый и пикантный вкус

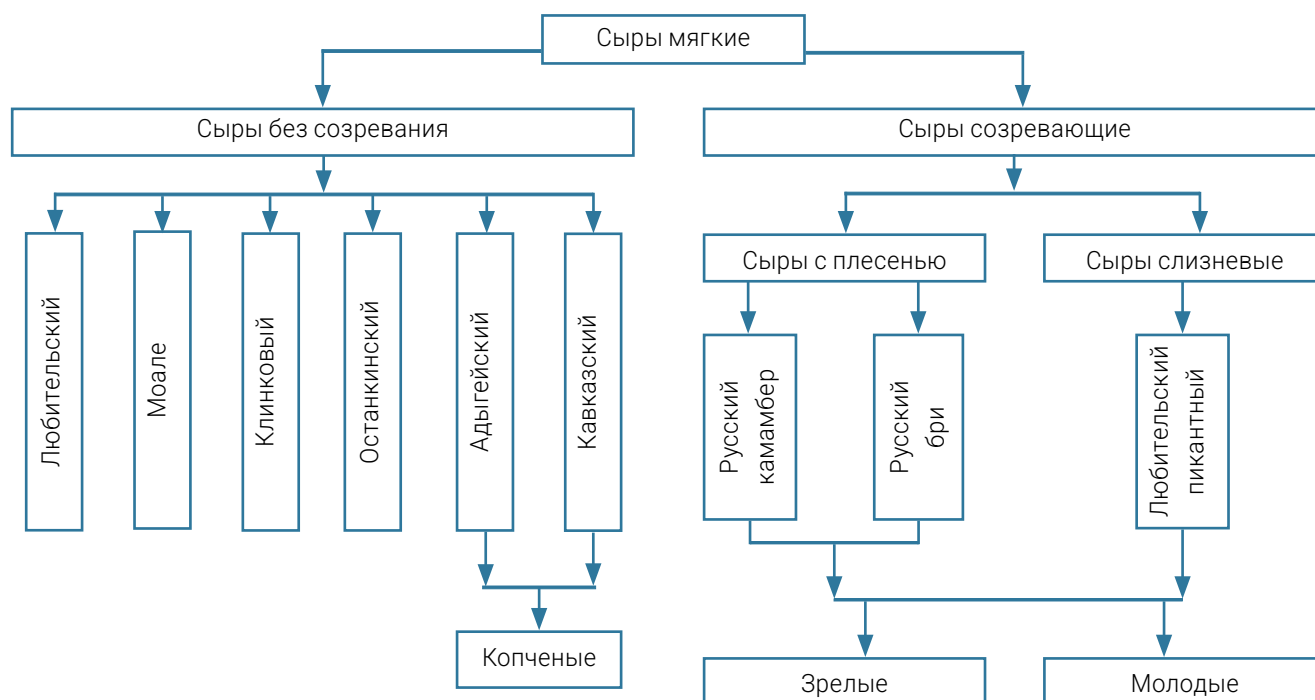


Рисунок. Классификация ассортимента мягких сыров по ГОСТ 32263-2026

<sup>2</sup> Jeanneret J.-P. Le Brie [Электронный ресурс]. URL: <http://jeanneret01.chez-alice.fr/tbrie.htm> (дата обращения: 24.08.2026).

<sup>3</sup> CODEX STAN 277-1973. Кодекс Алиментариус. Стандарт Кодекса для сыра Бри [Электронный ресурс]. URL: [https://meganorm.ru/mega\\_doc/dop1/20/CODEX\\_STAN\\_192-1995\\_kodeks\\_alimentarius\\_obshchiy\\_standart/0/CODEX\\_STAN\\_277-1973\\_kodeks\\_alimentarius\\_standart\\_kodeksa.html](https://meganorm.ru/mega_doc/dop1/20/CODEX_STAN_192-1995_kodeks_alimentarius_obshchiy_standart/0/CODEX_STAN_277-1973_kodeks_alimentarius_standart_kodeksa.html) (дата обращения: 22.08.2026).

<sup>4</sup> CODEX STAN 276-1973. Кодекс Алиментариус. Стандарт Кодекса для сыра Камамбер [Электронный ресурс]. URL: [https://meganorm.ru/mega\\_doc/dop1/20/CODEX\\_STAN\\_192-1995\\_kodeks\\_alimentarius\\_obshchiy\\_standart/0/CODEX\\_STAN\\_276-1973\\_kodeks\\_alimentarius\\_standart\\_kodeksa.html](https://meganorm.ru/mega_doc/dop1/20/CODEX_STAN_192-1995_kodeks_alimentarius_obshchiy_standart/0/CODEX_STAN_276-1973_kodeks_alimentarius_standart_kodeksa.html) (дата обращения: 22.08.2026).

и запах, желтовато-оранжевая поверхность, что обуславливается специфичными микроорганизмами – консорциумом бактерий сырной слизи, которые развиваются на поверхности сыра во время созревания. В России типичные представители этой группы сыров – сыры Дорогобужский, Смоленский, Дорожный. Они выпускаются в небольших объемах на фермерских сыроварнях. Импортными аналогами данной группы сыров служат сыры Лимбургский, Таледжио<sup>5</sup> [4].

Наименование «сыр Адыгейский» закрепилось от названия Республики Адыгея, черкесское население которой с давних пор массово производило этот сыр, в том числе и на продажу. В 2004 г. Роспатент зарегистрировал наименование места происхождения товара «сыр Адыгейский». С этого дня использовать такое наименование могли только производители из Адыгеи, получившие соответствующие свидетельства<sup>6</sup>. Попытки оспорить регистрацию НМПТ в 2012–2016 гг. другими производителями данного сыра не увенчались успехом. В связи с большой популярностью адыгейского сыра в ГОСТ был введен продукт с подобными характеристиками – сыр Кавказский в ассортименте по массовой доле жира (30, 40, 50 %), возможностью выпуска в копченном виде.

Раздел стандарта «Технические требования», в котором устанавливают требования к органолептическим и физико-химическим показателям, для сыров с новыми наименованиями: Русский бри, Любительский пикантный, Кавказский, Кавказский копченый, дополнен требованиями к форме, размерам, массе этих сыров. Для новых ассортиментных наименований введены требования к органолептическим показателям. Так, Русский бри, созревающий при участии белой плесени *Penicilium camemberti*, *Penicilium album*, *Penicilium candidum*, *Geotrichum candidum* в молодом возрасте должен иметь легкий сырный вкус и запах, кисломолочный и сливочный привкус, а зрелый – сырный от умеренно выраженного до выраженного, с наличием острой, пикантной, грибной, чесночной, ореховой, фруктовой, сливочной ноты. Корочка сыра съедобная, у зрелого сыра – с легким аммиачным и пикантным запахом, допускается легкая горчинка. Отличительной характеристикой Любительского пикантного сыра, созревающего при участии сырной слизи, является выраженный сырный, пикантный,

острый, слегка аммиачный вкус и пластичная, мягкая, нежная консистенция. Кавказский и Кавказский копченый по органолептическим характеристикам схожи с Адыгейским сыром. Их технология отличается возможностью использования для термокислотной коагуляции молочных белков пищевых органических кислот – молочной, лимонной, уксусной и яблочной.

Для контроля физико-химических требований к сырам введен показатель «активная кислотность». Для показателя «массовая доля хлорида натрия» установлен диапазон значений; для сыров Русский камамбер, Русский бри, Моале, Кавказский, Кавказский копченый регламентирована возможность выработки с разной массовой долей жира в сухом веществе. Уточнена продолжительность созревания для сыров Русский камамбер, Русский бри, Любительский пикантный.

В стандарте регламентированы требования к составу жировой фазы мягких сыров: она должна содержать только молочный жир коровьего молока, а ее состав приведен в Приложении к стандарту и включает содержание основных 16 жирных кислот и прочих жирных кислот. Нормирование по ненасыщенным жирным кислотам, как принято и в других стандартах на молочную продукцию, установлено по сумме их изомеров.

Поскольку в последние годы активизировались исследования по созданию мягких сыров без созревания с различными наполнителями из восстановленных сухого молока распылительной сушки и сухих УФ-концентратов молочного белка, это сырье включено в стандарт наряду с традиционным молоком и другими молочными ингредиентами (обезжиренным молоком, сливками, пахтой). Применение сухих продуктов позволяет организовать производство мягких сыров практически на любом молочном предприятии независимо от обеспеченности молоком-сырьем. Требования к сырью для производства мягких сыров, а также функционально необходимым компонентам и пищевым добавкам изложены в соответствии с требованиями технических регламентов и новых нормативных документов ингредиент конкретного наименования.

В разделе «Маркировка» регламентированы требования по формированию наименования сыров с

<sup>5</sup>Технология и оборудование для производства натурального сыра: учебник для вузов / И. И. Раманаскас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. – СПб.: Лань, 2024. – 508 с.

<sup>6</sup>Суд поставил точку в споре об «Адыгейском сыре» [Электронный ресурс]. URL: <https://www.agroinvestor.ru/markets/news/34488-sud-postavil-tochku-v-spore-ob-adygeyskom-syre/> (дата обращения: 24.08.2026).

использованием пищевкусковых компонентов, ароматизаторов, при добавлении витаминов в наименование указывают: «с пищевкусовым компонентом» (конкретизируя используемый пищевкусовой компонент), «с ароматом» (конкретизируя используемые ароматизаторы), «обогащенный витаминами» (конкретизируя используемые витамины). Наименование сыра может быть дополнено фирменным наименованием изготовителя, зарегистрированным товарным знаком или торговой маркой (при наличии).

Уточнены требования к упаковке сыров в части применяемых упаковочных решений, включая широкий спектр полимерных материалов для упаковки под вакуумом и в модифицированной газовой среде, обеспечивающих более длительные сроки годности продукта.

Требования к микробиологическим показателям, потенциально опасным веществам и генетически модифицированным организмам выделены в отдельный раздел «Требования безопасности», устанавливающий дополнительные требования в части остаточного количества ветеринарных лекарственных средств, согласно изменениям, принятым в ТР ТС 021/2011.

В разделе «Методы контроля» документа особое внимание уделено контролю фальсификации жировой фазы сыров. На основе результатов научных исследований установлены порядок идентификации жировой фазы сыров и ее состава с указанием диапазона массовых долей конкретных жирных кислот. В случае отклонений от этих диапазонов проводится последовательный контроль по стерину и триглицеридному составу, что важно для исключения случаев выдачи заключения о фальсификации только по одному показателю. Приведены особенности отбора проб при определении жирнокислотного состава для сыров, выработанных с применением плесени.

Проведена актуализация стандартов на методы контроля с учетом появившихся более современных лабораторных методик, позволяющих точно

определять состав продукта и выявлять возможные отклонения. Дополнительное внимание акцентируется на контроле антибиотиков и остаточных количеств ветеринарных лекарственных препаратов, что предусмотрено ТР ТС 021/2011. В последние годы для их выявления в сырье и готовых молочных продуктах разработан целый ряд экспрессных методов и высокочувствительных методов, основанных на высокочувствительной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием. Контроль органолептических показателей сыров проводят в соответствии с ГОСТ 33630–2015 «Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей». Для оценки органолептических показателей для сыров Русский камамбер, Русский бри, Любительский пикантный стандарт дополнен специально разработанной шкалой оценки.

Предусмотрены рекомендуемые сроки годности сыров в зависимости от условий хранения и вида упаковочного материала.

При введении в действие нового стандарта типовые технологические инструкции по изготовлению сыров конкретного наименования и технологические инструкции изготовителя также подлежат актуализации в части ассортимента и новых технологических решений по производству и фасованию продукта, а также внутрипроизводственного контроля и выходного контроля.

Таким образом, как следует из приведенной информации, в обновленном ГОСТе представлен базовый ассортимент мягких сыров, имеющих принципиальные технологические отличия, производство которых может быть организовано на предприятиях с различными техническими возможностями. Высокая рентабельность мягких сыров является залогом того, что при правильной организации производства и сбыта удельный вес мягких сыров, в том числе выпускаемых по ГОСТ 32263–2026, в общем объеме натуральных сыров будет постоянно возрастать, а их большой вкусовой диапазон – радовать отечественного потребителя. ■

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. **Мордвинова, В. А.** Развитие ассортимента продуктов сыроделия в РФ. Проблемы и качество / В. А. Мордвинова // Технический оппонент. 2023. № 2(10). С. 18–20. <https://elibrary.ru/zhnrw>
2. **Горощенко, Л. Г.** Динамика показателей российского рынка сыров в 2024 и 2025 гг / Л. Г. Горощенко // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 3. – С. 2–11. – EDN QIOCZV.
3. **Leclercq-Perlat, M. N.** Cheese | Camembert, Brie, and related varieties / M. N. Leclercq-Perlat // Encyclopedia of Dairy Sciences. Ed. by J. W. Fuquay, P. F. Fox, P. L. H. McSweeney. – Amsterdam: Elsevier, 2011. – P. 580–588. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374407-4.00091-1>
4. **Шуази, К.** Производство сыра: технология и качество / К. Шуази; под ред. и с предисл. Г. Г. Шиллера. – Москва: Агропромиздат, 1989. – С. 240–270.