



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
29 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.51.40-535-37676459-2017](http://TU, TI 10.51.40-535-37676459-2017)
[СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действия — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из козьего и/или овечьего молока и продуктов переработки козьего и/или овечьего молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: коровьего молока и продуктов его переработки, специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Продукт различается сырьем, особенностями технологического процесса производства и вырабатывается в следующем ассортименте:

Сыры из козьего и/или овечьего молока

- сыр «Осетинский Традиционный» свежий с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Осетинский Традиционный» зрелый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Фета» с м.д.ж в сухом веществе 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Сулугуни Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Сулугуни Традиционный» копченый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Джбейна» свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Джбейна» пряный свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Джбейна» сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Джбейна» пряный сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Брынза Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%;
- сыр «Пареница» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%;
- сыр «Пареница» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%;
- сыр «Оштъепок» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%;
- сыр «Оштъепок» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%;

- сыр «Манчего» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%;
- сыр «Пастор» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Брюност» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%;
- сыр «Гейтот» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%;

Сыры из козьего молока

- сыр «Цигенкамамбер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Иборес» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%;
- сыр «Снёфриск» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Сантарем» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%;
- сыр «Банон» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Валансэ» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Сент-мор де Турэн» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%;
- сыр «Пелардон» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Пикодон» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Пулиньи-сен-Пьер» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Рокамадур» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Сель-сюр-Шер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Танги» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Шабишу-дю-пуату» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Коротен-де-Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Шавру» с м.д.ж в сухом веществе: 49,0%;
- сыр «Отюн» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Кабеку» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Кёр-де-Шевр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Кёр-Сандр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Колошет» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Риготт-де-Кондрие» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр «Шевротен» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;

Сыры из овечьего молока:

- сыр «Бэллок» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Бургосский сыр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Идиасабаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр «Ронкаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр «Саморано» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%;
- сыр «Медоро» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Пекорино романо» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Рикотта романа» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%;
- сыр «Азейтано» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Пажский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Салойо» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Бутон-де-кюлот» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Брен-д амур» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Броччио» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Ларзак» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Оссо-Ирати» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Рокфор» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;

- сыр «Эторки» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Аму» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%;
- сыр «Анно» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Арди-Гасна» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Блѐ-де-баск» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Блѐ-де-Корс» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%;
- сыр «Бребью» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Мораше» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Брусс» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Венако» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

Изменение № 1

Дата введения в действие - 09.04.2018 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 24.05.2018 год

Сыры из козьего молока

- сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин;
- сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый
- сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или

плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин.

Изменение № 3

Дата введения в действие - 10.04.2019 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Козий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%;
- сыр «Козий Испанский» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Козий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%;
- сыр «Козий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Козий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%;
- сыр «Козий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Козий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%;
- сыр «Козий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;
- сыр «Шавру» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%.

Сыры из овечьего молока:

- сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%;
- сыр «Овечий Испанский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;60,0%;
- сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%;
- сыр «Овечий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;60,0%;
- сыр «Овечий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%;
- сыр «Овечий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;60,0%;
- сыр «Овечий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%;
- сыр «Овечий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%;60,0%.

Изменение № 4

Дата введения в действие - 11.06.2020 год

Сыры из козьего и\или овечьего молока

- сыр «Рокфорь» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%.

Изменение № 5

Дата введения в действие - 23.08.2020 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин;
- сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый;
- сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги

пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%;

- сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%; с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 6

Дата введения в действие - 16.03.2022 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Домашний» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Домашний» копченый из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% , с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;

- сыр «Рикотта Классическая» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;

- сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного

перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или имбиря, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или сушеного чеснока, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или паприк (копченая, сушеная молотая), и/или грецкого ореха, и/или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и/или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов;

- сыр «Фермерский» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 7

Дата введения в действие - 14.07.2022 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Сент-Мор» (Sainte-Maure) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Шевротен» (Chevrotin) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Тронкетто ди Капра» (Tronchetto di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Каприкорн» (Capricorn) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Томино ди Капра» (Tomino di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 8

Дата введения в действие - 14.09.2022 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Шевр» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0%, покрыт обсыпкой из: перца черного, и/или паприки, и/или итальянских трав, в масляной заливке;

Сыры из овечьего молока:

- сыр «Пекорино Дольче» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 9

Дата введения в действие - 21.02.2023 год

Сыры из овечьего молока:

- сыр «Пекорино Луни» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 10

Дата введения в действие - 23.05.2023 год

Сыры из козьего и/или овечьего молока

- сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или

вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Чеддер» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Канestrато» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Проволоне» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Карфилли» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Качотта» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: копченой паприкой, и/или душистым перцем, и/или смесь перцев, и/или лимонным перцем, и/или прованскими травами, и/или белыми грибами, и/или хмели-сунели, и/или чесноком молотым сушеным, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Грюгер» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Фета» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Пармезан» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 11

Дата введения в действие - 23.05.2024 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Пармезан» из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40 % до 55%;

- сыр полутвердый козий с наполнителем французские травы, из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 12

Дата введения в действие - 10.06.2024 год

Сыры из козьего и/или овечьего молока

- сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

- сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: копченой паприкой, и/или душистым перцем, и/или смесь перцев, и/или лимонным перцем, и/или прованскими травами, и/или белыми грибами, и/или хмели-сунели, и/или чесноком молотым сушеным, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 13

Дата введения в действие - 08.07.2024 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Шевр» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0%, покрыт обсыпкой из: кунжута, и/или куркумы, и/или томатов, и/или базилика, в масляной заливке;
- сыр «Северный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0% в масляной заливке, с: пряно-ароматической смесью, и/или укропом, и/или чесноком, и/или томатами, и/или помидорами сушеными, и/или базиликом, и/или копченой паприкой, и/или паприкой, и/или пряно-ароматической смесью Аджика, и/или прованскими травами, и/или итальянскими травами, и/или греческими травами, и/или кавказскими травами, и/или пряно-ароматической смесью «Поцелуй дракона», и/или пряно-ароматической смесью «Привет из Тая!».

Изменение № 14

Дата введения в действие - 09.10.2024 год

Сыры из козьего молока

- сыр «Чешир» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Чешир» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копченой паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;
- сыр «Сусанинский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;
- сыр «Сусанинский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копченой паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;
- сыр «Косичка» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%;
- сыр «Косичка» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копченой паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья,

лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Клубок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%;

- сыр «Клубок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Жгут» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%;

- сыр «Жгут» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Пучок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%;

- сыр «Пучок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Нити» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%;

- сыр «Нити» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян,

и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Отечественный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%;

- сыр «Отечественный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Пьяная коза» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%;

- сыр «Пьяная коза» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Пошехонский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%;

- сыр «Пошехонский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Пивной» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%;

- сыр «Пивной» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян

пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Махореро» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%;

- сыр «Махореро» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копченой паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Дор блю» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%;

- сыр «Дор блю» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копченой паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин;

- сыр «Салатный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 50,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 10 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Рекомендуемые сроки годности для сыров приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
- сыр «Цигенкамамбер»; - сыр «Банон»; - сыр «Валансэ»; - сыр «Пелардон»; - сыр «Пикодон»; - сыр «Рокамадур»; - сыр «Сель-сюр-Шер»; - сыр «Сент-мор де Турэн»; - сыр «Шабишу-дю-пуату»; - сыр «Шавиньоль» - сыр «Коротен-де-Шавиньоль»; - сыр «Кабеку»; - сыр «Кёр-де-Шевр»; - сыр «Кёр-Сандр»; - сыр «Колошет»; - сыр «Риготт-де-Кондрие»; - сыр «Блё-де-баск»; - сыр «Блё-де-Косс»; - сыр «Брусс».	-	60
- сыр «Отюн»; - сыр «Бургосский сыр»; - сыр «Рикотта романа»; - сыр «Бре-бью»; - сыр «Ве-нако»	50	20
- сыр «Снёфриск»; - сыр «Шавру»;	30	15

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов.

Рекомендуемый срок хранения рассольных сыров

Рекомендуемые сроки хранения упакованных рассольных сыров приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	при упаковывании:	Температура хранения, °С	Время хранения, суток
«Фета»;	в пастеризованной сыворотке	от минус 3 до плюс 4	20
	в пастеризованной воде		10
	в рассоле		60
«Осетинский Традиционный» свежий;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	45
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Осетинский Традиционный» зрелый;			
«Сулугуни Традиционный»;			
«Сулугуни Традиционный» копченый;			
«Пареница»;			
«Пареница» копченый;			
«Оштъепок»;			
«Оштъепок» копченый			
Сыры в оливковом масле:	-	от 4 до плюс 8	60
«Сантарем»;			
«Джебейна» свежий;			
«Джебейна» пряный свежий;			
«Брынза Традиционный»	в рассоле в герметичной упаковке	от 4 до плюс 8	240
	в рассоле в негерметичной упаковке		180

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
Сыр «Шевр» из козьего молока, покрытый обсыпкой из: кунжута, и/или куркумы, и/или томатов, и/или базилика, в масляной заливке	-	30

Сыр «Северный» из козьего молока, в масляной заливке, с: пряно-ароматической смесью, и/или укропом, и/или чесноком, и/или томатами, и/или помидорами сушеными, и/или базиликом, и/или копченой паприкой, и/или паприкой, и/или аджикой, и/или прованскими травами, и/или итальянскими травами, и/или греческими травами, и/или кавказскими травами, и/или пряно-ароматической смесью «Поцелуй дракона», и/или пряно-ароматической смесью «Привет из Тая!»

-

30

Рекомендуемые срок хранения рассольных сыров после вскрытия:

- вакуумной упаковки или упаковки с газомодифицированной средой при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 5 суток.
- упаковки с сырами в рассоле, они хранятся в рассоле в закрытом состоянии при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С - не более 20 суток.

Рекомендуемый срок годности сыров с пониженным содержанием влаги:

- «Джебейна» сухой, «Джебейна» пряный сухой, «Бутон-де-кюлот» при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80% - не более 240 суток
- «Брюност», «Гейтот» при температуре:
 - 4±2°С – не более 30 суток;
 - от минус 12°С до минус 18°С – не более 180 суток

Рекомендуемые сроки и условия хранения *полутвердых* сыров: «Козий полутвердый», «Овечий полутвердый», «Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-дамур»

При температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения *твердых* сыров: «Аньехо», «Козий твердый», «Манчего», «Овечий твердый», «Пастор», «Бэллок», «Салойо»; «Идиасабаль», «Ронкаль», «Саморано», «Медоро», «Пекорино романо», «Пажский», «Арди-Гасна»,

При температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.
- для твердых сыров: «Пармезан» и «Маасдам», срок хранения при температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без - 180 суток

При температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения для твердых и полутвердых сыров после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-90 %

- в негерметичной упаковке не более 5 суток;
- в герметичной упаковке не более 10 суток;
- в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток;

Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°C до 6°C – не более 5 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения *полутвердого* сыра: «Рокфор»

При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения *полутвердых* сыров: «Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-д амур», «Мораше», «Гауда», «Гауда» с вкусовыми компонентами, «Леварден», «Леварден» с вкусовыми компонентами.

При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения *твердых* сыров:

«Пекорино Дольче»

При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

«Пекорино Луни»

При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки годности для сыров приведены в таблице

Таблица

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Фета»	-	60

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха (80-90) % не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки и условия хранения твердых и полутвердых сыров

Рекомендуемые сроки и условия хранения *полутвердых* сыров: «Томм»; «Чеддер»; «Карфилли»; «Качотта»; «Белпер Кнолле»

При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Рекомендуемые сроки и условия хранения *твердых* сыров: «Канестрато»; «Проволоне»; «Грюгер»; «Пармезан»

При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток.

При температуре от 0°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%:

- без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток;
- с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.