

# **Пояснительная записка к первой редакции проекта межгосударственного стандарта ГОСТ 33959 «Сыры рассольные. Технические условия»**

## **1 Основание для разработки стандарта**

Программа работ по межгосударственной стандартизации на 2026 г.  
Шифр 1.7.470-2.186.26.

## **2 Характеристика объекта стандартизации**

Проект стандарта разработан в соответствии с требованиями ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены» и ГОСТ 1.5–2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

Структура и правила построения и изложения проекта стандарта соответствуют требованиям основополагающих нормативных документов.

Вносимые проектом стандарта изменения касаются следующих разделов и положений.

Раздел 2 «Нормативные ссылки». Проведена актуализация ссылочных документов, раздел дополнен ссылками на новые межгосударственные стандарты, заменены ссылки на пересмотренные стандарты, принятые за период действия ГОСТ 33959–2016.

Раздел 3 «Термины и определения» дополнен определением термина «сыр в заливке».

Раздел 4 «Классификация». Расширен ассортимент выпуска рассольных сыров в сочетаниях овечьего, козьего, буйволиного и коровьего молока и в зависимости от способа реализации.

Подраздел 5.1 «Основные показатели и характеристики». Дополнен требованиями для сыра в заливке; уточнены характеристики для сыра с пищевкусовыми компонентами, в рассоле, в заливке, уточнены требования по размерам и массе сыров.

Подраздел 5.2 «Требования к сырью». Уточнены требования к сырью, используемому для производства рассольных сыров, а также функционально необходимым компонентам, пищевым добавкам, пищевкусовым компонентам и компонентам для приготовления заливки. Проект регламентирует качество и безопасность используемого сырья для обеспечения требований безопасности готовой продукции.

Уточнены требования к маркировке и упаковке рассольных сыров.

Раздел 6 «Требования безопасности». Введен новый раздел, устанавливающий требования к микробиологическим показателям, потенциально опасным веществам и ГМО.

Раздел 7 «Правила приемки». Требования к правилам приемки приведены в соответствие с общими положениями Технических регламентов ЕАЭС.

Раздел 8 «Методы контроля». Проведена актуализация стандартов на методы контроля. Контроль органолептических показателей сыров предложено проводить в соответствии с ГОСТ 33630.

Внесены положения по контролю жировой фазы рассольных сыров из коровьего молока и установлены показатели ее идентификации, приведенные в приложении В.

Разработанный проект стандарта представляет собой документ, учитывающий требования законодательства Европейского экономического союза, современные требования к качеству и безопасности рассольных сыров в соответствии с региональными и международными требованиями и нормами.

Проект стандарт гармонизирован со стандартом Codex Alimentarius Codex Stan 208-1999 «Кодексовый групповой стандарт на сыры, созревающие в рассоле», который регламентирует определения, технические требования, требования к сырью, маркировке, упаковке, методам контроля рассольных сыров на международном уровне.

### **3 Технико-экономическое, социальное или иное обоснование разработки стандарта**

Целью пересмотра ГОСТ 33959–2016 является повышение качества, безопасности и конкурентоспособности рассольных сыров, изготавливаемых на территории Евразийского Экономического Союза, и возможность при высоком уровне качества и безопасности рассольных сыров представления их на международном рынке.

Экономическая значимость разработки заключается в создании базы, регламентирующей на уровне всей сыродельной отрасли, требования к показателям качества и безопасности рассольных сыров, с возможностью исключения фальсификации их жировой фазы жирами немолочного происхождения.

Принятие стандарта позволит обеспечить соблюдение требований технических регламентов Евразийского экономического союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», что позволит повысить уровень качества и безопасности рассольных сыров.

### **4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами Европейского экономического союза, другими межгосударственными стандартами, правилами и рекомендациями по межгосударственной стандартизации**

Проект стандарта соответствует требованиям:

- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (с изменениями);
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями);
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями).

Требования проекта стандарта взаимосвязаны с требованиями межгосударственных стандартов на используемое сырье, методы контроля, положениями по маркированию и упаковыванию продукции.

## 5 Сведения о соответствии проекта стандарта международному, региональному стандарту

Проект межгосударственного стандарта разрабатывается взамен одноименного стандарта ГОСТ 33959–2016 «Сыры рассольные. Технические условия».

Разрабатываемый проект стандарта не противоречит положениям международных и региональных стандартов.

## 6 Перечень исходных документов

При разработке проекта стандарта использованы следующие источники информации:

- ГОСТ 33959–2016 «Сыры рассольные. Технические условия»;
- результаты научно-исследовательских работ ВНИИМС в области сыроделия и обобщенный опыт работы молочных предприятий Российской Федерации;
- Codex Stan 208-1999 Кодексовый групповой стандарт на сыры, созревающие в рассоле.

## 7 Сведения о разработчике

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН),

152613, Россия, Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19; тел. (48532) 50947,

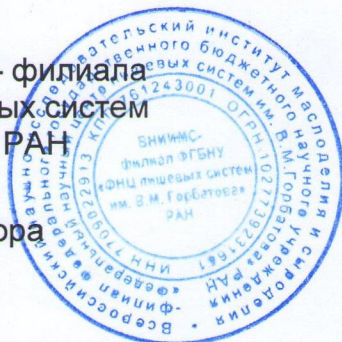
E-mail: [vniims@fncps.ru](mailto:vniims@fncps.ru), [mail@vniims.info](mailto:mail@vniims.info), [o.rumyantseva@fncps.ru](mailto:o.rumyantseva@fncps.ru).

Директор ВНИИМС – филиала  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН

Заместитель директора  
по научной работе

Старший научный сотрудник

Руководитель сектора  
стандартизации и метрологии



Г.Н. Рогов

Е.В. Топникова

И.Л. Остроухова

О.С. Румянцева