

## РОЗДІЛ 8

### Молочні продукти

**В.08.001** Харчові продукти, зазначені в цьому розділі, - це молочні продукти.

**Б.08.001.1** У цьому підрозділі застосовуються такі визначення.

#### *молочний продукт* засоби

- **(а)** щодо масла або сироваткового масла, будь-який з наступних продуктів, а саме,
  - **(і)** частково знежирене молоко, знежирене молоко, вершки, пахта та сироватка, а також
  - **(іі)** молоко у концентрованому, сухому або відновленому вигляді та будь-який продукт, зазначений у підпараграфі (і), у концентрованому, сухому чи відновленому вигляді;
- **(б)** щодо сиру, будь-який з наступних продуктів, а саме,
  - **(і)** частково знежирене молоко, знежирене молоко, вершки, пахта, сироватка та сироваткові вершки,
  - **(іі)** молоко у концентрованому, сухому, замороженому або відновленому вигляді та будь-який продукт, згаданий у підпараграфі (і), у концентрованому, сухому, замороженому чи відновленому вигляді,
  - **(ііі)** масло, вершкове масло і сироватка,
  - **(іv)** будь-яка складова молока — окрім води — окремо або в поєднанні з іншими складовими молока, а також
  - **(v)** концентрат сироваткового білка;
- **(с)** по відношенню до сирної їжі в холодній упаковці, холодної сирної їжі з (назва доданих інгредієнтів), крем-сирної пасти, вершково-сирної пасти з (назва доданих інгредієнтів), плавленого сиру, плавленого сиру (назва доданих інгредієнтів), плавлений сирний паст або плавлений сирний паст з (зазначенням доданих інгредієнтів), будь-яким із наведених нижче продуктів, а саме:
  - **(і)** масло, сироватка, масло і сироватка,
  - **(іі)** концентрат сироваткового білка, і
  - **(ііі)** будь-який продукт, згаданий у підпараграфі (і), у концентрованому або висушеному вигляді; і
- **(d)** стосовно молочної суміші з льодом, суміші для морозива або шербету, будь-який із продуктів, зазначених у підпараграфі (а)(і) або (іі) або (с)(і), (іі) або (ііі). (produit du lait)

**ультрафільтрований**, щодо молока, частково знежиреного молока або знежиреного молока означає, що молоко, частково знежирене молоко або знежирене молоко було піддано процесу, під час якого воно проходило через одну або більше напівпроникних мембран для часткового видалення

води, лактози, мінерали та водорозчинні вітаміни без зміни співвідношення сироваткового протеїну та казеїну, що призводить до отримання рідкого продукту. (ультрафільтрований)

- SOR/92-400, s. 1. SOR/97-543, s. 1(F)
- SOR/98-580, s. 1(F)
- SOR/2007-302, s. 1
- SOR/2010-94, c. 2
- SOR/2011-205, s. 41

#### [Попередня версія](#)

**Б.08.002** За винятком випадків, передбачених цими Правилами, молочний продукт, який містить жир, відмінний від молочного, вважається фальсифікованим.

**Б.08.002.1** Розділи В.08.003 - В.08.028 не застосовуються до молочної секреції, отриманої з молочної залози будь-якої тварини, крім корови, роду *Bos*, або продукту чи похідної такої секреції.

- SOR/85-623, s. 1
- **Б.08.002.2(1)** Відповідно до підрозділу (2), жодна особа не має права продавати звичайний молочний секрет, отриманий із молочної залози корови, роду *Bos* або будь-якої іншої тварини, або продавати молочні продукти, виготовлені з будь-яким таким секретом, за винятком випадків, коли секрет або молочний продукт був пастеризований шляхом витримування при температурі та протягом періоду, що забезпечують зниження активності лужної фосфатази, щоб відповідати допускам, зазначеним в офіційному методі MFO-3, *Визначення активності фосфатази в молочних продуктах*, від 30 листопада 1981 року.
- **(2)** Підрозділ (1) не застосовується до
  - **(а)** сир; або
  - **(б)** будь-який харчовий продукт, який продається для подальшого виробництва або переробки з метою його пастеризації способом, описаним у підрозділі (1).
- SOR/91-549, s. 1
- SOR/95-499, s. 1

## МОЛОКО

**Б.08.003**[S]. Молоко або незбиране молоко

- **(а)** має бути нормальним молочним секретом, отриманим із молочної залози корови роду *Bos*; і
- **(б)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- SOR/95-499, s. 2
- [SOR/2022-168, c. 22](#)

#### [Попередня версія](#)

**Б.08.004**[S]. Знежирене молоко

- **(а)**молоко, що містить не більше 0,3 відсотка молочного жиру;
  - **(б)**незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А; і
  - **(с)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- SOR/78-656, s. 1
  - [SOR/2022-168, с. 23](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.005**[S]. Частково знежирене молоко або частково знежирене молоко

- **(а)**мають бути отримані з молока, вміст жиру якого було зменшено шляхом механічної сепарації або відкориговано шляхом додавання вершків, молока, частково знежиреного молока або знежиреного молока, окремо або в комбінації;
  - **(б)**повинне, незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб прийнятне споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А; і
  - **(с)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- SOR/78-656, s. 2
  - [SOR/2022-168, с. 24](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.006**[S]. Молочний або вершковий жир має бути жиром коров'ячого молока і мати його

- **(а)**питому вагу не менше 0,905 при температурі 40°,
- **(б)**вміст токоферолу не більше 50 мікрограмів на грам, як визначено офіційним методом FO-16, Визначення токоферолу в молочному або вершковому жирі, 15 жовтня 1981 р.,
- **(с)**число Райхерта-Мейсля не менше 24, і
- **(d)**число Поленске не перевищує 10 відсотків числа Райхерта-Мейсля, і ні в якому разі число Поленске не повинно перевищувати 3,5, і

якщо вміст токоферолу перевищує 50 мікрограмів на грам або число Поленського перевищує 10 відсотків числа Райхерта-Мейсля, вважається, що до молочного жиру було додано жир, відмінний від жиру коров'ячого молока.

- SOR/82-768, s. 14

**Б.08.007**[S]. Молоко стерилізоване

- **(а) і (б)**[\[Скасовано, SOR/97-148, s. 1\]](#)
- **(с)**має містити не менше ніж

- **(i)**11,75 відсотка сухих речовин молока та
- **(ii)**3,25% молочного жиру; і
- **(d)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- SOR/97-148, s. 1
- [SOR/2022-168, с. 25](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.008**Відсоток молочного жиру, що міститься в

- **(a)**частково знежирене молоко або частково знежирене молоко,
- **(б)**частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока або частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока, або
- **(c)**згущене частково знежирене молоко або концентроване частково знежирене молоко

повинні бути показані на головній панелі індикатора, а потім слова «молочний жир» або аббревіатура «BF» або «MF».

**Б.08.009**[S]. Згущене молоко або згущене молоко з цукром — це молоко, з якого випарено воду та до якого додано цукор, декстрозу, глюкозу, тверду речовину глюкози або лактозу або будь-яку їх комбінацію, може містити доданий вітамін D і має містити не менше ніж

- **(a)**28% сухого молока; і
- **(б)**вісім відсотків жирності молока.

**Б.08.010**[S]. Згущене молоко

- **(a)**має бути молоко, з якого вода була випарена;
- **(б)**має містити не менше ніж
  - **(i)**25,0% сухих речовин молока та
  - **(ii)**7,5% молочного жиру;
- **(c)**повинне, незважаючи на розділи D.01.009 - D.01.011, містити доданий вітамін С у такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 60 міліграмів і не більше 75 міліграмів вітаміну С;
- **(d)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл після відновлення до початкового об'єму; і
- **(д)**може містити
  - **(i)**додали динатрій фосфат або натрій цитрат, або обидва, і
  - **(ii)**емульгатор.

**Б.08.011**[S]. Згущене знежирене молоко або концентроване знежирене молоко

- **(a)**має бути молоко, згущене принаймні до половини початкового об'єму шляхом видалення води;
- **(б)**має містити

- **(i)** не більше 0,3% молочного жиру, і
- **(ii)** не менше 17,0% сухих речовин молока, крім жиру;
- **(c)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
- **(d)** повинне, незважаючи на розділи D.01.009 - D.01.011, містити доданий вітамін С у такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 60 міліграмів і не більше 75 міліграмів вітаміну С;
- **(д)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл після відновлення до початкового об'єму; і
- **(f)** може містити доданий динатрій фосфат або цитрат натрію, або обидва.
- [SOR/2022-168, с. 27](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.012**[S]. Згущене частково знежирене молоко або концентроване частково знежирене молоко

- **(a)** молоко, з якого видалено частину молочного жиру;
- **(б)** повинна бути сконцентрована щонайменше до половини початкового об'єму шляхом видалення води;
- **(c)** має містити не менше 17,0 відсотків сухих речовин молока, крім жиру; і
- **(d)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
- **(д)** повинне, незважаючи на розділи D.01.009 - D.01.011, містити доданий вітамін С у такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 60 міліграмів і не більше 75 міліграмів вітаміну С;
- **(f)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл після відновлення до початкового об'єму; і
- **(g)** може містити
  - **(i)** емульгатор і
  - **(ii)** додали динатрій фосфат або цитрат натрію, або обидва.
- [SOR/2022-168, с. 28](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.013**[S]. Сухе молоко, сухе незбиране молоко, сухе незбиране молоко або сухе незбиране молоко

- **(a)** сухе молоко;

- **(б)** має містити не менше ніж
    - **(i)** 95 відсотків сухого молока, і
    - **(ii)** 26% молочного жиру;
  - **(с)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл після розчинення відповідно до інструкцій із застосування; і
  - **(д)** може містити емульгатор лецитин у кількості, що не перевищує 0,5 відсотка.
- SOR/78-656, s. 4
  - SOR/83-932, s. 2
  - [SOR/2022-168, с. 29](#)

[Попередня версія](#)

#### **Б.08.014**[S]. Сухе знежирене молоко або сухе знежирене молоко

- **(а)** сухе знежирене молоко;
  - **(б)** має містити не менше 95 відсотків сухих речовин молока; і
  - **(с)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
  - **(д)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл після розчинення відповідно до інструкцій із застосування; і
  - **(д)** може містити антипіноутворювач.
- SOR/78-656, s. 5
  - SOR/80-501, s. 2(F)
  - [SOR/2022-168, с. 30](#)

[Попередня версія](#)

**В.08.014А** Жодна особа не може продавати сухе молоко, сухе незбиране молоко, сухе незбиране молоко, сухе незбиране молоко, сухе знежирене молоко або сухе знежирене молоко, якщо воно не містить бактерій роду *Salmonella*, як це визначено офіційним методом МФО-12 «Мікробіологічне дослідження молока». Порошок, 30 листопада 1981 року.

- SOR/78-656, s. 6
- SOR/82-768, s. 15

**Б.08.015** Жодна особа не має права продавати молоко, знежирене молоко, частково знежирене молоко, (назва ароматизатора) молоко, (назва ароматизатора) знежирене молоко, (назва ароматизатора) частково знежирене молоко, знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока, частково знежирене молоко з додаванням молока сухі речовини, (назва ароматизатора) знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока, (назва ароматизатора) частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока, згущене молоко, згущене молоко, згущене знежирене молоко, згущене частково знежирене молоко,

сухе молоко або сухе знежирене молоко, в у яких вміст вітаміну було збільшено шляхом опромінення або додавання, якщо тільки

- **(а)** у разі додавання вітаміну D менструальний цикл, що містить вітамін D, містить не більше 0,01 відсотка жиру, стороннього для молока; і
  - **(б)** у випадках, коли вміст вітаміну D підвищується внаслідок опромінення, на головній панелі етикетки міститься повідомлення «Вітамін D підвищено» безпосередньо перед або після назви харчового продукту, без втручання в письмові, друковані чи графічні матеріали.
- SOR/88-336, с. 3

#### **Б.08.016**[S]. (називаючи смак) Молоко

- **(а)** повинен бути продукт, виготовлений з
    - **(і)** молоко, сухе молоко, знежирене молоко, сухе знежирене молоко, частково знежирене молоко, згущене молоко, згущене частково знежирене молоко, згущене знежирене молоко або вершки або будь-яка їх комбінація,
    - **(іі)** ароматизатор, і
    - **(ііі)** підсолоджувач;
  - **(б)** має містити не менше трьох відсотків молочного жиру;
  - **(с)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл;
  - **(д)** може містити сіль, харчовий барвник, лактазу, стабілізатор і не більше 0,5% крохмалю; і
  - **(д)** може містити не більше 50 000 загальних аеробних бактерій на кубічний сантиметр, як визначено офіційним методом МФО-7, Мікробіологічне дослідження молока, 30 листопада 1981 р.
- SOR/78-656, с. 7  
• SOR/82-768, с. 16  
• SOR/84-762, с. 1  
• [SOR/2022-168, с. 31](#)

[Попередня версія](#)

#### **Б.08.017**[S]. (називаючи смак) Skim Milk

- **(а)** повинен бути продукт, виготовлений з
  - **(і)** знежирене молоко, сухе знежирене молоко або згущене знежирене молоко або будь-яка їх комбінація,
  - **(іі)** ароматизатор, і
  - **(ііі)** підсолоджувач;
- **(б)** має містити не більше 0,3% молочного жиру;
- **(с)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока

містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;

- **(d)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл; і
  - **(д)**може містити сіль, харчовий барвник, лактазу, стабілізатор і не більше 0,5 відсотка крохмалю.
- SOR/78-656, s. 8
  - SOR/84-762, s. 2
  - [SOR/2022-168, c. 32](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.018**[S]. (назва смаку) Частково (частково) знежирене молоко

- **(a)**повинен бути продукт, виготовлений з
    - **(i)**молоко, сухе молоко, знежирене молоко, сухе знежирене молоко, частково знежирене молоко, згущене молоко, згущене частково знежирене молоко, згущене знежирене молоко або вершки або будь-яка їх комбінація,
    - **(ii)**ароматизатор, і
    - **(iii)**підсолоджувач;
  - **(б)**має містити більше 0,3% і менше 3,0% молочного жиру;
  - **(с)**незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
  - **(d)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл;
  - **(д)**може містити сіль, харчовий барвник, лактазу, стабілізатор і не більше 0,5% крохмалю; і
  - **(f)**може містити не більше 50 000 загальних аеробних бактерій на кубічний сантиметр, як визначено офіційним методом МФО-7, Мікробіологічне дослідження молока, 30 листопада 1981 р.
- SOR/78-656, s. 9
  - SOR/82-768, s. 17
  - SOR/84-762, s. 3
  - [SOR/2022-168, c. 33](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.019**[S]. Знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока

- **(a)**має бути знежирене молоко, до якого додано сухе знежирене молоко або згущене знежирене молоко, або обидва;
- **(б)**має містити не менше 10 відсотків сухих молочних речовин;
- **(с)**має містити не більше 0,3% молочного жиру;



- **(d)** незважаючи на розділи D.01.009 і D.01.010, він повинен містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб обґрунтоване добове споживання молочного продукту містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А; і
- **(д)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- SOR/78-656, с. 10
- [SOR/2022-168, с. 34](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.020**[S]. Частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока або частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока

- **(а)** має бути частково знежирене молоко, до якого додано сухе знежирене молоко, сухе молоко, згущене молоко, згущене частково знежирене молоко або згущене знежирене молоко або будь-яка їх комбінація;
- **(б)** має містити не менше 10 відсотків сухих речовин молока, не враховуючи жиру; і
- **(с)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А; і
- **(d)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл.
- [SOR/2022-168, с. 35](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.021**[S]. Солодове молоко або сухе солодове молоко

- **(а)** це продукт, виготовлений шляхом з'єднання молока з рідиною, виділеною з меленого ячмінного солоду та шроту;
- **(б)** можна було додати до нього таким чином, щоб забезпечити повну ферментну дію солодового екстракту, сіль і бікарбонат натрію або бікарбонат калію;
- **(с)** з нього може бути видалена вода; і
- **(d)** має містити
  - **(i)** не менше 7,5 відсотка молочного жиру, і
  - **(ii)** вологість не більше 3,5%.

**Б.08.022**[S]. (назва аромату) Malted Milk або (назва аромату) Malted Milk Powder

- **(а)** має бути солодове молоко або сухе солодове молоко, що містить ароматизатор; і
- **(б)** може містити лактазу.
- SOR/84-762, с. 4

**Б.08.023**[S]. (назва аромату) Знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока

- **(а)** повинен бути продукт, виготовлений з
    - **(і)** знежирене молоко, сухе знежирене молоко або згущене знежирене молоко або будь-яка їх комбінація,
    - **(іі)** ароматизатор, і
    - **(ііі)** підсолоджувач;
  - **(б)** має містити не менше 10 відсотків сухих речовин молока, не враховуючи жиру;
  - **(с)** має містити не більше 0,3% молочного жиру;
  - **(д)** незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
  - **(д)** має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл; і
  - **(ф)** може містити сіль, харчовий барвник, лактазу, стабілізатор і не більше 0,5 відсотка крохмалю.
- 
- SOR/78-656, s. 11
  - SOR/84-762, s. 5
  - [SOR/2022-168, c. 36](#)

[Попередня версія](#)

**Б.08.024** Жодна особа не має права продавати молоко для виготовлення молочних продуктів, якщо воно містить більше ніж

- **(а)** два мільйони загальних аеробних бактерій на мілілітр, як визначено офіційним методом MFO-7, Мікробіологічне дослідження молока, 30 листопада 1981 р.; або
  - **(б)** два міліграми осаду на 16 рідких унцій, як визначено офіційним методом MFO-8, Визначення осаду в молоці, 30 листопада 1981 р.
- 
- SOR/82-768, s. 18

**Б.08.025** Жоден виробник не має права купувати молоко для виробництва або переробляти молоко в інші молочні продукти, якщо він має підстави вважати, що воно не відповідає вимогам розділу B.08.024.

**Б.08.026**[S]. (назва смаку) Частково (частково) знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока

- **(а)** повинен бути продукт, виготовлений з
  - **(і)** молоко, сухе молоко, знежирене молоко, сухе знежирене молоко, частково знежирене молоко, згущене молоко, згущене частково знежирене молоко, згущене знежирене молоко або вершки або будь-яка їх комбінація,

- **(ii)**ароматизатор, і
- **(iii)**підсолоджувач;
- **(б)**має містити не менше 10 відсотків сухих речовин молока, не враховуючи жиру;
- **(с)**має містити більше 0,3% і менше 3,0% молочного жиру;
- **(д)**незважаючи на розділи D.01.009 та D.01.010, має містити доданий вітамін А в такій кількості, щоб розумне добове споживання молока містило не менше 1200 міжнародних одиниць і не більше 2500 міжнародних одиниць вітаміну А;
- **(д)**має містити 2 мкг вітаміну D на 100 мл;
- **(ф)**може містити сіль, харчовий барвник, лактазу, стабілізатор і не більше 0,5% крохмалю; і
- **(г)**може містити не більше 50 000 загальних аеробних бактерій на кубічний сантиметр, як визначено офіційним методом МФО-7, Мікробіологічне дослідження молока, 30 листопада 1981 р.

**Б.08.027** Незважаючи на положення цих Правил, такі молочні продукти, які використовуються або продаються для виробництва інших харчових продуктів, не повинні містити додавання вітамінів: молоко; частково знежирене молоко; частково знежирене молоко; знежирене молоко; молоко стерилізоване; згущене молоко; згущене знежирене молоко; згущене знежирене молоко; згущене частково знежирене молоко; згущене частково знежирене молоко; сухе молоко; сухого незбираного молока; незбиране сухе молоко; знежирене сухе молоко; сухого знежиреного молока; частково знежирене сухе молоко; частково знежирене сухе молоко; знежирене молоко з додаванням сухих молочних речовин; частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока; і частково знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока.

- SOR/78-656, s. 13
- **Б.08.028(1)** Відсоток молочного жиру, що міститься в
  - **(а)**(назвати смак) молоко,
  - **(б)**(назва смаку) частково (частково) знежирене молоко,
  - **(с)**(назва смаку) частково (частково) знежирене молоко з додаванням сухих речовин молока,
  - **(д)**крем, і
  - **(д)**сметана,

повинні бути показані на головній панелі індикатора, а потім слова «молочний жир» або аббревіатура «BF» або «MF».

- **(2)** На додаток до заяви, зазначеної в підрозділі (1), особа може на етикетці харчового продукту, зазначеного в цьому підрозділі, вказати вміст жиру в харчовому продукті, виражений у грамах на порцію зазначеного розміру.
- SOR/79-23, s. 10

- SOR/88-559, s. 16
- SOR/2010-94, c. 3(F)
- SOR/2016-305, c. 75(F)

[Попередня версія](#)

## Козяче молоко

**Б.08.028.1** Молочний секрет, отриманий з молочної залози будь-якої тварини, крім корови, роду *Bos*, а також продукт або похідне такого секрету повинні бути марковані для ідентифікації цієї тварини.

- SOR/85-623, s. 2
- **Б.08.029(1)** Ніхто не має права продавати козяче молоко або сухе козяче молоко, до якого додано вітамін D, якщо 100 мл такого продукту, готового до вживання, не містить 2 мкг вітаміну D.
- **(2)** Жодна особа не має права продавати знежирене або частково знежирене козяче молоко або знежирене або частково знежирене сухе козяче молоко, до якого додано вітамін A або D, якщо 100 мл цього продукту, готового до вживання, містить вітамін A і D у наступному: суми:
  - **(а)** не менше 140 МО і не більше 300 МО вітаміну A; і
  - **(б)** 2 мкг вітаміну D.
- **(3)** Жодна особа не має права продавати згущене козяче молоко, до якого було додано будь-який із наведених нижче вітамінів, якщо 100 мл цього корму, відновленого до початкового об'єму, не містить кожного з наступних вітамінів у таких кількостях:
  - **(а)** не менше 7 мг і не більше 9 мг вітаміну C;
  - **(б)** 2 мкг вітаміну D; і
  - **(с)** не менше 10 мкг і не більше 20 мкг фолієвої кислоти.
- **(4)** Жодна особа не має права продавати згущене частково знежирене козяче молоко або згущене знежирене козяче молоко, до якого було додано будь-які з наведених нижче вітамінів, якщо 100 мл цього корму, відновленого до початкового об'єму, не містить кожного з наступних вітамінів у таких кількостях:
  - **(а)** не менше 140 МО і не більше 300 МО вітаміну A;
  - **(б)** не менше 7 мг і не більше 9 мг вітаміну C;
  - **(с)** 2 мкг вітаміну D; і
  - **(d)** не менше 10 мкг і не більше 20 мкг фолієвої кислоти.
- SOR/85-623, s. 2
- [SOR/2022-168, c. 38](#)

[Попередня версія](#)

## Сир

- **Б.08.030(1)** У цьому розділі, коли використовується по відношенню до сиру, **пастеризоване джерело** означає молоко, знежирене молоко, вершки, відновлене сухе молоко, відновлене сухе знежирене молоко або будь-яку їх комбінацію, яка була пастеризована шляхом витримування при температурі не нижче 61,6°C протягом не менше 30 хвилин або протягом час і температура, еквівалентні їм у руйнуванні фосфатази, як визначено офіційним методом MFO-3, Визначення активності фосфатази в молочних продуктах, 30 листопада 1981 р.; (matière première pasteurisée)
- **соління і заправки** означає харчові продукти, які відповідають стандартам, встановленим у розділі B.11.051; (cornichons et achards)
- **зберігається** означає, що зберігався або витримувався при температурі 2°C або вище протягом 60 днів або більше з дати початку виробничого процесу; (антрепозе)
- **ціле** засоби оригінального розміру та форми, як виготовлені. (цілість)
- **(2)** Слово «процесний» можна використовувати замість слова «плавлений» у таких загальних назвах: плавлений (назва сорту) сир, плавлений (назва сорту) сир з (назва доданих інгредієнтів), плавлений сир харчовий, їжа з плавленим сиром (назва доданих інгредієнтів), плавлений сирний паст і плавлений сирний паст (назва доданих інгредієнтів).
- SOR/79-752, s. 2
- SOR/82-768, s. 20
- SOR/92-400, s. 3

**Б.08.031** Сир, виготовлений з молока, яке є нормальним лактальним секретом молочних залоз тварин, крім корови, роду *Bos*, повинен

- **(а)** відповідати всім вимогам цього розділу, застосовним до сорту; і
- **(б)** бути позначений, щоб показати джерело молока на основній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2
- **Б.08.032(1)** Кожен із наступних харчових продуктів, для яких встановлено стандарт, а саме:
  - **(а)** (назва сорту) сиру,
  - **(б)** сир чеддер,
  - **(с)** вершковий сир,
  - **(д)** сироватковий сир,
  - **(д)** (назва сорту) сироватковий сир,
  - **(ф)** вершковий сир з (назва доданих інгредієнтів),
  - **(г)** вершково-сирна паста,
  - **(h)** вершково-сирна намазка (назва доданих інгредієнтів),
  - **(і)** плавлений (назва сорту) сир,

- **(j)**плавлений (назва сорту) сир з (назва доданих інгредієнтів),
- **(к)**плавлений сир харчовий,
- **(л)**плавлений сир харчовий з (назва доданих інгредієнтів),
- **(м)**плавлений сир,
- **(n)**плавлений сир (назва доданих інгредієнтів),
- **(o)**холодний (назва сорту) сир,
- **(p)**холодний (назва сорту) сир з (назва доданих інгредієнтів),
- **(q)**сирна їжа в холодній упаковці та
- **(r)**сирна їжа в холодному вигляді з (назва доданих інгредієнтів),

має бути позначено так, щоб на головній панелі дисплея відображався відсоток молочного жиру в харчових продуктах, після якого слідували слова «молочний жир» або аббревіатура «BF» або «MF», а також відсотковий вміст вологи в харчових продуктах, після чого слово «волога» або «вода».

- **(2)**Відповідно до підрозділу (3), жодна особа не має права прямо чи опосередковано посилатися на етикетку харчових продуктів, згаданих у підрозділі (1), на вміст молочного жиру або вологості харчових продуктів, за винятком випадків, передбачених підрозділом (1).
- **(3)**На додаток до відомостей, зазначених у підрозділі (1), особа може на етикетці харчового продукту, зазначеного в цьому підрозділі, вказати вміст жиру в харчовому продукті, виражений у грамах на порцію зазначеного розміру.

- SOR/79-752, s. 2
- SOR/88-559, s. 17
- SOR/94-689, s. 2(E)
- SOR/2010-94, c. 8(E)
- SOR/2016-305, c. 75(F)

#### [Попередня версія](#)

- **Б.08.033(1)[S]**. (Назва сорту) Сир, крім сиру чеддер, вершковий сир, сироватковий сир, вершковий сир з (назва доданих інгредієнтів), крем-сирний паст, вершковий сирний паст з (назва доданих інгредієнтів), плавлений (назва сорту) сиру, плавлений (назва сорту) сир з (назва доданих інгредієнтів), плавлений сир харчовий, плавлений сирний продукт з (назва доданих інгредієнтів), плавлений сирний паст, плавлений сирний паст з (назва доданих інгредієнтів), холодна упаковка (назва сорту) сир, холодний сир (назва сорту) сир з (назва доданих інгредієнтів), холодний сирний продукт, холодний сирний продукт з (назва доданих інгредієнтів), сир і вершковий сир,
  - **(a)**повинні
    - **(i)**бути продуктом, виготовленим шляхом коагуляції молока, молочних продуктів або їх комбінації за допомогою бактерій для утворення сирної маси та формування сирної маси в однорідну масу після зливання сироватки,

- **(i.1)** за винятком сиру фета, мають вміст казеїну, отриманого з молока або ультрафільтрованого молока, частково знежиреного молока, ультрафільтрованого частково знежиреного молока, знежиреного молока, ультрафільтрованого знежиреного молока або вершків, а не з інших молочних продуктів, тобто щонайменше наступне: відсоток від загального вмісту білка в сирі, а саме:
    - **(A)** 63 відсотки у випадку сиру Pizza Mozzarella та частково знежиреного сиру Pizza Mozzarella,
    - **(B)** 83 відсотки у випадку сиру Brick, сиру Canadian Style Brick, сиру Canadian Style Munster, сиру Colby, сиру Farmer's, сиру Jack, сиру Monterey (Monterey Jack), сиру Mozzarella (Scamorza), частково знежиреного сиру Mozzarella (Part Skim Scamorza) ) сир, частково знежирений сир для піци, сир для піци, сир із знежиреного молока та будь-який інший сорт сиру, не згаданий у пункті (A) або (C), та
    - **(C)** 95 відсотків у випадку будь-якого іншого сорту сиру, зазначеного в таблиці до цього розділу,
  - **(i.2)** мати співвідношення сироваткового білка до казеїну, яке не перевищує співвідношення сироваткового білка до казеїну в молоці,
  - **(ii)** мати фізичні, хімічні та органолептичні властивості, характерні для сорту,
  - **(iii)** якщо це сорт сиру, названий у таблиці до цього розділу, містить не більше ніж максимальний відсоток вологи, вказаний у колонці II для цього сорту,
  - **(iv)** якщо це сир різновиду, зазначеного в частині I таблиці до цього розділу, містити не менше ніж мінімальний відсоток молочного жиру, вказаний у колонці III для цього сорту, та
  - **(v)** якщо це сир сорту, зазначеного в частині II таблиці до цього розділу, містити не більше максимального відсотка молочного жиру, зазначеного в колонці III для цього сорту; і
- **(б)** може містити
    - **(i)** сіль, приправи, приправи та спеції,
    - **(ii)** ароматизатори, крім сирних ароматизаторів,
    - **(iii)** мікроорганізми для сприяння подальшому дозріванню,
    - **(iv)** один або більше з наступних барвників:

- **(A)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін або куркума,
- **(B)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат або їх комбінація, і
- **(C)**у кількості, що не перевищує 0,10 частин на мільйон, блискучий блакитний FCF лише в сирі фета,
- **(v)**хлористий кальцій як зміцнювач у кількості не більше 0,02 відсотка до використовуваного молока і молочних продуктів,
- **(vi)**парафіновий віск як покриття в кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**якщо нітрат калію, нітрат натрію або їх комбінація використовуються з метою та способом, описаним у підрозділі (2), залишки нітрату калію, нітрату натрію або їх комбінації в кількості, що не перевищує 50 частин на мільйон,
- **(viii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(ix)**такі консерванти:
  - **(A)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(B)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту,
  - **(C)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (A) і (B), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно, або
  - **(D)**натаміцин, нанесений на поверхню сиру в кількості, що не перевищує 20 частин на мільйон або, якщо сир натертий або подрібнений, 10 частин на мільйон,
- **(x)**у випадку тертого або подрібненого сиру, силікату кальцію, мікрокристалічної целюлози або целюлози або їх комбінації як агента, що запобігає злежуванню, загальна кількість не повинна перевищувати 2,0 відсотка, і



- **(xi)** вуглекислий газ як агент регулювання рН у молоці для виробництва сиру, у кількості, що відповідає належній виробничій практиці.
- **(1.1)** Сир сорту, зазначеного в колонці I частини I таблиці до цього розділу, може містити більше ніж максимальний відсоток вологи, зазначений у колонці II, і менше ніж мінімальний відсоток молочного жиру, зазначений у колонці III, якщо
  - **(a)** заява або заява, викладена в колонці 4 будь-якого з пунктів 12-14, 16, 20, 21 і 45 Таблиці заяв і тверджень щодо дозволеного вмісту поживних речовин, відображається на етикетці продукту як частина загальної назви; і
  - **(б)** сир має характерний смак і текстуру названого сорту сиру.
- **(1.2)** Посилання на «83 відсотки» у пункті (1)(a)(i.1)(B) слід читати як «78 відсотків», а посилання на «95 відсотків» у пункті (1)(a)(i.1)(C) слід читати як «90 відсотків» щодо зазначеного сорту сиру, якщо
  - **(a)** заява або заява, викладена в колонці 4 будь-якого з пунктів 12-14, 16, 20, 21 і 45 Таблиці заяв і тверджень щодо дозволеного вмісту поживних речовин, відображається на етикетці продукту як частина загальної назви; і
  - **(б)** сир має характерний смак і текстуру названого сорту сиру.
- **(2)** Нітрат калію, нітрат натрію або їх комбінацію можна використовувати як консервант у сирі за умови дотримання наступних вимог:
  - **(a)** кількість солі або комбінації солей не перевищує 200 частин на мільйон молока та молочних продуктів, які використовуються для виготовлення сиру;
  - **(б)** сир, в якому використовується консервант
    - **(i)** визрілий сир з цвіллю, упакований у герметично закриту тару, або
    - **(ii)** зрілий сир
      - **(А)** який містить не більше 68 відсотків вологи на знежиреній основі, і
      - **(Б)** при виготовленні яких молочнокисле бродіння і соління завершилися більше ніж через 12 годин після коагуляції сирної маси ферментами; і
  - **(c)** посол, у випадку сиру, описаного в підпараграфі (b)(ii), застосовується зовнішньо як суха сіль або у формі розсолу.
- **(3)** Жодна особа не повинна використовувати інший фермент, крім
  - **(a)** амінопептидаза, отримана з *Lactococcus lactis*, бичачий сичуг, отриманий з водних екстрактів четвертого шлунка дорослих тварин великої рогатої худоби, овець і кіз, хімозин А, отриманий з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімозин В, отриманий з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з

*Kluuyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), ліпаза, отримана з тканини підшлункової залози тварин; *Aspergillus niger* різновид; *Aspergillus oryzae* var.; Їстівна тканина передшлунка телят, козенят або ягнят; *Rhizopus oryzae* вар. або з *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)); *Rhizopus niveus*, фермент згортання молока, отриманий з *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), з *Mucor pusillus* Lindt шляхом процесу ферментації чистої культури або з *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка, фосфоліпаза, отримана з *Aspergillus oryzae* (pPFJo142), протеаза, отримана з *Micrococcus caseolyticus* var. або сичужний фермент, отриманий із водних екстрактів із четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, для виробництва будь-якого сиру, до якого застосовується підрозділ (1);

- **(б)**[Скасовано, SOR/2010-143, с. 1]
  - **(с)**фермент згортання молока, отриманий з *Endothia parasitica*, і ферменти, описані в пункті (а), у виробництві сиру Emmentaler (Emmental, Swiss), сиру Mozzarella (Scamorza) і частково знежиреного сиру Mozzarella (Part Skim Scamorza);
  - **(д)**фермент згортання молока, отриманий з *Endothia parasitica*, і ферменти, описані в параграфі (а), у виробництві сиру Пармезан і сиру Романо;
  - **(д)**протеаза, отримана з *Aspergillus oryzae* var., *Aspergillus niger* var. або *Bacillus subtilis* var., у виробництві сиру Колбі; і
  - **(ф)**лізоцим, отриманий з яєчного білка.
- **(3.1)**Жодна особа не повинна використовувати фермент, згаданий у підрозділі (3), на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
  - **(4)**Якщо до сиру, як це дозволено підрозділом (1), додається ароматичний препарат, відмінний від ароматичного препарату, який традиційно використовувався у сорті, слова «з (назва ароматичного препарату)» повинні бути додані до загальної назви на будь-якій етикетці.
  - **(5)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
  - **(6)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (5), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.

## ТАБЛИЦЯ ЧАСТИНА I

	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Пункт	Різновид сиру	Максимальний відсоток вологи	Мінімальний відсоток жирності молока
1	Азіаго	40,0	30,0
2	Крихітка Едам	47,0	21,0
3	Baby Gouda	45,0	26,0
4	Синій	47,0	27,0
5	Вершкове масло (Butterkäse)	46,0	27,0
6	Бюстгальтер	36,0	26,0
7	Цегла	42,0	29,0
8	Брі	54,0	23,0
9	Caciocavallo	45,0	24,0
10	Камамбер (Carré de l'est)	56,0	22,0
11	Цегла в канадському стилі	42,0	29,0
12	Манстер у канадському стилі	46,0	27,0
13	Колбі	42,0	29,0
14	Данбо	46,0	25,0
15	Едам	46,0	22,0
16	Ельбо	46,0	25,0
17	Emmentaler (Емменталь, Швейцарія)	40,0	27,0
18	Есром	50,0	23,0
19	Фермерський	44,0	27,0

	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Пункт	Різновид сиру	Максимальний відсоток вологи	Мінімальний відсоток жирності молока
20	Фета	55,0	22,0
21	Фонтіна	46,0	27,0
22	Фунбо	46,0	25,0
23	Гауда	43,0	28,0
24	Гурне	55,0	33,0
25	Грюйер	38,0	28,0
26	Хаварті	50,0	23,0
27	Джек	50,0	25,0
28	Кассері	44,0	25,0
29	Лімбургер	50,0	25,0
30	Марібо	43,0	26,0
31	Монтазіо	40,0	28,0
32	Монтерей (Monterey Jack)	44,0	28,0
33	Моцарелла (Скаморца)	52,0	20,0
34	Мюнстер (Munster)	50,0	25,0
35	Нефшатель	60,0	20,0
36	Пармезан	32,0	22,0
37	Частина знежиреної моцарели (частина знежиреної скаморци)	52,0	15,0

	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Пункт	Різновид сиру	Максимальний відсоток вологи	Мінімальний відсоток жирності молока
38	Частина знежиреної піци	48,0	15,0
38.1	Частина знежиреної піци Моцарелла	61,0	11.0
39	піца	48,0	20,0
39.1	Піца Моцарелла	58,0	15,0
40	Проволоне	45,0	24,0
41	Романо (Сардо)	34,0	25,0
42	Святий Хорхе	40,0	27,0
43	Сен-Полін	50,0	25,0
44	Самсоє	44,0	26,0
45	Тільзітер (Тільзіт)	45,0	25,0
46	Тибо	46,0	25,0

## ЧАСТИНА II

	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Пункт	Різновид сиру	Максимальний відсоток вологи	Максимальний відсоток жирності молока
1	Харцказе (Harzer Käse, Mainzer Käse)	55,0	3.0
2	Знежирене молоко	55,0	7.0

- **Б.08.034(1)[S].** сир чеддер
  - **(a)** повинні

- **(i)**бути продуктом, виготовленим шляхом згортання молока, молочних продуктів або комбінації цих речей за допомогою бактерій для утворення сирної маси та піддавання сирної маси процесу чеддер або будь-якому іншому процесу, крім процесу чеддер, який виробляє сир, що має ті самі фізичні, хімічні та органолептичні властивості сиру, виробленого за допомогою процесу чеддер,
  - **(i.1)**мають вміст казеїну, отриманого з молока або ультрафільтрованого молока, частково знежиреного молока, ультрафільтрованого частково знежиреного молока, знежиреного молока, ультрафільтрованого знежиреного молока або вершків, а не з інших молочних продуктів, що становить принаймні 83 відсотки загального білка вміст сиру,
  - **(i.2)**мати співвідношення сироваткового білка до казеїну, яке не перевищує співвідношення сироваткового білка до казеїну в молоці, і
  - **(ii)**містять
    - **(A)**не більше 39 відсотків вологи, і
    - **(B)**жирність молока не менше 31 відсотка;
- **(б)**може містити
- **(i)**сіль,
  - **(ii)**ароматизатори, крім сирних ароматизаторів,
  - **(iii)**бактеріальні культури для сприяння подальшому дозріванню,
  - **(iv)**один або більше з наступних барвників:
    - **(A)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
    - **(B)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
  - **(v)**хлористий кальцій як зміцнювач у кількості не більше 0,02 відсотка до використовуваного молока і молочних продуктів,
  - **(vi)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(vii)**такі консерванти:
    - **(A)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон у розрахунку на пропіонову кислоту,

- **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон у розрахунку на сорбінову кислоту,
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно, або
  - **(D)** натаміцин, нанесений на поверхню сиру в кількості, що не перевищує 20 частин на мільйон або, якщо сир натертий або подрібнений, 10 частин на мільйон, і
  - **(viii)** у випадку тертого або подрібненого сиру чеддер, силікату кальцію, мікрокристалічної целюлози або целюлози або їх комбінації як агента, що запобігає злежуванню, загальна кількість не повинна перевищувати 2,0 відсотка; і
- **(с)** не можна маркувати або рекламувати як витриманий сир чеддер
  - **(i)** він виготовляється виключно з молока, ультрафільтрованого молока, частково знежиреного молока, ультрафільтрованого частково знежиреного молока, знежиреного молока, ультрафільтрованого знежиреного молока чи вершків або комбінації цих речей, і
  - **(ii)** він витримався щонайменше дев'ять місяців, і період, протягом якого він витримався, вказано на головній панелі висвітлення цієї етикетки або в цій рекламі.
- **(1.1)** Сир чеддер може містити більше, ніж максимальний відсоток вологи, встановлений у пункті (1)(а)(ii)(А), і менший, ніж мінімальний відсоток молочного жиру, встановлений у пункті (1)(а)(ii)(Б) якщо
  - **(а)** заява або заява, викладена в колонці 4 будь-якого з пунктів 12-14, 16, 20, 21 і 45 Таблиці заяв і тверджень щодо дозволеного вмісту поживних речовин, відображається на етикетці продукту як частина загальної назви; і
  - **(б)** сир має характерний смак і текстуру сиру чеддер.
- **(1.2)** Посилання на «83 відсотки» в підпараграфі (1)(а)(i.1) читається як «78 відсотків», якщо
  - **(а)** заява або заява, викладена в колонці 4 будь-якого з пунктів 12-14, 16, 20, 21 і 45 Таблиці заяв і тверджень щодо дозволеного вмісту поживних речовин, відображається на етикетці продукту як частина загальної назви; і
  - **(б)** сир має характерний смак і текстуру сиру чеддер.

- **(2)** Жодна особа не має права при виготовленні сиру чеддер використовувати будь-які ферменти, крім
  - **(а)** амінопептидаза, отримана з *Lactococcus lactis*, хімозин А, отриманий з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімозин В, отриманий з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), ліпаза, отримана з тканини підшлункової залози тварин; *Aspergillus niger* різновид; *Aspergillus oryzae* var.; Їстівна тканина передшлунка телят, козенят або ягнят; *Rhizopus oryzae* var. або з *Aspergillus oryzae* (MLT-2) (pRML 787) (p3SR2); *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)); *Rhizopus niveus*, молокозгортаючий фермент, отриманий з *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), з *Mucor pusillus* Lindt методом бродіння чистої культури або з *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777),
  - **(б)** протеаза, отримана з *Aspergillus oryzae*; і
  - **(с)** лізоцим, отриманий з яєчного білка.
- **(2.1)** Жодна особа не повинна використовувати фермент, згаданий у підрозділі (2), на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
- **(3)** Якщо ароматизатор додається до сиру, як це дозволено підрозділом (1), слова «з (назва ароматизатора)» повинні бути додані до загальної назви на будь-якій етикетці.
- **(4)** Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(5)** Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (4), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.

- SOR/79-752, s. 2
- SOR/82-383, s. 4
- SOR/83-617, s. 1
- SOR/84-302, s. 2
- SOR/84-762, s. 7
- SOR/88-534, s. 3
- SOR/89-244, s. 1
- SOR/90-469, s. 2
- SOR/91-88, s. 2
- SOR/92-197, s. 2
- SOR/93-477, s. 2
- SOR/94-212, s. 2
- SOR/95-183, s. 2
- SOR/97-191, s. 2
- SOR/98-458, s. 3
- SOR/2000-336, s. 2
- SOR/2000-417, s. 3
- SOR/2005-98, s. 7
- SOR/2007-302, ss. 3, 4(F)
- SOR/2010-143, ss. 2, 39(E)
- SOR/2012-43, c. 3(F)
- [SOR/2022-168, c. 52](#)



[Попередня версія](#)

- **Б.08.035(1)[S].** Вершковий сир
  - **(a)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом коагуляції вершків за допомогою бактерій для утворення сирної маси та формування сирної маси в однорідну масу після зливання сироватки, і
    - **(ii)** містять
      - **(A)** не більше 55 відсотків вологи, і
      - **(Б)** не менше 30% молочного жиру; і
  - **(б)** може містити
    - **(i)** додані вершки для регулювання жирності молока,
    - **(ii)** сіль,
    - **(iii)** азот для покращення розтікання в кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
    - **(iv)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:

карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка, та
    - **(v)** такі консерванти:
      - **(A)** пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
      - **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
      - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (A) і (B), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)** Ніхто не повинен використовувати будь-який фермент

- **(а)**крім хімозину А, отриманого з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімозину В, отриманого з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка, або сичужний фермент, отриманий із водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, у виробництві вершкового сиру; і
  - **(б)**на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
- SOR/79-752, s. 2
  - SOR/92-197, s. 3
  - SOR/94-212, s. 3
  - SOR/95-183, s. 3
  - SOR/2010-143, s. 3

[Попередня версія](#)

- **Б.08.036(1)[S]**. Сироватковий сир або (назва сорту) Whey Cheese
    - **(а)**це продукт, виготовлений шляхом коагуляції сироватки або концентрованої сироватки за допомогою тепла для утворення сирної маси та формування сирної маси; і
    - **(б)**може містити
      - **(і)**мікроорганізми для сприяння подальшому дозріванню,
      - **(іі)**додане молоко та молочні продукти, а також
      - **(ііі)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію, гідроксид натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці.
  - **(2)**Ніхто не повинен використовувати для сприяння коагуляції сироватки при виготовленні сироваткового сиру будь-яку іншу речовину, крім оцту або кислоти сироватки.
- SOR/79-752, s. 2
  - SOR/2007-302, s. 4(F)
  - SOR/2010-142, s. 5

[Попередня версія](#)

- **Б.08.037(1)[S]**. Вершковий сир з (назва доданих інгредієнтів)
  - **(а)**повинні
    - **(і)**бути продуктом, виготовленим шляхом коагуляції вершків за допомогою бактерій для утворення сирної маси та формування сирної маси в однорідну масу після зливання сироватки, і

- **(ii)**містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або кількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від вершкового сиру, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
  - **(A)**сир, крім вершкового сиру,
  - **(B)**шоколад, приправи, ароматизатори, приправи або прянощі,
  - **(C)**фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
  - **(D)**готове або консервоване м'ясо, або
  - **(E)**приготовлена або консервована риба, а також
- **(iii)**містять
  - **(A)**не більше 60 відсотків вологи, і
  - **(B)**не менше 26% молочного жиру; і
- **(б)**може містити
  - **(i)**додані вершки для регулювання жирності молока,
  - **(ii)**сіль,
  - **(iii)**азот для покращення розтікання в кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(iv)**один або більше з наступних барвників:
    - **(A)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
    - **(B)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
  - **(v)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
 

карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка, та
  - **(vi)**такі консерванти:
    - **(A)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в

- кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)** Ніхто не повинен використовувати будь-який фермент
  - **(а)** крім хімосину А, отриманого з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімосину В, отриманого з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка, або сичуг, отриманий із водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, у виробництві продукту, до якого застосовується підрозділ (1); і
  - **(б)** на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
- SOR/79-752, s. 2
- SOR/92-197, s. 4
- SOR/94-212, s. 4
- SOR/95-183, s. 4
- SOR/2010-143, s. 4
- SOR/2011-278, c. 2

[Попередня версія](#)

- **Б.08.038(1)[S]**. Спред із вершкового сиру
  - **(а)** повинні
    - **(і)** бути продуктом, виготовленим шляхом коагуляції вершків за допомогою бактерій для утворення сирної маси та формування сирної маси в однорідну масу після зливання сироватки, і
    - **(іі)** містять
      - **(А)** додане молоко та молочні продукти,
      - **(Б)** не менше 51% вершкового сиру,
      - **(С)** не більше 60 відсотків вологи, і
      - **(D)** не менше 24% молочного жиру; і
  - **(б)** може містити
    - **(і)** додані вершки для регулювання жирності молока,

- **(ii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
- **(iii)** азот для покращення розтікання в кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(iv)** один або більше з наступних барвників:
  - **(A)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
  - **(B)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
- **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
  - **(A)** карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка, та
  - **(B)** двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
- **(vi)** оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, і
- **(vii)** такі консерванти:
  - **(A)** пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,

- **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)** Ніхто не повинен використовувати будь-який фермент
  - **(а)** крім хімозину А, отриманого з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімозину В, отриманого з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluuyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка, або сичуг, отриманий із водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, у виробництві продукту, до якого застосовується підрозділ (1); і
  - **(б)** на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
- **Б.08.039(1)[S].** Вершковий сирний намазок (назва доданих інгредієнтів)
  - **(а)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом коагуляції вершків за допомогою бактерій для утворення сирної маси та формування сирної маси в однорідну масу після зливання сироватки,
    - **(ii)** містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від крем-сирної пасти, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)** сир, крім вершкового сиру,
      - **(Б)** шоколад, приправи, ароматизатори, приправи або прянощі,
      - **(С)** фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
      - **(D)** готове або консервоване м'ясо, або
      - **(Е)** приготовлена або консервована риба, а також
    - **(iii)** містять
      - **(А)** додане молоко та молочні продукти,
      - **(Б)** не більше 60 відсотків вологи, і
      - **(С)** не менше 24% молочного жиру; і

- **(б)** може містити
  - **(i)** додані вершки для регулювання жирності молока,
  - **(ii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
  - **(iii)** азот для покращення розтікання в кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(iv)** один або більше з наступних барвників:
    - **(А)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума,
    - **(Б)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в їх комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат та
    - **(С)** у кількості не більше 1,5%, карамель,
  - **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
    - **(А)** карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка, та
    - **(Б)** двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
  - **(vi)** оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, і
  - **(vii)** такі консерванти:

- **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Ніхто не повинен використовувати будь-який фермент
    - **(а)**крім хімосину А, отриманого з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), хімосину В, отриманого з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS 105), пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка, або сичуг, отриманий із водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, у виробництві продукту, до якого застосовується підрозділ (1); і
    - **(б)**на рівні використання, що перевищує рівень належної виробничої практики.
- SOR/79-752, s. 2
  - SOR/92-197, s. 6
  - SOR/94-212, s. 6
  - SOR/95-183, s. 6
  - SOR/2007-302, s. 4(F)
  - SOR/2010-143, s. 6
  - SOR/2011-278, c. 3
  - SOR/2011-281, c. 1

[Попередня версія](#)

- **Б.08.040(1)[S].** Плавлений (назва сорту) Сир
  - **(а)**повинні
    - **(i)**з урахуванням підпункту (ii), бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування названого сорту або сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру або сироваткового сиру, в однорідну масу за допомогою тепла,
    - **(ii)**у випадку плавленого сиру чеддер, бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох з наступного:
      - **(А)**сир чеддер,
      - **(Б)**розмішаний сирний сир,



- **(C)**зернистий сирний сир, або
- **(D)**промитого сирного сиру

в однорідну масу за допомогою тепла,

- **(iii)**мати, звідки зроблено
  - **(A)**один сорт сиру, в якому максимально допустима кількість вологи становить менше 40 відсотків, або
  - **(B)**два або більше сортів сиру, в яких середня максимальна допустима кількість вологи становить менше 40 відсотків,

вміст вологи, що не перевищує більш ніж на п'ять відсотків, кількість, зазначену в пункті (A) або (B), залежно від обставин, і вміст молочного жиру не менше, ніж на три відсотки. цент, ніж мінімальний вміст молочного жиру або середній мінімальний вміст молочного жиру, дозволений для цього сорту або цих сортів, залежно від обставин,

- **(iv)**відповідно до підпункту (v), мати, звідки це зроблено
  - **(A)**один сорт сиру, в якому максимально допустима кількість вологи становить 40 відсотків або більше, або
  - **(B)**більш ніж один сорт сиру, в якому середня максимальна допустима кількість вологи становить 40 відсотків або більше,

вміст вологи, який не перевищує більш ніж на три відсотки кількості, зазначеної в пункті (A) або (B), залежно від обставин, і вміст молочного жиру не менше, ніж на два відсотки. цент, ніж мінімальний вміст молочного жиру або середній мінімальний вміст молочного жиру, дозволений для цього сорту або цих сортів, залежно від обставин, і

- **(v)**у випадку сиру з плавленого знежиреного молока містити не більше ніж
  - **(A)**55 відсотків вологи і
  - **(B)**семивідсоткова жирність молока; і

○ **(б)**може містити

- **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
- **(ii)**доданий молочний жир,
- **(iii)**у випадку сиру з плавленого знежиреного молока, додавання сухого знежиреного молока, сухої пахти та сухої сироватки,
- **(iv)**сіль, оцет і підсолоджувачі,

- **(v)**один або більше з наступних барвників:
  - **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
  - **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
- **(vi)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
  - **(А)**карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколят целюлози натрію) у кількості не більше 0,5 відсотка,
  - **(Б)**двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
  - **(С)**лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
  - **(D)**моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(vi.1)**триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vii)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(viii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(ix)**такі консерванти:
  - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в

- кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)** Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)** Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, с. 2
- SOR/91-409, с. 1
- SOR/2017-18, с. 18(F)
- SOR/2018-69, с. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041(1)**[S]. Плавлений (назва сорту) Сир з (назва доданих інгредієнтів)
  - **(а)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування названого сорту або сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, в однорідну масу за допомогою тепла,
    - **(ii)** містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від павленого (з назвою сорту) сиру, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)** ароматичні препарати, крім таких, що нагадують смак різновидів сиру, що використовуються в продукті,
      - **(Б)** шоколад, приправи, приправи або прянощі,
      - **(С)** фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
      - **(D)** готове або консервоване м'ясо, або
      - **(Е)** приготовлена або консервована риба,
    - **(iii)** мати, звідки зроблено

- **(А)**один сорт сиру, в якому максимально допустима кількість вологи становить менше 40 відсотків, або
- **(Б)**більш ніж один сорт сиру, в якому середня максимальна допустима кількість вологи становить менше 40 відсотків,

вміст вологи, який не перевищує більш ніж на п'ять відсотків кількість, зазначену в пункті (А) або (В), залежно від обставин, і вміст молочного жиру не менше, ніж на три відсотки, ніж мінімальний вміст молочного жиру або середній мінімальний вміст молочного жиру, дозволений для цього сорту або цих сортів, залежно від обставин, і

- **(iv)**мати, звідки зроблено
  - **(А)**один сорт сиру, в якому максимально допустима кількість вологи становить 40 відсотків або більше, або
  - **(Б)**більш ніж один сорт сиру, в якому середня максимальна допустима кількість вологи становить 40 відсотків або більше,

вміст вологи, який не перевищує більш ніж на три відсотки кількості, зазначеної в пункті (А) або (В), залежно від обставин, і вміст молочного жиру не менше, ніж на два відсотки. цент, ніж мінімальний вміст молочного жиру або середній мінімальний вміст молочного жиру, дозволений для цього сорту або цих сортів, залежно від обставин; і

○ **(б)**може містити

- **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
- **(ii)**доданий молочний жир,
- **(iii)**сіль, оцет і підсолоджувачі,
- **(iv)**один або більше з наступних барвників:
  - **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
  - **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
- **(v)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
  - **(А)**карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколят целюлози натрію) у кількості не більше 0,5 відсотка,

- **(Б)**двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
- **(С)**лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
- **(D)**моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(версія 1)**триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:
  - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.

- **(3)** Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2
- SOR/91-409, s. 2
- SOR/92-400, s. 5
- SOR/2010-94, c. 4(E)
- SOR/2011-278, c. 4
- SOR/2017-18, c. 18(F)
- SOR/2018-69, c. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041.1(1)[S].** Їжа з плавленим сиrom
  - **(a)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, в однорідну масу за допомогою тепла, і
    - **(ii)** містять
      - **(A)** додане молоко або молочні продукти,
      - **(B)** не менше 51% сиру,
      - **(C)** не більше 46 відсотків вологи, і
      - **(D)** не менше 23% молочного жиру; і
  - **(б)** може містити
    - **(i)** вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)** доданий молочний жир,
    - **(iii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)** один або більше з наступних барвників:
      - **(A)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
      - **(B)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
    - **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
      - **(A)** карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколят целюлози натрію) у кількості не більше 0,5 відсотка,
      - **(B)** двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію,

фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,

- **(C)**лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
- **(D)**моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(версія 1)**триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:
  - **(A)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(B)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(C)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (A) і (B), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.

- **Б.08.041.2(1)[S].** Їжа з плавленим сиrom (назва доданих інгредієнтів)
  - **(а)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, в однорідну масу за допомогою тепла,
    - **(ii)** містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від їжі з плавленим сиrom, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)** шоколад, приправи, ароматизатори, приправи або прянощі,
      - **(Б)** фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
      - **(С)** готове або консервоване м'ясо, або
      - **(D)** приготовлена або консервована риба, а також
    - **(iii)** містять
      - **(А)** додане молоко або молочні продукти,
      - **(Б)** не більше 46 відсотків вологи, і
      - **(С)** не менше 22% молочного жиру; і
  - **(б)** може містити
    - **(i)** вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)** доданий молочний жир,
    - **(iii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)** один або більше з наступних барвників:
      - **(А)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
      - **(Б)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
    - **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
      - **(А)** карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколят целюлози натрію) у кількості не більше 0,5 відсотка,
      - **(Б)** двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію,



фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,

- **(C)**лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
- **(D)**моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(версія 1)**триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:
  - **(A)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(B)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(C)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (A) і (B), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.

- SOR/79-752, s. 2
- SOR/91-409, s. 4
- SOR/92-400, s. 7
- SOR/2007-302, s. 4(F)
- SOR/2011-278, c. 5
- SOR/2017-18, c. 18(F)
- SOR/2018-69, c. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041.3(1)[S]**. Спред з плавленого сиру
  - **(a)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, в однорідну масу за допомогою тепла, і
    - **(ii)** містять
      - **(A)** додане молоко або молочні продукти,
      - **(B)** не менше 51% сиру,
      - **(C)** не більше 60 відсотків вологи, і
      - **(D)** не менше 20% молочного жиру;
  - **(б)** може містити
    - **(i)** вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)** доданий молочний жир,
    - **(iii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)** один або більше з наступних барвників:
      - **(A)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
      - **(B)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
    - **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
      - **(A)** карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх

комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,

- **(Б)** двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
- **(С)** лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
- **(D)** моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(версія 1)** триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vi)** оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)** деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)** такі консерванти:
  - **(А)** пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.

- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2
- SOR/82-1071, s. 4
- SOR/91-409, s. 5
- SOR/2007-302, s. 4(F)
- SOR/2017-18, c. 18(F)
- SOR/2018-69, c. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041.4(1)**[S]. Спред з павленого сиру (назва доданих інгредієнтів)
  - **(а)**повинні
    - **(i)**бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, в однорідну масу за допомогою тепла,
    - **(ii)**містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від павленого сиру, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)**шоколад, приправи, ароматизатори, приправи або прянощі,
      - **(Б)**фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
      - **(С)**готове або консервоване м'ясо, або
      - **(D)**приготовлена або консервована риба, а також
    - **(iii)**містять
      - **(А)**додане молоко або молочні продукти,
      - **(Б)**не більше 60 відсотків вологи, і
      - **(С)**не менше 20% молочного жиру; і
  - **(б)**може містити
    - **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)**доданий молочний жир,
    - **(iii)**сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)**один або більше з наступних барвників:
      - **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та

- **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
- **(v)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
  - **(А)**карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
  - **(Б)**двоосновний фосфат кальцію, двоосновний фосфат калію, кислий пірофосфат натрію, фосфат натрію алюмінію, гексаметафосфат натрію, двоосновний фосфат натрію, одноосновний фосфат натрію, триосновний фосфат натрію, чотириосновний пірофосфат натрію, цитрат кальцію, цитрат калію, цитрат натрію, тартрат калію натрію, тартрат натрію, глюконат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, у розрахунку на безводні солі, що не перевищує 3,5 відсотка у випадку фосфатних солей і 4,0 відсотка загалом,
  - **(С)**лецитин у кількості не більше 0,2 відсотка, а також
  - **(D)**моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(версія 1)**триосновний фосфат кальцію як засіб для поліпшення кольору, текстури, консистенції та здатності до розтікання, у кількості не більше 1 відсотка,
- **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:

- **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
  - **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2
  - SOR/82-1071, s. 5
  - SOR/91-409, s. 6
  - SOR/2007-302, s. 4(F)
  - SOR/2011-278, c. 6
  - SOR/2017-18, c. 18(F)
  - SOR/2018-69, c. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041.5(1)[S].** Cold-Pack (назва сорту) Сир
  - **(а)**повинні
    - **(i)**відповідно до підпункту (ii), бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування названого сорту або сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру або сироваткового сиру, до однорідної маси без допомоги тепла,
    - **(ii)**у випадку холодно упакованого сиру чеддер, бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох з наступного:
      - **(А)**сир чеддер,
      - **(Б)**розмішаний сирний сир,
      - **(С)**зернистий сирний сир, або
      - **(D)**промитого сирного сиру
 в однорідну масу без допомоги тепла,
    - **(iii)**містить, звідки він виготовлений

- **(А)**один сорт сиру, не більше вологи та не менше молочного жиру, ніж максимальний вміст вологи та мінімальний вміст жиру, дозволені для цього сорту, або
  - **(Б)**більше ніж один сорт сиру, не більше вологи та не менше молочного жиру, ніж середній максимальний вміст вологи та середній мінімальний вміст жиру, дозволені для цих сортів; і
- **(б)**може містити
    - **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)**доданий молочний жир,
    - **(iii)**сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)**один або більше з наступних барвників:
      - **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
      - **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
    - **(v)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
    - **(vi)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
    - **(vii)**такі консерванти:
      - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
      - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
      - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (Б), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.

- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- **Б.08.041.6(1)[S]. Cold-Pack (назва сорту) Сир з (назва доданих інгредієнтів)**
  - **(а)**повинні
    - **(i)**бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування названого сорту або сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, до однорідної маси без допомоги тепла,
    - **(ii)**містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від сиру в холодній упаковці (з назвою сорту), але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)**ароматичні препарати, крім таких, що нагадують смак різновидів сиру, що використовуються в продукті,
      - **(Б)**шоколад, приправи, приправи або прянощі,
      - **(С)**фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
      - **(D)**готове або консервоване м'ясо, або
      - **(Е)**приготовлена або консервована риба, а також
    - **(iii)**містить, звідки він виготовлений
      - **(А)**один сорт сиру, не більше вологи та молочного жиру не менше максимального вмісту вологи та на один відсоток менше мінімального вмісту молочного жиру, дозволеного для цього сорту, або
      - **(Б)**більше одного сорту сиру, не більше вологи та молочного жиру не менше середнього максимального вмісту вологи та на один відсоток менше середнього мінімального вмісту молочного жиру, дозволеного для цих сортів; і
  - **(б)**може містити
    - **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)**доданий молочний жир,
    - **(iii)**сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)**один або більше з наступних барвників:



- **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
- **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
- **(v)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
  - карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
- **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:
  - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2

- SOR/92-400, с. 9
- SOR/2010-94, с. 5(E)
- SOR/2011-278, с. 7
- SOR/2017-18, с. 18(F)
- SOR/2018-69, с. 28(F)

[Попередня версія](#)

- **Б.08.041.7(1)[S]**. Сирна їжа в холодному вигляді
  - **(a)** повинні
    - **(i)** бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, до однорідної маси без допомоги тепла,
    - **(ii)** містять
      - **(A)** додане молоко або молочні продукти,
      - **(B)** не менше 51% сиру,
      - **(C)** не більше 46 відсотків вологи, і
      - **(D)** не менше 23% молочного жиру; і
  - **(б)** може містити
    - **(i)** вода додається для регулювання вмісту вологи,
    - **(ii)** доданий молочний жир,
    - **(iii)** сіль, оцет і підсолоджувачі,
    - **(iv)** один або більше з наступних барвників:
      - **(A)** у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
      - **(B)** у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
    - **(v)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
 

карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
    - **(vi)** оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота,

бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,

- **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
- **(viii)**такі консерванти:
  - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,
  - **(Б)**сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)**будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)**Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
- **(3)**Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, с. 2
- SOR/2007-302, с. 4(F)
- SOR/2017-18, с. 18(F)
- SOR/2018-69, с. 28(F)

#### [Попередня версія](#)

- **Б.08.041.8(1)[S]**. Охолоджена сирна їжа з (назва доданих інгредієнтів)
  - **(a)**повинні
    - **(i)**бути продуктом, виготовленим шляхом подрібнення та змішування одного або кількох сортів сиру, крім вершкового сиру, домашнього сиру чи сироватки, до однорідної маси без допомоги тепла,
    - **(ii)**містити зазначені додані інгредієнти, які повинні бути одним або декількома з наступних інгредієнтів у кількостях, достатніх для того, щоб відрізнити продукт від сиру в холодній упаковці, але не в таких кількостях, щоб змінити основну природу продукту:
      - **(А)**шоколад, приправи, ароматизатори, приправи або прянощі,

- **(Б)**фрукти, горіхи, соління, приправи або овочі,
- **(С)**готове або консервоване м'ясо, або
- **(D)**приготовлена або консервована риба, а також
- **(iii)**містять
  - **(А)**додане молоко або молочні продукти,
  - **(Б)**не більше 46 відсотків вологи, і
  - **(С)**не менше 22% молочного жиру; і
- **(б)**може містити
  - **(i)**вода додається для регулювання вмісту вологи,
  - **(ii)**доданий молочний жир,
  - **(iii)**підсолоджувачі, сіль і оцет,
  - **(iv)**один або більше з наступних барвників:
    - **(А)**у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, аннато, бета-каротин, хлорофіл, паприка, рибофлавін, куркума та
    - **(Б)**у кількості, що не перевищує 35 частин на мільйон, окремо або в комбінації, бета-апо-8'-каротенал, етил бета-апо-8'-каротенат,
  - **(v)**наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
 

карагенан амонію, карагенан кальцію, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, гель ірландського моху, карагенан калію, альгінат пропіленгліколю, карбоксиметилцелюлоза натрію (карбоксиметилцелюлоза, камедь целюлози, гліколат целюлози натрію), карагенан натрію, трагакантова камедь, ксантанова камедь або їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
  - **(vi)**оцтова кислота, карбонат кальцію, лимонна кислота, молочна кислота, яблучна кислота, фосфорна кислота, бікарбонат калію, карбонат калію, бікарбонат натрію, карбонат натрію та винна кислота як агенти для регулювання рН у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(vii)**деревний дим як консервант у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, а також
  - **(viii)**такі консерванти:
    - **(А)**пропіонова кислота, пропіонат кальцію, пропіонат натрію або будь-яка їх комбінація в

кількості, що не перевищує 2000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту,

- **(Б)** сорбінова кислота, сорбат кальцію, сорбат калію, сорбат натрію або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на сорбінову кислоту, або
  - **(С)** будь-яка комбінація консервантів, зазначених у пунктах (А) і (В), у кількості, що не перевищує 3000 частин на мільйон, у розрахунку на пропіонову кислоту та сорбінову кислоту відповідно.
- **(2)** Лише сир, до якого було додано деревний дим, як це дозволено у підрозділі (1), може бути описаний терміном «копчений» на етикетці.
  - **(3)** Якщо сир позначено як дозволений у підрозділі (2), слово «копчений» має бути показано на головній панелі дисплея.
- SOR/79-752, s. 2
  - SOR/2007-302, s. 4(F)
  - SOR/2011-278, c. 8
  - SOR/2017-18, c. 18(F)
  - SOR/2018-69, c. 28(F)

#### [Попередня версія](#)

**Б.08.042** Жоден виробник не має права продавати цільний сир, виготовлений не з пастеризованого джерела, якщо дата початку процесу виробництва не встановлена.

- **(а)** позначені або клеймовані на ньому протягом трьох днів; або
- **(б)** позначені на етикетці під час пакування, якщо сир такий, що через його консистенцію, консистенцію або фізичну структуру таку дату не можна ефективно позначити або позначити на сирі.

**Б.08.043** Жоден виробник не має права продавати будь-який сир, виготовлений не з пастеризованого джерела, якщо він був нарізаний на менші порції, якщо тільки

- **(а)** зберігався належним чином; або
  - **(б)** кожна порція нарізаного сиру маркується, клеймується або маркується датою початку процесу виготовлення.
- **Б.08.044(1)** Відповідно до пункту (2), жодна особа не має права продавати сир, у тому числі сирну масу, виготовлену не з пастеризованого джерела, якщо він не зберігався.
  - **(2)** Сир, у тому числі сирний сир, виготовлений не з пастеризованого джерела, може використовуватися як інгредієнт будь-якої їжі за умови, що така їжа виготовлена або оброблена таким чином, щоб пастеризувати сир у спосіб, описаний у визначенні пастеризованого джерела в розділі В.08.030. (1).
- SOR/78-405, s. 1

- SOR/79-752, s. 3

**Б.08.045** Не дивлячись на В.08.044, сир, який не був виготовлений з пастеризованого джерела та не зберігався, але має маркування або клеймо із зазначенням дати початку процесу виробництва, може бути проданий

- **(а)** оптовик;
- **(б)** підробіток; або
- **(с)** в кількості не менше 900 фунтів, до роздрібного продавця.

**Б.08.046** Жодна особа не може продавати будь-який цільний сир, який не був виготовлений з пастеризованого джерела, якщо на ньому не стоїть штамп із датою початку процесу виробництва.

**Б.08.047** Кожен виробник, оптовик або підприємець, який продає сир, виготовлений не з пастеризованого джерела та який не зберігався, повинен вести облік

- **(а)** реєстраційний номер сироварні,
- **(б)** дата виготовлення сиру,
- **(с)** номер ПДВ або номери ПДВ,
- **(d)** ім'я та адресу особи, якій продається сир, і
- **(д)** вага, продана з кожного чана,

за кожну партію проданого сиру.

- **Б.08.048(1)** Відповідно до розділу В.08.054, жодна особа не має права продавати сир, включаючи сирну масу, виготовлену з пастеризованого джерела, якщо сир містить більше ніж
  - **(а)** 100 *Escherichia coli*, або
  - **(б)** 100 *Staphylococcus aureus*

за грам, як визначено офіційною методикою МФО-14, Мікробіологічне дослідження сиру, 30 листопада 1983 р.

- **(2)** Ніхто не має права продавати сир, виготовлений з непастеризованого джерела, якщо сир містить більше ніж
  - **(а)** 500 *Escherichia coli*, або
  - **(б)** 1000 *Staphylococcus aureus*

за грам, як визначено офіційною методикою МФО-14, Мікробіологічне дослідження сиру, 30 листопада 1983 р.

- SOR/78-405, s. 2
- SOR/82-768, s. 21
- SOR/84-17, s. 4

**Б.08.049**[S]. молочна сироватка

- **(а)** продукт, що залишився після видалення сирної маси з молока в процесі виготовлення сиру; і

- **(б)** може містити
  - **(i)** каталаза, у випадку рідкої сироватки, яка була оброблена перекисом водню,
  - **(ii)** лактаза,
  - **(iii)** перекис водню, у випадку рідкої сироватки, призначеної для виробництва сухих сироваткових продуктів,
  - **(iv)** пероксид бензоїлу та триосновний фосфат кальцію та сульфат кальцію як носії пероксиду бензоїлу, у випадку рідкої сироватки, призначеної для виробництва сухих сироваткових продуктів, крім тих, що використовуються в дитячих сумішах, і
  - **(v)** гексаметафосфат натрію, у випадку рідкої сироватки, призначеної для виробництва концентрованих або сухих сироваткових продуктів.

#### **Б.08.051**[S]. Сир

- **(а)** повинен бути продуктом у формі дискретних сирних частинок, виготовлених із знежиреного молока, згущеного знежиреного молока або сухого знежиреного молока та нешкідливих кислотоутворюючих бактеріальних культур;
- **(б)** має містити не більше 80 відсотків вологи;
- **(с)** може містити не більше 0,5% стабілізатора; і
- **(d)** може містити
  - **(i)** молоко,
  - **(ii)** крем,
  - **(iii)** сухе молоко,
  - **(iv)** сичуг, отриманий з водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят,
  - **(v)** фермент, що згортає молоко, отриманий з *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), з *Mucor pusillus* Lindt шляхом ферментації чистої культури або з *Aspergillus oryzae* RET-1 (pVoel777), у відповідній кількості з належною виробничою практикою,
  - **(vi)** хімозин А, отриманий з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(vi.1)** хімозин В, отриманий з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(vi.2)** пепсин, отриманий із залозистого шару свинячого шлунка,
  - **(vii)** сіль,

- **(viii)**хлорид кальцію,
  - **(ix)**додана лактоза,
  - **(x)**засоби для регулювання рН,
  - **(xi)**смакує,
  - **(xii)**фрукти,
  - **(xiii)**овочі, і
  - **(xiv)**вуглекислий газ.
- SOR/81-60, s. 4
  - SOR/92-197, s. 7
  - SOR/94-212, s. 7
  - SOR/95-183, s. 7
  - SOR/98-458, s. 4
  - SOR/2001-94, s. 2
  - SOR/2005-98, s. 7
  - SOR/2010-143, ss. 7, 39(E)

[Попередня версія](#)

**Б.08.052**[S]. Вершковий сир — це сир, що містить вершки або суміш вершків з молоком або знежиреним молоком, або обома, у такій кількості, щоб кінцевий продукт містив

- **(а)**не менше чотирьох відсотків жирності молока; і
- **(б)**не більше 80 відсотків вологи та може містити емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники.

**Б.08.053**Усі молочні продукти, які використовуються для приготування сиру, мають бути пастеризованого походження.

**Б.08.054**Жодна особа не має права продавати сир або вершковий сир, який містить більше 10 коліформних бактерій на грам, як визначено офіційним методом МФО-4, Мікробіологічне дослідження сиру від 30 листопада 1981 року.

- SOR/82-768, s. 22

## Вершкове масло

**Б.08.056**[S]. Вершкове масло

- **(а)**повинні
  - **(i)**бути їжею, приготовленою відповідно до належної виробничої практики з молока або молочних продуктів, а також
  - **(ii)**містять не менше 80 відсотків молочного жиру; і
- **(б)**може містити
  - **(i)**сухі речовини молока,
  - **(ii)**бактеріальний посів,
  - **(iii)**сіль, і



- **(iv)** харчовий барвник.
- SOR/92-400, с. 10

**Б.08.057**[S]. Whey Butter — це масло, виготовлене з сироваткових вершків.

- SOR/92-400, с. 10

## Морозиво

**Б.08.061**[S]. Суміш для морозива

- **(a)** має бути незамороженою пастеризованою сумішшю вершків, молока чи інших молочних продуктів, підсолоджених цукром, рідким цукром, інвертним цукром, медом, декстрозою, глюкозою, кукурудзяним сиропом, твердими речовинами кукурудзяного сиропу або будь-якою комбінацією таких підсолоджувачів;
- **(б)** може містити
  - **(i)** яйце,
  - **(ii)** ароматизатор,
  - **(iii)** какао або шоколадний сироп,
  - **(iv)** харчовий барвник,
  - **(v)** засоби для регулювання рН,
  - **(vi)** мікрокристалічна целюлоза або стабілізатор або обидва в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка морозива, виготовленого із суміші,
  - **(vii)** секвестр,
  - **(viii)** сіль,
  - **(ix)** не більше одного відсотка доданого харчового казеїну або харчових казеїнатів; і
  - **(x)** моноєфіри пропіленгліколю і жирних кислот у кількості, що не перевищує 0,35 відсотка морозива, виготовленого із суміші, та сорбітантристеарат у кількості, що не перевищує 0,035 відсотка морозива, виготовленого із суміші; і
- **(c)** має містити не менше ніж
  - **(i)** 36 відсотків твердих речовин і
  - **(ii)** 10% молочного жиру або, якщо додано какао або шоколадний сироп, 8% молочного жиру.
- SOR/92-400, с. 11
- SOR/97-543, с. 2(F)
- SOR/2007-75, с. 2
- SOR/2007-302, с. 4(F)
- SOR/2010-142, с. 6(F)

**Б.08.062**[S]. Морозиво

- **(а)**це заморожені харчові продукти, отримані шляхом заморожування суміші для морозива з додаванням повітря або без нього;
  - **(б)**може містити какао або шоколадний сироп, фрукти, горіхи або кондитерські вироби;
  - **(с)**має містити не менше ніж
    - **(i)**36 відсотків твердих речовин,
    - **(ii)**10 відсотків молочного жиру або, якщо додано какао чи шоколадний сироп, фрукти, горіхи чи кондитерські вироби, 8 відсотків молочного жиру, і
    - **(iii)**180 грамів сухих речовин на літр, з яких не менше 50 грамів має бути молочний жир, або, якщо додано какао або шоколадний сироп, фрукти, горіхи або кондитерські вироби, 180 грамів сухих речовин на літр, з яких кількість не менше 40 грамів повинен бути молочним жиром; і
  - **(d)**має містити не більше ніж
    - **(i)**100 000 бактерій на грам, і
    - **(ii)**10 коліформних організмів на грам,як визначено офіційним методом МФО-2, Мікробіологічне дослідження морозива або молока з льодом, 30 листопада 1981 р.
- SOR/82-768, s. 23
  - SOR/92-400, s. 12

**щербет**

[

- SOR/98-580, s. 1(F)

]

**Б.08.063**[S]. щербет

- **(а)**це заморожена їжа, окрім морозива чи молока з льодом, виготовлена з молочного продукту;
- **(б)**може містити
  - **(i)**вода,
  - **(ii)**підсолоджувач,
  - **(iii)**фрукти або фруктовий сік,
  - **(iv)**лимонна або винна кислота,
  - **(v)**ароматизатор,
  - **(vi)**харчовий барвник,

- **(vii)** не більше 0,75% стабілізатора,
  - **(viii)** секвестр,
  - **(ix)** лактоза,
  - **(x)** не більше 0,5 відсотка мікрокристалічної целюлози та
  - **(xi)** не більше одного відсотка доданого харчового казеїну або харчових казеїнатів; і
- **(c)** має містити
    - **(i)** не більше п'яти відсотків сухої речовини молока, включаючи молочний жир, і
    - **(ii)** не менше 0,35% кислоти, визначеної шляхом титрування та вираженої у вигляді молочної кислоти.
- SOR/92-400, с. 13
  - SOR/97-543, с. 3(F)
  - SOR/98-580, с. 1(F)
  - SOR/2007-302, с. 4(F)

[Попередня версія](#)

## Крижане молоко

**Б.08.071**[S]. Крижана молочна суміш

- **(a)** має бути незамороженою пастеризованою сумішшю вершків, молока чи інших молочних продуктів, підсолоджених цукром, рідким цукром, інвертним цукром, медом, декстрозою, глюкозою, кукурудзяним сиропом, твердими речовинами кукурудзяного сиропу або будь-якою комбінацією таких підсолоджувачів;
- **(б)** може містити
  - **(i)** яйце,
  - **(ii)** ароматизатор,
  - **(iii)** какао або шоколадний сироп,
  - **(iv)** харчовий барвник,
  - **(v)** засіб для регулювання рН,
  - **(vi)** стабілізатор у кількості, яка не призведе до утворення більше ніж 0,5 відсотка стабілізатора в крижаному молоці,
  - **(vii)** секвестр,
  - **(viii)** додається лактоза, і
  - **(ix)** не більше 1,5% целюлози мікрокристалічної,
  - **(x)** сіль, і
  - **(xi)** не більше одного відсотка доданого харчового казеїну або харчових казеїнатів; і

- **(c)**має містити
  - **(i)**не менше 33 відсотків твердих речовин, і
  - **(ii)**не менше трьох і не більше п'яти відсотків молочного жиру.
- SOR/92-400, s. 14
- SOR/97-543, s. 4(F)
- SOR/2007-302, s. 4(F)

[Попередня версія](#)

**Б.08.072**[S]. Крижане молоко

- **(a)**це заморожені харчові продукти, отримані шляхом заморожування молочної суміші з льодом, з додаванням повітря або без нього;
- **(б)**може містити какао або шоколадний сироп, фрукти, горіхи або кондитерські вироби;
- **(c)**має містити
  - **(i)**не менше 33 відсотків твердих речовин,
  - **(ii)**молочного жиру не менше трьох і не більше п'яти відсотків;
  - **(iii)**не менше 160 грамів сухих речовин на літр, з яких не менше 14 грамів має бути молочний жир; і
- **(d)**має містити не більше ніж
  - **(i)**100 000 бактерій на грам, і
  - **(ii)**10 коліформних організмів на грам,
 як визначено офіційним методом МФО-2, Мікробіологічне дослідження морозива або молока з льодом, 30 листопада 1981 р.
- SOR/82-768, s. 24
- SOR/92-400, s. 15

**Б.08.073**[Скасовано, SOR/92-626, s. 13]

- **Б.08.074(1)**Відсоток молочного жиру, що міститься в
  - **(a)**йогурт,
  - **(б)**сиру, і
  - **(c)**вершковий сир,
 повинні бути показані на головній панелі індикатора, а потім слова «молочний жир» або абревіатура «BF» або «MF».
- **(2)**На додаток до заяви, зазначеної в підрозділі (1), особа може на етикетці харчового продукту, зазначеного в підрозділі (1), вказати вміст жиру в харчовому продукті, виражений у грамах на порцію зазначеного розміру. .
- SOR/88-559, s. 18
- SOR/2016-305, c. 75(F)

[Попередня версія](#)

## вершки

### Б.08.075[S]. вершки

- **(a)** жирна рідина, отримана з молока шляхом розділення молочних компонентів таким чином, щоб збільшити вміст молочного жиру; і
- **(б)** може містити
  - **(i)** засіб для регулювання рН,
  - **(ii)** стабілізуючий засіб,
  - **(iii)** у випадку вершків для збивання, які пройшли термічну обробку вище 100 °С, такі інгредієнти та харчові добавки:
    - **(A)** молоко сухе знежирене у кількості не більше 0,25 відсотка,
    - **(Б)** сухі речовини глюкози в кількості не більше 0,1 відсотка,
    - **(С)** сульфат кальцію в кількості не більше 0,005 відсотка, а також
    - **(D)** ксантанова камедь у кількості, що не перевищує 0,02 відсотка, та
    - **(E)** [Скасовано, SOR/2010-142, s. 7]
- **(iv)** у вершках для збивання - целюлоза мікрокристалічна у кількості не більше 0,2 відсотка.
- SOR/79-662, s. 2
- SOR/82-1071, s. 6
- SOR/88-419, s. 1
- SOR/2010-142, s. 7

[Попередня версія](#)

- **Б.08.076(1)** Відсоток молочного жиру, що міститься в консервованих вершках, повинен бути показаний на головному дисплеї після напису «молочний жир» або аббревіатури «BF» або «MF».
- **(2)** На додаток до відомостей, згаданих у підпункті (1), особа може на етикетці консервованих вершків вказати вміст жиру у вершках, виражений у грамах на порцію зазначеного розміру.
- SOR/88-559, s. 19
- SOR/2016-305, с. 75(F)

[Попередня версія](#)

### Б.08.077[S]. Сметана

- **(a)** продукт, виготовлений шляхом сквашування пастеризованих вершків культурою кислотоутворюючих бактерій і має містити не менше 14 відсотків молочного жиру; і

- **(б)** може містити
  - **(i)** сухі речовини молока,
  - **(ii)** тверда сироватка,
  - **(iii)** пахта,
  - **(iv)** крохмаль у кількості не більше одного відсотка,
  - **(v)** сіль,
  - **(vi)** сичужний фермент, отриманий з водних екстрактів четвертого шлунка телят, козенят або ягнят, у кількості, що відповідає належній виробничій практиці,
  - **(vii)** наступні емульгатори, гелеутворювачі, стабілізатори та загусники:
    - **(А)** альгін, камедь бобів ріжкового дерева (камедь бобів ріжкового дерева), карагенан, желатин, гуарова камедь, пектин або альгінат пропіленгліколю або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,5 відсотка,
    - **(Б)** моногліцериди, моно- та дигліцериди або будь-яка їх комбінація в кількості, що не перевищує 0,3 відсотка, та
    - **(С)** натрію фосфат двоосновний у кількості не більше 0,05 відсотка,
  - **(viii)** цитрат натрію як прекурсор смаку в кількості не більше 0,1 відсотка,
  - **(ix)** фермент, що згортає молоко, отриманий з *Rhizomucor miehei* (Cooney and Emerson) (попередня назва: *Mucor miehei* (Cooney and Emerson)), з *Mucor pusillus* Lindt шляхом ферментації чистої культури або з *Aspergillus oryzae* RET-1 (pBoel777), у відповідній кількості з належною виробничою практикою,
  - **(x)** хімозин А, отриманий з *Escherichia coli* K-12, GE81 (pPFZ87A), у кількості, що відповідає належній виробничій практиці, і
  - **(xi)** хімозин В, отриманий з *Aspergillus niger* var. *awamori*, GCC0349 (pGAMpR) або з *Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, DS1182 (pKS105), у кількості, що відповідає належній виробничій практиці.