

ACUERDO No. 660.

San Salvador, 30 de agosto de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **CIERTOS QUESOS DE PASTA AZUL NSR 67.00.224.99**; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

**POR TANTO:**

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

**ACUERDA:**

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **CIERTOS QUESOS DE PASTA AZUL NSR 67.00.224.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C32-1973**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA CIERTOS QUESOS DE PASTA AZUL**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C32-1973

ICS 67.100.30

NSR 67.00.224:99

---

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

---

**Derechos Reservados.**

**NORMA SALVADOREÑA**

**NSR 67.00.224:99**

---

**1. AMBITO DE APLICACION**

Esta norma se aplica a las siguientes variedades de quesos de pasta azul: Danablu, Edelpilzkäse, Adelost, Blue Cheese.

**2. MATERIAS PRIMAS**

**2.1 TIPO DE LECHE:**

leche de vaca

**2.2 ADICIONES AUTORIZADAS**

**Adiciones necesarias:**

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- cultivos de penicillium roqueforti

**Adiciones facultativas:**

- agua
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso
- complejo de clorofila de cobre, máx. 15 mg/kg de queso
- riboflavina (lactoflavina)
- preparados inocuos de enzimas capaces de coadyuvar al curado o producción de aroma (el peso de sólidos de tales sustancias añadidas, no debe exceder de 0,1% del peso de la leche empleada).

**3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO****Tipo**

Consistencia: semidura a blanda

Breve descripción: queso semiduro de pasta azul, madurado principalmente por desarrollo interno de mohos. No debe venderse antes de que tenga 6 semanas.

**Forma:**

- cilíndrico plano
- cuadrado plano
- rectangular plano

**Dimensiones y pesos**

Dimensiones: altura: aprox. 8 a 15 cm

Peso: 2 a 6 kg

Peso del “Danablu”:

- cilíndrico plano: 2,75 a 3,25 kg
- cuadrado plano y rectangular plano: 2 kg como mínimo

**Corteza**

Consistencia: sin corteza verdadera, pero superficie entre semidura y semiblanda

Aspecto: grasiento a seco

Color: blanquecino

**Pasta**

Textura: adecuada para cortar y extender

Color: blanco a amarillento con vetas de mocho verdeazuladas

**Ojos**

Distribución: escasa

Forma: irregular

Tamaño: varios

Aspecto: con mohos verde-azulados

Contenido mínimo de grasa en extracto seco y máximo de humedad

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	50	60	45
Contenido máximo de humedad %	48	48	55
Contenido mínimo de extracto seco %	52	52	45

El contenido mínimo de grasa en el extracto seco para el Danablu queda limitado a los enumerados en A y B, y el contenido máximo de humedad del Danablu 60% a 42%.

**Otras características principales:**

Este queso tiene un aroma picante característico resultante de la descomposición de las grasas.

**4. METODO DE FABRICACION**

**Método de coagulación:** cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

**Tratamiento térmico:** ninguno, o ligeramente calentado después de cortar.

**Procedimiento de fermentación:** fermentación láctica y de mohos.

**Procedimiento de maduración:** pinchado con agujas para desarrollar el crecimiento de mohos; conservación en húmedo a una temperatura de 2°C y 12°C; algunos mohos superficiales.

**Otras características principales:** ninguna

**5. TOMA DE MUESTRA Y ANALISIS**

Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la toma de Muestras de Leche y de Productos lácteos”, párrafo 7.2 b), “Toma de muestra mediante sonda”; se hace referencia a los párrafos 7.2.2.3 y 7.2.2.5

Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma B-3 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos”.

**6. MARCADO Y ETIQUETADO**

Unicamente el queso que satisfaga las disposiciones de esta Norma podrá designarse a) “Danablu” o “Edelpilzkäse” o “Blue Cheese” o “Adelost” o b) una combinación de la designación “Queso de pasta azul” con las designaciones dadas en a), por ejemplo: “Queso Adelost de pasta azul”.

Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, “Norma General para el Queso”, salvo que el Danablu no producido en el país de origen debe marcarse con el nombre del país productor, aún cuando se venda en el mercado interior.

El queso mencionado en “B” y “C” en las secciones 4.7/4.8, puede designarse como se menciona en a) o b) anteriormente, a condición de que la designación vaya acompañada de un prefijo o un sufijo correspondiente al porcentaje de grasa, por ejemplo: “45% Edelpilzkäse” o “Edelpilzkäse 45%”.

El uso de colorantes alimentarios deberá indicarse en la etiqueta.

- FIN DE LA NORMA -

2º. El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República).  
MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.