

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: **QUESO CAMEMBERT NSR 67.00.225.99; 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: **QUESO CAMEMBERT NSR 67.00.225.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C33-1973

NORMA PARA EL QUESO CAMEMBERT

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C33-1973

ICS 67.100.30

NSR 67.00.225:99

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 67.00.225:99

1. DENOMINACION DEL QUESO

Nombre del queso: Camembert

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 TIPO DE LECHE

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

- cultivos de bacterias productoras de ácido láctico, de *Penicillium caseicolum* y de *Bacterium linens*.
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada.
- bija y beta-caroteno, hasta un máximo de 600 mg/kg de queso, solos o mezclados
- agua

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

Consistencia: queso de pasta blanda.

Breve descripción: queso plano, cilíndrico, cubierto de mohos blancos (*Penicillium caseicolum*)

Forma

Forma usual: cilindro plano, siendo la altura menor que el radio del cilindro y, en todo caso, menor de 4 cm.

Variaciones existentes:

- queso entero cortado en sectores¹
- medio cilindro
- medio cilindro cortado en sectores¹

Si los quesos se cortan, deberá hacerse a lo largo de uno o más planos, siguiendo los ejes del cilindro.

Dimensiones y pesos¹

	Dimensiones		Peso
	Diámetro	Altura Aproxim.	Mínimo
Tamaño normal	10 a 11 cm.	3 a 3.5 cm.	250 g.
Tamaño pequeño	6 a 8.5 cm.	2.5 a 3 cm.	80 g.

Corteza

Consistencia: blanda

Aspecto y Color: corteza uniformemente cubierta de moho blanco (*Penicillium caseicolum*), ocasionalmente con algunas manchas de color anaranjado (*bacterium linens*).

Pasta

Textura: blanda, pero no desmenuzable

Color: de blanco a amarillo cremoso.

Ojos: sin ojos; posiblemente pequeñas grietas longitudinales.

¹ El queso Camembert que pese 250 g ó más podrá cortarse en 6 u 8 sectores (normalmente 6)

Contenido mínimo de grasa en extracto seco y Contenido mínimo de extracto seco

	A	B	C	D
	45%	30%	40%	50%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	40	50
Contenido mínimo de humedad%	56	62	56	56
Contenido mínimo de extracto seco%	44	38	34	44
Contenido mínimo de extracto seco por queso (gramos)				
- Tamaño normal	110	95	110	110
- Tamaño pequeño	35	30	35	35

Otras características principales: Aroma y sabor: característicos de la variedad.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo y ácido láctico (producido por bacterias productoras de ácido láctico).

Tratamiento Térmico

Tratamiento térmico de la leche: la temperatura de la leche fresca o pasteurizada se aumenta hasta la temperatura de coagulación (entre 28 y 32°C).

Tratamiento térmico del coágulo: ninguno

Procedimiento de fermentación: predominante fermentación láctica seguida del desarrollo de mohos y bacterias en la superficie con proteolisis, extendiéndose hacia el interior.

Procedimiento de maduración: almacenamiento durante unos 10 días, a una temperatura comprendida entre 10 y 14°C, seguida, posiblemente, de almacenamiento a temperaturas más bajas.

Otras características principales: escurrido natural, salado en seco o en salmuera.

5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Toma de muestras: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos de Toma de Muestras de Leche de Productos lácteos", párrafo 7, "Toma de muestras de queso".

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

6. MARCADO Y ETIQUETADO

Unicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse con el nombre de "Camembert". Deberá etiquetarse de acuerdo con la Norma A-6 de la FAO/OMS "Norma General para el Queso", pero en la etiqueta del Camembert que no se produzca en el país de origen, deberá indicarse el nombre del país productor, aún cuando se venda en el mercado nacional.

Los quesos mencionados en las columnas B a D, del párrafo 4.7/4.8 podrán designarse "Camembert" siempre que la denominación vaya acompañada de un prefijo o sufijo, correspondiente al porcentaje de grasa, por ejemplo, "30% Camembert" o "Camembert 30%".

La denominación "Camembert tratado térmicamente" se reserva para el queso Camembert envasado en un recipiente metálico, en el que se le ha sometido a un tratamiento térmico para prolongar su calidad de conservación.

-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.