

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 708.

San Salvador, 6 de septiembre 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 NSR 67.00.185.99**; 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 NSR 67.00.185.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

### NORMA

**NSR CODEX STAN A-6-1978**

### SALVADOREÑA

### CONACYT

---

### NORMA PARA EL QUESO

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-6-1978

ICS 67.100.30

NSR 67.00.185:99

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 67.00.185:99**

## 1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a todos los productos que se ajusten a la definición de queso del párrafo 2 de esta norma, incluidas las variedades de queso para las cuales se hayan elaborado normas individuales o de grupo. A reserva de las disposiciones de la presente norma, las normas para variedades individuales de queso, o grupos de variedades de queso, podrán contener disposiciones que sean más específicas que las que figuran en esta norma, y en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de queso. La norma no se aplica a los quesos de suero.

## 2. DEFINICIONES

Se entiende por queso, el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido:

- coagulando leche, leche desnatada, leche parcialmente desnatada, nata (crema), nata (crema) de suero, o suero de mantequilla o una combinación cualquiera de estas materias por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados, y escurriendo parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación, o
- mediante técnicas de elaboración que comprenden la coagulación de la leche y/o las materias obtenidas de la leche y que dan un producto final que posee las mismas características esenciales físicas, químicas y organolépticas que el producto definido en (a).

**3. ADICIONES**

Podrán utilizarse sustancias aromatizantes naturales no derivadas de la leche, tales como especias, en una proporción tal que sólo puedan considerarse como sustancias aromáticas, y siempre que con dichas sustancias no se pretenda sustituir alguno de los constituyentes de la leche y que el queso continúe siendo el componente principal.

**3.1 SUSTANCIAS AROMATIZANTES**

En los quesos para los que haya una norma internacional individual o de grupo podrán emplearse solamente aquellas adiciones permitidas en una norma individual o de grupo.

**3.2 OTRAS ADICIONES**

En los quesos para los que haya una norma internacional individual o de grupo podrán emplearse solamente las adiciones que sean necesarias tecnológicamente y que estén permitidas en una norma individual o de grupo para un tipo análogo de queso, de acuerdo con las características clasificadas en el Anexo o, a falta de un tipo similar de queso, para el tipo de características más parecidas.

**4. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**4.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO**

Todos los productos denominados queso o que utilicen el nombre de alguna variedad de algún queso, deberán ajustarse a esta norma.

Los productos que se ajusten a la norma se denominarán queso e incluirán el nombre de la variedad o el nombre de fantasía, si existe, pero si es aplicable una norma internacional individual o de grupo o el queso se define en la legislación nacional, podrá exigirse sólo la denominación específica.

La denominación irá acompañada por una declaración de:

- a) la denominación apropiada de acuerdo con la clasificación del queso en el Anexo;
- b) el contenido mínimo de grasa en el extracto seco, y/o el contenido de grasa expresado en porcentaje en masa, con la excepción de que tales declaraciones no serán necesarias en los países de venta al por menor, donde:
  - a) sea aplicable una norma internacional o de grupo para el queso o
  - b) se especifique la composición del queso en la legislación nacional.

Cuando para la fabricación del producto se emplee exclusivamente leche que no sea la de vaca, deberá insertarse inmediatamente antes o después de la denominación del producto, una palabra o palabras que denoten el animal de donde procede la leche. Cuando se mezclen leches de más de una especie de animales deberán declararse las leches de las diferentes especies por orden decreciente de proporciones. Tales declaraciones no serán necesarias si su omisión no induce a error al consumidor.

En el nombre del producto deberá indicarse la adición de especias u otras sustancias naturales aromatizantes, excepto en el caso de los quesos en los que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

**4.2 INGREDIENTES**

En la etiqueta se declarará, por orden decreciente de proporciones, la lista completa de los ingredientes distintos de los obtenidos de la leche, cultivos de fermentos, cuajo y enzimas coagulantes.

**4.3 PESO NETO**

El peso neto se declarará o en el sistema métrico (unidades del “système international”) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medidas, según lo exija el país en que se vende el queso.

**4.4 NOMBRE Y DIRECCION**

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

**4.5 PAIS DE FABRICACION**

Deberá declararse el país en que se ha fabricado el queso en el caso en que su omisión pueda inducir a error o engaño al consumidor. En particular, el queso denominado con el nombre de una variedad y que no ha sido fabricado en el país de origen de dicha variedad, deberá marcarse con la indicación del país de fabricación incluso cuando se venda en el mercado nacional.

**4.6 IDENTIFICACION DEL LOTE**

Al queso se le asignará un número e inscripción de “lote” o “serie” que permita determinar el origen y la fecha de fabricación.

**4.7 QUESO FABRICADO CON LECHE RECOMBINADA O RECONSTITUIDA**

El queso que se ajuste a esta norma y haya sido fabricado con leche, leche desnatada, leche parcialmente desnatada o nata (crema) recombinada o reconstituida podrá denominarse queso, a condición de que en la etiqueta se incluya una declaración bien visible que diga “fabricado con (X) recombinada” o “fabricado con (X) reconstituida”, que se completará insertando en (X) leche, leche desnatada, leche parcialmente desnatada o nata (crema), según convenga. Esta disposición de etiquetado no se aplicará al empleo de leche desnatada reconstituida para preparar cultivos de fermento ni para uniformar la relación grasa/caseína.

**4.8 MARCADO DE LA FECHA**

Deberá indicarse claramente la fecha de duración mínima e incluirse las instrucciones para la conservación, cuando se trate del:

- queso fresco envasado por el fabricante y
- queso maduro empaquetado cortado en trozos, rodajas o rallado.

No se requiere el marcado de la fecha para el queso entero que está todavía en maduración.

**4.9 QUESO A GRANEL**

En el caso del queso a granel, deberá facilitarse en el queso o en los documentos que lo acompañan la información requerida en 4.1-4.7.

**5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS**

Toma de muestras:	según la norma No. B.1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de leche y de Productos Lácteos”, párrafos 2 y 7.
Determinación del Contenido de grasa:	según la norma B.3 de la FAO/OMS: “Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos”.

**TERMINOLOGIA PARA LA CLASIFICACION DE LOS QUESOS****1. DEFINICIONES**

Se entiende por “queso curado o madurado” el queso que no está listo para el consumo poco después de la fabricación, sino que deberá mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en unas condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos del queso.

“Queso curado o madurado por mohos” es un queso curado en el que el curado se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característicos de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

“Queso sin curar, sin madurar o fresco” es el queso que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

**2. CLASIFICACION DE LOS QUESOS EN FUNCION DE LA DUREZA, CONTENIDO DE GRASA Y PRINCIPALES CARACTERISTICAS DE CURADO**

La siguiente clasificación se aplicará todos los quesos cubiertos por esta norma. Sin embargo, esta clasificación no impedirá la indicación de requisitos más específicos en las normas individuales para los quesos.

	Término I		Término II	Término III
Si la HSMG <sup>1</sup> es	El primer término en la designación será	Si la GES <sup>2</sup> es	El segundo término en la designación será	Designación según las principales características del curado
<51	Extra-duro	>60	Rico en grasa	a) Curado o madurado 1. superficie princi. 2. interior princi. b) Curado o madurado con mohos 1. superficie princi. 2. interior princi. c) Sin curar o sin madurar
49-56	Duro	45-60	Extra-graso	
54-63	Semiduro	25-45	Semigraso	
61-69	Semiblando	10-25	Pobre en grasa	
>67	Blando	<10	Desnatado (descremado)	

Ejemplo: La descripción de un queso con un contenido de humedad, referido a la materia grasa, del 57% y un contenido de grasa, referido al extracto seco, del 53%, curado en forma a 2ñaloga a como se cura el Roquefort será:

Semiduro	Extra Graso	Queso curado con mohos en el interior
(Término I)	(Término II)	(Término III)

- FIN DE LA NORMA -

<sup>1</sup> HSMG equivale a porcentajes de humedad sin materia grasa, o sea,  $[\text{Peso de la humedad en el queso} / (\text{Peso total del queso} - \text{peso de la grasa en el queso})] \times 100$

<sup>2</sup> GES equivale a porcentaje de grasa en extracto seco, o sea,  $[\text{Contenido de grasa en el queso} / (\text{Peso total del queso} - \text{peso de la humedad en el queso})] \times 100$

2°.- 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.