

ACUERDO No. 724.

San Salvador, 8 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 GRUYERE NSR 67.00.202:99**; 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 GRUYERE NSR 67.00.202:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C-10-1967**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA EL QUESO GRUYERE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-10-1967

ICS 67.100.30

NSR 67.00.202:99

---

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 67.00.202.00**

**NORMA PARA EL QUESO GRUYERE**

**1. DENOMINACION DEL QUESO**

Gruyère, Greyerzer, Gruviera

**2. MATERIAS PRIMAS**

**2.1** Clase de leche utilizada:

Leche de vaca

**2.2** Adiciones autorizadas

Adiciones necesarias

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y de bacterias productoras de ácido propiónico
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro de sodio
- agua

Adiciones facultativas: ninguna

**3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO****3.1** Tipo (consistencia): dura**3.2** Forma: rectangular, redondeada o bloques**3.3** Dimensiones y peso

3.3.1 Dimensiones:	diámetro 40-65 cm altura 9-13 cm
--------------------	-------------------------------------

**3.3.2** Peso: mínimo 20 kg**3.4** Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: recubierta de exudado

Color: amarillo dorado a pardo

**3.5** Pasta

Textura: puede cortarse fácilmente

Color: marfil a amarillo claro

**3.6** Ojos

Distribución: regular, de unos pocos a abundantes

Forma: redonda

Diámetro: principalmente de 0,5 a 1,0 cm

Aspecto: mate a brillante

**3.7** Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45%**3.8** Contenido máximo de humedad: 38%**3.9** Contenido mínimo de extracto seco: 62%

## 3.10 Otras características principales:

Sabor y aroma: más o menos picante

Listo para el consumo: el queso está listo para el consumo cuando tiene una edad mínima de 80 días, a partir del día de su fabricación.

Conservación: normalmente, el queso deberá conservar sus características a una temperatura de 15°C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo.

**4. METODO DE FABRICACION**

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico: después de cortar la cuajada en partículas de un tamaño aproximado al de los granos de trigo, se calienta a una temperatura de 50°C, como mínimo.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y propiónica en todo el queso, a una temperatura mínima de 14°C durante 4 semanas como mínimo.

Procedimiento de maduración: proteólisis debida a la acción de las enzimas de las bacterias productoras del ácido láctico y organismos del exudado, sometién dose el queso a temperaturas sucesivas que oscilan entre 10 y 20°C.

Otras características principales

Tratamiento de la leche: empleo de leche cruda

Tratamiento con sal de cocina: los quesos se salan introduciéndolos en una salmuera y/o salando su superficie en seco. Durante la maduración, la superficie de los quesos se sala y se frota a intervalos regulares.

**5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS**

Toma de muestras: según la Norma de la FAO/OMS B-1 “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, cláusula 7.2 b) “Toma de muestras mediante una sonda”. Véanse las cláusulas 7.2.2.1 y 7.2.2.5.

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

**6. MARCADO Y ETIQUETADO**

Unicamente el queso que cumpla los requisitos de esta norma podrá denominarse “Gruyere”, “Greyerzer” o “Gruviera”. Deberá etiquetarse de, conformidad con los correspondientes párrafos del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”, con la excepción de que el Queso Gruyere que no se produzca en los países de origen (Suiza y Francia) deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

- FIN DE LA NORMA -