

# ORGANO EJECUTIVO

## MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 723

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 EMMENTAL NSR 67.00.201:99; 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 EMMENTAL NSR 67.00.201:99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN C-9-1967**

---

### NORMA PARA EL QUESO EMMENTAL

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-9-1967

ICS 67.100.30

NSR 67.00.201:99

---

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 PARA EL QUESO EMMENTAL****1. DENOMINACION DEL QUESO**

Emmentaler, Emmental

**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

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada.
- sulfato cúprico, máx. 15 mg/kg de queso, expresados como cobre

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

|                     | <b>4A</b>                | <b>4B</b>               | <b>4C</b>                |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
|                     | (Rectangular redondeada) | (bloque)                | (bloque sin corteza)     |
| Tipo (consistencia) | Queso duro               | Queso duro              | Queso duro               |
| Forma               | Rectangular redondeada   | Bloque rectangular      | Bloque rectangular       |
| Dimensiones y pesos |                          |                         |                          |
| Altura              | 12 a 30 cm.              | 12 a 30 cm.             | 12 a 30 cm.              |
| Diámetro            | 70 a 100 cm.             | -                       | -                        |
| Peso                | min. 50 Kg               | min. 30 kg              | min. 30 kg               |
| Corteza             |                          |                         |                          |
| Consistencia        | Dura                     | Dura                    | Dura                     |
| Aspecto             | Seco                     | Seco                    | Como el interior         |
| Color               | Amarillo dorada a pardo  | Amarillo dorada a pardo | Marfil a amarillo pálido |

**3.1** Pasta

Textura: puede cortarse fácilmente

Color: marfil a amarillo pálido

3.2 Ojos:

Distribución: regular, de unos pocos a abundantes

Forma: redonda

Diámetro: principalmente de 13 cm.

Aspecto: mate a brillante

3.3 Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco: 45%

3.4 Contenido máximo de humedad: 40%

3.5 Contenido mínimo de extracto seco: 60%

3.6 Otras características principales

Sabor y aroma: suave, parecido al de la nuez, más o menos pronunciado

Listo para el consumo: a los días como mínimo a contar desde el día de su fabricación.

Conservación: normalmente, el queso deberá conservar sus características durante un más por lo menos a una temperatura de 15°C, 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 del tamaño de los granos de trigo, se calienta a una temperatura mínima de 50°C

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y fermentación propiónica en todo el queso a una temperatura mínima de 20°C, durante tres semanas por lo menos

Procedimiento de maduración: proteólisis debida a la acción de las enzimas microbianas, sometándose el queso a temperaturas sucesivas que oscilan entre 10 y 25°C.

Otras características principales: tratamiento con sal de cocina; los quesos se salan introduciéndolos en salmuera y/o salando su superficie en seco; durante la maduración, excepto en el caso de los bloques sin corteza, la superficie de los quesos se lava, limpia y sala 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 sonda"; véase 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 las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Emmentaler" o "Emmental". 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 Emmental que no se produzca en el país de origen (Suiza), deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

**-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.