

**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 EDAM NSR 67.00.196:99; 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 EDAM NSR 67.00.196:99; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN C-4-1966**

---

**NORMA PARA EL QUESO EDAM**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-4 - 1966.

**ICS 67.100.30**

**NSR 67.00.196:99**

---

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 EDAM

## 1. DENOMINACION DEL QUESO

Edam<sup>1</sup>

## 2. MATERIAS PRIMAS

2.1 Clase de leche utilizada: leche de vaca

2.2 Adiciones autorizadas

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- cloruro de sodio
- cloruro de calcio máx 200 mg/kg de leche utilizada
- bija (achiote)<sup>2</sup> y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- agua

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

3.1 Tipo (consistencia): semiduro

|        |    |                                                                                                     |
|--------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2    | 1. | esférica, ligeramente achatada en la superficie superior e inferior                                 |
| Forma: | 2  | bloque plano con lados cuadrados y/o rectangulares (cuando no sea rectangular) y con o sin corteza. |

3.3 Dimensiones y pesos

3.3.1 Dimensiones: dependen de la forma prescrita (3.2) y de los pesos (3.3.2)

|        |   |                                               |
|--------|---|-----------------------------------------------|
| 3.3.2  | 1 | forma esférica (según 3.2 (1) ) 1,7 a 2.5 kg  |
| Pesos: | 2 | bloque plano (según 3.2 (2)) 5 kg como mínimo |

3.4 Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: seco, frecuentemente recubierto de parafina, cera, plástico, o por una película de aceite vegetal; los revestimientos son de color amarillo o rojo

Color: amarillento

---

1 U otro sinónimo derivado del nombre Edam (por ejemplo, Edantski), que indique claramente esta variedad.

---

2 Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

## 3.5. Pasta

Textura: firme, que se pueda cortar

Color: amarillento

## 3.6 Ojos

Distribución: escasos, distribuidos regular e irregularmente por todo el interior del queso

Forma: más o menos redonda

Tamaño: varía del tamaño de un grano de arroz al de un guisante

Aspecto: no determinado

## 3.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40%

## 3.8 Contenido máximo de humedad: 46%

## 3.9 Contenido mínimo de extracto seco: 54%

Otras características principales: el queso Edam, normalmente, no se consume hasta que no tenga por lo menos cinco semanas de edad.

## 4. EDAM MINIATURA, EDAM EN FORMA DE MOLDE RECTANGULAR, EDAM MINIATURA RECTANGULAR

## 4.1 Edam miniatura

Los quesos pequeños que cumplan los requisitos que se exigen para el queso Edam, excepto los indicados en los párrafos 3.3.2, 3.8 y 3.9, podrán denominarse con el nombre de “Edam miniatura”, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

Pesos: de 0,840 a 1,100 kg

Contenido máximo de humedad: 47%

Contenido mínimo de extracto seco: 53%

Otras características principales: normalmente, el queso Edam miniatura, no se consume hasta que no tenga tres semanas de edad.

## 4.2 Edam en forma de molde rectangular

Los quesos de forma rectangular, que satisfagan los requisitos del queso Edam, excepto los estipulados en los párrafos 3.2 y 3.3.2, podrán denominarse “Edam rectangular”, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto.

Peso: 2,0 a 5,0 kg

## 4.3 Edam miniatura rectangular

Los quesos de forma rectangular, que cumplan los requisitos del queso Edam, excepto los estipulados en los párrafos 3.2, 3.3.2, 3.8 y 3.9, podrán denominarse con el nombre de “Edam miniatura rectangular”, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

Forma: forma rectangular, la longitud del lado más largo deberá ser más del doble de la del lado más corto

Pesos: 0,400 a 1,100 kg

Contenido máximo de humedad: 47%

Contenido mínimo de extracto seco: 53%

Otras características principales: el queso “Edam miniatura rectangular” no está listo para el consumo hasta que no tenga por lo menos tres semanas de edad.

## 5. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Tratamiento térmico: la cuajada se calienta con o sin añadir agua caliente.

Procedimiento de fermentación: principalmente láctica.

Procedimiento de maduración: la maduración se produce durante el almacenamiento, a una temperatura que oscile, preferentemente, entre 10° y 20°C.

Otras características principales: salado en salmuera, después de su fabricación.

## 6. TOMA DE MUESTRAS 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”, cláusulas 7.2 (a) y 7.2.1. “Toma de muestras mediante corte de un trozo”. Para obtener una verdadera muestra cuando se trate del queso en forma de molde rectangular, debe prestarse atención especialmente -al cortar el trozo- a las proporciones de la corteza, del centro, etc.

Preparación de la muestra: según la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, cláusula 7.4, “Tratamiento de las muestras”.

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

## 7. MARCADO Y ETIQUETADO

Unicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Edam”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las Secciones correspondientes del Numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”. El queso mencionado en el párrafo 4.1 podrá denominarse “Edam” siempre que esta denominación vaya acompañada del sufijo “Miniatura”. El queso mencionado en el párrafo 4.2 podrá denominarse “Edam” siempre que esta denominación vaya acompañada de la expresión “en forma de molde rectangular”.

El queso mencionado en el párrafo 4.3 podrá denominarse “Edam” siempre que esta denominación vaya acompañada de la expresión “miniatura rectangular”.

- FIN DE LA NORMA -