

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 715

San Salvador, 7 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 GOUDA NSR 67.00.197:99; 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 Sección 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 GOUDA NSR 67.00.197:99;

De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA

NSR CODEX STAN C-5-1966

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO GOUDA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-5-1966.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.197:99

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 GOUDA**1. DENOMINACION DEL QUESO**Gouda¹**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
- agua
- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
- bija (achiote)² y beta-caroteno, sólo o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**3.1 Tipo (consistencia):** semi-duro**3.2 Forma:**

- a. cilíndrica con lados convexos, formando una curva suave que une la superficie plana superior con la inferior; la relación altura/diámetro varía de 1/4 a 1/3.
- b. bloque plano con lados cuadrados y/o rectangulares (cuando no sea rectangular) y con o sin corteza.
- c. rectangular, la longitud del lado largo más del doble que la del lado más corto.

3.3 Dimensiones y pesos**3.3.1 Dimensiones**

- a. cilíndricos, con lados convexos (según 3.2. a)): determinadas por la forma (3.2 a)) y los pesos (3.3.2 a)) prescritos.
- b. bloque plano (como en 3.2 b)): fijadas por la forma (3.2 b)) y el peso (3.3.2 b)) prescritos.
- c. rectangular (como en 3.2 c)): fijadas por la forma (3.2 c)) y los pesos (3.3.2 c)) prescritos

3.3.2 Pesos

- a. cilíndrico con lados convexos (según 3.2 a)): de 2,5 a 30 kg
- b. bloque plano (según 3.2 b)): 5 kg como mínimo
- c. rectangular (según 3.2 c)): de 2,5 a 5 kg

3.4 Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: seco o revestido de cera, o de una suspensión plástica o de una película de aceite vegetal.

Color: amarillento

3.5 Pasta

Textura: firme, que pueda cortarse

Color: color paja

¹ O cualquier otro sinónimo derivado del nombre Gouda (por ejemplo, Goudycki), que indique claramente esta variedad

² Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

- 3.6 Ojos
Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regular o irregularmente en todo el interior del queso
Forma: más o menos redonda
Tamaño: variable, del tamaño de la cabeza de un alfiler al de un guisante
Aspecto: no definido
- 3.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48%
- 3.8 Contenido máximo de humedad: 43%
- 3.9 Contenido mínimo de extracto seco: 57%
Otras características principales: normalmente, el queso Gouda no se consume hasta que no tenga por lo menos cinco semanas de edad.

4. GOUDA MINIATURA

- Los quesos pequeños que cumplan los requisitos establecidos para el queso Gouda, excepto los comprendidos en los párrafos 3.2, 3.3, 3.8 y 3.9, podrán denominarse “Gouda miniatura”, siempre que satisfagan las siguientes condiciones:
- 4.1 Forma: cilíndrica, con lados convexos, formando una curva suave que une la superficie plana superior con la inferior; la relación altura/diámetro es de 1/2, aproximadamente.
- 4.2 Dimensiones y pesos
- 4.2.1 Dimensiones: determinadas por la forma (4.1) y los pesos (4.2.2) prescritos.
- 4.2.2 Pesos: de 0,180 a 1,500 kg
- 4.3 Contenido mínimo de extracto seco: 55%
Otras características principales: normalmente el queso Gouda en miniatura no se consume hasta que no tenga tres semanas de edad.

5. METODOS DE FABRICACION

- Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Tratamiento térmico: la cuajada se calienta con o sin la ayuda de agua caliente.
- Procedimiento de fermentación: principalmente láctica.
- Procedimiento de maduración: madura durante el almacenamiento a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10° y 20°.
- Otras características principales: se sala en salmuera, después de su fabricación.

6. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

- Toma de muestras: según la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, cláusula 7.2(a) y 7.2.1, “Toma de muestras mediante el corte de un trozo”. Para obtener una muestra que verdaderamente sea representativa en el caso del queso Gouda en forma de molde rectangular y otros Bloques rectangulares, deberá prestarse atención especialmente - al cortar el trozo - a las proporciones de la corteza, de la parte central, 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 cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Gouda”. Deberá etiquetarse de conformidad con los párrafos pertinentes del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”. El queso mencionado en el párrafo 4 podrá denominarse “Gouda” siempre que esta denominación vaya acompañada del sufijo “miniatura”.

- FIN DE LA NORMA -

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.