

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 HAVARTI NSR 67.00.198.99**; 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 HAVARTI NSR 67.00.198.99**; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C-6-1966

NORMA PARA EL QUESO HAVARTI

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-6-1966.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.198:99

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 67.00.198:99

NORMA PARA EL QUESO HAVARTI

1. DENOMINACION DEL QUESO

HAVARTI

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)
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas
- cloruro de sodio

Adiciones facultativas

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
- bija (achiote)¹ y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg
- agua
- semillas de comino u otros condimentos vegetales
- humo o extractos (acuosos) de humo

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

- | | | |
|--------|----|---------------------|
| 3.2 | 1. | cilíndrica plana |
| Forma: | 2. | rectangular (molde) |
| | 3. | cuadrada plana |

3.3 Dimensiones y pesos

Dimensiones:

1. Cilíndrica plana: Diversas dimensiones, altura mínima 10 cm; en los quesos pequeños por lo menos la mitad del diámetro.
2. Rectangular (molde): diferentes dimensiones, sección transversal cuadrada, cuya longitud sea más del doble de la altura.
3. Cuadrada plana: diversas dimensiones, altura mínima 10 cm.

Pesos:

1. Cilíndrica plana: 02, kg como mínimo. Para Havarti 30%, 2,0 kg como mínimo.
2. Rectangular (molde) 0,2 kg como mínimo, Para Havarti 30%, 2,0 kg como mínimo.
3. Cuadrada plana: 2,0 kg como mínimo.

3.4 Corteza

Consistencia: semiblanda

Aspecto: ligeramente graso

Color: amarillo-rojizo a pardo claro; el queso Havarti se fabrica también sin corteza.

3.5 Pasta

Textura: puede cortarse fácilmente

Color: amarillo claro

3.6 Ojos

Distribución: abundantes

Forma: irregular

Tamaño: de un grano grande de arroz

Aspecto: áspero

1 Aprobadas temporalmente por el Codex Alimentarius

3.7 Límites para los contenidos de grasa en el extracto seco, de humedad y de extracto seco

	A	B	C
	Havarti	Havarti 30%	Havarti 60%
Contenido mínimo de grasa del extracto seco, %	45	30	60
Contenido máximo de humedad, %	48	53	39
Contenido mínimo de extracto seco	52	47	61

3.8 Otras características principales

El queso Havarti, si pesa más de 1 kg, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas de edad. El queso que pesa de 0,25 kg a 1 kg, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos cuatro semanas de edad,

El queso Havarti con corteza se envasa, generalmente en láminas de aluminio.

4. METODOS DE FABRICACION

Métodos de coagulación: cuajo o otras enzimas coagulantes apropiadas; adición de fermentos lácticos.

Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado.

Procedimiento de fermentación: principalmente láctica; se vierte con cucharón en moldes y se prensa ligeramente.

Procedimiento de maduración: húmedo, con ligera formación de grasa, a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10° y 20°C.

Otras características principales: salado (en salmuera y/o en seco).

5. TOMA DE MUESTRA Y ANALISIS

Toma de muestra: según la Norma B-1 de la FAO/OMS, "Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos", cláusula 7.2(b) "Toma de muestra de muestras mediante una sonda"; se hace referencia a las cláusulas 7.2.2.3 y 7.2.2.5. Respecto al queso Havarti que pesa menos de 1 kg la toma de muestra se hace de acuerdo con la cláusula 7.2(c), "Utilización como muestra de ejemplar entero de queso".

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".

6. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Havarti". Deberá etiquetarse de conformidad con los párrafos apropiados del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, "Norma para el Queso", con la excepción de que el queso Havarti, que no se produzca en el país de origen (Dinamarca), deberá marcarse con el nombre del país productor, e incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en las columnas B y C de la sección 3.7 y 3.8, podrá denominarse "Havarti", siempre que esta denominación vaya acompañada de un sufijo indicando el porcentaje de materia grasa, por Ej. "Havarti 30%".

En la etiqueta deberá declararse la presencia de semillas de comino u otros condimentos vegetales como parte de la denominación del queso.

- 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.