

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 DANABLU NSR 67.00.194.99**; 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 DANABLU NSR 67.00.194.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C-2-1966

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO DANABLU

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-2-1966.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.194:99

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.

1. DEFINICION DEL QUESO

Danablu

2. MATERIAS PRIMAS**2.1 CLASE DE LECHE UTILIZADA:**

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS**2.2.1 Adiciones necesarias**

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (Fermentos lácticos)
- mohos característicos de la variedad
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas
- cloruro de sodio

2.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
- agua

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**3.1 TIPO (CONSISTENCIA): SEMIBLANDO A BLANDO**

3.2 FORMAS:	a)	cilíndrica plana
	b)	cuadrada plana
	c)	rectangular plana

3.3 DIMENSIONES Y PESOS

3.3.1 Dimensiones:	a) cilíndrica plana: diámetro 20 cm aproximadamente b) cuadrada plana: longitud y anchura 21 cm aproximadamente c) rectangular plana: longitud-30 cm aproximada. anchura-12 cm aproximada.
---------------------------	--

4.3.2 Pesos:	a) cilíndrica plana: de 2,75 a 3.25 kg b) cuadrada plana: 2 kg como mínimo c) rectangular plana: 2 kg como mínimo
---------------------	---

Corteza

Consistencia: el queso Danablu no tiene en realidad corteza alguna, sino una superficie semidura

Aspecto: grasiento a seco

Color: blancuzco

Pasta

Textura: fácil de cortar y untar

Color: blanco con vetas azules-verdes mohosas

Ojos

Distribución: escasos

Forma: agujeros y grietas irregulares

Tamaño: variable

Aspecto: mohoso

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco:	a)	50%
	b)	60% ("Danablu 60%")

Contenido máximo de humedad: 47%

Contenido mínimo de extracto seco: 53%

Otras características principales: normalmente, el queso Danablu no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga, por lo menos, seis semanas de edad.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: con cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas; adición de fermentos lácticos

Tratamiento térmico: ninguno, o se calienta ligeramente después de cortado

Procedimiento de fermentación: se vierte con cucharón en bolsas o moldes

Procedimiento de maduración: se taladra con agujas para fomentar el desarrollo de los hongos; se almacena húmedo a una temperatura que oscila de 2° a 12° C; algunos mohos en la superficie.

Otras características principales: se sala en seco

5. 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”, cláusula 7.2 (b) “Toma de muestras por medio de una sonda”; se hace referencia a las cláusulas 7.2.2.3 y 7.2.2.5.

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

6. ROTULADO O ETIQUETADO

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Danablu”. Deberá etiquetarse de conformidad con las secciones pertinentes del numeral 4 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.185:99 “Norma para el Queso, con la excepción de que el queso “Danablu” que no se produzca en el país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional. El queso mencionado en el párrafo 4.7 (B) podrá denominarse “Danablu” siempre que esta denominación vaya acompañada del sufijo “60%”.

Enmiendas propuestas por Dinamarca

Sustituir las subsecciones 3.3.1 b) y c) por las siguientes:

b) Cuadrada plana: altura 8-15 cm

c) Rectangular plana: altura 8-15 cm

Límites para el contenido de materia grasa en el extracto seco, el contenido de humedad y el contenido de extracto seco”

	A Danablu	B Danablu 60%
Contenido mínimo de materia grasa del extracto seco, %	50	60
Contenido máximo de humedad, %	48	42
Contenido mínimo de extracto seco, %	52	58

-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.