

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 878.

San Salvador, 12 de octubre del 2000

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA, en base a lo dispuesto en el Artículo 28 de la Ley Reguladora del Ejercicio de la Contaduría, emitida por Decreto No. 828 de fecha 26 de enero de este año, publicado en el Diario Oficial No. 42, Tomo 346 del 29 de febrero del mismo año,

ACUERDA:

1º) Integrar a partir de esta fecha, el Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría, de la siguiente forma:

POR EL MINISTERIO DE ECONOMIA

DIRECTOR PRESIDENTE	Lic. Juan Nefalí Murillo Ruiz
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. Carlos Alberto Mejía Valle

POR EL MINISTERIO DE HACIENDA

DIRECTOR PROPIETARIO	Lic. Mauricio Augusto Hernández Bonilla
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. José Rodolfo Mejía Monge

**POR LA SUPERINTENDENCIA DEL SISTEMA FINANCIERO Y
LA SUPERINTENDENCIA DE VALORES**

DIRECTOR PROPIETARIO	Lic. José Alfredo Aguirre
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. José Mario Zelaya Rivas

POR LA ASOCIACION NACIONAL DE LA EMPRESA PRIVADA (ANEP)

DIRECTOR PROPIETARIO	Lic. Wilfredo López Salgado
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. Eduardo Montes Granados

POR LAS ASOCIACIONES GREMIALES DE CONTADORES

INSTITUTO SALVADOREÑO DE CONTADORES PUBLICOS (ISCP)

DIRECTOR PROPIETARIO	Lic. José Roberto Gallardo Peña
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. Francisco Durán Bermúdez

CORPORACION DE CONTADORES DE EL SALVADOR

DIRECTOR PROPIETARIO	Lic. Ricardo Morales Estupinián
DIRECTOR SUPLENTE	Lic. Mauricio J. Orellana Mixco.

2º) Las personas nombradas durarán en sus cargos un período de tres años, que vence el 11 de octubre del año 2003 y deberán rendir la correspondiente Protesta de Ley antes de asumir sus funciones. Publíquese el presente Acuerdo en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República). MIGUEL ERNESTO LACAYO, MINISTRO.

ACUERDO No. 822.

San Salvador, 26 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 BUTTERKASE NSR 67.00.209:99**; 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:

1º.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **QUESO BUTTERKÅSE NSR 67.00.209:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA PARA EL QUESO BUTTERKÄSE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-17-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.209:99

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 BUTTERKÄSE

1. DENOMINACION DEL QUESO

Butterkäse

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 Clase de leche:

Leche de vaca

2.2 Adiciones autorizadas

Adiciones necesarias

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico- máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- b₁₂¹ y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- riboflavina (lactoflavina)

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

3.1 Tipo

Consistencia: blanda o semi-blanda, pero que todavía puede cortarse

Breve descripción: cortable, blando o semiblando que ha madurado por lo menos durante 4 semanas; superficie cubierta con manchas; sabor suave; consistencia parecida a la de la mantequilla cuando se deposita sobre la lengua; queso madurado en frío.

3.2 Forma: varias

3.3 Dimensiones y pesos

Dimensiones: varias

Pesos 0,250 kg a 6 kg

3.4 Corteza

Consistencia: firme pero flexible este queso puede también no tener corteza

Aspecto: seco

Color: rojizo a pardo amarillento

¹ Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.5 Pasta

Textura: flexible, marcadamente elástica

Color: marfil a amarillo dorado

3.6 Ojos

Distribución: sin ojos o unos pocos ocasionales

Forma: redonda a alargada

Dimensiones: hasta aproximadamente 10 mm.

Aspecto: mate

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

	A	B	C
	Butterkäse	Butterkäse	Butterkäse
		50%	60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	50	60
Contenido máximo de humedad %	52	50	45
Contenido mínimo de extracto seco %	48	50	55

3.8 Otras características principales: el queso tiene un sabor y aroma suaves**4. METODO DE FABRICACION**

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas

Tratamiento térmico del coágulo: temperatura para el tratamiento de la cuajada: 40-46°C

Procedimiento de fermentación: después de colocar la cuajada en moldes, se mantiene caliente a una temperatura de unos 35-40°C. Durante el período de escurrido, el queso se voltea varias veces.

Procedimiento de maduración: después de salar en salmuera, se madura en una sala fría, a una temperatura de + 2 a + 6°C, y una humedad relativa elevada.

Período de maduración mínimo: 4 semanas

Los quesos se lavan varias veces

Otras características principales: envasado: en la mayoría de los casos, los quesos se envuelven en hoja de aluminio o película de plástico.

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”, cláusulas 7.2 a), “Toma de muestras mediante corte de un trozo” o 7.2 b) “Toma de muestras por medio de una sonda”.

Determinación del contenido de 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. MARCADO Y ETIQUETADO

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse “Butterkäse”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma General para el Queso”.

El queso mencionado en los apartados B y C en 3.7/3.8 puede denominarse “Butterkäse”, a condición de que la denominación vaya acompañada de un prefijo o sufijo que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo “Butterkäse 50%”.

- 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.