



CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL MERCADO URBANO DE CIUDAD DEL SABER

PRODUCTOS LÁCTEOS

Sobre la finca y crianza de los animales

1. Deben tener acceso a pastos tratados sin agroquímicos tóxicos y a espacios al aire libre.
2. No debe estar en espacios reducidos con limitación a movimiento.
3. Contar con suficiente ventilación. Protección de la lluvia, el sol o las temperaturas altas.
4. Mínimo o nulo uso de antibióticos. No usar hormonas.
5. Alimentación sana de origen vegetal. No usar harina de carne o parecidos.
6. Fácil acceso agua potable, sin residuo de pesticidas o herbicidas.
7. El transporte de los animales debe ser de forma tranquila.
8. El área de desecho de residuos debe ser apartada.
9. Alojamiento, corrales, equipos y utensilios deben mantenerse limpios.
10. Cantidad de ganado que permita el movimiento de los animales y la no propagación de enfermedades.

Productos

Requisitos generales de productos lácteos:

1. Usar sólo leche grado A (aquella con un total de unidades formadoras de colonias igual o menor a 200,000/ml) para elaborar leche pasteurizada y/o ultrapasteurizada (UHT).
2. Leche grado A o B (aquella con un total de unidades formadoras de colonias igual o menor a 1,000,000/ml) para elaborar quesos o yogures.
3. La leche cruda usada para fabricar leche, yogures y quesos estará limpia, libre de calostro, conservantes, antibióticos, hormonas, plaguicidas, colorantes, materia, sabores y olores extraños.
4. Se deben seguir las Buenas Prácticas de Manufactura.
5. El equipo para la fabricación debe ser inocuo, no transmitir olores o

sabores, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.

6. Realizar Pruebas de Fosfatasa para verificar que los microorganismos patógenos han sido destruidos luego del tratamiento térmico (pasteurización o UHT) de la leche usada para la venta, fabricación de quesos o yogures.

Requisitos específicos para la producción y la venta de leche:

1. Se permite la leche pasteurizada, ultrapasteurizada y/o evaporada.
2. Puede ser entera, semidescremada o descremada y la deslactosada.
3. Para la leche saborizada se permite la adición de sustancias naturales procesadas como frutas, cocoa, café, endulzantes naturales (excepto azúcar).

Requisitos específicos para la producción y la venta de quesos:

1. Se permite la adición de:
 - Cuajo u otra enzima coagulante natural.
 - Cultivos de microorganismos inocuos productores de ácido láctico.
 - Cloruro de sodio (sal).
 - Especies o vegetales provenientes de fincas libres de agroquímicos.

Requisitos específicos para la producción y la venta de yogures:

1. Se permite la adición de:
 - Frutas o compotas naturales provenientes de fincas sin agroquímicos.
 - Productos endulzantes naturales (miel, raspadura, agave o stevia).
 - Usar las bacterias *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* u otra parecida y apta para los yogures.

Empacado y Etiquetado

1. Los envases deben conservar el producto adecuadamente, no transmitir químicos al producto y preferiblemente ser reutilizables, reciclables o biodegradables (vidrio, plástico reciclable como el HPDE, TetraPak, cartón reciclable o biodegradable, lata de aluminio).
2. Los envases y tapas deben ser esterilizados antes de su uso.
3. Los productos deben estar etiquetados.
4. Las etiquetas deben ser resistentes adhesivas y resistentes al calor

o humedad.

5. La tinta usada debe ser de grado alimenticio y la letra legible.
6. La etiqueta debe contener la siguiente información:
 - Nombre del producto (ejemplo “Leche” para la bovina o “Leche de nombre del animal”, igual para el queso o Yogurt).
 - Marca comercial (ejemplo “Cabrita Feliz”).
 - Cantidad o volumen (ejemplo “500ml”).
 - Ingredientes.
 - Fecha de vencimiento.
 - Clasificación y grado (entera, semi-descremada, descremada, grado A).
 - Indicar “Manténgase refrigerado” si no es ultrapasteurizada.
 - Nombre del fabricante, dirección y teléfono o contacto.
 - Registro Sanitario expedido por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud.

Almacenaje, Transporte y Venta del Producto

1. Todos los productos lácteos pasteurizados y almacenados en vidrio, cartón o botellas plásticas (excepto TetraPak) debe estar siempre a temperatura de refrigeración (2°C-4°C) y todos sin excepción bajo condiciones higiénicas.
2. Leche en TetraPak puede estar almacenada, transportada y ser vendida en temperaturas frescas, no expuestas al calor extremo.

Carnés para vender en Mercado Urbano

- Certificado de Buena Salud o Carné Blanco y
- el Carné de Manipulador o Verde

Referencia:

1. NORMA TÉCNICA DGNTI-COPANIT 234-2006: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, LECHE PASTEURIZADA Y LECHE ULTRAPASTEURIZADA (UHT)
2. NORMA TÉCNICA DGNTI-COPANIT 16-2003: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, QUESO FRESCO
3. NORMA TÉCNICA DGNTI-COPANIT 17-378-2000: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, YOGUR
4. CODEX ALIMENTARIUS ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE SEGUNDA EDICIÓN