



# Portal lácteo

|  |            |               |           |                          |          |         |
|--|------------|---------------|-----------|--------------------------|----------|---------|
|  | Producción | Procesamiento | Productos | Factores socioeconomicos | Recursos | Eventos |
|--|------------|---------------|-----------|--------------------------|----------|---------|

Composición de la leche

Tipos y características

Calidad y evaluación

Peligros para la salud

Codex Alimentarius

## Codex Alimentarius

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) establecieron la Comisión del Codex Alimentarius en 1963, para elaborar normas y directrices alimentarias y textos afines, como los códigos de prácticas alimentarias, en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

El Codex Alimentarius, o “código alimentario”, es el referente mundial para los gobiernos, la industria de alimentos, los comerciantes y los consumidores. La finalidad principal del Codex es proteger la salud del consumidor, garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos y promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. Las normas del Codex son normas de referencia en el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio sobre la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias (OMC/MSF) y también sirven de punto de referencia para el acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OMC/OTC) en problemas no relativos a la inocuidad de los alimentos.

El Codex ha elaborado varias normas relativas a la leche y los productos lácteos. Las directrices del Codex para el sector lechero son

### Compilacion temática:

- [Leche y productos lácteos \(segunda edición\)](#)

### Normas para productos lácteos:

- [Leches fermentadas](#)
- [Mezclas de leche evaporada desnatada \(descremada\) y grasa vegetal](#)
- [Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada \(descremada\) y grasa vegetal](#)
- [Leches en polvo y la nata \(crema\) en polvo](#)
- [Mezclas de leche desnatada \(descremada\) y grasa vegetal en polvo](#)
- [Materias grasas lácteas para untar](#)
- [Mantequilla \(manteca\)](#)
- [Productos a base de grasa de la leche](#)
- [Leches evaporadas](#)
- [Leches condensadas](#)
- [Natas \(cremas\) y las natas \(cremas\) preparadas](#)
- [Sueros en polvo](#)
- [Productos a base de caseína alimentaria](#)

### Normas horizontales para quesos:

- [Norma general para el queso](#)
- [Queso en salmuera](#)
- [Queso no madurado, incluido el queso fresco](#)
- [Queso extra duro para rallar](#)
- [Quesos de suero](#)



### Documentos relacionados

- [Qué es el Codex Alimentarius](#)

### Enlaces relacionados

- [Codex Alimentarius](#)

## Normas individuales para quesos:

- [Mozzarella](#)
- [Cheddar](#)
- [Danbo](#)
- [Edam](#)
- [Gouda](#)
- [Havarti](#)
- [Samsø](#)
- [Emmental](#)
- [Tilsiter](#)
- [Saint-Paulin](#)
- [Provolone](#)
- [Queso cottage](#)
- [Coulommiers](#)
- [Queso crema \(queso de nata, "cream cheese"\)](#)
- [Camembert](#)
- [Brie](#)

## Textos generales para la leche y productos lácteos:

- [Norma general del codex para el uso de términos lecheros](#)
- [Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos](#)
- [Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa](#)
- [Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos](#)

Codex también a desarrollado una serie de textos sobre el etiquetado de los alimentos, métodos de análisis y muestreo, importaciones y exportaciones de productos alimenticios, y sistemas de certificación que se aplican horizontalmente a todos los alimentos (incluida la leche y productos lácteos derivados), como por ejemplo:

- [Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos](#)
- [Norma general para los aditivos alimentarios](#)
- [Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos](#)
- [Límites máximos de residuos \(LMR\) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos \(RGR\) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos](#)
- [Límites máximos de residuos para los plaguicidas](#)

Actualizado en marzo de 2019

[Contacto](#)

[Términos y condiciones](#)

[Alerta de estafa](#)

[Reportar mala conducta](#)

[Empleo](#)

[Adquisiciones](#)

[Órganos rectores](#)

[Oficina del Inspector General](#)

[Evaluación](#)

[Oficina Jurídica y de Ética](#)

[Departamentos y oficinas de la FAO](#)

[Oficina Regional para África](#)

[Oficina Regional para Asia y el Pacífico](#)

[Oficina Regional para Europa y Asia Central](#)

[Oficina Regional para América Latina y el Caribe](#)

[Oficina Regional para el Cercano Oriente y África del Norte](#)

[Oficinas subregionales](#)

Síguenos en



Descarga nuestra App



