

Gesamtübersicht

Hinweis: eine Liste aller aktuellen, in diese Sammlung aufgenommenen Standards, Verfahrenskodizes und Hygieneleitsätze sowie Richtlinien des Codex Alimentarius ist mit Fundstellennachweis im Textteil E I bis E III enthalten.

Band 1

Textteil A Verfahrenshandbuch, horizontale Codex Standards, Leitsätze und individuelle Standards

- A-I Allgemeine Dokumente
- A-II Lebensmittelhygiene
- A-III Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technische Hilfsstoffe

Band 2

Textteil A (Fortsetzung)

- A-IV Regelungen für Pestizide und andere Kontaminanten
- A-V Probenahme- und Analysenmethoden
- A-VI Lebensmittelkennzeichnung und Werbung für Lebensmittel

Band 3

Textteil A (Fortsetzung)

- A-VII Säuglings- und Kleinkindernahrungen und andere diätetische Lebensmittel

Textteil B Vertikale Standards und empfohlene Hygiene- und Verfahrensleitsätze der Codex-Alimentarius-Kommission für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie für pflanzliche Speiseöle und Speisefette

- B-I Fleisch und Fleischerzeugnisse
- B-II Fisch und Fischerzeugnisse einschließlich Schalentiere

Band 4

Textteil B (Fortsetzung)

- B-III Tierische und pflanzliche Speiseöle, -fette und -fetzubereitungen
- B-IV Sonstige Erzeugnisse auf Fleisch und/oder Fischbasis

Textteil C Vertikale Standards und Hygieneleitsätze der Codex-Alimentarius-Kommission für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs

- C-I Hygieneleitsätze und Verfahrenskodizes für frisches und verarbeitetes Obst und Gemüse sowie Gewürze

Gesamtübersicht

- C-II Obst und Gemüse in Dosen
- C-III Tiefgefrorenes Obst und Gemüse
- C-IV Sonstige frische Obst- und Gemüseerzeugnisse außer Säften und Getränken

Band 5

Textteil C (Fortsetzung)

- C-V Zuckerarten inkl. Honig, Kakaoerzeugnisse und Schokolade, Kaffee
- C-VI Getreide und Getreideerzeugnisse inkl. Hülsenfrüchte
- C-VII Pflanzenproteinenerzeugnisse
- C-VIII Verschiedene Erzeugnisse

Textteil D Vertikale Standards und Leitsätze für alkoholfreie Getränke

- D-I Fruchtsäfte und verwandte Erzeugnisse
- D-II Mineralwässer

Textteil E Verzeichnisse der Dokumente

- E-I Verzeichnis der Codex-Standards (Codex Stan) in numerischer Reihenfolge
- E-II Verzeichnis der empfohlenen Verfahrenskodizes und Hygieneleitsätze (CAC/RCP) in numerischer Reihenfolge
- E-III Verzeichnis der Richtlinien (CAC/GL) in numerischer Reihenfolge

Textteil F Leitsätze, Richtlinien, Standards für Milch und Milcherzeugnisse

- F-I Milch und Milcherzeugnisse allgemein, Hygieneleitsätze, Richtlinien, Musterelexportzertifikat
- F-II Standards über die Zusammensetzung und Bezeichnung von Milcherzeugnissen (ohne Käsesorten)
- F-III Käsesorteneinzelstandards

Textteil G Fragen der Lebensmitteleinfuhr und -ausfuhr

- G-1 Informationsaustausch bei Lebensmittelkrisen
- G-2 Lebensmittelimport- und -exportkontrolle und Zertifikation
- G-3 Zwischenstaatlicher Informationsaustausch bei Lebensmittel-zurückweisung
- G-4 Bewertung der Import- und Exportkontroll- und Zertifikationssysteme
- G-5 Kompetenzbewertung der Kontrolllabors
- G-6 Gleichwertigkeitsvereinbarungen
- G-7 Aufbau der Zertifikate
- G-8 Systeme der Lebensmittelimportkontrolle

G-9 Beurteilung der Gleichwertigkeit der Systeme
G-10 Rückverfolgbarkeit

Textteil H Fragen der Tierernährung

H-I Verfahrenskodex für gute Tierfütterung
H-II Tierarzneimittelverwendung

Textteil J Biotechnologisch erzeugte Lebensmittel

J-I Risikoanalyse von mittels Biotechnologie gewonnenen Lebensmitteln
J-II Sicherheitsbewertung von mittels Biotechnologie gewonnenen Lebensmitteln