

Inhaltsverzeichnis von Band 1 für Einleitung und Teil A

Einleitung

Teil A **Verfahrenshandbuch, horizontale Codex Standards, Leitsätze und individuelle Standards**

I. **Allgemeine Dokumente**

1. Verfahrenshandbuch der Codex Alimentarius Kommission (11. Ausgabe)
2. Verhaltensleitsätze für den internationalen Handel mit Lebensmitteln (CAC/RCP 20-1979, Rev. 1-1985) (Band I, 2. Auflage)

II. **Lebensmittelhygiene**

1. Empfohlener internationaler Verfahrenskodex: Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelhygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) (Band I B, 2. Aufl. Erg. 1997)
2. Das HACCP-System und Richtlinien zu seiner Verwendung (Anhang zu CAC 1-1969, Rev. 3 (1997) (Band I B, 2. Aufl. Erg. 1997)
3. Grundsätze für die Festlegung und Anwendung von mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel (CAC/GL 21-1997) (Band I B, 2. Aufl. Erg. 1997)

III. **Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technische Hilfsstoffe**

- (i) Erläuterung zum Allgemeinen Codex Standard für Lebensmittelzusatzstoffe (GSFA)
 1. Präambel zum Allgemeinen Codex Standard für Lebensmittelzusatzstoffe (Codex Stan 192-1995. Rev. 1999)
 2. Anhang A
 3. Anhang B: Das Lebensmittelkategorisierungssystem
 4. Anhang C: Klassennamen und INS –
 - Abschnitt 1** Vorwort
 - Abschnitt 2:** Zusatzstoffkategorien und ihre technologischen Funktionen
 - Abschnitt 3:** Zusatzstoffe nach INS-Nummern geordnet
 - Abschnitt 4:** Zusatzstoffe, alphabetisch geordnet
 - 5.
 - 6.
 - 7.
 8. Tabelle 1
 9. Tabelle 2

10. Tabelle 3: Zusatzstoffe, die für „Lebensmittel allgemein“ gemäß GMP zugelassen sind
Anhang: Lebensmittelkategorien oder einzelne Lebensmittel, die aus den allgemeinen Zulassungen der Tabelle 3 ausgenommen sind
11. Anforderungen an natürliche Aromastoffe, rev. 1995
12. Liste der technischen Hilfsstoffe

IV. Pestizidrückstandsgrenzen und andere Kontaminanten

1. Leitfaden zu den Codex Pestizidrückstandsmengen in der Fassung von Band XIII Teil 1 der 1. Auflage des Codex Alimentarius (CAC/PR 1-1984)
2. Liste der Codex-Rückstandshöchstmengen für Pestizide und Codex-Fremdrückstandshöchstmengen, Abschnitt 1 (CAC/RP-2-1984, Rev. 1988)
3. Liste der Codex-Rückstandshöchstmengen für Pestizide und Codex-Fremdrückstandshöchstmengen, Abschnitt 2 (CAC/RP-2-1984, Rev. 1988, Forts.)
4. Codex Standard für Kontaminanten u. Toxine (Band 1 A, 2. rev. Auflage) (Codex Stan 193-1995)
5. Probennahmemethoden für Pestizidrückstände in der Fassung von Band XIII Teil 5 der 1. Auflage des Codex Alimentarius (CAC/PR 5-1984)
6. Teile der Lebensmittel, auf die sich die Pestizidrückstandsmenge bezieht in der Fassung von Band XIII Teil 6 der 1. Auflage des Codex Alimentarius (CAC/PR 6-1984)
7. Gute Laborpraxis bei Pestizidrückstandsanalysen (CAC/PR 7-1984) Band 2, Erg. 1, 2. Auflage)
8. Analyserückstandsmethoden in der Fassung von Band 2 Teil IV der 2. Auflage des Codex Alimentarius
9. Verzeichnis der Codex-Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände (2. Auflage Codex Alimentarius, 1995, rev. Bd. 3 Abschnitt 1)
10. Internationaler Verfahrenskodex für die Verwendung von Tierarzneimitteln (CAC/RCP 38-1993) 2. Auflage, Bd. 3-1995 des Codex Alimentarius
11. Richtlinien für die Erstellung eines obligatorischen Kontrollprogramms für Tierarzneimittelrückstände in Lebensmitteln (CAC/GL 16-1993), 2. rev. Auflage, Bd. 3-1995 des Codex Alimentarius

12. Allgemeiner Codex Standard (Codex Stan 106 – 1983) für bestrahlte Lebensmittel (Bd. I, 2. Auflage)
13. Empfohlener Verfahrenskodex für das Betreiben von Bestrahlungsanlagen für die Behandlung von Lebensmitteln (CAC/RCP-19 – 1979, Rev. 1) (Bd. I, 2. Auflage)
14. Richtwerte für Radionukleidmengen in für den internationalen Handel bestimmter Lebensmittel nach einer unfallbedingten nuklearen Verseuchung (CAC/GL 5 – 1989) (Bd. I, 2. Auflage)
Richtwerte für Radionukleidmengen in für den Handel bestimmten Lebensmitteln nach einer unfallbedingten nuklearen Verwendung.

V. Allgemeine Probenahmemethoden

1. Allgemeine Probenahmemethoden für vorverpackte Lebensmittel in der Fassung der 2. Auflage (Band 13) des Codex Alimentarius (CAC/RM 42-1969)
- V 2. Verzeichnis der Codex-Analyse-Referenzmethoden nach Waren (nach dem englischen Alphabet) (in der Fassung von Band 13 der 2. Auflage des Codex Alimentarius)

VI. Lebensmittelkennzeichnung und Werbung für Lebensmittel

1. Allgemeiner Codex Standard (Codex Stan 1-1985) (Rev. 1-1991) für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel
2. Allgemeiner Codex Standard (Codex Stan 107-1981) für die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die als solche vertrieben werden.
3. Allgemeine Codex Leitsätze (CAC/GL 1-1979) für Behauptungen (Band I, 2. Auflage)
4. Codex Leitsätze (CAC/GL 2-1985) für Nährwertkennzeichnung (Band I, 2. Auflage)
5. Richtlinien für die Verwendung von ernährungsbezogenen Behauptungen (CAC/GL 23-1997)
6. Richtlinien für die Verwendung des Begriffs „halal“ (CAC/GL 24-1997)

VII. Säuglings- und Kleinkindernahrungen und andere diätetische Lebensmittel

1. Codex Standard (Codex Stan 53-1981) (Rev. 1983) für natriumarme Lebensmittel (Band 4, 2. Auflage)

2. Codex Standard (Codex Stan 72-1982) (Rev. 1987) für Säuglingsanfangsnahrung in der Fassung von Band 4 der 2. Auflage des Codex Alimentarius
3. Codex Standard (Codex Stan 73-1981) (Rev. 1989) für Säuglingsnahrung in Dosen in der Fassung von Band 4 der 2. Auflage des Codex Alimentarius
4. Codex Standard (Codex Stan 74-1991) für Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis in der Fassung von Band 4 der 2. Auflage des Codex Alimentarius
5. Codex Standard (Codex Stan 118-1981) (Rev. 1983) für glutenfreie Lebensmittel in der Fassung von dem Band 4, 2. Auflage des Codex Alimentarius
6. Empfohlene internationale Hygieneleitsätze (CAC/RCP 21-1979) für Säuglings- und Kleinkindernahrung in der Fassung von Band 4 der 2. Auflage des Codex Alimentarius
7. Allgemeiner Codex Standard (Codex Stan 146-1985) für die Kennzeichnung und Behauptungen bei vorverpackten diätetischen Lebensmitteln (Band 4, 2. Auflage)
8. Codex Standard (Codex Stan 156-1987) (Rev. 1989) für Folgeflüssignahrung in der 2. Fassung von Band 4, 2. Auflage des Codex Alimentarius
9. Richtlinien für zusammengestellte Ergänzungsnahrungen für ältere Säuglinge und Kleinkinder (Band 4, 2. Auflage) (CAC/GL 08-1991)
10. Codex Standard für Formula-Nahrungen zur Verwendung in Diäten zur Gewichtskontrolle (Band 4, 2. Auflage) (Codex Stan 181-1991)
11. Codex Standard für die Kennzeichnung und Behauptungen bei Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke (Band 4, 2. Auflage) (Codex Stan 180-1991)
12. Allgemeine Grundsätze für den Zusatz von lebenswichtigen Nährstoffen zu Lebensmitteln (Band 4, 2. Auflage) (CAC/GL 09-1987) (Rev. 1991)
13. Informative Verzeichnisse der Mineralsalze und Vitaminverbindungen zur Verwendung in Säuglings- und Kleinkindernahrungen (Band 4, 2. Auflage) (CAC/GL 10-1979) (Rev. 1991)

(Inhaltsverzeichnis für Teil B siehe Band 2, für Teil C Band 3 und für Teile D bis F Band 4)

Inhaltsverzeichnis von Band 2 für Teil B (Verzeichnis aus Teil A siehe Band 1)

Teil B Vertikale Standards und empfohlene Hygiene- und Verfahrens-Leitsätze der Codex Kommission für Lebensmittel tierischen Ursprungs sowie für pflanzliche Speiseöle und Speisefette.

I. Fleisch und Fleischerzeugnisse

(Ziffern 2 und 6 sowie 9 bis 10 und 14 bis 15 in d. F. von Band 10 der 2. Auflage des Codex Alimentarius -1994)

1. Empfohlenes internationales System zur Beschreibung der Schlachtkörper der Spezies Rind und Schwein und empfohlene internationale Beschreibung der Schnittführungsmethode zu Handelseinheiten von Rindern, Schafen und Schweinen im internationalen Handel. (CAC/RCP 7-1974)
2. Codex Standard (Codex Stan 88-1981) für Corned beef in Dosen
3. Codex Standard (Codex Stan 89-1981) für Luncheon Meat in Dosen
4. Codex Standard (Codex Stan 96-1981) für gekochten gepökelten Schinken in Dosen
5. Codex Standard (Codex Stan 97-1981) für gekochten gepökelten Vorderschinken in Dosen
6. Codex Standard (Codex Stan 98-1981) für gekochtes gepökeltes chopped meat in Dosen
7. Internationale Hygiene-Leitsätze für frisches Fleisch (CAC/RCP 11-1976)
8. Internationale Hygiene-Leitsätze für Schlachtier- und Fleischbeschau (CAC/RCP 12-1976)
9. Empfohlener internationaler Hygiene-Code für verarbeitetes Fleisch und Geflügelerzeugnisse (CAC/RCP 13-1976, Rev. 1-1985)
10. (Leerstelle infolge Zusammenfassung der früher unter Ziffern 9 und 10 erfaßten Hygiene-Codes)
11. Empfohlener internationaler Hygiene-Code für Wild (CAC/RCP 29-1983)
12. Empfohlene internationale Hygieneleitsätze für Froschschenkel (CAC/RCP 30-1983)

13. Empfohlene internationale Leitsätze für Herstellung, Lagerung und Zusammensetzung von mechanisch getrenntem Fleisch und Geflügelfleisch für Weiterverarbeitungszwecke (CAC/RCP 14-1983)
14. Empfohlene Leitlinien für die mikrobiologische Qualität von Gewürzen und Kräutern, die in verarbeitetem Fleisch und Geflügelerzeugnissen verwendet werden (Codex/GL 14-1991)
15. Empfohlene Leitsätze für die Verwendung fleischfremder Proteinerzeugnisse in verarbeiteten Fleisch- und Geflügelerzeugnissen (Codex/GL 15-1991).

II. Fisch und Fischerzeugnisse einschl. Schalentiere

(Gesamter Abschnitt II in d. F. der 2. Auflage des Codex Alimentarius)

1. Weltweite Leitsätze für Frischfisch (CAC/RCP 9-1976)
2. Weltweite Leitsätze für Fisch in Dosen (CAC/RCP 10-1976)
3. Codex Standard für Garnelenkonserven (Shrimps oder Prawns) (Codex Stan 37-1991) (Rev. 1-1995)
4. Codex Standard für Lachskonserven (Codex Stan 3-1991) (Rev. 1-1995)
- 5.a) Weltweiter Standard für tiefgefrorenen ausgenommenen Pazifiklachs (CAC/RS 36-1970)
- 5.b) Codex Standard für schnellgefrorenen Flossenfisch, unausgenommen und ausgenommen (Codex Stan 36-1981) (Rev. 1-1995)
6. Weltweiter Standard für tiefgefrorene Schellfisch- und Kabeljaufilets (CAC/RS 50-1971)
7. Weltweiter Standard für tiefgefrorene Rotbarschfilets (CAC/RS 51-1971)
8. Codex Standard für Thunfisch und Bonitokonserven (Codex Stan 70-1981) (Rev. 1-1995)
9. Codex Standard für Krabbenkonserven (Codex Stan 90-1981) (Rev. 1-1995)
10. Weltweiter Standard für tiefgefrorene Plattfischfilets (CAC/RS 91-1976)
11. Codex Standard für schockgefrostete Garnelen (Shrimps or Prawns) (Codex Stan 92-1981) (Rev. 1-1995)
12. Weltweiter Standard für tiefgefrorene Seehechtfilets (CAC/RS 93-1976)

13. Codex Standard für Sardinenkonserven und sardinenartige Erzeugnisse in Dosen (Codex Stan 94-1981)
14. Codex Standard für schnellgefrostete Hummer (Codex Stan 95-1981) (Rev. 1-1995)
15. Empfohlene internationale Leitsätze für tiefgefrorenen Fisch (CAC/RCP 16-1978)
16. Codex Standard für Fischkonserven (Codex Stan 119-1981) (Rev. 1-1995)
17. Empfohlene internationale Leitsätze für Garnelen (CAC/RCP 17-1978)
18. Empfohlene internationale Hygieneleitsätze für Schalenweichtiere (CAC/RCP 18-1978)
19. Empfohlene internationale Leitsätze für Hummer (CAC/RCP 24-1979)
20. Empfohlene internationale Leitsätze für geräucherten Fisch (CAC/RCP 25-1979)
21. Empfohlene internationale Leitsätze für gesalzenen Fisch (CAC/RCP 26-1979)
22. Empfohlene internationale Leitsätze für zerkleinertes Fischfleisch, hergestellt durch mechanisches Abtrennen (CAC/RCP 27-1983)
23. Empfohlene internationale Leitsätze für Krabben (CAC/RCP 28-1983)
24. Empfohlene internationale Leitsätze für Tintenfische (CAC/RCP 37-1989)
25. Codex Standard für schnellgefrorene Blöcke von Fischfilets, Fischfleischmus und Mischungen von Filets und Fischfleischmus (Codex Stan 165-1989) (Rev. 1-1995)
26. Codex Standard für schnellgefrostete Fischstäbchen (Fish Fingers), Fischportionen und Fischfilets – paniert oder überbacken (Codex Stan 166-1989) (Rev. 1. 1995)
27. Codex Standard für gesalzenen Fisch und getrockneten gesalzenen Fisch der Gadidae-Fischfamilie (Codex Stan 167-1989, Rev. 1-1995)
28. Codex Standard für getrocknete Haifischflossen (Codex Stan 189-1993)
29. Codex Standard für schockgefrostete Fischfilets (Codex Stan 190-1995)
30. Codex Standard für schockgefrosteten rohen Tintenfisch (Codex Stan 191-1995)
31. Codex Richtlinie zur sensorischen Bewertung von Fisch und Schalentieren in Laboratorien (CAC-GL 31-1999)

III. Tierische und pflanzliche Speiseöle, -fette und -fettzubereitungen

(der gesamte Abschnitt B III mit Ausnahme der Ziffer 2 in der Fassung von Band 8-1992 der 2. Auflage des Codex Alimentarius)

1. Allgemeiner Codex Standard (Codex Stan 19-1981) (Rev. 1-1989) für Speisefette und Speiseöle, die von keinem Sortenstandard erfaßt sind
2. Spezielle Analysemethoden für Speisefette und -öle (CAC/RM 9-1969)
3. Codex Standard für Sojaspeiseöl (Codex Stan 20-1981) (Rev. 1-1989)
4. Codex Standard für Erdnußöl (Codex Stan 21-1981) (Rev. 1-1989)
5. Codex Standard für Baumwollsaatspeiseöl (Codex Stan 22-1981) (Rev. 1-1989)
6. Codex Standard für Sonnenblumenkernspeiseöl (Codex Stan 23-1981) (Rev. 1-1989)
7. Codex Standard für Rapsspeiseöl (Codex Stan 24-1981) (Rev. 1-1989)
8. Codex Standard für Maisspeiseöl (Codex Stan 25-1981) (Rev. 1-1989)
9. Codex Standard für Sesamsaatspeiseöl (Codex Stan 26-1981) (Rev. 1-1989)
10. Codex Standard für Saflorspeiseöl (Codex Stan 27-1981) (Rev. 1-1989)
11. Codex Standard für Schweineschmalz (Codex Stan 28-1981) (Rev. 1-1989)
12. Codex Standard für ausgelassenes Schweinefett (Codex Stan 29-1981) (Rev. 1-1989)
13. Codex Standard für Premier Jus (Codex Stan 30-1981) (Rev. 1-1989)
14. Codex Standard für Speisetalk (Codex Stan 31-1981) (Rev. 1-1989)
15. Codex Standard für Margarine (Codex Stan 32-1981) (Rev. 1-1989)
16. Codex Standard für Olivenöl und Oliventresteröl (Codex Stan 33-1981) (Rev. 1-1989)
17. Codex Standard für Senfsaatöl (Codex Stan 34-1981) (Rev. 1-1989)
18. Codex Standard für erukasäurearmes Rapsspeiseöl (Codex Stan 123-1981) (Rev. 1-1989)

19. Codex Standard für Kokosnusspeiseöl (Codex Stan 124-1981) (Rev. 1-1989)
20. Codex Standard für Palmspeiseöl (Codex Stan 125-1981) (Rev. 1-1989)
21. Codex Standard für Palmkernöl (Codex Stan 126-1981) (Rev. 1-1989)
22. Codex Standard für Traubenkernspeiseöl (Codex Stan 127-1981) (Rev. 1-1989)
23. Codex Standard für Babassuspeiseöl (Codex Stan 128-1981) (Rev. 1-1989)
24. Empfohlene internationale Verfahrens-Leitsätze für Lagerung und Transport von Speiseölen und Speisefett in Großgebinden (CAC/RCP 36-1987)
25. Codex Standard für Halbfettmargarine (Codex Stan 135-1981) (Rev. 1-1989)
26. Codex Standard für spezielle pflanzliche Speisefetterzeugnisse (Codex Stan 157-1987) (Rev. 1-1989)
27. Codex Standard für spezielle tierische und gemischt tierisch/pflanzliche Speisefetterzeugnisse (Codex Stan 158-1987) (Rev. 1-1989)

IV. Sonstige Erzeugnisse auf Fleisch und/oder Fischbasis

1. Codex Standard für Brühen und Suppen (Codex Stan 117-1981)
2. Empfohlene internationale Hygieneleitsätze für Eiprodukte (CAC/RCP 15-1978)

(Inhaltsverzeichnis für Teil C siehe Band 3, für Teile D bis F Band 4)

Inhaltsverzeichnis von Band 3 für Teil C (Verzeichnis für Teil A siehe Band 1, für Teil B siehe Band 2)

Teil C Vertikale Standards und Leitsätze der Codex Kommission für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs (Außer Öle und Fette sowie außer Säfte und Nektare und außer alkoholische Getränke)

I. Verarbeitetes Obst und Gemüse allgemein

1. Codex Alimentarius Analysenmethoden für verarbeitetes Obst und Gemüse, 1. Serie (CAC/RM 36-1970)
2. Codex Alimentarius Analysenmethoden für verarbeitetes Obst und Gemüse, 2. Serie (CAC/RM 44-1972)
3. Internationale Hygieneleitsätze für Trockenfrüchte (CAC/RCP 3-1969)
4. Internationale Hygieneleitsätze für dehydriertes Obst (CAC/RCP 5-1971)
5. Codex Alimentarius Analysenmethoden für verarbeitetes Obst und Gemüse, 3. Serie (CAC/RM 50/53-1974)
6. Empfohlener Internationaler Verfahrenskodex für die Verpackung und die Beförderung von frischem Obst und Gemüse (CAC/RCP 44-1995)

II. Obst und Gemüse in Dosen

1. Internationale Hygieneleitsätze für Obst und Gemüse in Dosen (CAC/RCP 2-1969)
2. Codex Standard für Tomaten in Dosen (Rev. 1) (Codex Stan 13-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
3. Codex Standard für Pfirsiche in Dosen (Codex Stan 14-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
4. Codex Standard für Grapefruit in Dosen (Codex Stan 15-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
5. Codex Standard für grüne Bohnen und Wachsbohnen in Dosen (Codex Stan 16-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
6. Codex Standard für Apfelmus in Dosen (Codex Stan 17-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
7. Codex Standard für süßen Mais in Dosen (Codex Stan 18-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
8. Codex Standard für Ananas in Dosen (Codex Stan 42-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)

9. Codex Standard für Champignons in Dosen
(Codex Stan 55-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
10. Codex Standard für Spargel in Dosen (Codex Stan 56-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
11. Codex Standard für verarbeitetes Tomatenmark
(Codex Stan 57-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
12. Codex Standard für grüne Erbsen in Dosen
(Codex Stan 58-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
13. Codex Standard für Pflaumen in Dosen (Codex Stan 59-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
14. Codex Standard für Himbeeren in Dosen (Codex Stan 60-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
15. Codex Standard für Birnen in Dosen (Codex Stan 61-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
16. Codex Standard für Erdbeeren in Dosen
(Codex Stan 62-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
17. Codex Standard für Mandarinorangen in Dosen
(Codex Stan 68-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
18. Codex Standard für Fruchtsaft in Dosen (Codex Stan 78-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
19. Codex Standard für verarbeitete gereifte Erbsen in Dosen
(Codex Stan 81-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
20. Codex Standard für tropischen Fruchtsalat in Dosen
(Codex Stan 99-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)
21. Codex Standard für eingelegte Gurken (Codex Stan 115-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
22. Codex Standard für Karotten in Dosen (Codex Stan 116-1981)
(Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
23. Codex Standard für Aprikosen in Dosen
(Codex Stan 129-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl.
Bd. 5 A-1994)

III. Tiefgefrorenes Obst und Gemüse

1. Codex Standard für das Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse und für das Kochen von tiefgefrorenem Gemüse für Zwecke der Überprüfung (CAC/RM 32/33-1970)
2. Codex Standard für tiefgefrorene Erbsen (Codex Stan 41-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
3. Codex Standard für tiefgefrorene Erdbeeren (Codex Stan 52-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
4. FAO/WHO Codex Alimentarius Analysenmethoden für tiefgefrorenes Obst und Gemüse, 1. Serie (CAC/RM 34-1970) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
5. Codex Standard für tiefgefrorene Himbeeren (Codex Stan 69-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
6. Codex Standard für tiefgefrorene Pfirsiche (Codex Stan 75-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
7. Codex Standard für tiefgefrorene Waldheidelbeeren (Codex Stan 76-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
8. Codex Standard für tiefgefrorenen Spinat (Codex Stan 77-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
9. Codex Standard für tiefgefrorene Zuchtheidelbeeren (Codex Stan 103-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
10. Codex Standard für tiefgefrorenen Lauch (Codex Stan 104-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
11. Codex Standard für tiefgefrorenen Broccoli (Codex Stan 110-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
12. Codex Standard für tiefgefrorenen Blumenkohl (Codex Stan 111-1991) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
13. Codex Standard für tiefgefrorenen Rosenkohl (Codex Stan 112-1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)

14. Codex Standard für tiefgefrorene grüne Bohnen und tiefgefrorene Wachsbohnen (Codex Stan 113–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
15. Codex Standard für tiefgefrorene Pommes frites (Codex Stan 114–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
16. Codex Standard für tiefgefrorene ganze Maiskörner (Codex Stan 132–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
17. Codex Standard für tiefgefrorene Maiskolben (Codex Stan 133–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
18. Codex Standard für tiefgefrorene Karotten (Codex Stan 140–1983) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
19. Empfohlene internationale Leitsätze für die Verarbeitung und Behandlung von tiefgefrorenen Lebensmitteln (CAC/RCP 8–1976) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)

IV. Sonstige Obst- und Gemüseerzeugnisse außer Säften und Getränken

1. Internationale Hygieneleitsätze für getrocknete Kokosnuß (CAC/RCP 4–1971) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
2. Internationale Hygieneleitsätze für Baumnüsse (CAC/RCP 6–1972) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
3. Codex allgemeiner Standard für Pilze und Pilzerzeugnisse (Codex Stan 38–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
4. Codex Standard für getrocknete Steinpilze (Codex Stan 39–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
5. Codex Standard für frische Pfifferlinge (Codex Stan 40–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
6. Codex Standard für Tafeloliven (Codex Stan 66–1981, Rev. 1-1987) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
7. Codex Standard für Rosinen (Codex Stan 67–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)

8. Codex Standard für getrocknete Aprikosen (Codex Stan 130–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
9. Codex Standard für ungeschälte Pistaziennüsse (Codex Stan 131–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
10. Codex Standard für Konfitüren und Gelees (Codex Stan 79–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
11. Codex Standard für Zitrusfruchtmarmeladen (Codex Stan 80–1981) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
12. Codex Standard für gemahlenes getrocknetes Kokosnußfleisch (Codex Stan 177–1991) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
13. Codex Standard für Datteln (Codex Stan 143–1985) (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 5 A-1994)
14. Empfohlene internationale Hygiene-Leitsätze für Sauerkonserven (in d. F. des Nachtrags zur 1. Auflage des Codex Alimentarius) (RCP/23-1989)
15. Codex Standard für Litschies (Codex Stan 196 – 1995) (Codex Alimentarius, 2. Auflage), Bd. 5 B, Erg. 1 – 1995)
16. Codex Standard für Avocados (Codex Stan 197 – 1995) (Codex Alimentarius, 2. Auflage, Bd. 5 B, Erg. 1 – 1995)

V. Zuckerarten incl. Honig, Kakaoerzeugnisse und Schokolade, Speiseeiserzeugnisse

(der gesamte Abschnitt C V mit Ausnahme der Ziffer 1 hier in Fassung von Band 11–1994 der 2. Auflage des Codex Alimentarius)

1. FAO/WHO-Codex Alimentarius – Analysemethoden für Zucker (CAC/RM 1/8–1969)
2. Codex Standard (Codex Stan 4-1981) für Weißzucker
3. Codex Standard (Codex Stan 5-1981) für Puderzucker
4. Codex Standard (Codex Stan 6-1981) für weichen Zucker
5. Codex Standard (Codex Stan 7-1981) für Dextrosehydrid
6. Codex Standard (Codex Stan 8-1981) für Dextrosemonohydrat
7. Codex Standard (Codex Stan 9-1981) für Glukosesirup
8. Codex Standard (Codex Stan 10-1981) für Trocken-glukosesirup

9. Codex Standard (Codex Stan 11-1981) für Laktose
10. Codex Standard (Codex Stan 12-1981), Rev. 1-1987 für Honig
11. Codex Standard (Codex Stan 54-1981) für Puderdextrose
12. Codex Standard (Codex Stan 86-1981) für Kakaobutter
13. Codex Standard (Codex Stan 87-1981) für Schokolade
14. Codex Standard (Codex Stan 102-1981) für Fruktose
15. Codex Standard (Codex Stan 105-1981) für Kakaopulver und Kakao/Zuckermischungen
16. Internationaler Standard (Codex Stan 137-1981) für Speiseeis und Speiseeismischungen (Codex Alimentarius, 2. Aufl. Bd. 4-1994)
17. Codex Standard (Codex Stan 141-1983) für Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaopreßkuchen und Kakaogrus
18. Codex Standard (Codex Stan 142-1983) für zusammengesetzte und gefüllte Schokolade
19. Codex Standard (Codex Stan 147-1985) für Kakao-butterzubereitungen

VI. Getreide und Getreideerzeugnisse incl. Hülsenfrüchte

(der gesamte Abschnitt C VI in der Fassung von Band 7 der 2. Auflage des Codex Alimentarius-1994)

1. Codex Standard (Codex Stan 7-152-1985, Rev. 1-1991) für Weizenmehl
2. Codex Standard (Codex Stan 153-1985) für Maiskörner
3. Codex Standard (Codex Stan 154-1985) für Vollkornmaisschrot
4. Codex Standard (Codex Stan 155-1985) für entkeimten Maisgries und Maisschrot
5. Codex Standard (Codex Stan 169-1989) für ganze und enthülste Perlhirsekörner
6. Codex Standard (Codex Stan 170-1989) für Perlhirsemehl
7. Codex Standard (Codex Stan 171-1989) für bestimmte Hülsenfrüchte
8. Codex Standard (Codex Stan 172-1989) für Sorghumkörner
9. Codex Standard (Codex Stan 173-1989) für Sorghummehl
10. Codex Standard (Codex Stan 178-1993) für Hartweizengrieß und Hartweizenmehl

VII. Pflanzenproteinerzeugnisse

(alle Ziffern mit Ausnahme von Ziffer 1 in der Fassung von Band 7 Teil II der 2. Auflage des Codex Alimentarius)

1. Codex Standard (Codex Stan 163-1987) für Weizengluten
2. Allgemeiner Standard (Codex Stan 174-1989) für Pflanzenproteinerzeugnisse (VPP)
3. Allgemeiner Standard (Codex Stan 175-1989) für Sojaprotein-erzeugnisse
4. Internationale Codexleitsätze für die Verwendung von Pflanzenproteinerzeugnissen (VPP) in Lebensmitteln (CAC/GL 4-1989)

VIII. Verschiedene Erzeugnisse

1. Codex Standard für Speisesalz (Codex Stan 150-1985)
2. Codex Standard für Gari (Codex Stan 151-1985)
3. Codex Standard für Essig (Codex Stan 152-1987)

(Inhaltsverzeichnis für Teil D bis F Band 4)

Inhaltsverzeichnis von Band 4 für Teile D bis F (Verzeichnis für Teil A siehe Band 1, für Teil B siehe Band 2 und für Teil C siehe Band 3)

Teil D Vertikale Standards und Leitsätze für alkoholfreie Getränke einschl. Fruchtsäfte)

I. Fruchtsäfte und verwandte Erzeugnisse

(mit Ausnahme von Ziffer 31 in d. F. d. 2. Aufl. des Codex Alimentarius, Band 6-1992)

Unterteil 1: Fruchtsäfte, die nur mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht worden sind.

1. Standard für Orangensaft (Codex Stan 45-1981)
2. Standard für Grapefruitsaft (Codex Stan 46-1981)
3. Standard für Zitronensaft (Codex Stan 47-1981)
4. Standard für Apfelsaft (Codex Stan 48-1981)
5. Standard für Tomatensaft (Codex Stan 49-1981)
6. Standard für Traubensaft (Codex Stan 82-1981)
7. Standard für Ananassaft (Codex Stan 85-1981)
8. Standard für Saft aus schwarzen Johannisbeeren (Codex Stan 120-1981)
9. Allgemeiner Standard für Fruchtsäfte, die von keinem speziellen Fruchtsaftstandard erfaßt sind. (Codex Stan 164-1981)
10. (reserviert)

Unterteil 2: Konzentrierte Fruchtsäfte, die nur mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht worden sind.

11. Standard für konzentrierten Apfelsaft (Codex Stan 63-1981)
12. Standard für konzentrierten Orangensaft (Codex Stan 64-1981)
13. Standard für konzentrierten Traubensaft (Codex Stan 83-1981)
14. Standard für gesüßten konzentrierten Traubensaft (Labruscatyp) (Codex Stan 84-1981)
15. Standard für gesüßten konzentrierten Saft aus schwarzen Johannisbeeren (Codex Stan 121-1984)
16. Standard für konzentrierten Ananassaft (Codex Stan 138-1983)
- 17.-19. (reserviert)

Unterteil 3: Mit chemischen Konservierungsmitteln haltbar gemachte konzentrierte Fruchtsäfte, die für die Weiterverarbeitung bestimmt sind.

20. Standard für chemisch konservierten konzentrierten Ananassaft für die Weiterverarbeitung (Codex Stan 139-1983)

Unterteil 4: Fruchtnektare, die nur mit physikalischen Mitteln haltbar gemacht worden sind.

21. Standard für Aprikosen-, Pfirsich- und Birnennektare (Codex Stan 44-1981)
22. Standard für nicht breiigen Nektar aus schwarzen Johannisbeeren (Codex Stan 101-1981)
23. Standard für Nektare aus bestimmten Kleinfrüchten (Codex Stan 122-1981)
24. Standard für Nektare aus bestimmten Zitrusfrüchten (Codex Stan 134-1981)
25. Standard für Guavennektar (Codex Stan 148-1989)
26. Standard für breiige flüssige Mangoerzeugnisse (Codex Stan 149-1985)
27. Allgemeiner Standard für Fruchtsortennektare, die von keinem speziellen Fruchtsortenstandard erfaßt sind (Codex Stan 161-1989)
28. bis 29. (reserviert)

Unterteil 5: Gemüsesäfte

30. Allgemeiner Standard für Gemüsesäfte (Codex Stan 179-1991)

Unterteil 6: Probenahme- und Analysemethoden

31. Probenahmemethoden, Testmethoden, Analysemethoden bei Fruchtsäften (CAC/RM-1981)
32. bis 34 (reserviert)

Unterteil 7: Leitsätze für Mischfruchtsäfte und Mischfruchtnektare

35. Leitsätze für gemischte Fruchtsäfte (CAC/GL 11-1991)
36. Leitsätze für gemischte Fruchtnektare (CAC/GL 12-1991)

II. Mineralwässer

1. Codex-Standard für natürliche Mineralwässer i. d. F. der 2. Auflage, Bd. 11-1994 – Teil III (Codex Stan 108-1981, Rev. 1991)

Teil E Verzeichnisse der Dokumente (siehe auch F V)

- I. Inhaltsverzeichnis der 2. Auflage des Codex Alimentarius.
- II. In numerischer Reihenfolge des Codex-Stan-Verzeichnisses der 2. Auflage angeordnetes Verzeichnis der Codex-Normen in Standardform (ausgenommen die im Verzeichnis F V aufgeführten Standards für Milch und Milcherzeugnisse.

- III. Verzeichnis der empfohlenen Hygieneleitsätze und Tochterleitsätze der Serienbezeichnung CAC/RCP
- IV. Verzeichnis der Leitsätze unter der Seriennummer CAC/GL
- V. Verzeichnis der Codex-Probenahme- und Analysemethoden (Bd. 13, 2. Aufl. 1994, Teil I-1)

Teil F Leitsätze, Richtlinien und Standards für Milch und Milcherzeugnisse

- I. Milch und Milcherzeugnisse allgemein, Hygieneleitsätze und Richtlinien
 - 1. Allgemeiner Standard 206 für die Verwendung milchwirtschaftlicher Begriffe
 - 2. Hygieneleitsätze für Milch und Milcherzeugnisse
 - a) Hygieneleitsätze für Trockenmilch
 - 3. Richtlinien für die Haltbarmachung von Rohmilch mithilfe des Lactoperoxidase-Systems
- II. Standards über die Zusammensetzung und Bezeichnung von Milcherzeugnissen (ohne Käsesorten)
 - 1. Standard A 1 für Butter
 - 2. Standard A 2 für Milchfetterzeugnisse
 - 3. Standard A 3 für ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse
 - 4. Standard A 4 für gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse
 - 5. Standard 207 für Milch- und Sahnepulver
 - 6. Allgemeiner Standard A 6 für Käse
 - 7. Standard A 7 für Molkenkäse
 - 8. Standard A 8 a für Sortenschmelzkäse
 - 9. Standard A 8 b für Schmelzkäse
 - 10. Standard A 8 c für Schmelzkäsezubereitungen
 - 11. Standard A 15 für Molkenpulver
 - 12. Standard A 18 für Nährkaseinerzeugnisse
 - 13. Gruppenstandard 208 für Käse in Lake
 - 14. Gruppenstandard 210 für ungerieften Käse einschließlich Frischkäse

III. Internationale Codex-Käsesortenstandards

1. Internationaler Standard C 1 für Cheddar
2. Internationaler Standard C 3 für Danbo
3. Internationaler Standard C 4 für Edamer
4. Internationaler Standard C 5 für Gouda
5. Internationaler Standard C 6 für Havarti
6. Internationaler Standard C 7 für Samsoe
7. Internationaler Standard C 9 für Emmentaler
8. Internationaler Standard C 11 für Tilsiter
9. Internationaler Standard C 13 für Saint Paulin
10. Internationaler Standard C 15 für Provolone
11. Internationaler Standard C 16 für Cottage Cheese
12. Internationaler Standard C 18 für Coulommiers
13. Internationaler Standard für Rahmfrischkäse
14. Internationaler Standard für Camembert
15. Internationaler Standard für Brie
16. Internationaler Standard für Extrahartreibkäse

V Verzeichnis der bisher verabschiedeten und veröffentlichten Leitsätze, Richtlinien und Standards für Milch und Milchzeugnisse.

VI Teil G Richtlinien für die Lebensmitteleinfuhr- und -ausfuhrkontrolle

1. Austausch von Informationen in Dringlichkeitsfällen (CAC/GL 19-1995) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)
2. Lebensmittelimport- und -exportkontrolle und Zertifikation (CAC/GL 20-1995) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)
3. Informationsaustausch zwischen den Ländern über Importverweigerung (CAC/GL 25-1997) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)
4. Bewertung von Lebensmittelimport- und -exportkontroll- und Zertifikationssystemen (CAC/GL 26-1997) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)
5. Kompetenzbewertung von Testlabors (CAC/GL 27-1997) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)
6. Gleichwertigkeitsvereinbarungen in Lebensmittelkontroll- und Zertifikationssystemen (CAC/GL 34-1999) (Band 1A, 2. Aufl. rev. 1999)