

# A Codex dokumentumok fajtái

## Szabványok (standards)

Ezek a legjellemzőbb dokumentumok, sokféle témával foglalkoznak. Legfontosabb csoportjaik a következők:

- Termék szabványok: egyes termékek/termékcsoporthok követelményeit (összetétel, adalékok, szennyező anyagok, jelölés, vizsgálati módszer, stb.) rögzítik. A szabályozás nem terjed ki minden termékcsoporthra. A legfontosabb szabályozott csoportok a következők:
  - Cereáliák és származékaik (pl. növényi fehérjék)
  - Zsírok és olajok
  - Halak, halászati termékek
  - Friss gyümölcsök, zöldségek
  - Tartósított és gyorsfagyasztott gyümölcsök, zöldségek
  - Gyümölcslevek
  - Húsok és húskészítmények
  - Tej és tejtermékek
  - Cukor, kakaó termékek, csokoládé és más termékek
  - Természetes ásványvíz
- Általános szabványok: valamennyi élelmiszerre vonatkozó, általános követelményeket (pl. élelmiszerjelölés, adalékanyagok, szennyező anyagok, peszticidek, állatgyógyászati szermaradványok) szabályoznak
- Vizsgálati és mintavételi szabványok

## Gyakorlati szabályok (Code of Practice)

Az élelmiszerlánc egészében, vagy egy-egy területén (pl. előállítás, szállítás, étkeztetés, stb.) alkalmazandó fontos eljárásokat írja le. Legismertebb és talán legfontosabb az élelmiszer-higiéniára vonatkozó dokumentum (ennek egyik melléklete a megjelenése óta önálló életet élő és mindenütt alkalmazott HACCP rendszer leírása).

## Útmutatók (Guidelines)

Két fajtájuk van:

- Az élelmiszerlánc egyes fontos területein alkalmazandó elvek, politikák rögzítése. Ilyenek pl:
  - Mikrobiológiai kockázatbecslés;
  - Génmódosított élelmiszerek kockázatbecslése;
  - Import-export ellenőrzés és bizonylatolás;
  - Esszenciális tápanyagok élelmiszerhez adása.
- Az elvek, politikák megvalósítása egyes területeken. Ilyenek, pl. a tápanyag összetételi állítások, a bio élelmiszerek jelölése, stb.