

Handbuch Milch

Bearbeitet von
Georg Herbertz

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2016. Loseblatt. Rund 2500 S. In 3 Ordnern
ISBN 978 3 86022 069 6

[Recht > Öffentliches Recht > Lebensmittelrecht, Agrarrecht > Lebensmittelrecht, Futtermittelrecht](#)

schnell und portofrei erhältlich bei



Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Autoren und Herausgeber

Inserentenverzeichnis

1 Einleitung

1.1 Zum Geleit HETZNER

2 Milch als Rohstoff

2.1 Einflüsse der Milcherzeuger auf Zusammensetzung und technologische Eigenschaften der Rohmilch GRAVERT

2.1.1 Milchfett

2.1.2 Milcheiweiß

2.1.3 Lactose

2.1.4 Mineralstoffe

2.1.5 Vitamine

2.1.6 Minore Bestandteile

2.1.7 Geruch und Geschmack

2.2 Minore Inhaltsstoffe der Milch SCHLIMME/MEISEL

2.2.1 Milch – Nahrungsmittel tierischer Herkunft

2.2.2 Minore Milchinhaltstoffe

2.3 Bioaktive und funktionelle Inhaltsstoffe der Milch als wertgebende Komponenten MEISEL

2.3.1 Bioaktive Peptide aus Milchprotein

2.3.2. Tropho-funktionelle Bedeutung

2.3.3 Anwendungsmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie

3 Qualität und Qualitätssicherung

3.1 Qualitätsmanagement – Qualitätssicherung

VON WIESE

3.1.1 Qualität – Begriff, Definitionen, Qualitätswerte, Spezifikationen

3.1.2 Qualitätsmanagement (QM), Total Quality Management (TQM),
Business Excellence (BE) (*in Überarbeitung*)

3.1.3 Normen: Qualität, Umwelt, Sicherheit

3.1.4 Grundregeln der Guten Herstellungspraxis – GHP

- 3.2 Das HACCP-Konzept ANDREI**
- 3.2.1 Allgemeines
 - 3.2.2 Grundsätze eines HACCP-Konzeptes nach Codex Alimentarius
 - 3.2.3 Erläuterung der Schritte zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes
 - 3.2.4 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Joghurt mit Fruchtzubereitung ANBARI-RÜTH
 - 3.2.5 HACCP-Beispielkonzept zur Herstellung von Pudding ANBARI-RÜTH
- 3.3 Hygienische Wertigkeit von Milch und Milchprodukten HEESCHEN**
- 3.3.1 Grundlagen und Bestimmungsfaktoren
 - 3.3.2 Konzepte zur Sicherung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und hygienischen Wertigkeit
 - 3.3.3 Krankheitserreger
 - 3.3.4 Saprophytäre Mikroorganismen (Verderbniserreger)
 - 3.3.5 Mastitiden, Sekretionsstörungen und deren milchhygienische Auswirkungen
 - 3.3.6 Rückstände und Verunreinigungen
 - 3.3.7 Risikoorientierte Kontrolle mikrobiologischer Kriterien in Überwachung und Eigenverantwortung
 - 3.3.8 Fragen & Antworten zur hygienischen Wertigkeit
- 3.4 Schnellmethoden zum Nachweis von Stoffwechselprodukten von Mikroorganismen MÄRTLBAUER/BECKER/TERPLAN**
- 3.4.1 Impedanz-(Leitfähigkeits-)Messung
 - 3.4.2 Enzymatische Verfahren
 - 3.4.3 Immunologische Verfahren
 - 3.4.4 Sonstige Verfahren
- 3.5 Listerien in Milch und Milcherzeugnissen BECKER/MÄRTLBAUER/TERPLAN**
- 3.5.1 Einleitung
 - 3.5.2 Taxonomische Stellung der Gattung *Listeria*
 - 3.5.3 Nachweis von Listerien in Lebensmitteln
 - 3.5.4 Listeriose des Menschen
 - 3.5.5 Vorkommen von Listerien – Reservoir
 - 3.5.6 Anforderungen von Listerien an das Milieu – Tenazität

- 3.5.7 Listerien in Lebensmittelbetrieben
- 3.5.8 Listerien in Milch und Milcherzeugnissen
- 3.5.9 Abwehr und Bekämpfung von Listerien in milchwirtschaftlichen Betrieben
- 3.5.10 Grenzwerte und Empfehlungen zur Beurteilung von Listerien in Lebensmitteln
- 3.5.11 Zusammenfassung

3.6 Salmonellen in Milch und Milcherzeugnissen

BECKER, MÄRTLBAUER, TERPLAN

- 3.6.1 Einleitung
- 3.6.2 Taxonomische Stellung der Gattung *Salmonella*
- 3.6.3 Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln
- 3.6.4 Salmonellose des Menschen
- 3.6.5 Vorkommen von Salmonellen – Reservoir
- 3.6.6 Anforderungen von Salmonellen an das Milieu
- 3.6.7 Salmonellen in Lebensmittelbetrieben
- 3.6.8 Salmonellen in Milch und Milcherzeugnissen
- 3.6.9 Abwehr und Bekämpfung von Salmonellen in milchwirtschaftlichen Betrieben
- 3.6.10 Grenzwerte zur Beurteilung von Salmonellen in Milch und Milcherzeugnissen

3.7 Bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE)

- 3.7.1 Übertragbare spongiforme Enzephalopathien (TSEs)
- 3.7.2 Vorgeschichte und Stand epidemiologischer Erkenntnisse über BSE in Großbritannien, Europa und Nordamerika
- 3.7.3 Ursache von BSE
- 3.7.4 Der Weg des BSE-Erregers im Tierkörper
- 3.7.5 Diagnostik
- 3.7.6 Risikoanalyse für Milch und Milchprodukte
- 3.7.7 Zusammenfassende Bewertung des BSE-Risikos bei Milch
- 3.7.8 Gemeinschaftsgesetzgebung zu BSE
- 3.7.9 Literatur (Auswahl)

3.8 *Mycobacterium paratuberculosis* HEESCHEN

- 3.8.1 Taxonomie und biologische Merkmale
- 3.8.2 Johne'sche Erkrankung
- 3.8.3 Crohn'sche Erkrankungen des Menschen

- 3.8.4 Hitzeresistenz von M. paratuberculosis in Milch
- 3.8.5 Risikoanalyse

3.9 Lebensmittelallergene – Richtig eingeschätzt PFAFF

- 3.9.1 Einleitung
- 3.9.2 Wirkungsmechanismus von Allergenen
- 3.9.3 Allergie-Management kompakt

4 Ernährung mit Milch und Milchprodukten

4.1 Aktuelle Aspekte der Ernährung mit Milch und Milchprodukten BARTH

- 4.1.1 Milchprotein
- 4.1.2 Milchfett
- 4.1.3 Milchzucker
- 4.1.4 Milchcalcium
- 4.1.5 Zusammenfassung

4.2 Mineralstoffe der Milch und das Metabolische Syndrom SCHOLZ-ÄHRENS/SCHREZENMEIR

- 4.2.1 Einleitung
- 4.2.2 Körpergewicht, Körperzusammensetzung und Fettleibigkeit
- 4.2.3 Bluthochdruck, Insulinresistenz und Blutfette
- 4.2.4 Möglicher Mechanismus der Gewichtsregulierung durch Milch und Milchprodukte
- 4.2.5 Schlussfolgerung

4.3 Gesundheitliche Aspekte von Probiotika und probiotischen Milchprodukten DE VRESE/SCHREZENMEIR

- 4.3.1 Definition
- 4.3.2 Generelle Eigenschaften
- 4.3.3 Gesundheitsrelevante Wirkungen von Probiotika
- 4.3.4 Bestehen Gesundheitsrisiken?
- 4.3.5 Probiotische Milchprodukte

5 Milchbearbeitung

5.1 Milcherhitzung – Verfahren und Effekte KESSLER/KULOZIK

- 5.1.1 Zweck der Wärmebehandlung
- 5.1.2 Erhitzungsverfahren

- 5.1.3 Temperatur-Zeit-Verläufe
- 5.1.4 Erhitzerschaltungen für Pasteure
- 5.1.5 UHT-Verfahren
- 5.1.6 Sterilisieren in der Verpackung
- 5.1.7 Auswirkungen der verschiedenen Wärmebehandlungsverfahren

- 5.2 Maßnahmen der Betriebshygiene zur Sicherung der Marktfähigkeit der Erzeugnisse MROZEK**
- 5.2.1 Allgemeine Grundlagen
- 5.2.2 Vorschriften und Richtlinien
- 5.2.3 Betriebliche Voraussetzungen
- 5.2.4 Produktionshygiene im laufenden Betrieb
- 5.2.5 Hilfsmittel der Betriebshygiene
- 5.2.6 Ablauf der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- 5.2.7 Erfolgskontrolle

- 5.3 Die Kosten der Herstellung von Milchprodukten HÖPER/KRELL/SCHMIDT/WIDERA**
- 5.3.1 Kostenbeeinflussende Faktoren
- 5.3.2 Das Instrumentarium zur Berechnung der Kosten – Allgemeine Grundlagen zur Modellabteilungsrechnung
- 5.3.3 Abteilungskosten der Herstellung von „UHT-Milch“
- 5.3.4 Abteilungskosten der Abfüllung von „Pasteurisierter Konsummilch“
- 5.3.5 Abteilungskosten der Herstellung von Camembert
- 5.3.6 Abteilungskosten der Herstellung von Magermilchpulver

- 5.4 Die Kosten der Herstellung von Biomilchprodukten BURCHARDI/THIELE**
- 5.4.1 Kostenbeeinflussende Faktoren
- 5.4.2 Produktionskosten der Herstellung von Biomilchprodukten am Beispiel der Biofrischmilch

- 5.5 Ausgewählte Aspekte zur Optimierung der Frischkäseproduktion aus technologischer, messtechnischer und ökonomischer Sicht HÜLSEN/WÜST/WIETBRAUK**
- 5.5.1 Einführende Bemerkungen
- 5.5.2 Technologisch/technische Probleme
- 5.5.3 Messtechnische Aspekte
- 5.5.4 Ökonomische Konsequenzen
- 5.5.5 Zusammenfassung und Ausblick

- 5.6 Anlagenbezogener Umweltschutz – Neuregelungen im Immissionsschutz- und Störfallrecht und im Genehmigungsverfahren**
- 5.6.1 IVU-IPPC-Richtlinie
 - 5.6.2 EPER-Europäisches Emissionsregister
 - 5.6.3 Umsetzung der IVU-Richtlinie – Erarbeitung von BVT-Merkblättern (BREF's)
 - 5.6.4 UVP-Änderungsrichtlinie
 - 5.6.5 Umsetzung der Seveso-II-Richtlinie – Neufassung der Störfall-Verordnung – 12. BImSchV
 - 5.6.6 Umsetzung der IVU- und UVP-Richtlinien – Artikelgesetz des BMU
 - 5.6.7 BImSchG
 - 5.6.8 UVP-Gesetz
 - 5.6.9 9. BImSchV – Ablauf von Genehmigungsverfahren
 - 5.6.10 4. BIschV – genehmigungsbedürftige Anlagen
 - 5.6.11 TA Lärm
 - 5.6.12 Definitionen
 - 5.6.13 Erfahrungsbericht und Anwendung in der betrieblichen Praxis
- 5.7 Hygienisches Design von Prozessanlagen**
- 5.8 Nachhaltigkeit – Sustainability – Ethische und konzeptionelle Grundlagen einer dauerhaft-umweltgerechten Entwicklung COLDEWEY**
- 5.9 Umweltkennzahlen zur Umweltleistungsbewertung – Umwelt-Ranking sinnvoll? COLDEWEY**
- 6 Vermarktung von Milch und Milcherzeugnissen**
- 6.1 Innovationsprozess für Milchprodukte: Rahmenbedingungen, Problembereiche, Methoden zur Entscheidungsfindung WEINDLMAIER**
- 6.1.1 Einleitung
 - 6.1.2 Begriff, Charakteristika und Bedeutung von Innovationen in der Molkereiwirtschaft
 - 6.1.3 Unternehmensexterne Rahmenbedingungen des Innovationsprozesses in der Molkereiwirtschaft
 - 6.1.4 Der Beitrag des Innovationsmanagements zur Gestaltung innovationsfördernder betrieblicher Rahmenbedingungen
 - 6.1.5 Methoden zur Unterstützung des Innovationsprozesses
 - 6.1.6 Zusammenfassung

-
- 6.2 Das Marketing für Milch und Milchwirtschaft** PREUßKER/STEINBIS
- 6.2.1 Milch – ein wertvolles und modernes Lebensmittel
 - 6.2.2 Der Markt für Milch und Milchprodukte
 - 6.2.3 Verbrauchertrends und -entwicklungen
 - 6.2.4 Grundlagen des CMA-Marketings
 - 6.2.5 Instrumente der Absatzförderung für Milch und Milchprodukte – ausgewählte Beispiele
- 6.3 Verbrauchereinstellungen und -verhalten bei Milch, Butter, Käse und Milchfrischprodukten** KEUNECKE
- 6.3.1 Einführung
 - 6.3.2 Milch und Milchprodukte: Marktstrukturen im Wandel
 - 6.3.3 Milch und Milchgetränke
 - 6.3.4 Butter
 - 6.3.5 Käse
 - 6.3.6 Milchfrischprodukte
- 6.4 Erwartungen des Handels an Molkereiprodukte** WORTELKAMP
- 6.4.1 Gefragt sind Produktpersönlichkeiten
 - 6.4.2 Die großen Trends aus Sicht des Handels
- 6.5 Möglichkeiten, Chancen und Grenzen der Markierung von Milch und Milchprodukten** WEINDLMAIER
- 6.5.1 Einleitung
 - 6.5.2 Definition und konstituierende Merkmale eines Markenartikels
 - 6.5.3 Rahmenbedingungen für die Markierung von Milch und Milchprodukten
 - 6.5.4 Chancen und Grenzen verschiedener Formen der Markierung aus Sicht der Molkereiwirtschaft
 - 6.5.5 Die Positionierung von Milchproduktmarken
 - 6.5.6 Fazit: Voraussetzungen für eine erfolgreiche Markenpolitik
- 6.6 Die Erschließung von Auslandsmärkten: Ziele, Strategien, Umsetzung** WEINDLMAIER
- 6.6.1 Einleitung
 - 6.6.2 Definition und Charakteristika des internationalen Marketings

- 6.6.3 Bedeutung der Internationalisierung für die deutsche Molkereiwirtschaft
- 6.6.4 Ansatzpunkte und Strategien der Internationalisierung
- 6.6.5 Fazit

6.7 Regionale Vermarktung von Molkereiprodukten

THIELE/ SCHRÖDER

- 6.7.1 Einleitung
- 6.7.2 Motive für den Kauf intraregional vermarkter Produkte
- 6.7.3 Marktpotenzial intraregional vermarkter Produkte
- 6.7.4 Regionale Vermarktung von Molkereiprodukten
- 6.7.5 Fazit

6.8 Wissenschafts-PR für Milch und Milchprodukte LAMBECK

- 6.8.1 Ausgangssituation/Problemstellung
- 6.8.2 Ziele der Wissenschafts-PR
- 6.8.3 Zielgruppen: Dialog mit Meinungsbildnern
- 6.8.4 Absender: Voraussetzungen und Anforderungen
- 6.8.5 Maßnahmen/Instrumente
- 6.8.6 Konkrete Maßnahmen-Beispiele aus der Wissenschafts-PR der CMA

7 Molkereistruktur

7.1 Rahmenbedingungen der Milchverwertung in Deutschland und ihre strategischen Konsequenzen HÜLSEMEYER

- 7.1.1 Notwendige Einsichten
- 7.1.2 Wettbewerbsumfeld der Molkereien
- 7.1.3 Triebkräfte des Branchenwettbewerbs
- 7.1.4 Möglichkeiten der Behauptung im Markt
- 7.1.5 Strategische Zielsetzungen
- 7.1.6 Konzentrationsausmaße
- 7.1.7 Ursachen zersplitterter Strukturen
- 7.1.8 Anpassungserfordernisse

8 Milchwirtschaftliche Rechtsfragen

8.1 Marktordnungsrecht für Milch und Milcherzeugnisse BELITZ

- 8.1.1 Vorbemerkungen: Entwicklung des EU-Marktordnungsrechts bis Juni 2003

- 8.1.2 Erwägungsgründe und Text der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates
- 8.1.3 Erläuterungen zum Titel 1 der Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates: Binnenmarkt

8.2 Milch-Garantiemengenregelung BRANDL

- 8.2.1 Rechtsgrundlagen
- 8.2.2 Berechnung der Referenzmengen
- 8.2.3 Härtefallregelung
- 8.2.4 „Superabgabe“
- 8.2.5 Übertragung von Milchquoten
- 8.2.6 Fettkorrektur
- 8.2.7 Entzug der Referenzmenge
- 8.2.8 Nichtvermarkter gewinnen
- 8.2.9 Strukturpolitik mit Milchrenten
- 8.2.10 Saldierung
- 8.2.11 Abweichende Regelungen für die neuen Bundesländer bis zum Quotenjahr 1999/2000
- 8.2.12 Ausgleich über Milchprämie
- 8.2.13 Kontrollvorschriften gegen Missbrauch
- 8.2.14 Milchabgaben-Verordnung im Wortlaut
- 8.2.15 Vorschriftensammlung der Bundesfinanzverwaltung

8.3 Milch-Güteverordnung WERNER

- 8.3.1 Verordnungstext
- 8.3.2 Amtliche Begründungen
- 8.3.3 Kommentierung Milch-Güteverordnung
- 8.3.4 Anforderungen an die Verarbeitung der Anlieferungsmilch
- 8.3.5 Übersicht über die Regelungen der Milch-Güte-VO

8.4 EG-Hygienerecht WERNER

- 8.4.1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [Auszug Milch]
- 8.4.2 Verordnung zur Regelung bestimmter Fragen der amtlichen Überwachung des Herstellens, Behandlens und Inverkehrbringens von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung) [Auszug Milch]

- 8.5 Streichfette** WERNER
- 8.5.1 Allgemeiner Überblick
 - 8.5.2 Erzeugnisse der Butterverordnung
 - 8.5.3 Margarineerzeugnisse
 - 8.5.4 Mischfetterzeugnisse
 - 8.5.5 Milcherzeugnisse in anderen Lebensmitteln
- 8.6 Käse und Erzeugnisse aus Käse** WERNER
- 8.6.1 Begriffsbestimmung
 - 8.6.2 Kennzeichnung
- 8.7 Milcherzeugnisse im Sinne der Milcherzeugnisverordnung** WERNER
- 8.7.1 Begriffsbestimmungen nach der Milcherzeugnisverordnung
 - 8.7.2 Kennzeichnung
- 8.8 Milch- und Margarinegesetz** WERNER
- 8.8.1 Gesetzestext
 - 8.8.2 Erläuterungen zum Milch- und Margarinegesetz
 - 8.8.3 Erläuterungen zur EG-Bezeichnungsschutzverordnung
- 8.9 Verordnung (EWG) Nr. 1898/87 des Rates über den Schutz der Bezeichnung der Milch und Milcherzeugnisse bei ihrer Vermarktung** WERNER
- 8.9.1 Verordnungstext
 - 8.9.2 Entscheidung der Kommission
 - 8.9.3 Erläuterungen zur EG-Bezeichnungsschutzverordnung
- 8.10 QUID – Mengenkennzeichnung von Zutaten**
- 8.10.1 Gesetzliche Regelung und Interpretation RADERMACHER
 - 8.10.2 QUID für Milcherzeugnisse WERNER
 - 8.10.3 QUID für Speiseeis und Dessert UNLAND
- 8.11 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung** GÖRGGEN
- 8.11.1 Anwendungsbereich – § 1 LMKV
 - 8.11.2 Modalitäten der Kennzeichnung
 - 8.11.3 Die Kennzeichnungselemente des § 3 Abs. 1 LMKV

8.12 Food Improvement Agents Package (FIAP) – die EG-Zusatzstoff-, Aromen- und Enzymverordnung HAHN

8.12.1 Verordnung über ein einheitliches Zulassungsverfahren

8.12.2 Zusatzstoffzulassungsverordnung

8.12.3 Aromenverordnung

8.12.4 Enzymverordnung

8.13 Die „Konformitätserklärung“ für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäß Bedarfsgegenständeverordnung STÄHLE

8.13.1 Einleitung

8.13.2 Geltende Vorschriften betreffend Konformitätserklärung

8.13.3 Die Konformitätserklärung für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Kunststoff

8.13.4 Erklärungen für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus Zellglasfolien und Keramik sowie für epoxyderivathaltige Lebensmittelbedarfsgegenstände

8.13.5 Erklärungen/Bescheinigungen für anderweitige Lebensmittelbedarfsgegenstände (Edelstahl, Glas, Papier)

8.13.6 Sonstige Informations- und Auskunftspflichten

8.14 Qualitätssicherungsvereinbarungen in der Lebensmittelindustrie HOFFMANN/REUSCH

8.14.1 Was ist Qualität?

8.14.2 Rechtliche Rahmenbedingungen

8.14.3 Fazit

8.15 Überwachung von Lebensmitteln GÖRGEN

8.15.1 Einleitung

8.15.2 Organisation, Aufbau und Zuständigkeiten

8.15.3 Überwachungsmaßnahmen

8.15.4 Beanstandungen

8.15.5 Beschlagnahme

8.16 Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit HAHN

8.16.1 Einleitung

8.16.2 Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht

8.16.3 Rückverfolgbarkeit

8.16.4 Rückruf, Rücknahme und Unterrichtung

- 8.17 EU-Öko-Verordnung HAHN**
- 8.17.1 Einleitung
 - 8.17.2 Ziel und Anwendungsbereich
 - 8.17.3 Ausschluss von Gentechnik
 - 8.17.4 Grundsatz der Flexibilität
 - 8.17.5 Kriterien für die Zulassung von Betriebsmitteln und Stoffen
 - 8.17.6 Aufzeichnungspflichten
 - 8.17.7 Änderungen im Pflanzenbau
 - 8.17.8 Tierhaltung
 - 8.17.9 Verarbeitungsregeln
 - 8.17.10 Kennzeichnungsregeln und -elemente
 - 8.17.11 Auslobung von Jagd- und Fischereierzeugnissen mit Öko-Zutaten
 - 8.17.12 Kontrollsysteem
 - 8.17.13 Importregelung

9 Der europäische Milchmarkt

- 9.1 Europäische Agrarpolitik** (*dieses Kapitel erscheint als Akt.-Lfg.)*

9.2 Harmonisierung des EG-Rechts WERNER

- 9.2.1 Auswirkungen der Cassis-Rechtsprechung
- 9.2.2 Einheitliche Europäische Akte
- 9.2.3 Politik der horizontalen Harmonisierung
- 9.2.4 Vertikale Harmonisierung
- 9.2.5 Richtlinien oder Verordnungen
- 9.2.6 Harmonisierungsbestrebungen der EG-Milchwirtschaft
- 9.2.7 Aspekte des Subsidiaritätsprinzips
- 9.2.8 Zusammenfassung

9.3 Exportförderung im Rahmen der Milchmarktordnung HEUSER

- 9.3.1 Einleitung
- 9.3.2 Beschränkungen
- 9.3.3 Praktische Umsetzung
- 9.3.4 Verbindliche Zolltarifauskunft
- 9.3.5 Anhang I/Nicht-Anhang I-Waren
- 9.3.6 Ausfuhrerstattungen für Anhang I-Waren
- 9.3.7 Lizenzpflicht
- 9.3.8 Beschau durch Zollamt
- 9.3.9 Differenzierte Ausfuhrerstattung
- 9.3.10 Vorauszahlung der Ausfuhrerstattung

-
- 9.3.11 Sanktionen
 - 9.3.12 Warenbeschaffenheit
 - 9.3.13 Sonderfall Nicht-Anhang I-Waren
 - 9.3.14 Ursprung der Ware
 - 9.3.15 Zusammenfassung

10 Internationale Milchfragen

10.1 Milchwirtschaft als Teil der Lebensmittelwirtschaft aus internationaler Sicht KÜTZEMEIER

- 10.1.1 Codex Alimentarius – Bedeutung für den Welthandel
- 10.1.2 Internationaler Milchwirtschaftsverband
- 10.1.3 Codex-Komitees
 - a) Codex-Komitee für Milch und Milcherzeugnisse (CCMMP)
 - b) Codex-Komitee für Lebensmittelhygiene (CCFH)
 - bb) Arbeitsgruppe Validierung
 - c) Codex-Komitee für Grundsatzfragen (CCGP)
 - d) Codex Alimentarius Kommission (CAC)

11 Glossar

12 Stichwortverzeichnis

13 Wichtige Adressen