

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

vom ...

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014¹ (LMG),
auf Artikel 29 des Umweltschutzgesetzes vom 7. Oktober 1983² (USG),
auf die Artikel 16 Absatz 2 und 17 des Gentechnikgesetzes vom 21. März 2003³
(GTG),
auf die Artikel 4 Absatz 1 und 7 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 12. Juni 2009⁴
über die Produktesicherheit (PrSG),
in Ausführung des Bundesgesetzes vom 6. Oktober 1995⁵ über die technischen
Handelshemmnisse (THG),

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Gegenstand und Begriffe

Art. 1 Gegenstand und übriges anwendbares Recht

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. das Herstellen, Verarbeiten, Behandeln, Lagern, Transportieren und Inverkehrbringen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Kennzeichnung und Aufmachung, von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, die Werbung für sie sowie die über sie verbreitete Informationen;
- d. die Selbstkontrolle beim Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, namentlich die Probenahme, die Beurteilungsgrundlagen und Untersuchungsmethoden;
- e. die Ein-, Aus- und Durchfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;

SR

- 1 SR ...
- 2 SR **814.01**
- 3 SR **814.91**
- 4 SR **930.11**
- 5 SR **946.51**

2015-.....

- f. die Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und das bundesinterne Entscheidungsverfahren im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

² Dieser Verordnung gehen vor:

- a. die ie Verordnung vom 23. November 2005⁶ über die Primärproduktion (VPrP) sowie die sich darauf stützenden Erlasse;
- b. die Verordnung vom 23. November 2005⁷ über das Schlachten und die Fleischkontrolle sowie die sich darauf stützenden Erlasse;
- c. das Bundesgesetz vom 21. März 2014⁸ über Bauprodukte (BauPG) sowie die sich darauf stützenden Erlasse; die technischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften finden Anwendung für die Verwendung, Inbetriebnahme, Anwendung oder Installation von Gebrauchsgegenständen, die zugleich Bauprodukte im Sinne des BauPG sind.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung sowie in den vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen bedeuten:

1. *Lebensmittelbetrieb*: betriebliche Einheit eines Unternehmens, die Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt (mit Lebensmitteln umgeht);
2. *Gebrauchsgegenständebetrieb*: betriebliche Einheit eines Unternehmens, das Gebrauchsgegenstände herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, bewirbt, vertreibt oder abgibt (mit Gebrauchsgegenständen umgeht);
3. *Einzelhandelsbetrieb*: Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb, in dem mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten umgegangen wird; dazu gehören Läden, Restaurants, Grossküchen und Betriebskantinen sowie Verteilzentren von Grossverteilern und Engros-Handelsbetriebe;
4. *Zerlegebetrieb*: ein Betrieb zum Entbeinen oder Zerlegen von Fleisch;
5. *verantwortliche Person*: eine natürliche Person, die in einem Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetrieb im Auftrag der Betriebs- oder Unternehmensleitung gegenüber den Vollzugsbehörden die Verantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände trägt;
6. *Umhüllung*: die Hülle oder das Behältnis, die das Lebensmittel unmittelbar umgeben;
7. *Verpackung*: ein Behältnis, das ein oder mehrere umhüllte Lebensmittel enthält;

⁶ SR 916.020

⁷ SR 817.190

⁸ SR 933.0

8. *vorverpacktes Lebensmittel*: ein Lebensmittel, das vor der Abgabe ganz oder teilweise so umhüllt oder verpackt worden ist, dass der Inhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Umhüllung oder die Verpackung geöffnet oder abgeändert wird, und das in dieser Form an Konsumentinnen, Konsumenten oder an Restaurants, Grossküchen, Betriebskantinen oder ähnliche Einrichtungen abgegeben wird; nicht als vorverpackt gelten Lebensmittel, die auf Wunsch der Konsumentinnen oder Konsumenten am Verkaufsort umhüllt oder verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
9. *Verarbeitung*: eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser Verfahren;
10. *unverarbeitetes Lebensmittel*: Lebensmittel, das keiner Verarbeitung unterzogen wurde; als unverarbeitet gelten auch Erzeugnisse, die geteilt, ausgelöst, getrennt, in Scheiben geschnitten, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, enthülst, geschliffen, gekühlt, gefroren, tiefgefroren oder aufgetaut wurden;
11. *Werbung*: Produktinformationen zu Werbezwecken, Reklamen jeder Art sowie die Direktwerbung;
12. *Fernkommunikationstechnik*: Jedes Kommunikationsmittel, das zum Abschluss eines Vertrags zwischen einer Konsumentin oder einem Konsumenten und einer Anbieterin oder einem Anbieter ohne gleichzeitige körperliche Anwesenheit der Vertragsparteien eingesetzt werden kann;
13. *Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate*: Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden sollen;
14. *Zutat*: jeder Stoff und jedes Erzeugnis, einschliesslich Aromen, Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, der oder das bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und, gegebenenfalls in veränderter Form, im Enderzeugnis vorhanden bleibt; als Zutat gilt auch jeder Bestandteil einer zusammengesetzten Zutat; Rückstände gelten nicht als Zutaten;
15. *Inhaltsstoffe*: Stoffe, die in einem bestimmten Lebensmittel natürlicherweise vorkommen;
16. *Mikroorganismen*: Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze, Algen, Protozoen, mikroskopisch kleine Würmer und deren Toxine und Metaboliten;
17. *Verarbeitungshilfsstoffe*: Stoffe, die:
 1. nicht als Lebensmittel verzehrt werden,
 2. bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rück-

stände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind, und

3. sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken;

18. *Zusatzstoffe*: Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können;
19. *Aromen*: Erzeugnisse, die:
 - a. als solche nicht zum Verzehr bestimmt sind und Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern, und
 - b. aus den folgenden Kategorien hergestellt worden sind oder bestehen: Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen, Raucharomen, Aromavorstufen, sonstige Aromen oder deren Mischungen;
20. *Kontaminanten*: jeder Stoff, der einem Lebensmittel nicht absichtlich hinzugefügt wird, jedoch als Rückstand der Gewinnung (einschliesslich der Behandlungsmethoden in Ackerbau, Tierhaltung und Veterinärmedizin), Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung des betreffenden Lebensmittels oder infolge einer Verunreinigung durch die Umwelt im Lebensmittel vorhanden ist; nicht als Kontaminanten gelten Überreste von Insekten, Tierhaare und anderer Fremdbesatz;
21. *Zoonosen*: sämtliche Infektionskrankheiten, die auf natürlichem Weg direkt oder indirekt zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können;
22. *Zoonoseerreger*: sämtliche Viren, Bakterien, Pilze, Parasiten oder sonstige biologische Einheiten, die Zoonosen verursachen können;
23. *Antibiotikaresistenz*: die Fähigkeit von Mikroorganismen, in einer Konzentration eines antimikrobiell wirkenden Stoffes, die gewöhnlich ausreicht, die Vermehrung von Mikroorganismen derselben Gattung zu hemmen oder diese abzutöten, zu überleben oder sich gar zu vermehren.

² Dem Ausdruck *Höchstwert* in dieser Verordnung entsprechen in den auf diese Verordnung gestützten Verordnungen des EDI die Ausdrücke *Höchstmenge*, *Höchstkonzentration*, *Höchstgehalt* und *Höchstwert*.

³ Dem in dieser Verordnung sowie in den darauf abgestützten Verordnungen des EDI im Zusammenhang mit Gebrauchsgegenständen verwendeten Ausdruck "Zubereitung" entspricht der Begriff "Gemisch", wie er in folgenden Erlassen des Rechts der Europäischen Union (EU) verwendet wird:

- a. Verordnung (EG) Nr. 1223/2009⁹;
- b. Richtlinie 2009/48/EG¹⁰.

⁴ Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom EDI gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Bestimmungen des Rechts der Europäischen Union (EU) enthalten sind:

- a. Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002¹¹;
- b. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹²;
- c. Anhang I und Anhang II Abschnitt IV und Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹³;
- d. Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004¹⁴;
- e. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004¹⁵;
- f. Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008¹⁶;
- g. Artikel 2 und Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011¹⁷;

- ⁹ Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel, ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1004/2014, ABl. L 282 vom 26.9.2014, S. 5.
- ¹⁰ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S.1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2014/84/EU, ABl. L 192 vom 1.7.2014, S. 49.
- ¹¹ Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 596/2009, ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14.
- ¹² Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 219/2009, ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109.
- ¹³ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.
- ¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 633/2014, ABl. L 175 vom 14.6.2014, S. 6.
- ¹⁵ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 652/2014, ABl. L 189 vom 27.6.2014, S. 1.
- ¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 282/2008 der Kommission vom 27. März 2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, Fassung gemäss ABl. L 86 vom 28.3.2008, S. 9.
- ¹⁷ Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Än-

- h. Artikel 3 der Richtlinie 2009/48/EG¹⁸.

2. Abschnitt: Grundsätze der Bewilligungsverfahren

Art. 3 Prüfung

¹ Das BLV prüft im Rahmen eines Bewilligungsverfahrens, ob:

- a. das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand sicher ist;
- b. bei Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nach Artikel 46 kein Verstoss gegen das Täuschungsverbot vorliegt.

² Es berücksichtigt dabei auch internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

³ Das EDI kann die Prüfungsgegenstände nach Absatz 1 einschränken oder spezifizieren.

Art. 4 Personen, denen eine Bewilligung erteilt wird

¹ Eine Bewilligung wird an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt.

² Ausländische Geschstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen; diese hat um die Bewilligung nachzusuchen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen.

Art. 5 Befristung, Erneuerung, Erlöschen und Widerruf

¹ Eine Bewilligung ist auf höchstens zehn Jahre zu befristen. Sie kann erneuert werden.

² Eine Bewilligung erlischt, wenn:

- a. das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand in einer Verordnung zugelassen wird; oder
- b. vor Ablauf der Bewilligungsfrist kein Gesuch um Erneuerung eingereicht wird.

³ Das BLV kann eine Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr erfüllt sind. Dies ist namentlich dann der

derung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission; zuletzt geändert durch Delegierte Verordnung (EU) Nr. 78/2014, ABl. L 27 vom 30.1.2014, S. 7.

¹⁸ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S.1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2014/84/EU, ABl. L 192 vom 1.7.2014, S. 49.

Fall, wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse ergeben, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des Gebrauchsgegenstands nicht mehr gewährleistet ist.

Art. 6 Gutachten und weitere Beurteilungsgrundlagen

¹ Das BLV kann das Erteilen einer Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass die Sicherheit des Lebensmittels oder des Gebrauchsgegenstands gewährleistet ist und das Lebensmittel oder der Gebrauchsgegenstand die angegebenen Eigenschaften aufweist. Das Gutachten ist in einer schweizerischen Amtssprache oder in englischer Sprache abzufassen.]

² Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen und Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen, namentlich einen Analysenbericht, verlangen.

Art. 7 Information

¹ Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsbehörden über die erteilten Bewilligungen.

² Es führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen.

2. Kapitel: Lebensmittel

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 8 Beurteilung der Gesundheitsschädlichkeit und der Geeignetheit für den Verzehr

¹ Bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist, sind zu berücksichtigen:

- a. die wahrscheinlichen sofortigen, kurzfristigen und langfristigen Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten sowie auf nachfolgende Generationen;
- b. die wahrscheinlichen kumulativen toxischen Auswirkungen;
- c. die besondere gesundheitliche Empfindlichkeit einer bestimmten Gruppe von Konsumentinnen und Konsumenten, falls das Lebensmittel für diese Gruppe bestimmt ist.

² Bei der Beurteilung, ob ein Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist, ist zu berücksichtigen, ob das Lebensmittel, ausgehend von dem beabsichtigten Verwendungszweck, nicht infolge einer durch Fremdstoffe oder auf andere Weise bewirkten Kontamination, durch Fäulnis, Verderb oder Zersetzung für den Konsum durch den Menschen inakzeptabel geworden ist.

³ Bei den Beurteilungen nach den Absätzen 1 und 2 sind die Kriterien nach Artikel 7 Absatz 3 LMG zusätzlich zu berücksichtigen.

Art. 9 Tierarten, die zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind

Das EDI bestimmt, welche Tierarten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind.

Art. 10 Hygiene

¹ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs muss dafür sorgen, dass Lebensmittel durch Mikroorganismen, Rückstände und Kontaminanten oder auf andere Weise nicht nachteilig verändert werden.

² Sie muss alle Massnahmen und Vorkehrungen treffen, die notwendig sind, um eine Gefahr für den Menschen unter Kontrolle zu bringen.

³ Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gegenstände, wie Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, die Transportmittel sowie die zur Herstellung, zur Lagerung und zum Verkauf der Lebensmittel bestimmten Räume müssen sauber und in gutem Zustand gehalten werden.

⁴ Das EDI legt fest:

- a. die hygienischen Anforderungen an Lebensmittel und deren Herstellung;
- b. die Anforderungen an die Personen, welche mit Lebensmitteln umgehen;
- c. die hygienischen Anforderungen an die Räume und Ausrüstungen, in und mit denen mit Lebensmitteln umgegangen wird;
- d. die Höchstwerte für Mikroorganismen in Lebensmitteln und die Verfahren zu deren Ermittlung;
- e. die Höchstwerte für Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln; es berücksichtigt dabei Anträge nach Artikel 11a Absatz 1 der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005¹⁹.

⁵ Es kann spezielle Bestimmungen erlassen für die Herstellung von Lebensmitteln:

- a. in schwierigen geografischen Lagen;
- b. nach traditionellen Methoden.

Art. 11 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen so beschaffen sein, dass sich daraus bei Behandlung oder Verarbeitung nach guter Herstellungspraxis einwandfreie Lebensmittel ergeben.

Art. 12 Täuschungsverbot

¹ Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung, die Werbung und die Informationen über Lebensmittel müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur,

¹⁹ SR 813.12

Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.

² Verboten sind insbesondere:

- a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
- b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften aufweisen; erlaubt sind Hinweise auf:
 1. die für eine Lebensmittelgruppe geltenden Vorschriften (z. B. betreffend umweltgerechter Produktion, artgerechter Tierhaltung oder Sicherheit der Lebensmittel),
 2. Eigenschaften, welche die einer bestimmten Lebensmittelgruppe zugehörenden Produkte aufweisen;
- c. Hinweise, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind:
 1. Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln zur Förderung der Gesundheit der Bevölkerung (Art. 25),
 2. nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben;
- d. Angaben, die darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, der über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
- e. Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁰, nach einer analogen kantonalen Gesetzgebung oder nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt sind;
- f. Hinweise, die geeignet sind, bei den Konsumentinnen und Konsumenten falsche Vorstellungen über die Schweizer Herkunft eines Lebensmittels im Sinne des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992²¹ zu wecken;
- g. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen; vorbehalten sind die vom EDI festgelegten Bezeichnungen traditioneller alkoholischer Getränke;
- h. bei bewilligungspflichtigen Produkten: Hinweise mit Werbecharakter auf die durch das BLV erteilte Bewilligung.

³ Das EDI regelt:

- a. die Grenzen zulässiger Werbung;
- b. die zulässigen nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben.

²⁰ SR 910.12

²¹ SR 232.11

⁴ Es kann Anforderungen an die Aufmachung sowie an die Umhüllung und Verpackung festlegen.

Art. 13 Verarbeitung und Vermischung bei Nichteinhaltung der Höchstwerte
Lebensmittel, welche die Höchstwerte nicht einhalten, dürfen nur weiterverarbeitet oder zur Behebung der Höchstwertüberschreitung vermischt werden, wenn dies der GHP entspricht oder wenn das Lebensmittelrecht dies vorsieht.

Art. 14 Umschriebene Lebensmittel

¹ Das EDI kann zum Schutz der Gesundheit und zum Schutz vor Täuschungen Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen umschreiben und für sie eine Sachbezeichnung und Anforderungen festlegen.

² Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den Anforderungen entsprechen.

2. Abschnitt: Neuartige Lebensmittel

Art. 15 Begriff

Neuartige Lebensmittel sind Lebensmittel, die in der Schweiz vor dem 15. Mai 1997 noch nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden, wenn sie unter eine der folgenden Kategorien fallen:

- a. Lebensmittel mit einer neuen oder absichtlich geänderten molekularen Struktur, bei denen diese Struktur vor dem 15. Mai 1997 nicht verwendet wurde;
- b. Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden;
- c. Lebensmittel, die aus Material mineralischen Ursprungs bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden;
- d. Lebensmittel, die aus Pflanzen oder ihren Teilen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden; ausgenommen sind Lebensmittel die über lange Zeit in der Schweiz sicher verwendet wurden und aus Pflanzen oder einer Vielzahl von Pflanzen der gleichen Gattung bestehen, daraus isoliert oder hergestellt wurden mittels:
 1. traditioneller Methoden, die vor dem 15. Mai 1997 verwendet wurden, oder
 2. nicht traditioneller Methoden, die vor dem 15. Mai 1997 nicht verwendet wurden, aber keine wesentlichen Veränderungen ihrer Zusammensetzung oder Struktur bewirken, die sich auf ihren Nährwert, die Art ihrer Verstoffwechslung oder ihren Gehalt an unerwünschten Stoffen auswirken;

- e. Lebensmittel, die aus Tieren oder aus Teilen von Tieren bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden, ausser Lebensmittel aus Tieren, die mit traditionellen, vor dem 15. Mai 1997 angewendeten Praktiken gezüchtet wurden, sofern diese Lebensmittel über lange Zeit sicher in der Schweiz verwendet wurden;
- f. Lebensmittel, bei deren Herstellung ein neues, vor dem 15. Mai 1997 für die Herstellung von Lebensmitteln nicht verwendetes Produktionsverfahren angewandt wird und bei denen dieses Produktionsverfahren wesentliche Veränderungen von deren Zusammensetzung oder Struktur bewirkt, die sich auf deren Nährwert, die Art ihrer Verstoffwechslung oder deren Gehalt an unerwünschten Stoffen auswirken;
- g. Lebensmittel, das technisch hergestelltes Nanomaterial enthält oder aus diesem besteht; als technisch hergestelltes Nanomaterial gilt jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleibt;
- h. Vitamine, Mineralstoffe und andere Stoffe:
 - 1. auf die ein neues Produktionsverfahren gemäss Buchstabe f angewandt worden ist; oder
 - 2. die technisch hergestellte Nanomaterialien gemäss Buchstabe g enthalten oder aus diesen bestehen;
- i. Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 ausschliesslich in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet wurden und nun in anderen Lebensmitteln als in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden sollen.

Art. 16 Verkehrsfähigkeit

Neuartige Lebensmittel sind verkehrsfähig, wenn sie vom:

- a. EDI in einer Verordnung als verkehrsfähig bezeichnet worden sind; oder
- b. BLV nach Artikel 17 bewilligt worden sind.

Art. 17 Bewilligung

¹Neuartige Lebensmittel, die das EDI nicht als verkehrsfähig erklärt hat, bedürfen vor ihrem Inverkehrbringen einer Bewilligung durch das BLV.

²Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. das Lebensmittel kein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellt;
- b. kein Verstoß gegen das Täuschungsverbot vorliegt;

- c. das neuartige Lebensmittel, das ein bestehendes Lebensmittel ersetzen soll, nicht derart davon abweicht, dass sein normaler Konsum für die Konsumentinnen und Konsumenten ernährungsmässig nachteilige Folgen hat.

³ Für traditionelle ausländische Lebensmittel, die aus der Primärproduktion stammen und für die ein Nachweis über ihre sichere Verwendung als Lebensmittel im Erzeugerland vorliegt, sieht das EDI erleichterte Bewilligungsanforderungen vor. Es erteilt die Bewilligung in der Form der Allgemeinverfügung. Wird das Gesuch abgewiesen, so erfolgt dies in der Form der Einzelverfügung.

⁴ Die Bewilligungsverfahren richten sich nach den Artikeln 4-7. Allgemeinverfügungen nach Absatz 3 werden unbefristet erteilt.

⁵ Das EDI regelt die Einzelheiten der Bewilligungsverfahren.

Art. 18 Verwendung neuartiger Lebensmittel als Zutat

¹ Vom BLV bewilligte neuartige Lebensmittel sowie neuartige Lebensmittel nach Artikel 16 Buchstabe a dürfen als Zutat in einem zusammengesetzten Lebensmittel eingesetzt werden.

² Auflagen für das neuartige Lebensmittel gelten für das zusammengesetzte Lebensmittel sinngemäss.

Art. 19 Neue Erkenntnisse über die Sicherheit neuartiger Lebensmittel

Wer neuartige Lebensmittel herstellt, verarbeitet, importiert oder in Verkehr bringt muss dem BLV unverzüglich und unaufgefordert neue Erkenntnisse über die Sicherheit des Lebensmittels melden.

3. Abschnitt: Lebensmittelbetriebe

Art. 20 Meldepflicht

¹ Wer mit Lebensmitteln umgeht, hat seine Tätigkeit der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden. Beim Umgang mit alkoholischen Getränken ist in der Meldung anzugeben:

- a. die Handelsform (Ausschank, Detailhandel);
- b. die Art des gehandelten Alkohols (Spirituosen, Wein, Bier, usw.).

² Ausgenommen ist die gelegentliche Abgabe in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten und Ähnlichem.

³ Zu melden sind auch wichtige Veränderungen im Betrieb sowie die Betriebschliessung.

Art. 21 Bewilligungspflicht

¹ Betriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, bedürfen der Bewilligung durch die zuständige kantonale Vollzugsbehörde.

² Keine Bewilligung benötigen:

- a. Betriebe, die nur im Bereich der Primärproduktion tätig sind;
- b. Betriebe, die nur Transporttätigkeiten ausüben;
- c. Betriebe, die nur Lebensmittel tierischer Herkunft lagern, für die keine Temperaturregelung besteht;
- d. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- e. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Lebensmittelbetriebe abgeben, wenn sie diese Lebensmittel davor lediglich lagern oder transportieren;
- f. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel tierischer Herkunft an andere Einzelhandelsbetriebe abgeben, wenn es sich dabei um eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang handelt;
- g. Betriebe, die nur Lebensmittel herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben, die sowohl Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft als auch Fleisch-erzeugnisse, Gelatine, Kollagen, bearbeitete Mägen, bearbeitete Blasen, bearbeitete Därme, Grieben, ausgelassene tierische Fette, verarbeitete Fischer-eierzeugnisse, Milchprodukte oder Eiprodukte enthalten;
- h. Betriebe, die nur Erzeugnisse aus der Imkerei herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder abgeben.

³ Die Bewilligung wird erteilt, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllt sind.

⁴ Werden in einem bewilligten Betrieb Umbauten vorgenommen, die sich auf die Lebensmittelhygiene auswirken könnten, so ist dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

4. Abschnitt: Stoffe und Zusätze**Art. 22** Inhaltsstoffe

Das EDI beurteilt Inhaltsstoffe daraufhin, ob sie gesundheitsschädlich sind und legt für sie Höchstwerte fest.

Art. 23 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

Das EDI regelt die Zulässigkeit sowie die Höchstwerte der einzelnen Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme.

Art. 24 Verarbeitungshilfsstoffe

Das EDI kann die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln. Es kann Höchstwerte festlegen.

Art. 25 Zusatz von Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln

¹ Lebensmitteln dürfen Vitamine und Mineralstoffe sowie andere Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt werden.

² Das EDI erlässt Anwendungsbeschränkungen und regelt die Höchstwerte.

Art. 26 Zusatz von Mikroorganismen zu Lebensmitteln

¹ Lebensmitteln dürfen Mikroorganismen zugesetzt werden, wenn dies für die Herstellung notwendig oder für die Erreichung einer spezifischen Eigenschaft des Lebensmittels erwünscht ist.

² Die zugesetzten Mikroorganismen müssen für Lebensmittelzwecke geeignet sein.

³ Das EDI kann weitere Anforderungen an Mikroorganismen festlegen.

5. Abschnitt: Technologische Verfahren**Art. 27** Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit biologischen, chemischen oder physikalischen Verfahren unterzogen werden.

² Die Verfahren sind so anzuwenden, dass sie:

- a. nicht zu gesundheitsschädlichen Lebensmitteln führen; und
- b. die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändern.

³ Lebensmittel, welche verdorben oder im Werte vermindert sind, dürfen nicht mit Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt werden.

⁴ Das EDI regelt:

- a. für die Wärmebehandlungen, die Kühllhaltung und das Tiefgefrieren die Rahmenbedingungen und die Temperaturen;
- b. für die biologischen, chemischen und physikalischen Verfahren die technologischen Einzelheiten und die Anwendungsbedingungen.

Art. 28 Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen

¹ Das EDI umschreibt in einer Verordnung die Verfahren, die für die Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser verwendet werden dürfen.

² Das BLV kann Behandlungen nach Absatz 1, die das EDI noch nicht umschrieben hat, vorläufig bewilligen. Es erteilt die Bewilligung, wenn eine Gesundheitsgefährdung nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 4-7.

6. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen

Art. 29 Begriff

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind Organismen, deren genetisches Material so verändert worden ist, wie dies unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht vorkommt (Art. 5 Abs. 2 GTG).

Art. 30 Bewilligungspflicht

¹ Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden und die zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, bedarf der Bewilligung durch das BLV.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. die Erzeugnisse nach Absatz 1 nach dem Stand der Wissenschaft sicher sind;
- b. die Erzeugnisse nach Absatz 1 die Bestimmungen und Voraussetzungen nach den folgenden Gesetzen erfüllen:
 1. Tierschutzgesetz vom 16. Dezember 2005²²,
 2. USG,
 3. GTG,
 4. Epidemiengesetz vom 18. Dezember 1970²³,
 5. Landwirtschaftsgesetz vom 29. April 1998²⁴,
 6. Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966²⁵;
- c. die Erzeugnisse nach Absatz 1, ausgenommen solche, die aus GVO gewonnen wurden, zusätzlich die für diese Erzeugnisse relevanten umweltrechtli-

²² SR 455

²³ SR 818.101

²⁴ SR 910.1

²⁵ SR 916.40

chen Anforderungen nach der Freisetzungsverordnung vom 10. September 2008²⁶ erfüllen.

³ Handelt es sich um Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind oder solche enthalten, so leitet das BLV das Bewilligungsverfahren. Es erteilt eine Bewilligung nur dann, wenn das Bundesamt für Umwelt (BAFU) und das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) dem Inverkehrbringen zustimmen.

⁴ Im Übrigen wird das Bewilligungsverfahren durch das EDI geregelt.

Art. 31 Toleranz

¹ Keine Bewilligung ist erforderlich für das Vorhandensein von Material nach Artikel 30 Absatz 1, wenn:

- a. das Material lediglich in geringen Anteilen vorhanden ist;
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials zu vermeiden; und
- c. nach dem Stand der Wissenschaft oder nach der Erfahrung eine Verletzung der Grundsätze nach den Artikeln 6–9 GTG ausgeschlossen werden kann.

² Das EDI legt fest, bis zu welcher Höhe Anteile im Sinne von Absatz 1 Buchstabe a als gering gelten. Es regelt das Verfahren zur Beurteilung, ob das Material die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

³ Das BLV nimmt die Prüfung vor. Es erlässt in einer Verordnung eine Liste mit demjenigen Material, das die Voraussetzung nach Absatz 1 Buchstabe c erfüllt.

Art. 32 Pflicht zur Dokumentation

¹ Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, abgibt, hat die Abnehmerin oder den Abnehmer mit einer Dokumentation darauf hinzuweisen. Diese Pflicht gilt nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

² Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe einführt, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, hat dazu eine Dokumentation einzufordern.

³ Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn:

- a. keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent enthält; und
- b. belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

⁴ Auf die Dokumentation kann nicht verzichtet werden für Mikroorganismen, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden.

⁵ Das EDI regelt den Inhalt der Dokumentation und die Aufbewahrungsfrist.

²⁶ SR 814.911

Art. 33 Trennung des Warenflusses

¹ Wer mit Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen umgeht, die GVO sind oder solche enthalten, hat im Rahmen der guten Herstellungspraxis Vorgaben festzulegen und Massnahmen zu ergreifen, um unerwünschte Vermischungen mit gentechnisch nicht veränderten Organismen zu vermeiden.

² Das EDI legt zu diesem Zweck die Anforderungen an ein geeignetes System zur Qualitätssicherung fest.

7. Abschnitt: Lebensmittel von Versuchstieren**Art. 34**

¹ Lebensmittel, die von Tieren stammen, denen in klinischen Versuchen pharmakologisch wirksame Stoffe verabreicht wurden, die nicht zugelassen sind, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

² Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 3–7.

8. Abschnitt: Kennzeichnung und Werbung**Art. 35** Vorverpackte Lebensmittel

¹ Wer vorverpackte Lebensmittel abgibt, muss folgende Angaben machen:

- a. die Sachbezeichnung;
- b. die Zusammensetzung (Zutaten);
- c. Lebensmittel oder Zutaten mit einem Allergiepotenzial;
- d. die Haltbarkeit;
- e. das Produktionsland der Lebensmittel;
- f. die Herkunft der Zutaten, die ein Lebensmittel charakterisierend;
- g. eine Nährwertdeklaration;
- h. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (z. B. Bestrahlung);
- i. gegebenenfalls Hinweise zur sachgemässen Verwendung.

² Die Angaben müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift.

³ Sie müssen in mindestens einer Amtssprache abgefasst sein. Sie können ausnahmsweise nur in einer andern Sprache abgefasst sein, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz dadurch genügend und unmissverständlich über das

Lebensmittel informiert werden. Warnaufschriften müssen in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Ortes abgefasst werden, an dem das Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird.

⁴ Das EDI regelt:

- a. wie die Angaben im Einzelnen zu erfolgen haben;
- b. die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung.

⁵ Es kann für bestimmte Lebensmittelgruppen Ausnahmen vorsehen. Es kann vorschreiben, dass Lebensmittel mit zusätzlichen Angaben gekennzeichnet werden müssen.

Art. 36 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

¹ Auf GVO ist hinzuweisen bei:

- a. Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO-Erzeugnisse sind;
- b. Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten;
- c. Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO-Erzeugnisse sind und als solche abgegeben werden.

² Werden die gentechnisch veränderten Mikroorganismen als solche abgegeben, ist auf die gentechnische Veränderung hinzuweisen.

³ Ein besonderer Hinweis ist zulässig, wenn bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen oder Verarbeitungshilfsstoffen vollständig auf die Anwendung von Gentechnik verzichtet wurde.

⁴ Das EDI regelt:

- a. die Art und Weise der Kennzeichnung;
- b. die Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht;
- c. die bei vollständigem Verzicht auf die Anwendung der Gentechnik zulässigen Hinweise.

Art. 37 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

¹ Das EDI legt fest, welche nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben verwendet werden dürfen.

² Das BLV kann nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben im Einzelfall bewilligen, wenn:

- a. anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Dokumentationen der Nachweis erbracht werden kann, dass das betreffende Erzeugnis die angegebenen Eigenschaften aufweist; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Lebensmittels getäuscht werden.

³ Wissenschaftliche Daten und Informationen zur Bewilligung einer gesundheitsbezogenen Angabe dürfen ohne Zustimmung der Bewilligungsinhaberin oder des Bewilligungsinhabers während fünf Jahren ab Datum der Bewilligung nicht zugunsten einer anderen Gesuchstellerin oder eines anderen Gesuchstellers verwendet werden, wenn:

- a. die Bewilligungsinhaberin oder der Bewilligungsinhaber die wissenschaftlichen Daten und Informationen bei der Gesuchseinreichung als geschützt bezeichnet;
- b. die Bewilligungsinhaberin oder der Bewilligungsinhaber zum Zeitpunkt der Gesuchseinreichung ausschliesslichen Anspruch auf Nutzung der Daten hat; und
- c. die gesundheitsbezogene Angabe ohne Vorlage dieser Daten nicht zugelassen worden wäre.

Art. 38 Offen angebotene Lebensmittel

¹ Über offen angebotene Lebensmittel sowie über Lebensmittel, die von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung angeboten werden, ist in gleicher Weise zu informieren wie über vorverpackte Lebensmittel. Auf schriftliche Angaben kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet ist.

² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:

- a. bei Fleisch und Fisch: die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres;
- b. bei einem zusammengesetzten Lebensmittel: die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres bei Fleisch und Fisch, wenn diese nach den vom EDI erlassenen Bestimmungen über die Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten bei vorverpackten Lebensmitteln angegeben werden muss;
- c. Lebensmittel oder Zutaten mit einem Allergiepotenzial (Art. 35 Abs. 1 Bst. c);
- d. die Anwendung gentechnischer oder besonderer technologischer Verfahren bei der Herstellung (Art. 35 Abs. 1 Bst. h).

³ Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch die Konsumentinnen und Konsumenten zubereitet werden, wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen sowie auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände.

⁴ Das EDI regelt, wie die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 im Einzelnen zu erfolgen haben. Es kann festlegen, dass über Fleisch und Fisch zusätzliche Informationen schriftlich erfolgen müssen.

Art. 39 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Wer Rohstoffe, Zwischenprodukte oder Halbfabrikate abgibt, hat dafür zu sorgen, dass alle Angaben, die zur Erfüllung der Pflichten zur Information über die daraus hergestellten Lebensmittel erforderlich sind, mitgeliefert werden.

Art. 40 Werbebeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrung

¹ Die Werbung für Säuglingsanfangsnahrung darf nur in der Säuglingspflege gewidmeten Veröffentlichungen und in wissenschaftlichen Publikationen erscheinen und nur wissenschaftliche und sachbezogene Informationen enthalten. Diese Information darf nicht implizieren oder suggerieren, dass Flaschennahrung der Muttermilch gleichwertig oder überlegen ist.

² Es darf keine Werbung in Einzelhandelsgeschäften geben, welche die Konsumentinnen und Konsumenten durch Verteilung von Proben oder mit anderen Werbemitteln wie besonderen Auslagen, Rabattmarken, Zugabeartikeln, Sonderangeboten, Lockartikeln oder Koppelungsgeschäften direkt auf Einzelhandelsebene zum Kauf von Säuglingsanfangsnahrung anregt.

³ Das Verteilen kostenloser oder verbilligter Erzeugnisse, Proben oder anderer Werbegeschenke an die Öffentlichkeit oder an schwangere Frauen, Mütter und deren Familienmitglieder ist untersagt, sei es direkt oder indirekt über das Gesundheitsvorsorgewesen.

9. Abschnitt: Abgabe alkoholischer Getränke**Art. 41**

¹ Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

² Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf dem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf das Mindestabgabalter gemäss der Lebensmittel und der Alkoholhandelsgesetzgebung hinzuweisen.

³ Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten und Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden;
- b. in Publikationen, die sich hauptsächlich an Jugendliche wenden;
- c. auf Gegenständen, die hauptsächlich Jugendliche benutzen;
- d. auf Gegenständen, die an Jugendliche unentgeltlich abgegeben werden.

⁴ Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten, oder entsprechend aufgemacht sein.

10. Abschnitt: Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken

Art. 42

¹ Werden Lebensmittel, Rohstoffe, Zwischenprodukte oder Halbfabrikate mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken angeboten, so müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die gleichen Informationen verfügen, die bei der Abgabe vor Ort zur Verfügung gestellt werden müssen. Dabei gilt:

- a. Zum Zeitpunkt des Anbietens der Ware müssen alle gestützt auf diese Verordnung anzubringenden Angaben verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel, die eindeutig anzugeben sind, unentgeltlich bereitgestellt werden; ausgenommen ist das Haltbarkeitsdatum.
- b. Zum Zeitpunkt der Lieferung der Ware müssen alle gestützt auf diese Verordnung anzubringenden Angaben verfügbar sein.

² Absatz 1 Buchstabe a gilt nicht für Lebensmittel, die in Automaten oder automatisierten Anlagen zum Verkauf angeboten werden.

3. Kapitel: Gebrauchsgegenstände

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 43 Verbot

Verboten sind Gebrauchsgegenstände, bei denen auf Grund ihrer Form, ihres Geruchs, ihrer Farbe, ihres Aussehens, ihrer Aufmachung, ihrer Etikettierung, ihres Volumens oder ihrer Grösse vorhersehbar ist, dass sie insbesondere von Kindern mit Lebensmitteln verwechselt werden können, deshalb in den Mund genommen werden und dadurch die Gesundheit gefährden können.

Art. 44 Verwendung von Biozidprodukten im Zusammenhang mit Gebrauchsgegenständen

¹ Gebrauchsgegenstände dürfen nur mit Biozidprodukten behandelt werden und es dürfen ihnen nur Biozidprodukte absichtlich zugesetzt werden, deren Wirkstoffe in der Liste nach Anhang 1 oder 2 der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005²⁷ (VBP) für den entsprechenden Verwendungszweck aufgeführt sind. Im Übrigen gelten die Artikel 30-31b und 62c VBP analog.

² Für kosmetische Mittel und für Spielzeug legt das EDI strengere Beschränkungen fest.

²⁷ SR 813.12

Art. 45 Kennzeichnung, Werbung und Verpackung

¹ Zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmte Gebrauchsgegenstände müssen einschlägige Informationen aufweisen über die Gefahren, die von dem Produkt bei der normalen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Verwendung innerhalb der angegebenen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Gebrauchsdauer ausgehen und die ohne entsprechende Warnhinweise nicht unmittelbar erkennbar sind.

² Die Angaben über Gebrauchsgegenstände müssen angebracht werden:

- a. an gut sichtbarer Stelle;
- b. in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift;
- c. in mindestens einer Amtssprache; Warntafeln müssen in der Amtssprache oder den Amtssprachen des Ortes abgefasst werden, an dem der Gebrauchsgegenstand in den Verkehr gebracht wird.

³ Hinweise irgendwelcher Art auf eine krankheitsheilende, -lindernde oder -verhütende Wirkung von Gebrauchsgegenständen (z. B. medizinische oder therapeutische Eigenschaften, desinfizierende oder entzündungshemmende Wirkungen) sind verboten.

⁴ Bei Zahn- und Mundpflegemitteln sind Hinweise auf kariesverhütende sowie auf andere zahnmedizinisch vorbeugende Eigenschaften erlaubt, wenn sie wissenschaftlich belegt werden können.

⁵ Das EDI regelt:

- a. die Einzelheiten der Kennzeichnung von Gebrauchsgegenständen sowie die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung für diese;
- b. wie die Angaben auszugestalten und anzubringen sind;
- c. welche Anforderungen Aufmachung und Verpackung erfüllen müssen.

2. Abschnitt: Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Bedarfsgegenstände)**Art. 46** Definition

Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln (Bedarfsgegenstände), einschliesslich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, sind Gebrauchsgegenstände, die dazu bestimmt sind oder bei denen erwartet werden kann, dass sie bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln mittelbar oder unmittelbar in Berührung kommen.

Art. 47 Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände dürfen an Lebensmittel direkt oder indirekt Stoffe nur in Mengen abgeben, die:

- a. gesundheitlich unbedenklich sind;

- b. technisch unvermeidbar sind; und
 - c. keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen.
- ² Bei der Herstellung Bedarfsgegenständen ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.
- ³ Das EDI regelt die Einzelheiten der Anforderungen.
- ⁴ Es kann:
- a. Bestimmungen zur guten Herstellungspraxis erlassen;
 - b. für bestimmte Bedarfsgegenstände vorsehen, dass sie nur mit Konformitätserklärungen in den Verkehr gebracht werden dürfen;
 - c. für bestimmte Bedarfsgegenstände Ausnahmen von Absatz 1 Buchstabe c vorsehen.

Art. 48 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungspflicht und Bewilligungsverfahren

¹ Plastikrecyclingverfahren zur Herstellung von Bedarfsgegenständen bedürfen einer Bewilligung durch das BLV.

² Keiner Bewilligung bedürfen Recyclingverfahren nach guter Herstellungspraxis, bei denen Bedarfsgegenstände aus widerverwertetem Kunststoff hergestellt werden:

- a. der aus Monomeren und Ausgangsstoffen gefertigt wurde, die mittels chemischer Depolymerisation von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff erzeugt worden sind,
- b. der direkt am Produktionsstandort aus Produktionsverschnitt oder Produktionsresten gefertigt wurden; sie dürfen an einem anderen Standort verwendet werden,
- c. der hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff zum Einsatz kommt.

³ Eine Bewilligung wird an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt.

⁴ Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsbehörden über die erteilten Bewilligungen. Es führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen.

Art. 49 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungsvoraussetzungen

¹ Ein Plastikrecyclingverfahren wird durch das BLV bewilligt, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Das Kunststoff-Ausgangsmaterial weist eine Qualität auf, die garantiert, dass das Endprodukt den Anforderungen von Artikel 47 entspricht.
- b. Das Kunststoff-Ausgangsmaterial stammt aus Bedarfsgegenständen, die den Anforderungen für den Kontakt mit Lebensmitteln entsprechen.

- c. Das Kunststoff-Ausgangsmaterial stammt aus einem geschlossenen überwachten Produktionskreislauf, der gewährleistet, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen werden kann. Oder es wurde durch eine geeignete wissenschaftliche Methode nachgewiesen, dass mit dem Plastikrecyclingverfahren Kontaminationen des Kunststoff-Ausgangsmaterials bis auf Konzentrationen vermindert werden können, die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen;
- d. Bezüglich der Qualität des wiederverwerteten Kunststoffs werden vorab Kriterien definiert, die gewährleisten, dass die Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff die Anforderungen nach Artikel 47 erfüllen.
- e. Für die Verwendung des recycelten Kunststoffs liegen Verwendungsbedingungen vor, die gewährleisten, dass die Bedarfsgegenstände aus wiederverwertetem Kunststoff die Anforderungen nach Artikel 47 erfüllen.
- f. Beim Plastikrecyclingverfahren kommt ein geeignetes Qualitätssicherungssystem zur Anwendung.

² Das EDI regelt die Anforderungen an das Qualitätssicherungssystem.

Art. 50 Plastikrecyclingverfahren: Gesuchsunterlagen und Inhalt der Bewilligung

Das EDI regelt:

- a. welche Dokumente den Bewilligungsgesuchen beizulegen sind;
- b. was der Inhalt einer Bewilligung zu sein hat.

3. Abschnitt: Kosmetische Mittel

Art. 51 Definition

¹ Kosmetische Mittel sind Stoffe oder Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, äusserlich mit bestimmten Teilen des menschlichen Körpers wie der Haut, dem Behaarungssystem, den Nägeln, den Lippen und äusseren intimen Regionen oder mit den Zähnen und den Schleimhäuten der Mundhöhle in Berührung zu kommen, und zwar zu dem ausschliesslichen oder überwiegenden Zweck, diese zu reinigen, zu parfümieren, ihr Aussehen zu verändern, sie zu schützen, sie in gutem Zustand zu halten oder den Körpergeruch zu beeinflussen.

² Stoffe oder Zubereitungen, die dazu bestimmt sind, eingenommen, eingeatmet, injiziert oder in den menschlichen Körper implantiert zu werden, gelten nicht als kosmetische Mittel.

Art. 52 Anforderungen

Das EDI regelt:

- a. die zulässigen Stoffe;

- b. die Anwendungsbedingungen;
- c. die Reinheitsanforderungen an die Stoffe.

Art. 53 Verpackungen kosmetischer Mittel

Die Verpackungen kosmetischer Mittel dürfen an diese nur Stoffe in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich und technisch unvermeidbar sind und keine Veränderung der Zusammensetzung oder der organoleptischen Eigenschaften herbeiführen.

Art. 54 Gute Herstellungspraxis

¹ Bei der Herstellung kosmetischer Mittel ist die gute Herstellungspraxis zu beachten.

² Das EDI kann Bestimmungen zur guten Herstellungspraxis erlassen.

Art. 55 Sicherheitsbewertung

¹ Im Rahmen der Selbstkontrolle ist eine Sicherheitsbewertung vorzunehmen und ein Sicherheitsbericht zu erstellen.

² Das EDI regelt die Einzelheiten der Sicherheitsbewertung.

Art. 56 Werbung

Das EDI regelt:

- a. die Grenzen der Zulässigkeit von Werbung;
- b. welchen Kriterien die Werbung über kosmetische Mittel sowie die über sie verbreitete Information zu entsprechen hat.

Art. 57 Meldung ernster unerwünschter Wirkungen

Treten im Zusammenhang mit einem kosmetischen Mittel ernste unerwünschte Wirkungen auf, so sind diese dem BLV unverzüglich zu melden.

Art. 58 Tierversuche

¹ Das Inverkehrbringen kosmetischer Mittel ist verboten, wenn deren endgültige Zusammensetzung oder einzelne Bestandteile dieser Zusammensetzung mit Tierversuchen getestet worden sind, um:

- a. die Einhaltung der Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung zu überprüfen; oder
- b. die kosmetische Wirkung der Zusammensetzung oder der verwendeten Substanzen zu beurteilen.

² Für die Selbstkontrolle sind anstelle von Tierversuchen alternative, international validierte Methoden zu verwenden.

³ Das EDI regelt die bei der Selbstkontrolle anwendbaren alternativen Methoden zu Tierversuchen.

⁴ Das BLV kann Ausnahmen von der Pflicht zur Anwendung von Methoden nach Absatz 2 gestatten, sofern bezüglich der Sicherheit eines bestehenden Kosmetikbestandteils ernsthafte Bedenken bestehen. Eine Ausnahme wird nur gewährt, wenn:

- a. der Bestandteil weit verbreitet ist und nicht durch einen anderen Bestandteil mit ähnlicher Funktion substituiert werden kann;
- b. das spezifische Gesundheitsproblem für den Menschen begründet und die Notwendigkeit der Durchführung von Tierversuchen anhand eines detaillierten Forschungsprotokolls, das als Grundlage für die Bewertung vorgeschlagen wurde, nachgewiesen wird.

Art. 59 An der Herstellung, am Vertrieb oder an der Anwendung kosmetischer Mittel beteiligte Personen

¹ Das EDI regelt die Einzelheiten der Pflichten der an der Herstellung und am Vertrieb kosmetischer Mittel beteiligten Personen; dazu gehören auch Bestimmungen über:

- a. das Aufbewahren und den Inhalt von Unterlagen zuhanden der Vollzugsbehörde,
- b. das Meldeverfahren für ernste unerwünschte Wirkungen.

² Es kann Anforderungen an die Fachkenntnisse folgender Personen aufstellen:

- a. Personen, welche die Sicherheitsbewertung vornehmen;
- b. Personen, die kosmetische Mittel anwenden oder abgeben, die bei nicht sachgemässer Handhabung die Gesundheit gefährden können.

4. Abschnitt: Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut- oder Haarkontakt

Art. 60 Allgemeine Anforderungen

¹ Gegenstände, die bei bestimmungsgemäsem oder üblicherweise zu erwartendem Gebrauch mit der Haut, den Haaren oder den Schleimhäuten des Mundes oder der äusseren Genitalregionen in Berührung gelangen wie Kleidungsstücke, Schmuck, Perücken, Zahnbürsten, Zahnstocher, Zahnseide, Bestecke, Windeln und Nuggis, dürfen Stoffe nur in Mengen abgeben, die gesundheitlich unbedenklich sind.

² Diesen Gegenständen dürfen aromatisierende, parfümierende oder desodorierende Substanzen zugesetzt werden.

³ Verboten ist der Zusatz von Substanzen, die den Erzeugnissen pharmakologische Wirkungen verleihen, wie Nikotin oder Desinfektionsmittel.

⁴ Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit von Gegenständen nach Absatz 1 fest. Dazu gehören auch Bestimmungen über die Migration toxischer oder allerge-

ner Stoffe, die von Gegenständen, die bestimmungsgemäss während längerer Zeit intensiv mit der Haut oder anderen Teilen des menschlichen Körpers in Berührung kommen, an diese abgegeben werden können.

Art. 61 Piercing, Tätowierung, Permanent-Make-up und verwandte Praktiken

¹ Betriebe, die Tätowierungen und Permanent-Make-up anbieten, haben dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden.

² Das EDI legt Anforderungen fest an die Sicherheit von:

- a. Tätowierfarben und Farben für Permanent-Make-up;
- b. Apparaten und Instrumenten für Piercing, Tätowierung und Permanent-Make-up.

Art. 62 Afokale kosmetische Kontaktlinsen

¹ Afokale (brennpunktlose) kosmetische Kontaktlinsen dienen insbesondere der Veränderung der Augenfarbe oder der Form der Pupille und sind nicht für die Korrektur der Fehlsichtigkeit bestimmt.

² Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit afokaler kosmetischer Kontaktlinsen fest.

Art. 63 Textile Materialien und Ledererzeugnisse

¹ Textile Materialien sind textile Gegenstände, die:

- a. bestimmungsgemäss direkt oder indirekt am Körper getragen werden, wie Kleidungsstücke, Perücken, Fasnachtskleider;
- b. zur Ausstattung und Auskleidung von Räumen bestimmt sind, wie Bettwäsche, Tischtücher, Möbelstoffe, Teppiche, Vorhänge.

² Das EDI legt die Anforderungen an die Entflammbarkeit und Brennbarkeit textiler Materialien fest.

³ Es kann Höchstmengen für die Abgabe von Stoffen (wie Azofarbstoffen und deren Zersetzungsprodukten) aus textilen Materialien oder aus Ledererzeugnissen an die Haut festlegen.

5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder

Art. 64 Spielzeug

¹ Als Spielzeug gelten alle Gegenstände, die dazu bestimmt oder gestaltet sind, von Kindern bis 14 Jahren zum Spielen verwendet zu werden. Um als Spielzeug zu gelten, muss ein Gegenstand nicht ausschliesslich für den Zweck des Spielens vorgesehen sein.

² Spielzeug, einschliesslich der darin enthaltenen chemischen Stoffe, darf bei bestimmungsgemäsem oder vorhersehbarem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern die Sicherheit oder Gesundheit der Benutzerinnen und Benutzer sowie Dritter nicht gefährden.

³ Die Fähigkeiten der Benutzerinnen und Benutzer sowie gegebenenfalls von deren Aufsichtspersonen sind insbesondere bei solchem Spielzeug zu berücksichtigen, das dazu bestimmt ist, von Kindern unter 3 Jahren oder von anderen bestimmten Altersgruppen verwendet zu werden.

⁴ Die auf Spielzeug angebrachten Etiketten und die beiliegenden Gebrauchsanweisungen müssen die Benutzerinnen und Benutzer oder deren Aufsichtspersonen auf die mit der Verwendung des Spielzeugs verbundenen Gefahren und Risiken sowie auf die Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung aufmerksam machen.

⁵ Das EDI:

- a. grenzt Spielzeug ab gegenüber Gegenständen, die nicht als Spielzeug gelten;
- b. legt die Anforderungen an die Sicherheit von Spielzeug fest;
- c. regelt die Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin; dazu gehören auch Bestimmungen darüber, welche Unterlagen mit welchem Inhalt und wie lange zuhanden der Vollzugsbehörde zur Verfügung zu halten sind;
- d. regelt die Konformitätsbewertung und die Verwendung von Konformitätszeichen.

Art. 65 Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder

Das EDI legt die Anforderungen an die Sicherheit von Gegenständen für Säuglinge und Kleinkinder fest.

Art. 66 Malfarben, Schreib-, Zeichen- und Malgeräte

Malfarben sowie Schreib-, Zeichen- und Malgeräte, die für Kinder bestimmt sind, müssen den Anforderungen von Artikel 64 Absatz 2 genügen.

6. Abschnitt: Aerosolpackungen

Art. 67

¹ Aerosolpackungen (Spraydosen) sind nicht wieder befüllbare Behälter aus Metall, Glas oder Kunststoff, einschliesslich des darin enthaltenen verdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gases mit oder ohne Flüssigkeit, Paste oder Pulver. Sie sind mit einer Entnahmevorrichtung versehen, die es ermöglicht, ihren Inhalt in Form von Gas oder in Gas suspendierten festen oder flüssigen Partikeln als Schaum, Paste, Pulver oder in flüssigem Zustand austreten zu lassen. Sie können aus einer oder mehreren Kammern bestehen.

² Das EDI erlässt Vorschriften über die Sicherheit von Aerosolpackungen, namentlich über:

- a. ihre Beschaffenheit;
- b. die Treibmittel;
- c. die Kontrolle;
- d. den Transport und die Lagerung.

7. Abschnitt: Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge, Scherzartikel

Art. 68

Das EDI kann folgende Gebrauchsgegenstände umschreiben und die Anforderungen an deren Sicherheit festlegen:

- a. Kerzen;
- b. Streichhölzer und Feuerzeuge;
- c. Scherzartikel.

8. Abschnitt: Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen

Art. 69

Für Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen (Art. 5 Bst. i LMG) legt das EDI fest:

- a. mikrobiologische Kriterien;
- b. die zulässigen Mittel zu dessen Desinfektion;
- c. Höchstwerte für Rückstände von Desinfektionsmitteln;
- d. Anforderungen an die Ausbildung von Personen, welche die Desinfektion vornehmen;
- e. Anforderungen an Installationen zur Desinfektion.

4. Kapitel: Selbstkontrolle

1. Abschnitt: Grundsätze

Art. 70 Verantwortliche Person

¹ Für jeden Lebensmittelbetrieb sowie für jeden Betrieb, der mit Gebrauchsgegenständen umgeht, ist eine verantwortliche Person mit Geschäftsadresse in der Schweiz zu bezeichnen (Art. 2 Abs. 1 Ziff. 5).

² Ist keine solche bestimmt, so ist die Betriebs- oder Unternehmensleitung für die Produktesicherheit des Betriebs verantwortlich.

Art. 71 Pflicht zur Selbstkontrolle

¹ Die verantwortliche Person sorgt auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts, die in ihrem Tätigkeitsbereich gelten, erfüllt werden (Selbstkontrolle). Sie muss die Einhaltung dieser Anforderungen entsprechend der guten Herstellungspraxis überprüfen oder überprüfen lassen und erforderlichenfalls umgehend die zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustandes notwendigen Massnahmen ergreifen.

² Sie sorgt dafür, dass nur Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände in Verkehr gebracht werden, die der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

³ Das EDI kann für einzelne Produktgruppen spezifische Verantwortlichkeiten festlegen.

Art. 72 Die Elemente der Pflicht zur Selbstkontrolle

Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet:

- a. bei Lebensmittelbetrieben:
 1. die Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken (gute Hygienepraxis, gute Herstellungspraxis),
 2. die Anwendung des Systems der Gefahrenanalyse und der kritischen Lenkungspunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-System),
 3. die Probenahme und die Analyse,
 4. die Rückverfolgbarkeit,
 5. die Rücknahme oder den Rückruf,
 6. die Dokumentation;
- b. bei Gebrauchsgegenständebetrieben:
 1. die Prüfung der Sicherheit der Gebrauchsgegenstände,
 2. die gute Herstellungspraxis bei Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln,
 3. die Probenahme und die Analyse,
 4. die Rückverfolgbarkeit bei Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielzeug,
 5. die Rücknahme oder den Rückruf,
 6. die Dokumentation;
- c. bei Betrieben, die mit Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen ausschliesslich Handel betreiben:
 1. die Prüfung der Sicherheit der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände,
 2. die Probenahme und die Analyse,

3. die Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Spielzeug,
4. die Rücknahme oder den Rückruf,
5. die Dokumentation.

2. Abschnitt: Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken

Art. 73 Gute Hygienepraxis

¹ Die gute Hygienepraxis umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius²⁸.

² Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:

- a. die Gestaltung, Auslegung und Umgebung der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- b. der Unterhalt, die Reinigung und die Desinfektion sowie das Abfall-, Abwasser- und Schädlingsmanagement der Betriebsstätten und von deren Einrichtungen;
- c. die Prozesskontrollen bei der Herstellung von Produkten aus Rohstoffen oder Halbfabrikaten ;
- d. die Personalhygiene;
- e. die Schulung des Personals;
- f. der betriebsinterne und -externe Transport;
- g. die Kennzeichnung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie die Deklaration der Endprodukte.

Art. 74 Gute Herstellungspraxis

¹ Die gute Herstellungspraxis bezeichnet Verfahren, die gewährleisten, dass aus Rohstoffen und Halbfabrikaten Produkte entstehen, die sicher sind und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht über den wahren Wert des Produktes täuschen.

² Sie richtet sich nach den branchenüblichen Vorgaben.

²⁸ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

3. Abschnitt: Anwendung des HACCP-Systems

Art. 75 Grundsätze

¹ Das HACCP-System ist ein System, das biologische, chemische und physikalische Gefahren, die für die Sicherheit der Lebensmittel bedeutsam sind, identifiziert, bewertet und beherrscht. Es richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius²⁹.

² Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert oder abgibt, hat ein oder mehrere Verfahren zur ständigen Überwachung der spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren zu entwickeln und anzuwenden, die auf den Grundsätzen des HACCP-Systems beruhen.

³ Kein HACCP-System ist erforderlich für:

- a. die Primärproduktion;
- b. Produzentinnen und Produzenten, die direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

⁴ Ein HACCP muss folgende Elemente umfassen:

- a. Identifizierung und Bewertung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert werden müssen («hazard analysis» HA);
- b. Bestimmung der kritischen Lenkungspunkte auf den Prozessstufen, auf denen eine Lenkung notwendig ist, um eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen, das heisst zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein annehmbares Mass zu reduzieren («critical control point(s)», kritische Lenkungspunkte, CCP);
- c. Festlegung von Richtwerten auf den genannten Prozessstufen zur Unterscheidung akzeptabler von inakzeptablen Werten zwecks Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung identifizierter Gefahren;
- d. Festlegung und Durchführung eines effizienten Systems zur Überwachung der kritischen Lenkungspunkte;
- e. Festlegung von Korrekturmassnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Lenkungspunkt nicht mehr fehlerfrei funktioniert;
- f. Festlegung eines Verfahrens zur Überprüfung, ob die Vorschriften nach den Buchstaben a–e eingehalten werden;
- g. Erstellen von Dokumenten und Aufzeichnungen, mit denen nachgewiesen werden kann, dass den Vorschriften nach den Buchstaben a–f entsprochen wird.

⁵ Überprüfungen nach Absatz 4 Buchstabe f sind regelmässig durchzuführen. Sie unverzüglich durchzuführen, wenn eine Änderung des Produktionsprozesses die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels beeinträchtigen könnte.

²⁹ www.codexalimentarius.org; Recommended international Code of Practice, General Principles of Food Hygiene 1-1969; zuletzt geändert 2003.

⁶ Die Dokumente und Aufzeichnungen nach Absatz 4 Buchstabe g müssen der Art und Grösse des Unternehmens angemessen sein. Sie sind jederzeit auf dem neusten Stand zu halten und während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren.

⁷ Das HACCP-System ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form anzuwenden.

Art. 76 Branchenleitlinien

¹ Die Lebensmittelwirtschaft kann als Alternative zu einem individuellen HACCP-System Branchenleitlinien erstellen, die auf den Grundprinzipien des HACCP-Systems beruhen. Sie sind vom BLV genehmigen zu lassen.

² Die Branchenleitlinien sollen:

- a. für die korrekte Umsetzung des HACCP-Systems geeignet sein;
- b. die einschlägigen Verfahrenskodizes des *Codex Alimentarius*³⁰ berücksichtigen; und
- c. mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein.

³ In den Branchenleitlinien können für Betriebe bis 9 Mitarbeitende (Kleinstbetriebe) vereinfachte Anforderungen an die Selbstkontrolle festgelegt werden.

⁴ Die Branchenleitlinien können an Stelle des individuellen HACCP-Systems angewendet werden.

4. Abschnitt: Probenahme und Analyse

Art. 77 Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen

¹ Die verantwortliche Person ist verpflichtet, das Funktionieren der Selbstkontrollmassnahmen durch Probenahmen und Analysen zu überprüfen oder überprüfen zu lassen.

² Die Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen hat in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu erfolgen.

Art. 78 Eigene Zoonoseuntersuchungen

Lebensmittelbetriebe, die selber Untersuchungen auf Zoonoseerreger durchführen, die auch Gegenstand eines Überwachungsprogrammes im Sinne von Artikel 11 Absatz 2 der Verordnung vom ...³¹ über den Nationalen Kontrollplan sind, sind verpflichtet:

- a. Ergebnisse und isolierte Stämme während mindestens dreier Jahre aufzubewahren;

³⁰ www.codexalimentarius.org

³¹ SR ...

- b. den zuständigen Behörden auf Verlangen die Ergebnisse mitzuteilen oder Erregerisolate vorzulegen.

5. Abschnitt: Rückverfolgbarkeit

Art. 79

¹ Über alle Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sein müssen:

- a. Lebensmittel;
- b. Nutztiere, die der Lebensmittelgewinnung dienen;
- c. alle Stoffe, von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel verarbeitet werden;
- d. Bedarfsgegenstände;
- e. kosmetische Mittel;
- f. Spielzeug.

² Wer mit Produkten nach Absatz 1 handelt, muss der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde darüber Auskunft geben können:

- a. von wem die Produkte bezogen worden sind; und
- b. an wen sie geliefert worden sind; ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

³ Wer mit Lebensmitteln tierischer Herkunft oder mit Sprossen oder Samen zur Erzeugung von Sprossen handelt, muss darüber hinaus sicherstellen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem die Produkte geliefert werden, und auf Aufforderung der zuständigen Vollzugsbehörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. eine genaue Beschreibung des Produkts;
- b. das Volumen oder die Menge des Produkts;
- c. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, von dem das Produkt versendet wurde;
- d. Name und Adresse der bisherigen Eigentümerin oder des bisherigen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, von dem das Produkt versendet wurde;
- e. Name und Adresse des Lebensmittelbetriebs, an den das Produkt versendet wird;
- f. Name und Adresse der neuen Eigentümerin oder des neuen Eigentümers, falls es sich dabei nicht um den Lebensmittelbetrieb handelt, an den das Produkt versendet wird;
- g. eine Referenz zur Identifizierung der Partie, der Charge oder der Sendung;

h. das Versanddatum.

⁴ Die Informationen über Lebensmittel sind mindestens so lange zur Verfügung zu halten, bis angenommen werden kann, dass das Produkt konsumiert worden ist. Für die Gebrauchsgegenstände nach Absatz 1 Buchstaben d–f regelt das EDI die Dauer, während der die Informationen nach Absatz 2 zur Verfügung zu halten sind.

⁵ Wer Produkte aus einem Land einführt, das kein analoges System der Rückverfolgbarkeit kennt, ist dafür verantwortlich, dass deren Herkunft so weit rückverfolgbar ist, dass eine Gefährdung der Sicherheit der Produkte ausgeschlossen werden kann. Das Mass der Verantwortung bemisst sich nach dem Gefahrenpotenzial des Produkts.

6. Abschnitt: Rückruf und Rücknahme

Art. 80

¹ Stellt die verantwortliche Person eines Betriebs fest oder hat sie Grund zur Annahme, dass vom Betrieb eingeführte, hergestellte, verarbeitete, behandelte, abgegebene oder vertriebene Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände die Gesundheit gefährdet haben oder gefährden können, und stehen die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des Betriebs, so muss sie unverzüglich:

- a. die zuständige kantonale Vollzugsbehörde informieren;
- b. die erforderlichen Massnahmen treffen, um die betreffenden Produkte vom Markt zu nehmen (Rücknahme); und
- c. falls die Produkte die Konsumentinnen und Konsumenten schon erreicht haben könnten: die Produkte zurückrufen (Rückruf) und die Konsumentinnen und Konsumenten effektiv und genau über den Grund des Rückrufs informieren.

² Hat sie Kenntnis davon oder Grund zur Annahme, dass lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Zusammenhang mit ihrem Lebensmittelbetrieb stehen, so hat sie dafür zu sorgen, dass Proben verdächtiger Lebensmittel oder Stämme isolierter Krankheitserreger erhalten bleiben und bei Bedarf den Vollzugsbehörden zugänglich gemacht werden.

³ Sie muss mit den Vollzugsbehörden zusammenarbeiten. Diese können verlangen, dass ihnen alle zum Beleg der Konformität mit den rechtlichen Vorgaben relevanten Informationen und Unterlagen zum betreffenden Produkt in einer für sie leicht verständlichen Sprache zur Verfügung gestellt werden.

⁴ Bei gesundheitsgefährdendem Wasser, das dazu bestimmt ist, mit dem menschlichen Körper in Kontakt zu kommen, muss die verantwortliche Person die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Massnahmen treffen.

7. Abschnitt: Dokumentation der Selbstkontrolle

Art. 81

¹ Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren.

² Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.

³ Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.

⁴ Das EDI kann die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

5. Kapitel: Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 82 Einfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

¹ Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die in der Schweiz in den Verkehr gebracht werden sollen, müssen bei der Einfuhr die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen. Das EDI kann Ausnahmen festlegen.

² Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate, Ausgangsprodukte und Stoffe, die zur Lebensmittelproduktion bestimmt sind, müssen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr bei den Zollbehörden angemeldet werden. Vorbehalten bleiben besondere Bestimmungen in völkerrechtlichen Verträgen.

³ Die Einlagerung in ein offenes Zolllager, in ein Lager für Massengüter oder in ein Zollfreilager gilt als Einfuhr.

Art. 83 Konformitätsbescheinigungen, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis

Das BLV kann vorschreiben, dass bestimmte Lebensmittel nur eingeführt werden dürfen, wenn die zuständige Behörde des Ausfuhrlandes oder eine akkreditierte Stelle die Übereinstimmung des Lebensmittels mit der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung bescheinigt.

Art. 84 Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

¹ Für die Ausfuhr bestimmte Lebensmittel, die von den Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung abweichen, sind deutlich als für die Ausfuhr bestimmt zu kennzeichnen.

² Gebrauchsgegenstände, die für die Ausfuhr bestimmt sind, müssen den Bestimmungen des Bestimmungslandes entsprechen.

³ Erzeugnisse, die mit einer nach schweizerischem Recht geschützten geografischen Herkunftsangabe ausgeführt werden, müssen den schweizerischen Vorschriften über die Verwendung der geografischen Herkunftsangabe entsprechen.

⁴ Betriebe, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen, verarbeiten, behandeln, lagern oder transportieren, welche für die Ausfuhr bestimmt sind und die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen, haben der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zu melden:

- a. die Art und die Menge der zur Ausfuhr bestimmten Waren;
- b. inwiefern die betreffenden Waren von der schweizerischen Gesetzgebung abweichen.

⁵ Das BLV kann einen Betrieb amtlich als Ausfuhrbetrieb anerkennen, wenn dies das Bestimmungsland für eine Einfuhr verlangt. Der Betrieb hat seinem Gesuch die gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes beizulegen.

⁶ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwacht die Ausfuhrbetriebe.

2. Abschnitt: Bei der Einfuhr verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel

Art. 85 Einfuhrmodalitäten

¹ Wer Lebensmittel einführt, die nach den Anhängen 1 oder 3 der Verordnung vom ...³² über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) verstärkt kontrolliert werden, muss der für die amtliche Kontrolle zuständigen Behörde elektronisch melden:

- a. das Datum und die Zeit der Ankunft der Sendung am bezeichneten Eingangsort sowie allfällige Verspätungen;
- b. die Art der Sendung.

² Einfuhren nach Absatz 1 haben zu erfolgen über:

- a. die Flughäfen Zürich oder Genf;
- b. zugelassene Empfängerinnen oder Empfänger nach Artikel 101 der Zollverordnung³³.

³ Hierfür ist Teil I des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009³⁴ (gemeinsames Dokument GDE) auszufüllen und der Vollzugsbehörde des Eingangsorts mindestens ein Arbeitstag vor Ankunft der Sendung zu übermitteln.

³² SR ...;

³³ SR 631.01

³⁴ Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und zur Änderung der Entscheidung 2006/504/EG, ABl. L 194 vom 25.7.2009, S. 11; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/525, ABl. L 84 vom 28.3.2015, S. 23.

- ⁴ Der für die amtliche Kontrolle zuständigen Behörde sind zur Verfügung zu stellen:
- a. ausreichend Personal- und Logistikressourcen zum Ausladen der Sendung;
 - b. sofern eine repräsentative Probenahme mit Standard-Probenahmeausrüstung nicht möglich ist: geeignete Ausrüstung zur Probenahme (z. B. besondere Transportmittel oder Verpackungen).
- ⁵ Zusammengesetzte Lebensmittel, die weniger als 20 % von Lebensmitteln nach Anhang 3 Buchstabe C LMVV enthalten, werden nach dem Verfahren der Artikel 82 und 83 eingeführt.

Art. 86 Erforderliche Dokumente

¹ Verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel dürfen nur dann in die Schweiz eingeführt werden, wenn das von der zuständigen Behörde in Teil II des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009³⁵ ergänzte Dokument vorliegt.

² Für Lebensmittel, die wegen des Risikos einer erhöhten Aflatoxin-Kontamination verstärkt zu kontrollieren sind, muss nebst dem gemeinsamen Dokument nach Artikel 85 Absatz 3 eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Analyseergebnissen nach Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014³⁶ vorliegen. Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss von einer bevollmächtigten Person einer in Artikel 5 Absatz 2 dieser Durchführungsverordnung aufgeführten Stelle ausgefüllt, unterzeichnet und beglaubigt worden sein.

³ Die Probenahme und die Analyse nach Absatz 1 müssen nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 401/2006³⁷ oder nach gleichwertigen Verfahren vorgenommen worden sein.

⁴ Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss in Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch ausgestellt sein.

⁵ Sie ist bis vier Monate nach ihrer Ausstellung gültig.

³⁵ Siehe Fussnote zu Art. 85 Abs. 2.

³⁶ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 der Kommission vom 13. August 2014 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel aus bestimmten Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009, ABl. L 242 vom 14.8.2014, S. 4.

³⁷ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmittel, ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr.519/2014, ABl. L 147 vom 17.5.2014, S. 29.

6. Kapitel: Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und Entscheidverfahren

Art. 87 Übertragung der Rechtsetzungskompetenz

Das EDI legt fest, welche seiner administrativen oder technischen Vorschriften das BLV regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz anpassen kann.

Art. 88 Entscheidverfahren

¹ Ist die Kompetenz zur Rechtsetzung im Bereich der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände an das EDI oder das BLV übertragen, so hört das EDI beziehungsweise das BLV vor einer Verordnungsänderung die interessierten Bundesstellen an.

² Kann sich das EDI oder das BLV mit anderen Bundesstellen nicht einigen, so eröffnet es diesen die vorgesehene Änderung. Jedes Departement kann innerhalb von 30 Tagen den Bundesrat zum Entscheid anrufen. Dieser entscheidet über die Änderung und beauftragt das EDI, die Verordnung entsprechend zu ändern.

7. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 89 Aufhebung und Änderung anderer Erlasse

¹ Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005³⁸ wird aufgehoben.

² Die Änderung anderer Erlasse ist im Anhang geregelt.

Art. 90 Übergangsbestimmungen

¹ Ungeachtet der Vorschriften dieser sowie der sich darauf stützenden Verordnungen dürfen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände nach bisherigem Recht dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleibt Absatz 2.

² Das EDI kann für einzelne Bereiche Ausnahmen von den Übergangsfristen nach Absatz 1 vorsehen.

³ Bewilligungen, die nach bisherigem Recht für Produkte oder für Tätigkeiten erteilt wurden, die neu keine Bewilligung mehr benötigen, erlöschen am ... (Tag vor dem Inkrafttreten). Die übrigen nach bisherigem Recht erteilten Bewilligungen bleiben bestehen. Vorbehalten bleibt Absatz 4.

³⁸ AS ...

⁴ Bewilligungen, die nach bisherigem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) erneuert werden. Sie erlöschen, wenn bis zu diesem Zeitpunkt kein Antrag auf Erneuerung gestellt wird.

Art. 91 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Die Bundespräsidentin:

Die Bundeskanzlerin:

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

1. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004³⁹

Art. 10a Verbotene Stoffe und Zubereitungen

Die Verabreichung folgender Stoffe und Zubereitungen an Nutztiere ist untersagt:

- a. Stoffe und Zubereitungen nach Anhang 4;
- b. vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) gestützt auf ... verbotene pharmakologisch wirksame Stoffe.

Art. 12 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Für Nutztiere dürfen nur Arzneimittel umgewidmet werden:

- a. die ausschliesslich Wirkstoffe enthalten, für die das EDI gestützt auf ... eine zulässige Höchstkonzentration für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe festgelegt hat oder eine Festlegung von Höchstkonzentrationen nicht für erforderlich erachtet hat;
- b. *Aufgehoben*

Art. 13 Abs. 2 Bst. a und b und Abs. 5

² Tierarzneimittel, die für eine andere Zieltierart zugelassen sind, sowie Humanarzneimittel dürfen nur gemäss Zulassung appliziert werden. Für diese Arzneimittel gelten folgende Absetzfristen:

- a. Wenn die im Arzneimittel enthaltenen Wirkstoffe in Anhang 2 aufgeführt sind, ist keine Absetzfrist notwendig.
- b. Für ein Arzneimittel, in dem Wirkstoffe enthalten sind, für die das EDI gestützt auf ... keine Höchstkonzentration festgelegt hat, bzw. eine Festlegung von Höchstkonzentrationen nicht für erforderlich gehalten hat und das einem Tier verabreicht wird, das zur gleichen zoologischen Klasse gehört wie das Tier, für das es zugelassen ist, gilt die längste für diese Klasse geltende Absetzfrist. Vorbehalten bleibt Buchstabe a.

³⁹ SR 812.212.27

⁵ Bei zugelassenen homöopathischen, anthroposophischen und phytotherapeutische Arzneimitteln kann auf Absetzfristen verzichtet werden, wenn die Arzneimittel ausschliesslich Wirkstoffe enthalten:

- a. für die das EDI eine Festlegung von Höchstkonzentrationen nicht für erforderlich erachtet hat; oder
- b. die in einer Potenzierung von D6 oder höher vorliegen.

Art. 14 Abs. 2

² Zur Herstellung eines solchen Arzneimittels dürfen nur Wirkstoffe verschrieben und verwendet werden, die in Anhang 2 aufgeführt sind oder die in einer Potenzierung von D6 oder höher vorliegen. Artikel 12 Absatz 3 bleibt vorbehalten.

Änderung der Anhänge

¹ Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 4 wird gemäss Beilage geändert.

(Anhang Ziff. 1, Anhang 2 zur Tierarzneimittelverordnung)

Anhang 2
(Art. 12–14)

Liste der veterinärmedizinischen Wirkstoffe, die unter Einhaltung der aufgeführten Anwendungszwecke und Verabreichungsarten keine Absetzfrist erfordern

Erläuterungen zur Liste

Die Liste enthält Wirkstoffe, die unter Einhaltung der aufgeführten Anwendungszwecke und Verabreichungsarten als Tierarzneimittel an Nutztiere verabreicht werden dürfen und keine Festlegung von Absetzfristen erfordern.

Die in dieser Liste aufgeführten Wirkstoffe dürfen zur Herstellung eines Tierarzneimittels nach Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a–c^{bis} HMG für Nutztiere verwendet werden.

1 Anwendungszweck

- Ag = Analgetika/Antipyretika/Antiinflammatorika/Hyperämika
Ai = Antiinfektiva/Desinfektionsmittel/zur Wundheilung
D = Diverse
Ex = Expektoranzien/Antiasthmatica/Antitussiva

V = Vitamine/Mineralstoffe

2 Liste

Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Verabreichungsart	Bemerkungen
Aktivkohle	D	oral	
Alginat als Natriumalginat	D	oral	
Allantoin	Ai	topisch	
Aloen, Barbados und Kap, ihr standardisierter Trockenextrakt und Zubereitungen daraus	D	oral	
Ammonium-Bituminosulfonat (Ichthammol)	Ag/Ai	topisch	
Ammoniumchlorid	Ex	oral	
Apfelsäure	D	topisch	
Arnikablüten	Ag	topisch	
Ascorbinsäure (Vitamin C)	V	oral, parenteral	
Benzalkoniumchlorid	Ai	topisch	
Benzethoniumchlorid	Ai	topisch	
Betainhydrochlorid	D	oral	
Biotin (Vitamin H)	V	oral, parenteral	
Bockshornkleesamen	D	oral	
Butafosfan	D	parenteral	
Calcium als	V	oral, parenteral	
– Borogluconat			
– Carbonat			
– Chlorid			
– Gluconat			
– Hydrogenphosphat			
– Hydroxid			
– Phosphat			
Cayennepfefferschoten	Ag	topisch	
Chinarinde, standardisierte Extrakte und Zubereitungen daraus	D	oral	
Chlorhexidin	Ai	topisch	
Cholecalciferol (Vitamin D)	V	oral, parenteral	
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	V	oral, parenteral	
Dexpanthenol	V	oral, parenteral	
Dimethylsulfoxid	D	topisch	
Eisenoxid	V		
Enzianwurzel, standardisierte Extrakte und Zubereitungen daraus	D	oral	
Eukalyptusöl	Ag	topisch	
Fenchelsamen	D	oral	

Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Verabreichungsart	Bemerkungen
Fichtennadeln	D	oral	
Fructose	D	oral, parenteral	
Glucose	D	oral, parenteral	
Glycerin	D	topisch	
Glycin	D	oral	
Hamamelisblüten	Ag	topisch	
Hyaluronsäure	Ag	oral, parenteral	
Ingwerwurzel	D	oral	
Iod	V		
Iod als – Iodpovidon – Kaliumiodid	Ai	intrauterin, oral und topisch	
Iod als – Nonoxinolioid	Ai	topisch	Mastitisprophylaxe bei Kühen
Isopropylalkohol	Ai	topisch	
Johannisbrotfrucht	D	oral	
Kalium als – Carbonat – Chlorid – Dihydrogenphosphat – Gluconat	V	oral, parenteral	
Kamillenblüten	D	oral, topisch	
Kampfer	Ag	topisch	
Kaolin (Weisser Ton, Bolus Alba)	D	oral, topisch	
Kümmelsamen	D	oral	
Kupfersulfat	V		
Lactose	D	oral, parenteral	
Lavendelöl	Ai	topisch	
Leinöl	Ai	topisch	
Lindenrinde	D	oral	
Lorbeeröl	Ai	topisch	
Magnesium als – Chlorid – Hydroxid – Hypophosphat – Sulfat	V	oral, parenteral	
Mangan als – Sulfat Monohydrat	V		
Menthol	D	oral, topisch	
Methionin als – Acetylmethionin	D	parenteral	
Methylsalicylat	Ag	topisch	
Natrium als – Acetat – Chlorid	V	oral, parenteral	

Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Verabreichungsart	Bemerkungen
– Dihydrogenphosphat			
– Hydrogencarbonat			
– Sulfat			
Nicotinamid (Vitamin PP)	V	oral, parenteral	
Nonivamid	Ag	topisch	
Pansenanaerobier	D	oral	
Pantothensäure	V	oral, parenteral	
Pepsin	D	oral	
Phenol verflüssigt (Karbolsäure)	Ai	topisch	
Phosphat als	V	parenteral	
– Aminoethyldihydrogenphosphat			
– Aminoethylphosphat			
Phytomenadion (Vitamin K1) und Menadion (Vitamin K3)	V	parenteral	
Pappelknospe	Ag	topisch	
Propionsäure	D	oral	
Propylenglycol	D	oral	
Pyridoxin (Vitamin B6)	V	oral, parenteral	
Retinol als	V		
– Acetat			
– Palmitat			
Riboflavin (Vitamin B2)	V	oral, parenteral	
Rosmarinblätter	Ag	topisch	
Simethicon (Dimeticon)	D	oral	
Sorbitol	D	oral, parenteral	
Tannin	D	oral, topisch	
Tausendgüldenkraut	D	oral	
Thiamin (Vitamin B1)	V	oral, parenteral	
Thymol	Ai	topisch	Auch zur Behand- lung der Varroatose in Bienenstöcken
Tocopherol (Vitamin E) als	V	oral, parenteral	
– alpha-Tocopherol			
– Tocopherolacetat			
Toldimfos	D	parenteral	
Wacholderbeeren	D	oral	
Wermutkraut	D	oral	
Zitronmelissenblätter	D	oral	
Zypressenöl	Ag	topisch	

Liste / Homöopathika

Alle homöopathischen Einzelmittel, die in einer Potenzierung von D6 oder höher vorliegen, sind Bestandteil der Liste.

Einzelnen aufgeführt sind nachfolgend die Einzelmittel, die auch in einer Potenzierung unter D6 in den aufgeführten Vorgaben ohne Absetzfrist verwendet werden dürfen.

Wird in der Liste keine tiefste Potenzierung vorgegeben, kann das homöopathische Einzelmittel in allen Potenzierungen inkl. Urtinktur verwendet werden.

Die Herstellungsverfahren richten sich nach:

- dem deutschen Homöopathischen Arzneibuch (HAB),
- der Pharmacopée Française (Ph.F.; unter préparations homéopathiques) oder
- der British Homeopathic Pharmacopoeia (B.Hom.P.)

Homöopathische Einzelmittel	Verwendete Pflanzenteile	Potenzierung	Bemerkungen
Adonis vernalis	Oberirdische Teile oder ganze Pflanze	D2 oder höher	
Aesculus hippocastanum	Samen	D1 oder höher	
Agnus castus (Vitex agnus castus)	Früchte		
Ailanthus altissima = Ailanthus glandulosa	Zweige und Rinde		
Allium cepa	Knollen		
Apocynum cannabinum	Unterirdische Teile, v.a. Wurzeln	D2 oder höher	oral
Aqua levici			
Arnica montana	Blüten, ganze Pflanze oder Wurzeln	D1 oder höher	
Artemisia abrotanum	Zweige und Blätter		
Atropa belladonna	Ganze Pflanze	D2 oder höher	
Bellis perennis	Ganze Pflanze		
Calendula officinalis	Blütenblätter und oberirdische Teile	D1 oder höher	
Camphora		D2 oder höher	
Cardiospermum halicacabum	Oberirdische Teile		
Carduus marianus (= Silybum marianum)	Samen		
Convallaria majalis	Oberirdische Teile	D3 oder höher	
Crataegus oxyacantha und C. monogyna	Blätter, Früchte und Blüten		
Echinacea purpurea, E. angustifolia und E. pallida	Oberirdische Teile und/oder Wurzeln	D1 und höher	
Eucalyptus globulus	Blätter		

Homöopathische Einzelmittel	Verwendete Pflanzenteile	Potenzierung	Bemerkungen
Euphrasia officinalis = Euphrasia rostkoviana	Ganze Pflanze		
Ginkgo biloba	Blätter	D3 oder höher	
Panax ginseng (= Panax pseudoginseng)	Wurzeln		
Hamamelis virginiana	Rinde und/oder Blätter	D1 oder höher	
Haronga madagascariensis (= Harunga resp. Harungana madagascariensis)	Blätter und Rinde	D3 oder höher	
Harpagophytum procumbens	Knollen der Seitenwurzeln		
Hypericum perforatum	Oberirdische Teile		
Lachnanthes tinctoria	Ganze Pflanze	D3 oder höher	
Lobaria pulmonaria (= Sticta pulmonaria)	Ganze Flechte		
Okoubaka aubrevillei	Rinde		
Phytolacca americana (= P. decandra)	Wurzeln	D3 oder höher	
Prunus laurocerasus L. (= Laurocerasus officinalis)	Blätter	D3 oder höher	
Ruta graveolens	Oberirdische Teile	D3 oder höher	Nicht bei Tieren anwenden, die der Milchgewinnung dienen
Selenicereus grandiflorus (= Cereus grandiflorus)	Stämme und Blüten	D2 oder höher	
Serenoa repens (= Sabal serrulata)	Früchte		
Solidago virgaurea	Ganze Pflanze		
Syzygium cumini (= Syzygium jambolanum)	Samen		
Thuja occidentalis	Blätter und Zweige	D2 oder höher	
Turnera diffusa (= Turnera aphrodisiaca, Damiana)	Blätter		
Urginea maritima (= Scilla, Urginea maritima var. Rubra)	Knolle	D2 oder höher	oral
Urtica dioica	Oberirdische Teile oder ganze Pflanze		
Viola sebifera (= Myristica sebifera)	Saft aus der Rinde	D2 oder höher	
Viscum album	Zweige mit Blättern und Beeren		

Beilage
(Anhang Ziff. 1, Anhang 4 zur Tierarzneimittelverordnung)

Anhang 4
(Art. 10a)

**Stoffe und Zubereitungen, die nicht an Nutztiere
verabreicht werden dürfen**

Bst. d

d. *Aufgehoben*

2. Weinverordnung vom 14. November 2007⁴⁰

Änderung von Anhang 1

Anhang 1 wird wie folgt ergänzt:

Schiller («Schillerwein») Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, hergestellt aus blauen und weissen Trauben, die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden

⁴⁰ SR 916.140

**Verordnung
über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung
(LMVV)**

vom ...

Der Bundesrat,
gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014 (LMG)¹,
verordnet:

1. Titel: Geltungsbereich und Begriffe

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen im Inland;
- b. die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr, einschliesslich spezieller Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Lebensmittel, die besondere Risiken aufweisen;
- c. die Probenerhebung und die Analyseverfahren;
- d. die Anforderungen an die nationalen Referenzlaboratorien und deren Aufgaben;
- e. die Aus- und Weiterbildung des Personals der Vollzugsorgane;
- f. die internationale Zusammenarbeit und die grenzüberschreitenden Prüfungen;
- g. die Bearbeitung der für den Vollzug benötigten Daten;
- h. die Finanzierung der Kontrollen.

² Sie gilt nicht, soweit die folgenden Erlasse Anwendung finden:

- a. die Verordnung vom 8. Dezember 1997 über die Lebensmittelkontrolle in der Armee² und die darauf gestützten Erlasse;
- b. Verordnung vom 23. November 2005 über das Schlachten und die Fleischkontrolle³ und die darauf gestützten Erlasse;

RO **2005 6555**

¹ SR **817.0**

² SR **817.45**

³ SR **817.190**

- c. die Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion⁴ und die darauf gestützten Erlasse;
- d. Verordnung vom 16. November 2011 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen⁵;
- e. die Verordnung vom 18. April 2007 über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten⁶;
- f. die Verordnung vom 18. April 2007 über die Ein- und Durchfuhr von Tieren aus Drittstaaten im Luftverkehr⁷;
- g. die Verordnung vom 27. August 2008 über die Ein- und Durchfuhr von Tierprodukten aus Drittstaaten im Luftverkehr⁸.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Sendung*: die jeweilige Menge von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die zur gleichen Klasse gehören oder der gleichen Beschreibung entsprechen, in demselben Dokument oder denselben Dokumenten erläutert sind, mit demselben Verkehrsmittel befördert werden und aus demselben bestimmten Land oder Teil eines solchen stammen;
- b. *gemeinsames Dokument für die Einfuhr* (GDE): Dokument, das die Lebensmittelunternehmerin oder ihre Vertretung gemäss Artikel 85 Absatz 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)⁹ erstellen muss und in dem die zuständige Behörde die Durchführung der amtlichen Kontrollen zu bescheinigen hat;
- c. *benannte Kontrollstellen*: die in Anhang 2 festgelegten Kontrollstellen, an denen die eingeführten Lebensmittel nach den Anhänge 1 und 3 kontrolliert werden;
- d. *Ort der ersten Einfuhr*: Ort, an dem eine Sendung erstmals in die Schweiz gelangt;
- e. *Notsituation*: Situation, die ein kurzfristiges Risikomanagement erfordert;
- f. *Krise*: unvorhersehbare, eine tatsächliche oder wahrgenommene, unmittelbare oder künftige Bedrohung von beachtlichem Umfang beinhaltende Situation, in der die Lebensmittelsicherheit gefährdet ist oder umfangreiche Täuschungen festgestellt werden;
- g. *Dritte*: mit Vollzugsaufgaben betraute Dritte:
 - 1. private Organisationen, die die Voraussetzungen nach Artikel 55 Absatz 2 LMG erfüllen,

⁴ SR 916.020

⁵ SR 916.402

⁶ SR 916.443.10

⁷ SR 916.443.12

⁸ SR 916.443.13

⁹ SR 817.02

2. die Zertifizierungsstellen nach Artikel 19 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹⁰,
 3. die Zertifizierungsstellen nach Artikel 28 der Bio-Verordnung vom 22. September 1997¹¹,
 4. die Zertifizierungsstellen nach Artikel 11 der Berg- und Alp-Verordnung vom 25. Mai 2011¹²,
 5. die durch Artikel 36 der Weinverordnung vom 14. November 2007¹³ eingesetzte «Schweizer Weinhandelskontrolle»;
- h. *Audit*: systematische Prüfung, mit der kontrolliert wird, ob die Tätigkeiten und die daraus hervorgehenden Ergebnisse mit den Vorgaben übereinstimmen und ob die Vorgaben zur Erreichung der Ziele geeignet sind;
 - i. *amtliche Kontrolle*: jede Art von Kontrolle (z. B. Audit, Inspektion, Überwachung, Beobachtung), die von der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung durchgeführt wird;
 - j. *Inspektion*: Prüfung aller Aspekte der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, um festzustellen, ob diese Aspekte die gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung erfüllen;
 - k. *Beobachtung*: Durchführung einer planmässigen Abfolge von Kontrollen oder Messungen, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung zu erhalten;
 - l. *Überwachung*: sorgfältige Beobachtung eines oder mehrerer Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetriebe, Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeunternehmerinnen oder von deren Tätigkeiten.

² Die übrigen Begriffe der schweizerischen Gesetzgebung über die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständekontrolle werden gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Verordnungen der Europäischen Union enthalten sind:

- a. Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 854/2004¹⁴;
- b. Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004¹⁵.

¹⁰ SR 910.12

¹¹ SR 910.18

¹² SR 910.19

¹³ SR 916.140

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 633/2014 ABl. L 175 vom 14.6.2014, S. 6.

¹⁵ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz; ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 652/2014; ABl. L 189 vom 27.6.2014, S. 1.

2. Titel: Amtliche Kontrollen**1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen****Art. 3** Grundsätze der amtlichen Kontrollen

¹ Amtliche Kontrollen werden von den zuständigen Vollzugsbehörden vorgenommen. Sie dienen zur Überprüfung der Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung.

² Sie sind regelmässig und mit angemessener Häufigkeit und in der Regel ohne Vorankündigung durchzuführen.

³ Sie werden auf Risikobasis und unter Berücksichtigung folgender Parameter durchgeführt:

- a. der festgestellten Risiken, die mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsbetrieben, der Verwendung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen oder den Prozessen, Materialien, Substanzen, Tätigkeiten oder Vorgängen, die Auswirkungen auf die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandesicherheit haben können, verbunden sind;
- b. des bisherigen Verhaltens der verantwortlichen Personen hinsichtlich der Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung;
- c. der Verlässlichkeit der bereits durchgeführten Selbstkontrollen;
- d. der Grösse des Betriebs;
- e. der Informationen, die auf einen Verstoss gegen die Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständegesetzgebung hinweisen könnten;
- f. allfälliger Garantien, die die zuständige Behörde des Ursprungslandes gegeben hat;
- g. des Täuschungspotenzials der Anpreisungen.

Art. 4 Anforderungen der amtlichen Kontrollen

¹ Die zuständigen Vollzugsbehörden prüfen unter Berücksichtigung objektiver Nachweise, ob die festgelegten Anforderungen eingehalten sind.

² Sie führen die amtlichen Kontrollen anhand dokumentierter Verfahren durch.

³ Die Dokumentation zu den Verfahren hat namentlich folgende Informationen und Anweisungen zu enthalten:

- a. Ziele der Kontrolle;
- b. Aufgaben, Zuständigkeiten und Pflichten der Kontrollierenden;
- c. Probenahmeverfahren, Kontrollmethoden und -techniken, Auswertung der Ergebnisse und sich daraus ergebende Entscheidungen;
- d. Verifizierung der Eignung der Probenahme- und Analyseverfahren sowie der Testmethoden;

- e. Kontroll- und Überwachungsprogramme;
- f. Folgemaßnahmen nach amtlichen Kontrollen;
- g. Zusammenarbeit mit anderen zuständigen Dienststellen oder Abteilungen;
- h. sonstige Tätigkeiten oder Informationen zur effizienten Durchführung der amtlichen Kontrollen.

⁴ Sie ist bei Bedarf zu aktualisieren.

Art. 5 Kontrolle von Warenlosen

Gehört ein nicht sicheres Lebensmittel oder ein nicht sicherer Gebrauchsgegenstand zu einem Warenlos, so ist zu vermuten, dass sämtliche Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände aus diesem Warenlos ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest des Warenloses nicht sicher ist.

Art. 6 Kontrollbericht

¹ Über jede durchgeführte amtliche Kontrolle ist ein Bericht zu erstellen.

² Der Bericht muss Auskunft geben über:

- a. den Zweck der amtlichen Kontrolle;
- b. die angewandten Kontrollmethoden;
- c. die Kontrollergebnisse;
- d. gegebenenfalls die von den betroffenen Personen zu ergreifenden Massnahmen.

³ Die zuständigen Vollzugsbehörden stellen der betroffenen Person zumindest im Falle einer Beanstandung eine Kopie des Berichts zur Verfügung.

Art. 7 Voranmeldung

Die zuständigen Vollzugsbehörden melden dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) umgehend die von ihnen vorgenommenen Beanstandungen sowie die ihnen nach Artikel 80 LGV¹⁶ gemeldeten Fälle, wenn:

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht; oder
- b. die betreffenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone oder im Ausland dadurch gefährdet worden ist oder gefährdet werden könnte.

Art. 8 Überprüfung und Beaufsichtigung des Vollzugs

¹ Die Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen ist zu überprüfen.

¹⁶ SR 817.02

- ² Bei Bedarf sind Abhilfemassnahmen zu ergreifen.
- ³ Das BLV beaufsichtigt den Vollzug in den Kantonen.
- ⁴ Es kann nach Anhörung der Kontrollorgane Weisungen zur Kontrolle erlassen.

2. Kapitel: Kontrollen im Inland

1. Abschnitt: Kontrolltätigkeiten im Allgemeinen

Art. 9

¹ Die amtliche Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständekontrolle im Inland umfasst namentlich folgende Tätigkeiten:

- a. Prüfung der in den Betrieben umgesetzten Selbstkontrollmassnahmen und deren Ergebnisse;
- b. Inspektion:
 1. der Betriebe, einschliesslich ihrer Umgebung, Räumlichkeiten, Büros, Einrichtungen, Anlagen, ihres Maschinenparks und ihres Transportsystems,
 2. der Ausgangsprodukte, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und anderer Produkte, die bei der Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen verwendet werden,
 3. der Rohstoffe, Zwischenprodukte, Halbfabrikate und Endprodukte,
 4. der Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 5. der Produkte und Verfahren zur Reinigung und zum Unterhalt sowie der Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen und Ungeziefer,
 6. der Kennzeichnung und der Aufmachung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
 7. der Werbung für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- c. Kontrolle der Hygiene in den Betrieben;
- d. Prüfung der Anforderungen und Verfahren, die mit der Selbstkontrollpflicht gemäss dem 4. Kapitel LGV¹⁷ verbunden sind, durch Audits; wendet eine Lebensmittelunternehmerin die in den Leitlinien zur Anwendung der HACCP-Grundsätze (*Hazard Analysis Critical Control Point*) angegebenen Verfahren gemäss Artikel 76 LGV an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die ordnungsgemässe Anwendung dieser Leitlinien zu überprüfen;
- e. Prüfung schriftlichen Materials und sonstiger Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung zu bewerten;

¹⁷ SR 817.02

- f. Gespräche mit der verantwortlichen Person und ihrem Personal;
- g. Ablesen der von den Messgeräten der Betriebe aufgezeichneten Werte;
- h. Nachprüfung von Messungen der Betriebe mit den Geräten des kantonalen Laboratoriums;
- i. Prüfung:
 - 1. der Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften,
 - 2. der Einhaltung der Anforderungen über das Anbringen des Identitätskennzeichens gemäss den vom EDI in Artikel 35 Absatz 5 LGV¹⁸ festgelegten Bedingungen,
 - 3. des Ausbildungsstandes des Personals,
 - 4. der Einhaltung der Dokumentationspflicht.

² Bei den amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen kann erforderlichenfalls auch eine planmässige Abfolge von Kontrollen oder Messungen durchgeführt werden, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung zu erhalten.

2. Abschnitt: Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche

Art. 10 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche

Unter lebensmittelbedingtem Krankheitsausbruch wird verstanden:

- a. das Auftreten einer mit demselben Lebensmittel sicher oder mit grosser Wahrscheinlichkeit in Zusammenhang stehenden Krankheit oder Infektion in mindestens zwei Fällen beim Menschen; oder
- b. eine Situation, in der sich die festgestellten Fälle stärker häufen als erwartet.

Art. 11 Massnahmen

¹ Stellt die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch fest, so informiert sie oder er umgehend die Kantonsärztin oder den Kantonsarzt.

² Werden bei Patientinnen oder Patienten gehäufte Nachweise von Erregern festgestellt, die über Lebensmittel übertragen werden können, so unterrichtet die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker umgehend über den entsprechenden Sachverhalt.

³ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker führt bei vermuteten lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen sämtliche Abklärungen durch, die zur Wiederherstellung der Lebensmittelsicherheit erforderlich sind.

⁴ Die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt führt die personenbezogenen Abklärungen im medizinischen Bereich durch.

⁵ Sind Abklärungen im Zuständigkeitsbereich der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erforderlich, so sind sie mit dieser oder diesem zu koordinieren.

⁶ Die bei Ausbruchsabklärungen behördlich erhobenen Daten sind dem BLV umgehend mitzuteilen.

⁷ Bei Ausbruchsabklärungen isolierte Erregerstämme sind für weitere Untersuchungen aufzubewahren.

3. Abschnitt: Listen der gemeldeten und der bewilligten Betriebe und Bewilligungsverfahren

Art. 12 Listen der gemeldeten und der bewilligten Betriebe

¹ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden führen Listen der nach Artikel 20 LGV¹⁹ gemeldeten sowie der nach Artikel 21 LGV bewilligten Betriebe.

² Die einem bewilligten Betrieb zugeteilte Nummer kann durch Codes ergänzt werden, welche die Art der Erzeugnisse tierischer Herkunft bezeichnen.

³ Bei Grossbetrieben kann die Bewilligungsnummer durch Unternummern ergänzt werden, die Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnen, welche Erzeugnisse tierischer Herkunft verkaufen oder herstellen.

⁴ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden melden dem BLV die Bewilligungsnummer und alle mit der Bewilligung im Zusammenhang stehenden Änderungen.

Art. 13 Bewilligungspflicht

¹ Vor dem Entscheid über die Bewilligung wird der Betrieb von den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden an Ort und Stelle inspiziert. Diese erteilen die Bewilligung, wenn die für die betreffende Tätigkeit massgebenden Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung erfüllt sind.

² Werden bei der Inspektion Mängel festgestellt, so können die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden die Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden sie nicht fristgemäss behoben, so fällt die Bewilligung dahin.

Art. 14 Zuteilung der Bewilligungsnummer

Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden teilen den Betrieben mit der Bewilligung eine Bewilligungsnummer zu. Die Zuteilung der Nummern erfolgt nach den Vorgaben des BLV.

¹⁹ SR 817.02

4. Abschnitt: Zusätzliche Kontrolltätigkeiten bei Spielzeug

Art. 15 Anweisungen an die Konformitätsbewertungsstellen

¹ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden können von einer Konformitätsbewertungsstelle verlangen, Informationen zu jeder von ihr ausgestellten, zurückgenommenen oder verweigerten Baumusterprüfbescheinigung, einschliesslich der Prüfberichte und der technischen Unterlagen, vorzulegen.

² Sie weisen, falls erforderlich, die Konformitätsbewertungsstelle an, eine Baumusterprüfbescheinigung zu überprüfen.

³ Stellen die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden fest, dass ein Spielzeug die allgemeinen Sicherheitsanforderungen nach Artikel 43 LGV²⁰ und die vom EDI in Artikel 64 Absatz 5 LGV festgelegten besonderen Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, so weisen sie gegebenenfalls die Konformitätsbewertungsstelle an, die Baumusterprüfbescheinigung für dieses Spielzeug zurückzunehmen.

Art. 16 Benachrichtigung der Konformitätsbewertungsstelle über angeordnete Massnahmen

Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden melden der zuständigen Konformitätsbewertungsstelle die gegenüber der Herstellerin, Bevollmächtigten, Importeurin oder Händlerin angeordneten Massnahmen bei nicht konformem Spielzeug.

Art. 17 Meldepflicht gegenüber dem BLV

Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden lassen dem BLV im Falle einer Beanstandung folgende Angaben zukommen:

- a. die Daten für die Identifizierung des Spielzeugs;
- b. die Herkunft des Spielzeugs;
- c. das Mass, in dem das Spielzeug die Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, und die Gefahren, die daraus resultieren;
- d. die Art und die Dauer der ergriffenen Massnahme;
- e. die Argumente der Herstellerin, Bevollmächtigten, Importeurin oder Händlerin;
- f. die Nichtkonformität, wenn sie der Ansicht sind, dass diese auf Mängel bei den technischen Normen zurückzuführen ist;
- g. gegebenenfalls ihre Vermutung oder Gewissheit, dass sich die Nichtkonformität nicht auf das schweizerische Gebiet beschränkt.

3. Kapitel: Kontrollen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr

1. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen

Art. 18 Zuständige Behörde

¹ Die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) führt bei ein-, durch- oder ausgeführten Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen, Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten, Ausgangsprodukten und den zur Lebensmittelproduktion bestimmten Stoffen die erforderlichen Kontrollen durch.

² Sie kann für ihre Tätigkeit die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden beiziehen.

³ In besonderen Fällen, namentlich wenn bei der Inspektion von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen Laboranalysen erforderlich sind oder komplexe Fragen aufgeworfen werden, können die EZV und der grenztierärztliche Dienst ihre Kontrolltätigkeit, einschliesslich der Probenahmen, an die kantonalen Vollzugsbehörden übertragen. In diesem Fall ist es die Aufgabe der kantonalen Vollzugsbehörde, abschliessend zu entscheiden und die Gebühren zu erheben.

Art. 19 Vorzunehmende Kontrollen

Die amtlichen Kontrollen müssen mindestens umfassen:

- a. eine systematische Dokumentenprüfung;
- b. eine stichprobenartige visuelle Überprüfung auf Übereinstimmung der die Sendung begleitenden Bescheinigungen und anderen Dokumente mit der Etikettierung und dem Inhalt der Sendung;
- c. gegebenenfalls eine Warenprüfung.

Art. 20 Voranmeldung

Die EZV kann die Ein- und Ausfuhr von Waren den zuständigen kantonalen Vollzugsorganen melden.

Art. 21 Auskunft

Die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) teilt dem BLV auf Verlangen die zum Vollzug dieser Verordnung erforderlichen Angaben im Zusammenhang mit den Zollabfertigungen mit.

2. Abschnitt: Einfuhr

Art. 22 Kontrolltätigkeit

Die amtliche Kontrolle bei der Einfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen muss neben den Kontrollen nach Artikel 19 eine systematische Prüfung der

Handelsdokumente und gegebenenfalls weiterer nach der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung erforderlicher Dokumente umfassen.

Art. 23 Warenprüfung

- ¹ Die Warenprüfung bei der Einfuhr findet im Rahmen der Zollabfertigung statt.
- ² Die EZV prüft stichprobenweise, ob die Waren den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung entsprechen.
- ³ Die Warenprüfung hat unter geeigneten Bedingungen an einem Ort zu erfolgen, an dem die erforderlichen Kontrolleinrichtungen zur Verfügung stehen und die Untersuchungen ordnungsgemäss durchgeführt, eine dem Risikomanagement angemessene Zahl von Proben entnommen und Lebensmittel hygienisch einwandfrei gehandhabt werden können.
- ⁴ Die Proben sind so zu handhaben, dass ihre rechtliche und analytische Validität gewährleistet ist.

Art. 24 Probenerhebung

- ¹ Die EZV kann Warenproben erheben.
- ² Das BLV kann nach Absprache mit der EZV für bestimmte Waren eine Probenerhebung verlangen.
- ³ Die Erhebung der Proben richtet sich nach den Artikeln 39–53.
- ⁴ Bei jeder Probenerhebung erstellt die EZV ein Formular «Erhebungsrapport» (LMR). Die Probenerhebung wird auf einem amtlichen Dokument bescheinigt.
- ⁵ Die EZV sendet die Proben an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde des Bestimmungskantons der Waren.
- ⁶ Das BLV kann die EZV anweisen, Proben bestimmter Waren einem besonders geeigneten Laboratorium zuzustellen.

Art. 25 Beanstandungen

- ¹ Die EZV beziehungsweise die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden beanstanden Waren, welche die Anforderungen der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung nicht erfüllen.
- ² Sie teilen den Grund der Beanstandung und die Art der ergriffenen Massnahmen der zollrechtlich anmeldepflichtigen Person oder der Importeurin schriftlich mit.
- ³ Werden Waren durch die kantonale Vollzugsbehörde beanstandet, so kann diese die Gebühren nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstabe a LMG direkt bei der Importeurin erheben.

Art. 26 Massnahmen

Die EZV kann:

- a. beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überweisen; dabei ist die zollrechtlich anmeldepflichtige Person schriftlich anzuweisen, die Waren innert einer bestimmten Frist auf eigene Kosten und Gefahr der bezeichneten kantonalen Behörde unverändert zuzuführen;
 - b. beanstandete Waren zurückweisen, wenn:
 1. die festgestellten Mängel nicht behoben werden können, und
 2. die beanstandeten Waren nicht gesundheitsschädlich sind;
 - c. Waren beschlagnahmen, wenn dies zum Schutz der Konsumentinnen und Konsumenten erforderlich ist und wenn:
 1. diese Waren beanstandet worden sind,
 2. der begründete Verdacht besteht, dass die betreffenden Waren die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung nicht erfüllen, oder
 3. die Waren zurückgewiesen und innert der von den Zollstellen festgesetzten Frist nicht weggeführt worden sind;
 - d. im Auftrag der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde weitere Massnahmen nach Artikel 35 LMG ergreifen.
- ² Werden beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwiesen, so entscheidet diese über:
- a. die weiteren zu treffenden Massnahmen im Sinne der Artikel 34–37 LMG;
 - b. die Höhe der Gebühren.

Art. 27 Einfuhrverbot

Die EZV vollzieht die vom EDI erlassenen Einfuhrverbote.

Art. 28 Fehlen von Begleitdokumenten

¹ Die EZV prüft bei der Zollabfertigung die nach Artikel 83 LGV²¹ erforderlichen Begleitdokumente.

² Sendungen, denen bei der Einfuhr die nach Artikel 83 LGV erforderlichen Begleitdokumente fehlen, können an der Grenze entsprechend den Vorgaben nach Artikel 26 Absatz 1 Buchstabe b zurückgewiesen werden.

3. Abschnitt: Durchfuhr**Art. 29** Durchfuhrkontrolle

¹ Die zuständigen Kontrollbehörden können Waren, die offensichtlich gesundheitsgefährdend sind, bei der Durchfuhr beschlagnahmen.

²¹ SR 817.02

² Die Artikel 24 und 26 Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten für die Durchfuhrkontrolle sinngemäss.

4. Abschnitt: Ausfuhr

Art. 30 Anerkennung als Ausfuhrbetrieb

¹ Das BLV kann einen Betrieb amtlich als Ausfuhrbetrieb anerkennen, wenn dies das Bestimmungsland für eine Einfuhr verlangt. Der Betrieb hat seinem Gesuch die gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes beizulegen.

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden überwachen die Ausfuhrbetriebe.

Art. 31 Amtliche Bescheinigungen

¹ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden können bescheinigen, dass:

- a. die spezifischen Anforderungen des Bestimmungslandes eingehalten werden;
- b. die zur Ausfuhr bestimmten Waren zum Genuss und Gebrauch geeignet sind;
- c. ein Lebensmittelbetrieb ihrer Kontrolle untersteht.

² Sie können die Bescheinigung nach Absatz 1 Buchstabe a oder b davon abhängig machen, dass ihr vorgelegt werden:

- a. die massgebenden gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes für die betreffenden Waren; oder
- b. ein Gutachten oder ein durch eine akkreditierte Stelle ausgestellter Analysebericht.

Art. 32 Ausfuhrkontrolle

Für die Ausfuhrkontrolle gelten die Artikel 24 und 26 Absätze 1 Buchstabe a und 2 sinngemäss.

4. Kapitel: Verstärkte Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Lebensmittel

Art. 33 Verstärkte Kontrollen

¹ Für bestimmte Lebensmittel sowie für solche Lebensmittel enthaltende verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel aus bestimmten Ursprungs- und Herkunftsländern werden verstärkte Kontrollen gemäss den Vorgaben und Bedingungen der Anhänge 1 und 3 durchgeführt.

² Wenn den Lebensmitteln eine Konformitätsbescheinigung gemäss Artikel 83 LGV²² beiliegt, kann das BLV andere als die in den Anhängen 1 und 3 vorgesehenen Kontrollfrequenzen festlegen.

Art. 34 Verstärkte amtliche Kontrollen an den benannten Kontrollstellen

¹ Das BLV, bei den Kontrollen an den Flughäfen Zürich und Genf, oder die zuständige kantonale Vollzugsbehörde, bei den Kontrollen an den übrigen benannten Kontrollstellen, führt unverzüglich Folgendes durch:

- a. Dokumentenprüfung bei allen Sendungen innerhalb von zwei Arbeitstagen ab dem Eintreffen an der benannten Kontrollstelle, sofern nicht aussergewöhnliche und unvermeidliche Umstände dem entgegenstehen;
- b. Nämlichkeitskontrollen und Warenuntersuchungen, einschliesslich Laboranalysen, in den in den Anhängen 1 und 3 festgelegten zeitlichen Abständen und dergestalt, dass Lebensmittelunternehmerinnen oder ihre Vertretung nicht vorhersehen können, ob eine bestimmte Sendung einer Warenuntersuchung unterzogen wird; die Ergebnisse von Warenuntersuchungen sind so schnell wie technisch möglich verfügbar zu machen.

² Das BLV kann die zuständige kantonale Vollzugsbehörde mit der Durchführung der Laboranalysen der Waren beauftragen, denen Proben entnommen wurden.

³ Nach Abschluss der Kontrollen gemäss Absatz 1 unternimmt die zuständige Behörde folgende Schritte:

- a. sie füllt die einschlägigen Felder in Teil II des gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr aus;
- b. sie legt die Kontrollergebnisse bei;
- c. sie fertigt eine Kopie des unterzeichneten und abgestempelten gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr an.

⁴ Das Original des gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr begleitet die Sendung bei ihrer Weiterbeförderung bis zu dem in diesem Dokument genannten Bestimmungsort.

⁵ Die zuständige Behörde nach Absatz 1 kann die Weiterbeförderung der Sendung genehmigen, bevor die Ergebnisse der Warenuntersuchung vorliegen. Erfolgt eine derartige Genehmigung, so setzt die zuständige Behörde nach Absatz 1 die zuständige Behörde am Bestimmungsort darüber in Kenntnis; es werden geeignete Massnahmen getroffen, damit die Sendung bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Warenuntersuchung ununterbrochen unter der Aufsicht der zuständigen Behörden bleibt und sie nicht in unzulässiger Weise manipuliert werden kann.

⁶ Wird eine Sendung weiterbefördert, bevor die Ergebnisse der Warenuntersuchung vorliegen, so ist zu diesem Zweck eine beglaubigte Kopie des Originals des gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr beizufügen.

²² SR 817.02

⁷ Das BLV koordiniert die Kontrollen an den benannten Kontrollstellen unter Berücksichtigung der Kontrollfrequenzen nach den Anhängen 1 und 3.

⁸ Das BLV oder die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann alle Massnahmen nach Artikel 26 ergreifen.

Art. 35 Mindestanforderungen an die benannten Kontrollstellen

An den benannten Kontrollstellen muss Folgendes vorhanden sein:

- a. eine ausreichende Anzahl entsprechend qualifizierter und erfahrener Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die vorgeschriebenen Kontrollen der Sendungen;
- b. geeignete Räume, in denen die zuständige Behörde die notwendigen Kontrollen vornehmen kann;
- c. geeignete Ausrüstung zur Probenahme für die Analyse;
- d. ein bezeichnetes Laboratorium, das die Analyse durchführen kann und sich an einem Ort befindet, an den die Proben innerhalb kurzer Zeit befördert werden können.

Art. 36 Codierung der Sendung

¹ Jede Sendung wird mit einem Code gekennzeichnet.

² Dieser Code ist auf die Ergebnisse der Probenahme und der Analyse und auf die Gesundheitsbescheinigung zu übertragen.

³ Jede einzelne Packung oder sonstige Verpackungseinheit der Sendung muss mit diesem Code gekennzeichnet sein.

Art. 37 Aufteilung einer Sendung

¹ Sendungen dürfen erst aufgeteilt werden, wenn die Kontrollen nach Artikel 34 vollständig abgeschlossen sind und das gemeinsame Dokument für die Einfuhr von der zuständigen Vollzugsbehörde ausgefüllt wurde.

² Bei anschliessender Aufteilung der Sendung ist jeder Teilsendung bis zur definitiven Freigabe eine beglaubigte Kopie des gemeinsamen Dokuments für die Einfuhr beizufügen.

Art. 38 Definitive Freigabe einer Sendung

Die Sendungen dürfen erst definitiv freigegeben werden, wenn alle Kontrollen nach Artikel 34 durchgeführt worden sind und die Warenuntersuchung ein zufriedenstellendes Ergebnis erbracht hat.

3. Titel: Probenerhebung und Analyseverfahren**1. Kapitel: Anforderungen an die Laboratorien****Art. 39**

¹ Die amtlichen Laboratorien, die Referenzlaboratorien sowie die mit amtlichen Untersuchungen beauftragten privaten Laboratorien müssen nach der europäischen Norm EN ISO/IEC 17025 über «Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien»²³ bewertet und akkreditiert sein und betrieben werden.

² Die Akkreditierung und Bewertung von Prüflaboratorien richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996²⁴.

2. Kapitel Probenerhebung**Art. 40** Zuständigkeit

Die Proben werden von den zuständigen Kontrollorganen erhoben.

Art. 41 Probenerhebung

Die zuständigen Kontrollorgane können Proben erheben von:

- a. Lebensmitteln (Zwischenprodukten, Halbfabrikaten und Endprodukten);
- b. Rohstoffen;
- c. Ausgangsprodukten (Tieren, Pflanzen, Mineralstoffen und Trinkwasser) sowie von den Produkten, die zu deren Herstellung verwendet wurden;
- d. Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen;
- e. Gebrauchsgegenständen;
- f. Räumen und Einrichtungen (Fahrzeugen, Apparaten, Ausrüstungen usw.);
- g. landwirtschaftlich genutzten Böden.

Art. 42 Durchführung der Probenahme

¹ Die zuständigen Kontrollorgane können eine Einzelprobe oder Proben nach einem Stichprobenplan entnehmen.

² Die Probenahme erfolgt durch die Entnahme einer bestimmten Menge eines Lebensmittels oder eines Stoffes (auch aus der Umwelt), der für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln von Bedeutung ist. Durch eine Analyse wird geprüft, ob die entsprechenden Bedingungen eingehalten werden.

²³ Bestellung: Schweizerische Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

²⁴ SR 946.512

³ Die Probemenge wird so bemessen, dass sie nicht nur für die vorgesehene Untersuchung, sondern auch für allfällige Nachprüfungen ausreicht.

⁴ Von vorverpackter Ware wird eine Verkaufseinheit zur Probe genommen. Enthält sie nicht die zur Untersuchung nötige Menge, so können mehrere Einheiten genommen werden.

⁵ Nicht vorverpackte lose oder flüssige Ware wird vor der Probenahme durchmischt. Ist dies wegen der Warenbeschaffenheit nicht möglich, so werden Teilproben an verschiedenen Stellen genommen. Die Durchmischung und die Entnahme in Teilproben können unterbleiben, wenn sie für die Untersuchung nicht zweckmässig sind.

⁶ Die Proben sind so zu handhaben und zu kennzeichnen, dass ihre rechtliche und analytische Validität gewährleistet ist.

Art. 43 Anwesenheit und Mitwirkung der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers

¹ Die Proben werden in der Regel in Anwesenheit der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers oder einer Vertreterin oder eines Vertreters erhoben.

² Die zuständigen Kontrollorgane können verlangen, dass die Warenbesitzerin oder der Warenbesitzer oder ihre Vertretung die für die Erreichung des Untersuchungszieles erforderlichen Auskünfte erteilt und gegebenenfalls Belege und Unterlagen vorlegt. Die Kontrollorgane können sie oder ihn nötigenfalls zwingen, bei der Probenerhebung mitzuwirken.

Art. 44 Vorgehen

¹ Das Erheben, Verpacken und Transportieren der Proben richtet sich nach dem Untersuchungsziel.

² Das Kontrollorgan geht nach den Empfehlungen und Richtlinien des zuständigen Bundesamtes vor.

³ Fehlen Bestimmungen und Richtlinien darüber, wie ein bestimmtes Untersuchungsziel erreicht werden kann, so wendet das Kontrollorgan eine von Wissenschaft und Technik anerkannte Methode an.

⁴ Bei Unklarheiten erteilen die zuständigen Behörden des Kantons oder des Bundes die entsprechenden Weisungen.

Art. 45 Stichprobenpläne

Die zuständigen Kontrollorgane können aus einem Warenlos mehrere Proben nach einem Stichprobenplan nehmen, insbesondere wenn:

- a. der Verdacht besteht, dass das Warenlos den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung ganz oder teilweise nicht entspricht;
- b. das Untersuchungsziel mit einer Einzelprobe nicht erreicht werden kann.

Art. 46 Abfüllung und Verpackung

Können Proben nicht in unbeschädigten Originalpackungen genommen werden, so werden sie in Gefässe oder Packmaterialien abgefüllt oder verpackt, die das Untersuchungsergebnis nicht beeinflussen.

Art. 47 Kennzeichnung

Jede Probe wird sogleich nach ihrer Entnahme eindeutig und unverwechselbar gekennzeichnet.

Art. 48 Probenerhebungsrapport

¹ Bei jeder Probenahme wird ein Probenerhebungsrapport mit den folgenden Angaben erstellt:

- a. genauer Name und Adresse der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers;
- b. Sach- und allfällige Fantasiebezeichnung der Ware;
- c. Ort, Datum und Zeit der Probenahme;
- d. Kennzeichnung der Probe;
- e. Art des Verschlusses der Probe (Originalpackung, Siegel, Plombe);
- f. tatsächliche oder geschätzte Warenmenge zum Zeitpunkt der Probenahme;
- g. Ankaufs- oder Verkaufspreis;
- h. Grund für die Probenahme.

² Ferner werden, soweit vorhanden, vermerkt:

- a. weitere Angaben zur Identifizierung der Ware (Fabrikationscode, Warenlos, Marke, Abpack-, Anlieferungs- oder Haltbarkeitsdatum usw.);
- b. genaue Bezeichnung der Lieferantin (Herstellerin, Verteilerin, Importeurin);
- c. bei Waren, die sich auf dem Transport befinden: die genaue Bezeichnung und Adresse der Empfängerin oder der Importeurin;
- d. Angaben über die Lagerbedingungen (z. B. Temperatur);
- e. allfällige die Ware betreffende Anpreisungen.

³ Für besondere Probenahmen wie z. B. für Wasserproben können vereinfachte Probenerhebungsrapporte erstellt werden. Bei der Entnahme mehrerer Proben am selben Ort (z. B. Sammelstellen, Lagerhäuser, Grossverteiler) können Sammelrapporte erstellt werden.

⁴ Das Kontrollorgan und, falls anwesend, die Warenbesitzerin, der Warenbesitzer oder ihre Vertretung unterzeichnen den Probenerhebungsrapport.

⁵ Das Kontrollorgan bescheinigt mit seiner Unterschrift, dass die Probe vorschriftsgemäss genommen worden ist, keine Verwechslung stattgefunden hat und der Probenerhebungsrapport den Tatsachen entspricht

⁶ Die Warenbesitzerin, der Warenbesitzer oder ihre Vertretung bestätigt mit der Unterschrift die Richtigkeit des Probenerhebungsrapportes. Verweigert sie oder er die Unterschrift, so hält das Kontrollorgan die Verweigerung und eine allfällige Begründung im Probenerhebungsrapport fest.

Art. 49 Versiegelung und Plombierung

¹ Das Kontrollorgan versiegelt oder plombiert die Proben, wenn nachträgliche Veränderungen der Proben nicht auf andere Weise ausgeschlossen werden können.

² Werden mehrere Proben genommen, so kann die Sammelpackung (Kiste, Korb usw.) verschnürt und versiegelt oder plombiert werden.

Art. 50 Empfangsbescheinigung

¹ Das Kontrollorgan übergibt der Warenbesitzerin, dem Warenbesitzer oder ihrer Vertretung für die genommenen Proben eine Empfangsbescheinigung, welche die Proben und ihren Wert bezeichnet. Als Empfangsbescheinigung gilt auch ein Doppel des Probenerhebungsrapportes.

² Im Rahmen der serienmässigen Probenerhebung bei der Milchablieferung in der Sammelstelle wird eine Kopie des Sammelrapportes an gut sichtbarer Stelle angeschlagen; dieser Anschlag gilt als Empfangsbescheinigung.

Art. 51 Transport

¹ Die genommenen Proben werden zusammen mit dem Probenerhebungsrapport ohne Verzug dem Laboratorium übermittelt.

² Die Proben werden so transportiert und aufbewahrt, dass das Untersuchungsergebnis nicht verfälscht wird.

Art. 52 Besondere Abklärungen

Das Kontrollorgan unterrichtet das Laboratorium über alle Umstände, die für die Untersuchung wesentlich sein können, insbesondere über die Gründe einer Probenerhebung.

Art. 53 Vergütung des Wertes der Probe

¹ Wird eine Probe nicht beanstandet, so hat die Vollzugsbehörde, auf Verlangen der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers, ihren Wert zu vergüten.

² Proben mit einem Ankaufswert unter 5 Franken werden nicht vergütet.

3. Kapitel: Empfehlungen und Richtlinien für Analyseverfahren

Art. 54

¹ Die Analysen werden nach den Empfehlungen und Richtlinien des zuständigen Bundesamtes oder den international anerkannten Regeln und Protokollen (z. B. ISO, CEN oder *Codex Alimentarius*) durchgeführt.

² Werden andere Analyseverfahren angewendet, so sind solche zu bevorzugen, deren Zuverlässigkeit den Kriterien nach dem Anhang 4 genügt.

³ Analyseverfahren, die sich auf verschiedene Produktgruppen anwenden lassen, sind gegenüber Verfahren zu bevorzugen, die nur bei einzelnen Produkten anwendbar sind.

4. Kapitel: Empfehlungen und Richtlinien für Probenahmeverfahren und Beurteilungsmethoden

Art. 55

¹ Das BLV veröffentlicht Empfehlungen und Richtlinien für die Probenahmeverfahren und Beurteilungsmethoden für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände.

² Die empfohlenen Probenahmeverfahren gemäss Absatz 1 haben international anerkannten Regeln oder Protokollen, namentlich denjenigen der CEN, der ISO oder des *Codex Alimentarius* oder anderen für den Zweck geeigneten oder gemäss wissenschaftlichen Protokollen entwickelten Verfahren zu entsprechen.

4. Titel: Nationale Referenzlaboratorien

Art. 56 Nationale Referenzlaboratorien für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

¹ Die Tätigkeitsbereiche, die ein nationales Referenzlaboratorium erfordern, und die dafür zuständigen Verwaltungseinheiten des Bundes sind in Anhang 5 dieser Verordnung aufgeführt.

² Konnte für einen Tätigkeitsbereich keine Verwaltungseinheit des Bundes bestimmt werden, so beauftragt das BLV Laboratorien von ausserhalb der Bundesverwaltung mit der Funktion als Referenzlaboratorium.

Art. 57 Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

¹ Die nationalen Referenzlaboratorien haben in ihrem Zuständigkeitsbereich folgende Aufgaben wahrzunehmen:

- a. Sie arbeiten mit den europäischen Gemeinschaftsreferenzlaboratorien zusammen.

- b. Sie koordinieren die Tätigkeiten der mit den amtlichen Kontrollen beauftragten Laboratorien.
- c. Sie führen gegebenenfalls vergleichende Tests durch und stellen eine angemessene Weiterverfolgung dieser Tests sicher.
- d. Sie stellen sicher, dass die von den europäischen Gemeinschaftsreferenzlaboratorien gelieferten Informationen an die mit der Analyse amtlicher Proben betrauten Laboratorien in der Schweiz weitergeleitet werden.
- e. Sie leisten der zuständigen Behörde wissenschaftliche und technische Unterstützung bei der Umsetzung der nationalen Kontrollpläne.

² Das BLV legt für jedes Referenzlaboratorium die Modalitäten für die auszuführenden Aufgaben fest.

³ Die Tätigkeit der einzelnen nationalen Referenzlaboratorien wird regelmässig einer Evaluation unter der Leitung des BLV unterzogen.

⁴ Das BLV kann einem nationalen Referenzlaboratorium jederzeit seinen Titel entziehen, wenn es eine oder mehrere Aufgaben, Anforderungen oder Pflichten nicht mehr erfüllt.

Art. 58 Anforderungen an nationale Referenzlaboratorien

Die nationalen Referenzlaboratorien müssen:

- a. die Kriterien nach Artikel 39 erfüllen;
- b. über ausreichend qualifiziertes Personal mit der entsprechenden Ausbildung in den in ihrem Zuständigkeitsbereich angewandten Diagnose- und Analyseverfahren verfügen;
- c. über die Ausrüstung und die Produkte verfügen, die zur Ausführung der ihnen übertragenen Aufgaben erforderlich sind;
- d. über eine geeignete Verwaltungsinfrastruktur verfügen;
- e. sicherstellen, dass ihr Personal die Vertraulichkeit bestimmter Vorgänge, Ergebnisse oder Mitteilungen wahrt;
- f. über ausreichende Kenntnisse der internationalen Normen und Praktiken verfügen;
- g. gegebenenfalls über eine aktualisierte Liste der erhältlichen Referenzsubstanzen und Reagenzien sowie eine aktualisierte Liste der Hersteller und Lieferanten derartiger Substanzen und Reagenzien verfügen;
- h. die Forschung auf nationaler und EU-Ebene berücksichtigen;
- i. über Personal verfügen, das für Notfälle ausgebildet ist;
- j. über Personal verfügen, das mindestens eine Amtssprache beherrscht.

5. Titel: Beziehung zu Drittstaaten**Art. 59** Grenzüberschreitende Prüfungen

Das BLV ist die zuständige Behörde für die Erteilung von Bewilligungen an ausländische Behörden, die einen Schweizer Betrieb, der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in ihr Land ausführt, kontrollieren wollen.

Art. 60 Internationaler Datenaustausch

¹ Das BLV tauscht mit den zuständigen Behörden von Drittstaaten oder internationalen Organisationen nur dann Personendaten aus, wenn dies erforderlich ist:

- a. aufgrund von internationalen Abkommen, die die Schweiz unterzeichnet hat;
- b. zur Bewältigung von Not- oder Krisensituationen.

² Es kann sich für die Bearbeitung der ausgetauschten Daten an ausländischen Computernetzwerkssystemen beteiligen oder sein eigenes Computernetzwerkssystem erstellen.

³ Die Vollzugsbehörden geben die erforderlichen Daten und Informationen in einer für das Computernetzwerkssystem geeigneten Form an das BLV weiter.

6. Titel: Anforderungen an die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen und deren Ausbildung**1. Kapitel: Allgemeines****Art. 61**

¹ Die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Behörden stellen die Unparteilichkeit, Qualität und Kohärenz der Kontrollen auf allen Stufen sicher.

² Nur die Personen nach Artikel 62 dürfen mit den amtlichen Kontrollen in den Kantonen betraut werden. Sie müssen sich zudem regelmässig weiterbilden und bei Bedarf eine Nachschulung absolvieren.

³ Die mit der amtlichen Kontrolle betrauten Behörden müssen von den Betrieben, die sie inspizieren oder kontrollieren, unabhängig sein. Für sie gelten die Ausstandsgründe nach Artikel 10 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 20. Dezember 1968 über das Verwaltungsverfahren²⁵.

⁴ Zerlegebetriebe, die einer Bewilligung nach Artikel 21 LGV²⁶ bedürfen, sind durch Personen zu kontrollieren, die über ein Fähigkeitszeugnis als amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt nach der Verordnung vom 16. November 2011 über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen²⁷ verfügen.

²⁵ SR 172.021

²⁶ SR 817.02

²⁷ SR 916.402

⁵ Das BLV und die Oberzolldirektion führen gemeinsam Aus- und Weiterbildungskurse für die mit der Kontrolle an der Grenze betrauten Personen durch.

2. Kapitel: Ausbildung der mit der amtlichen, kantonalen Kontrolle betrauten Personen

Art. 62 Voraussetzung für eine amtliche Tätigkeit

Wer eine der folgenden Tätigkeiten ausüben will, muss über die entsprechende abgeschlossene Ausbildung verfügen:

- a. Kantonschemikerin oder Kantonschemiker;
- b. Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor;
- c. Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur;
- d. Wasserexpertin oder Wasserexperte.

3. Kapitel: Eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom

1. Abschnitt: Erwerb des Diploms

Art. 63 Grundsätze

¹ Das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom (LMCD) ist Voraussetzung für die Wahl oder die Anstellung als Kantonschemikerin oder Kantonschemiker.

² Wer das LMCD erwerben will, muss:

- a. die theoretische Vorbildung nachweisen; und
- b. die erforderliche Ausbildung absolviert haben.

Art. 64 Theoretische Vorbildung

¹ Der Nachweis der theoretischen Vorbildung kann erbracht werden durch:

- a. ein philosophisch-naturwissenschaftliches Masterdiplom in Chemie, Biochemie, Lebensmittelwissenschaften oder in allgemeinen Naturwissenschaften mit Chemie oder Biochemie als Prüfungsfach; oder
- b. ein Diplom gemäss dem Medizinalberufegesetz vom 23. Juni 2006²⁸.

² Das Diplom nach Absatz 1 Buchstabe a muss von einer Hochschule im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 des Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetzes vom 30. September 2011²⁹ oder von einer staatlich anerkannten oder akkreditierten ausländischen Hochschule stammen.

²⁸ SR 811.11

²⁹ SR 414.20

³ In Ausnahmefällen kann der Nachweis der theoretischen Vorbildung auch durch andere Studienabschlüsse erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet die Prüfungskommission für das LMCD (PK-LMCD).

Art. 65 Ausbildung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für das LMCD muss in den folgenden Fachgebieten Leistungs- oder Prüfungsnachweise einer Hochschule nach Artikel 64 Absatz 2 erbringen:

- a. Lebensmitteltechnologie;
- b. Lebensmittelmikrobiologie;
- c. Lebensmittelchemie sowie Warenkunde in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- d. Analytik von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- e. Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept;
- f. Toxikologie in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- g. in der Schweiz und international anwendbares Recht in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände sowie Grundzüge des Staats- und Verwaltungsrechts.

² Die Bewerberin oder der Bewerber muss in den folgenden Fachgebieten Leistungs- oder Prüfungsnachweise einer Hochschule nach Artikel 64 Absatz 2 oder einer anderen Institution erbringen:

- a. Trinkwasserversorgung;
- b. Risikoanalyse;
- c. Organisation und Verfahren der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz;
- d. Epidemiologie;
- e. Betriebslehre;
- f. Qualitätsmanagement;
- g. Kommunikation;
- h. Ernährung.

³ Von der Bewerberin oder dem Bewerber sind nachzuweisen:

- a. insgesamt mindestens 350 besuchte Lektionen;
- b. für jedes einzelne Fachgebiet mindestens 20 besuchte Lektionen.

⁴ Die Bewerberin oder der Bewerber muss eine mindestens zweijährige Berufserfahrung in einem Betrieb der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeherstellung, der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeuntersuchung oder des Vollzugs der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständegesetzgebung vorweisen.

⁵ In Ausnahmefällen kann der Nachweis der erforderlichen Berufserfahrung anders erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet die PK-LMCD.

Art. 66 Diplom

¹ Zum Erwerb des LMCD muss die Bewerberin oder der Bewerber nachweisen, dass sie oder er die Voraussetzungen nach den Artikeln 64 und 65 erfüllt.

² Sie oder er muss dem BLV sämtliche relevanten Unterlagen, insbesondere einen Lebenslauf mit Beschreibung von Ausbildung und beruflichem Werdegang, einreichen.

³ Die Kosten für die Ausstellung des Diploms richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 1.

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 67 Prüfungskommission für das Lebensmittelchemikerdiplom

¹ Die PK-LMCD vollzieht die Bestimmungen des 1. Abschnitts.

² Zusätzlich hat sie die folgenden Aufgaben und Befugnisse:

- a. Sie sorgt für Ausbildungsmöglichkeiten nach Artikel 65.
- b. Sie prüft gestützt auf die eingereichten Unterlagen, ob die Bewerberin oder der Bewerber die Voraussetzungen nach den Artikeln 64 und 65 erfüllt.
- c. Sie erlässt die Verfügungen betreffend die Erfüllung der Voraussetzungen und stellt die Diplome aus.

³ Die Leiterin oder der Leiter der Abteilung Lebensmittel und Ernährung des BLV führt den Vorsitz der PK-LMCD.

Art. 68 Entschädigung

Die Entschädigung der Mitglieder der PK-LMCD richtet sich nach dem 2. Kapitel 1d. Abschnitt (Art. 81–8f) der Regierungs- und Verwaltungsorganisationsverordnung vom 25. November 1998³⁰.

Art. 69 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMCD.

4. Kapitel: Eidgenössisches Lebensmittelinspektorendiplom

1. Abschnitt: Erwerb des Diploms

Art. 70 Grundsatz

¹ Das eidgenössische Lebensmittelinspektorendiplom (LMID) ist Voraussetzung für die Wahl oder die Anstellung als Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor.

² Wer das LMID erwerben will, muss:

- a. die Vorbildung nachweisen;
- b. die theoretische und praktische Ausbildung absolviert haben;
- c. die Diplomprüfung bestehen.

Art. 71 Vorbildung

¹ Der Nachweis der Vorbildung kann erbracht werden durch:

- a. einen Bachelor-Studienabschluss in einem Bereich nach Artikel 64 Absatz 1; oder
- b. eine abgeschlossene Berufslehre mit fünfjähriger Berufserfahrung:
 1. in einem Betrieb der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeherstellung, der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeuntersuchung oder des Vollzugs der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständegesetzgebung, oder
 2. im Bereich eines Studienabschlusses nach Artikel 64.

² In Ausnahmefällen kann der Nachweis der Vorbildung auch anderweitig erbracht werden.

Art. 72 Theoretische Ausbildung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für das LMID muss in den folgenden Fachgebieten Leistungs- oder Prüfungsnachweise einer Hochschule nach Artikel 64 Absatz 2 erbringen:

- a. Lebensmitteltechnologie;
- b. Lebensmittelmikrobiologie;
- c. Warenkunde in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- d. Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept;
- e. Toxikologie in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- f. in der Schweiz anwendbares Recht in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- g. Sicherheit in der Lebensmittelkette.

² Die Bewerberin oder der Bewerber muss in den folgenden Fachgebieten Leistungs- oder Prüfungsnachweise einer Hochschule nach Artikel 64 Absatz 2 oder einer anderen Institution erbringen:

- a. Trinkwasserversorgung;
- b. Qualitätssicherung.

³ Von der Bewerberin oder dem Bewerber sind nachzuweisen:

- a. insgesamt mindestens 225 besuchte Lektionen;
- b. für jedes einzelne Fachgebiet mindestens 20 besuchte Lektionen.

Art. 73 Praktische Ausbildung

¹ Die praktische Ausbildung dauert ein Jahr. Sie steht unter der Leitung:

- a. der Kantonschemikerin oder des Kantonschemikers; oder
- b. einer mit dem Vollzug der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung beauftragten Bundesbehörde.

² Sie besteht aus:

- a. Unterricht über Untersuchungsmethoden im Allgemeinen;
- b. Unterricht über die wichtigsten Untersuchungsmethoden der ausbildenden Behörde;
- c. Einführung in einfache Laboruntersuchungen;
- d. Schulung für den Aussendienst.

³ Die praktische Ausbildung über die Aufgaben der Lebensmittelinspektorinnen und -inspektoren umfasst die folgenden Bereiche:

- a. Sinnenprüfung;
- b. Betriebsinspektionen mit den einschlägigen Amtshandlungen;
- c. Inspektionsberichte und Inspektionsprotokolle;
- d. Beurteilung von Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- e. Beurteilung von Bauprojekten für Lebensmittelbetriebe.

⁴ Für die Schulung für den Aussendienst sind mindestens 40 Tage vorzusehen, davon 5 Tage ausserhalb des eigenen Kantons.

Art. 74 Diplomprüfung

¹ Die Diplomprüfung besteht aus praktischen Prüfungen in den folgenden Bereichen:

- a. Beurteilung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen anhand von praktischen Beispielen;
- b. Beurteilung von Anpreisungen und Kennzeichnungen;
- c. Inspektionstätigkeit.

² Die Prüfung dauert:

- a. im Bereich nach Absatz 1 Buchstabe a: eine halbe Stunde;
- b. im Bereich nach Absatz 1 Buchstabe b: eine Stunde;
- c. im Bereich nach Absatz 1 Buchstabe c: anderthalb bis vier Stunden.

³ Die Kosten für die Diplomprüfung richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 2.

Art. 75 Anmeldung und Zulassung zur Diplomprüfung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für die Diplomprüfung meldet sich schriftlich beim BLV an.

² Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. ein Lebenslauf mit Beschreibung von Ausbildung und beruflichem Werdegang;
- b. die Nachweise über die Vorbildung sowie die theoretische Ausbildung nach den Artikeln 71 und 72 sowie eine Bestätigung der Ausbildungsleitung über die praktische Ausbildung nach Artikel 73.

³ Die Prüfungskommission für das LMID (PK-LMID) verfügt die Zulassung zur Diplomprüfung.

⁴ Die Prüfungsgebühr nach Anhang 6 muss vor der Prüfung bezahlt werden.

Art. 76 Bewertung der Leistungen

¹ Die Leistungen werden nach folgender Notenskala bewertet:

6 = sehr gut

5 = gut

4 = genügend

3 = ungenügend

2 = schlecht

1 = sehr schlecht

² Halbe Noten sind zulässig.

Art. 77 Ergebnis der Diplomprüfung

¹ Für jede praktische Prüfung gibt es eine Fachnote.

² Aus den einzelnen Fachnoten wird eine Durchschnittsnote errechnet.

³ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:

- a. ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird;
- b. nicht mehr als eine Note unter 4 erteilt wird; und
- c. keine Note unter 3 erteilt wird.

⁴ Die PK-LMID teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.

Art. 78 Unlauterkeit

¹ Bewerberinnen oder Bewerber, die die Zulassung zur Diplomprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben bewirkt oder bei der Diplomprüfung unzulässige Mittel verwendet haben, können von der PK-LMID definitiv oder provisorisch ausgeschlossen werden.

² Bei provisorisch ausgeschlossenen Bewerberinnen und Bewerbern gilt die Prüfung als nicht bestanden.

Art. 79 Wiederholung

¹ Wer die Diplomprüfung nicht bestanden hat, kann sie einmal wiederholen.

² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

Art. 80 Diplom

¹ Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt die PK-LMID das Diplom aus.

² Die Urkunde wird von der Präsidentin oder vom Präsidenten der PK-LMID unterzeichnet.

³ Die Kosten für die Ausstellung des Diploms richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 2.

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 81 Prüfungskommission für das Lebensmittelinspektorendiplom

¹ Die PK-LMID vollzieht die Bestimmungen des 1. Abschnitts.

² Sie hat insbesondere folgende Aufgaben und Befugnisse:

- a. Sie bereitet die Prüfungen vor und legt die Prüfungsaufgaben fest.
- b. Sie nimmt die Prüfungen ab.
- b. Sie prüft gestützt auf die eingereichten Unterlagen, ob die Bewerberin oder der Bewerber die Voraussetzungen nach den Artikeln 71–73 erfüllt;
- d. Sie entscheidet über die Anerkennung gleichwertiger inländischer und ausländischer Ausbildungen.

³ Die Leiterin oder der Leiter der Abteilung Lebensmittel und Ernährung des BLV führt den Vorsitz der PK-LMID.

Art. 82 Entschädigung

Die Entschädigung der Mitglieder der PK-LMID richtet sich nach dem 2. Kapitel 1d. Abschnitt (Art. 8f–8t) RVOV³¹.

³¹ SR 172.010.1

Art. 83 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMID.

5. Kapitel Eidgenössisches Lebensmittelkontrollerendiplom und eidgenössisches Wasserexpertendiplom**1. Abschnitt: Erwerb des Diploms****Art. 84** Grundsatz

¹ Wer das eidgenössische Lebensmittelkontrollerendiplom (LMKD) oder das eidgenössische Wasserexpertendiplom (WED) erwerben will, muss:

- a. die Vorbildung nachweisen;
- b. die Ausbildung absolviert haben;
- c. die Diplomprüfung bestehen.

² In Ausnahmefällen kann die Prüfungskommission für das Lebensmittelkontrollere- und das Wasserexpertendiplom (PK-LMKDWED) eine Bewerberin oder einen Bewerber von der Diplomprüfung befreien, wenn dies aufgrund der Vorbildung gerechtfertigt ist.

Art. 85 Vorbildung

¹ Die Vorbildung besteht aus einer abgeschlossenen beruflichen Grundausbildung und mindestens drei Jahren entsprechender Berufserfahrung oder abgeschlossener Meisterprüfung.

² Die Vorbildung gilt auch als genügend, wenn die Voraussetzungen für die Zulassung zur Ausbildung als Lebensmittelinspektor oder Lebensmittelinspektorin erfüllt sind.

³ Die PK-LMKDWED entscheidet über die Anerkennung weiterer Bildungsgänge und praktischer Betätigungen.

Art. 86 Ausbildung

¹ Die Ausbildung zur Lebensmittelkontrollleurin oder zum Lebensmittelkontrollleur oder zur Wasserexpertin oder zum Wasserexperten dauert mindestens drei Monate. Sie steht unter der Leitung der zuständigen Kantonschemikerin oder des zuständigen Kantonschemikers.

² Die Ausbildung zur Lebensmittelkontrollleurin oder zum Lebensmittelkontrollleur umfasst die folgenden Bereiche:

- a. in der Schweiz anwendbares Recht in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- b. Warenkunde und Lebensmitteltechnologie;
- c. Lebensmittelmikrobiologie;

- d. Lebensmittel- und Betriebshygiene;
- e. Beurteilung von Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- f. Beurteilung der Selbstkontrolle unter Einschluss der Guten Verfahrens- und Herstellungspraxis (GHP) sowie der HACCP-Konzepte gemäss *Codex Alimentarius*;
- g. Betriebsinspektionen mit den einschlägigen Amtshandlungen;
- h. Inspektionsberichte und Inspektionsprotokolle;
- i. amtliche Probenerhebung;
- j. Kenntnisse über die wichtigsten Untersuchungsmethoden der ausbildenden Behörde.

³ Die Ausbildung zur Wasserexpertin oder zum Wasserexperten umfasst die folgenden Bereiche:

- a. in der Schweiz anwendbares Recht im Bereich Wasser;
- b. Wassertechnologiekennnisse;
- c. Wassermikrobiologie;
- d. Wasser- und Betriebshygiene;
- e. Beurteilung der Selbstkontrolle unter Einschluss der Guten Verfahrens- und Herstellungspraxis (GHP) sowie der HACCP-Konzepte gemäss *Codex Alimentarius*;
- f. Betriebsinspektionen mit den einschlägigen Amtshandlungen;
- g. Inspektionsberichte und Inspektionsprotokolle;
- h. amtliche Probenerhebung;
- i. Kenntnisse über die wichtigsten Untersuchungsmethoden der ausbildenden Behörde.

Art. 87 Theoretischer Teil der Diplomprüfung

¹ Der theoretische Teil der Diplomprüfung wird von der PK-LMKDWED abgenommen.

² Er erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 86 Absätze 2 Buchstaben a–f und 3 Buchstaben a–e.

³ Er erfolgt schriftlich.

⁴ Die Kosten für die Diplomprüfung richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 3.

Art. 88 Praktischer Teil der Diplomprüfung

¹ Der praktische Teil der Diplomprüfung erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 86 Absätze 2 Buchstaben f–i und 3 Buchstaben e–h und dauert mindestens zwei Stunden.

² Er besteht aus der Inspektion eines Lebensmittelbetriebs und amtlichen Probenerhebungen.

³ Er wird von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker durchgeführt, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist. Dabei sind allfällige Weisungen der PK-LMKDWED zu befolgen. Ein Mitglied der PK-LMKDWED kann die Prüfung begleiten.

Art. 89 Anmeldung und Zulassung zur Diplomprüfung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für die Diplomprüfung meldet sich schriftlich beim BLV an.

² Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. ein Lebenslauf mit Beschreibung von Ausbildung und beruflichem Werdegang;
- b. die Nachweise über die Vor- und Ausbildung nach den Artikeln 85 und 86.

³ Die PK-LMKDWED entscheidet über die Zulassung zur Prüfung.

⁴ Die Prüfungsgebühr nach Anhang 6 muss vor der Prüfung bezahlt werden.

Art. 90 Ergebnis der Diplomprüfung

¹ Für jeden Prüfungsbereich nach den Artikeln 87 und 88 gibt es eine Fachnote.

² Aus den Fachnoten wird für den theoretischen und für den praktischen Teil je eine Durchschnittsnote berechnet.

³ Es gilt die Notenskala nach Artikel 76.

⁴ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker, die oder der den praktischen Teil der Prüfung durchführt, meldet die einzelnen Fachnoten umgehend der PK-LMKDWED.

⁵ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:

- a. im theoretischen und im praktischen Teil je ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird; und
- b. keine Note unter 3 erteilt wird.

⁶ Die PK-LMKDWED teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.

Art. 91 Unlauterkeit

Bewerberinnen oder Bewerber, die die Zulassung zur Diplomprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben bewirkt oder bei der Diplomprüfung unzulässige

Mittel verwendet haben, können von der PK-LMID definitiv oder provisorisch ausgeschlossen werden.

² Bei provisorisch ausgeschlossenen Bewerberinnen und Bewerbern gilt die Prüfung als nicht bestanden.

Art. 92 Wiederholung

¹ Wer den theoretischen oder den praktischen Teil der Diplomprüfung nicht bestanden hat, kann ihn je einmal wiederholen.

² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

Art. 93 Diplom

¹ Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt die PK-LMKDWED das Diplom aus.

² Wurde die Bewerberin oder der Bewerber von der Diplomprüfung befreit, so stellt PK-LMKDWED das Diplom aus, wenn die Ausbildung nach Artikel 86 abgeschlossen ist.

³ Die Urkunde wird von der Präsidentin oder vom Präsidenten der PK-LMKDWED unterzeichnet.

⁴ Die Kosten für die Ausstellung des Diploms richten sich nach Anhang 6 Buchstabe C Ziffer 3.

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 94 Prüfungskommission für das Lebensmittelkontrolleuren- und Wasserexpertendiplom

¹ Die PK-LMKDWED vollzieht die Bestimmungen des 1. Abschnitts.

² Sie hat insbesondere folgende Aufgaben und Befugnisse:

- a. Sie legt die Lernziele und -inhalte der Fächer nach Artikel 86 Absatz 2 Buchstaben a–i fest.
- b. Sie bereitet die Prüfungen vor und erlässt Weisungen über deren Durchführung.
- c. Sie legt die Prüfungsaufgaben fest.
- d. Sie nimmt die theoretischen Prüfungen ab.
- e. Sie übt die Aufsicht über die praktischen Prüfungen aus und sorgt für deren einheitliche Durchführung.
- f. Sie prüft gestützt auf die eingereichten Unterlagen, ob die Bewerberin oder der Bewerber die Voraussetzungen nach den Artikeln 85 und 86 erfüllt.
- g. Sie entscheidet über die Anerkennung gleichwertiger inländischer und ausländischer Ausbildungen.

³ Die Leiterin oder der Leiter der Abteilung Lebensmittel und Ernährung des BLV führt den Vorsitz der PK-LMKDWED

Art. 95 Entschädigung

Die Entschädigung der Mitglieder der PK-LMKDWED richtet sich nach dem 2. Kapitel 1d. Abschnitt (Art. 8l–8t) RVOV³².

Art. 96 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMKDWED.

7. Titel: Bearbeitung von Vollzugsdaten

1. Abschnitt: Für den Vollzug erforderliche Personendaten

Art. 97 Bearbeitung und Art der Personendaten

¹ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie Dritte nach den Artikeln 55 und 60 LMG sind befugt, die Personendaten zu bearbeiten, die sie benötigen, um die ihnen durch die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung auferlegten Aufgaben zu erfüllen.

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden bearbeiten Personendaten, die:

- a. bei Kontrollen von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben erhoben wurden;
- b. von einer anderen Vollzugsbehörde weitergegeben wurden.

³ Die EZV bearbeitet die Personendaten, die sie für Ein-, Durch- und Ausfuhrkontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen benötigt.

⁴ Das BLV bearbeitet die Personendaten, die es zur Erfüllung seiner Aufgaben in den Bereichen Koordination, Vollzug, Bewilligungserteilung, Risikoanalyse und Bevölkerungsinformation sowie zur Bewältigung von Not- und Krisensituationen benötigt.

⁵ Dritte bearbeiten die Personendaten, die sie für ihre Tätigkeit im Zusammenhang mit Zertifizierungsverfahren, deren Kontrolle und den gemäss Artikel 55 LMG übertragenen Aufgaben benötigen.

Art. 98 Form der Bearbeitung

¹ Die Personendaten werden in gesicherten Datensammlungen aufbewahrt. Handelt es sich um elektronische Datensammlungen, so werden individuelle Zugriffsrechte erteilt.

³² SR 172.010.1

² Die Personendaten werden anonymisiert, sofern die Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben nach Artikel 97 Absatz 1 dadurch nicht behindert wird.

³ Daten über administrative und strafrechtliche Verfolgungen und Sanktionen werden vertraulich behandelt; vorbehalten sind Fälle, in denen eine gesetzliche Grundlage ihre Bekanntgabe fordert.

⁴ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten erlassen interne Reglemente über die Form der Datenbearbeitung.

Art. 99 Datenaustausch im Allgemeinen

¹ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten tauschen die in Anhang 7 aufgeführten Personendaten in den nach den Artikeln 100–103 ausdrücklich vorgesehenen Fällen aus.

² Die Daten werden auf geeigneten Datenträgern ausgetauscht, die die Datensicherheit gewährleisten.

³ Das EDI kann vorsehen, dass der Datenaustausch ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem erfolgt.

⁴ Enthält ein Dokument mehrere Personendaten, so werden diejenigen, die für den Empfänger nicht unbedingt erforderlich sind, gelöscht oder unlesbar gemacht.

Art. 100 Datenaustausch zwischen den Kantonen

Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus, wenn:

- a. sie feststellen, dass ein Produkt, das nicht den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung entspricht, erstmals durch einen Lebensmittelbetrieb in einem anderen Kanton in Verkehr gebracht wurde;
- b. sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass ein Betrieb in einem anderen Kanton die Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung nicht einhält.

Art. 101 Datenaustausch zwischen den Kantonen und dem Bund

¹ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden und das BLV tauschen Personendaten aus, die zur Bewältigung von Not- oder Krisensituationen dienen.

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden und die EZV dürfen Personendaten austauschen, wenn sie feststellen, dass ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständegesetzgebung entspricht oder aus einem «Risikobetrieb» stammt.

³ Zwecks Koordination des Lebensmittelvollzugs melden die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden dem BLW die Täuschungsfälle betreffend die Produkte nach

den Artikeln 14–16b des Bundesgesetzes vom 29. April 1998 über die Landwirtschaft³³ (LwG).

Art. 102 Datenaustausch innerhalb des Bundes

Die zuständigen Bundesbehörden tauschen Personendaten aus:

- a. um Not- oder Krisensituationen zu bewältigen;
- b. wenn sie feststellen, dass ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung entspricht;
- c. wenn sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass ein Betrieb die Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung nicht einhält.

Art. 103 Datenaustausch mit Dritten

Im Rahmen von Kontroll- oder Zertifizierungsverfahren oder deren Kontrolle sowie der Übertragung von Aufgaben nach Artikel 55 LMG tauschen die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden und die Dritten zwecks Koordination des Lebensmittelvollzugs Personendaten aus:

- a. wenn sie feststellen, dass ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung entspricht;
- b. wenn sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass ein Betrieb die Anforderungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-gesetzgebung nicht einhält.

Art. 104 Aufbewahrung, Archivierung und Vernichtung

¹ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten bewahren die Personendaten nach ihrer Erhebung während mindestens 10 Jahren auf.

² Nach Ablauf der Mindestaufbewahrungsdauer werden die Personendaten vernichtet, sofern sie nicht mehr zur Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben benötigt werden. In jedem Fall werden sie spätestens 30 Jahre nach ihrer Erhebung vernichtet oder anonymisiert.

³ Das Bundesgesetz vom 26. Juni 1998 über die Archivierung³⁴ sowie die kantonalen Gesetzgebungen über die Archivierung bleiben vorbehalten.

³³ SR 910.1

³⁴ SR 152.1

2. Abschnitt: Bearbeitung von Daten zu Risikoanalysezwecken

Art. 105 Bearbeitung und Art der Daten

¹ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten bearbeiten anonymisierte Daten zu Risikoanalysezwecken.

² Die zu Risikoanalysezwecken bearbeiteten Daten beinhalten insbesondere:

- a. die Daten der Inspektionen in den Betrieben;
- b. die Daten der amtlichen Probeuntersuchungen;
- c. die Daten für die Erstellung eines Jahresbericht zum nationalen Kontrollplan;
- d. die Daten, die für die Einhaltung der Anforderungen der von der Schweiz unterzeichneten internationalen Übereinkommen und Abkommen benötigt werden.

Art. 106 Form der Bearbeitung

¹ Die Bundesbehörden und die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten bearbeiten und geben ihre Daten gemäss den Richtlinien des BLV weiter.

² Das EDI kann vorsehen, dass die Datenbearbeitung ausschliesslich über ein vom BLV verwaltetes Informationssystem erfolgt.

Art. 107 Aufbewahrung

Die zu Risikoanalysezwecken bearbeiteten Daten dürfen während unbeschränkter Zeit aufbewahrt werden.

8. Titel: Gebühren

1. Kapitel: Gebühren der Bundesbehörden

Art. 108 Gebührenpflicht

¹ Wer eine Kontrolle, eine Verfügung oder eine Dienstleistung einer Bundesbehörde veranlasst, muss eine Gebühr bezahlen. Auslagen werden gesondert berechnet.

² Die Bundesbehörden erheben für Kontrollen nur dann Gebühren, wenn die Kontrollen zu Beanstandungen geführt haben. Vorbehalten bleibt Artikel 110.

³ Die Bundesbehörden und, sofern sie Gegenrecht halten, die Behörden der Kantone und Gemeinden müssen keine Gebühren bezahlen, wenn sie Dienstleistungen für sich selbst in Anspruch nehmen.

⁴ Soweit die vorliegende Verordnung keine besondere Regelung enthält, gelten die Bestimmungen der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004³⁵.

Art. 109 Gebührenbemessung

¹ Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen werden nach den festen Gebührenansätzen oder nach Aufwand innerhalb des Gebührenrahmens nach Anhang 6 Buchstabe A bemessen.

² Die Gebühren für Kontrollen und Dienstleistungen, für die in Anhang 6 kein Ansatz oder Rahmen besteht, werden nach Aufwand berechnet. Der Stundenansatz darf 300 Franken nicht überschreiten. Ein Aufwand von weniger als einer Stunde wird nicht in Rechnung gestellt.

³ Für Dienstleistungen, die auf Ersuchen hin dringlich oder ausserhalb der normalen Arbeitszeit verrichtet werden, können Zuschläge bis zu 50 Prozent der ordentlichen Gebühr erhoben werden.

Art. 110 Gebühren für besondere Kontrollen

¹ Für Warenprüfungen gemäss Artikel 33 werden die Gebühren systematisch bei den Lebensmittelunternehmerinnen oder bei ihrer Vertretung erhoben.

² Für die Berechnung der Gebühren gilt Artikel 109 Absätze 1 und 2 sinngemäss.

Art. 111 Auslagen

Als Auslagen gelten die Kosten, die für die einzelnen Kontrollen oder Dienstleistungen zusätzlich anfallen; über die Kosten nach Artikel 6 Absatz 2 der Allgemeinen Gebührenverordnung³⁶ hinaus sind dies namentlich:

- a. Honorare gemäss den Artikeln 8l–8t der Regierungs- und Verwaltungsorganisationsverordnung vom 25. November 1998 (RVOV)³⁷;
- b. Kosten, die durch Beweiserhebung, wissenschaftliche Untersuchungen, besondere Prüfungen oder für die Beschaffung von Unterlagen verursacht werden.

Art. 112 Inkasso

Gebühren bis zu 200 Franken können zum Voraus oder per Nachnahme erhoben werden.

2. Kapitel: Gebühren der Kantone**Art. 113**

¹ Unter Vorbehalt von Artikel 114 erheben die Kantone für Kontrollen, die zu Beanstandungen geführt haben, Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen:

- a. für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenerhebung;

³⁶ SR 172.041.1

³⁷ SR 172.010.1

- b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
- c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe.

² Bei der Festsetzung der einzelnen Gebühren ist dem Aufwand an Zeit, eingesetzten Apparaten und Material Rechnung zu tragen.

³ Die Kantone erheben für die Kontrolle von Zerlegebetrieben, die einer Bewilligung nach Artikel 21 LGV³⁸ bedürfen, Gebühren. Diese werden nach dem Grundsatz von Absatz 2 bemessen.

⁴ Für besondere Dienstleistungen und Kontrollen, die nicht von Amtes wegen durchgeführt werden und die mit einem Aufwand verbunden sind, der über die übliche Kontrolltätigkeit hinausgeht, werden die Gebühren nach dem Grundsatz von Absatz 2 bemessen.

⁵ Der Stundenansatz bestimmt sich nach kantonalem Recht.

⁶ Auslagen können gesondert verrechnet werden.

Art. 114 Gebühren für besondere Kontrollen

¹ Für Warenprüfungen gemäss Artikel 33 werden die Gebühren systematisch bei den Lebensmittelunternehmerinnen oder bei ihrer Vertretung erhoben.

² Für die Berechnung der Gebühren gilt Artikel 109 Absätze 1 und 2 sinngemäss.

9. Titel: Anpassung des Anhangs

Art. 115

¹ Das BLV passt die Anhänge 1–4, 6 und 7 dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Das BLV passt den Anhang 5 dieser Verordnung entsprechend den Ergebnissen der Evaluationen nach Artikel 57 Absatz 3 an.

10. Titel: Schlussbestimmungen

Art. 117 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung vom 9. November 2011 über die Ausbildung und die Prüfung der mit dem Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung betrauten Personen³⁹;
2. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung⁴⁰.

³⁸ SR ...

³⁹ SR **817.042**

Art. 118 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

... Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

Lebensmittel nicht tierischer Herkunft mit verstärkten Kontrollen am benannten Eingangsort

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC-Unterposition	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Getrocknete Weintrauben	0806 20		Afghanistan (AF)	Ochratoxin A	50
Haselnüsse (in der Schale oder ohne Schale)	0802 21 0802 22		Aserbaidschan (AZ)	Aflatoxine	10
Erdnüsse, ungeschält	1202 41		Brasilien (BR)	Aflatoxine	10
Erdnüsse, geschält	1202 42				
Erdnussbutter					
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht	2008 11 2008 11 2008 11 2008 11				
Erdbeeren (gefroren)	0811 10		China (CN)	Norovirus und Hepatitis A	5
<i>Brassica oleracea</i> (sonstige genießbare Kohlarten der Gattung <i>Brassica</i> , «Chinesischer Brokkoli»)	ex 0704 90	40	China (CN)	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	20
Getrocknete Nudeln	ex 1902 11 ex 1902 19 ex 1902 19 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 20 ex 1902 30	10 10 10 10 10 10 10 10 10	China	Aluminium	10

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC- Unterpositi- on	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenun- tersuchun- gen und Nämlich- keitskon- trollen (%)
	ex 1902 30	91			
Pampelmusen <i>frische Lebensmittel</i>	ex 0805 40	31; 39	China (CN)	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	
Tee, aromatisierter Tee	0902		China (CN)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	
Aubergi- nen/Melanzani	0709 30 ex 0710 80	72	Dominikanische Republik (DO)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	
Bittergurke (<i>Mor- dica charantia</i>)	ex 0709 99 ex 0710 80	70 70			
Spargelbohnen (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>)	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	Dominikanische Republik (DO)	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC- MS und LC-MS oder nach Einzel- rückstandsmetho- den	
Paprika (Gemüse- paprika und andere Sorten) (<i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20			
<i>frisches, gekühltes oder gefrorenes Gemüse</i>	0710 80 ex 0710 80	20			
Orangen (frisch oder getrocknet)	0805 10 0805 10		Ägypten (EG)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC-	
Erdbeeren	0810 10				

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC- Unterpositi- on	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenun- tersuchun- gen und Nämlich- keitskon- trollen (%)
				MS und LC-MS oder nach Einzel- rückstandsmetho- den	
Paprika (Gemüse- paprika und andere Sorten) (<i>Capsicum</i> spp.)	0709 60 ex 0709 60	20	Ägypten (EG)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	
<i>Lebensmittel – frisches, gekühltes oder gefrorenes Gemüse</i>	0710 80 0710 80	20			
Paprika (<i>Capsicum</i> <i>annuum</i>), ganz	0904 21		Indien (IN)	Aflatoxine	10
Paprika (<i>Capsicum</i> <i>annuum</i>), gemahlen oder sonst zerklei- nert	ex 0904 22	10			
getrocknete Früchte der Gattung <i>Capsi- cum</i> , ganz, ausge- nommen Gemüse- paprika (<i>Capsicum</i> <i>annuum</i>)	0904 21 0910 91				
Curry (Paprikaer- zeugnisse)	0908 11 0908 12				
Muskatnuss (<i>Myris- tica fragrans</i>)	0908 21				
Muskatblüte (<i>My- ristica fragrans</i>)	0908 22 0910 11				
Ingwer (<i>Zingiber</i> <i>officinale</i>)	0910 12				
<i>Curcuma longa</i> (Kurkuma)	0910 30				
Muskatnuss (<i>Myris- tica fragrans</i>)	0908 11 0908 12		Indonesien (ID)	Aflatoxine	20
Muskatblüte (<i>My- ristica fragrans</i>)	0908 21 0908 22				

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC- Unterpositi- on	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenun- tersuchun- gen und Nämlich- keitskon- trollen (%)
Erbсен (mit Hülsen)	ex 0708 10	40	Kenia (KE)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	10
Bohnen (mit Hülsen)	ex 0708 20	40			
Minze	ex 1211 90	30	Marokko (MA)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Getrocknete Bohnen	0713 39		Nigeria	Pestizidrückstände, 50 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Wassermelonenkerne (<i>Egusi</i> , <i>Citrullus lanatus</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse	ex 1207 70 ex 1106 30 ex 2008 99	10 30 50	Sierra Leone (SL)	Aflatoxine	50
Paprika (ausser Gemüsepaprika)(<i>Capsicum</i> spp.)	ex 0709 60	20	Thailand (TH)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Korianderblätter	ex 0709 99	72	Thailand	Salmonellen	10
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>) und indisches Basilikum (<i>Ocimum tenuiflo-</i>	ex 1211 90 ex 1211 90	20 30			

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC- Unterpositi- on	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenun- tersuchun- gen und Nämlich- keitskon- trollen (%)
<i>rum</i>)					
Minze					
Korianderblätter	ex 0709 99	72	Thailand	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC-MS und LC-MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>) und indisches Basilikum (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	ex 1211 90	20			
Kohlgemüse	0704		Thailand (TH)	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
	ex 0710 80	76			
Spargelbohnen (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>)	ex 0708 20 ex 0710 22	10 10	Thailand	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC-MS und LC-MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Auberginen/Melanzani	0709 30	72			
Kohlgemüse	ex 0710 80				
Gemüsepaprika (<i>Capsicum annuum</i>)	0709 60 0710 80		Türkei	Pestizidrückstände, 10 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der Grundlage von GC-MS und LC-MS oder nach Einzelrückstandsmethoden	
Getrocknete Weintrauben	0806 20		Usbekistan	Ochratoxin A	50
Korianderblätter	ex 0709 99	72	Vietnam (VN)	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstandsmethoden auf der	
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>) und	ex 1211 90	20			

1	2	3	4	5	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC- Unterpositi- on	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenun- tersuchun- gen und Nämlich- keitskon- trollen (%)
indisches Basilikum (<i>Ocimum tenuiflo- rum</i>)	ex 1211 90	30		Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	
Minze	ex 0709 99	40			
Petersilie Okra	0709 99	20	Vietnam (VN)	Pestizidrückstände, 20 analysiert nach Multirückstands- methoden auf der Grundlage von GC/MS und LC/MS oder nach Einzelrückstands- methoden	

Benannte Kontrollstellen

1. Flughafen Zürich
2. Flughafen Genf
3. zugelassene Empfängerinnen und Empfänger gemäss Zollverordnung vom 1. November 2006⁴¹

⁴¹ SR 631.01

Anhang 3

(Art. 2 Abs. 1 Bst. c, 33 Abs. 1 und 2 sowie Art. 34 Abs. 1 Bst. b)

Liste der Lebensmittel und ihrer Herkunft mit Sondervorschriften für die Einfuhr wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination

A. Allgemeines

Verarbeitete oder zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die unter Punkt C genannten Lebensmittel in einer Menge von weniger als 20 Prozent enthalten sind, sind nicht den Kontrollen nach Artikel 33 unterworfen.

B. Grundsätze der Einfuhrkontrollen

Bei der Einfuhr von unter Punkt C genannten Lebensmitteln sowie von verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln, die solche Lebensmittel enthalten, führt die zuständige Behörde des benannten Einfuhrortes eine Nämlichkeitskontrolle durch und entnimmt von bestimmten Sendungen nach den unter Punkt C genannten Intervallen Proben zur Analyse des Aflatoxin-B1- und des Gesamtaflatoxingehalts.

C. Liste der zu kontrollierenden Lebensmittel

1	2	3	4	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC-Ursprungsland Unter- position		Häufigkeit von Warenun- tersuchungen und Näm- lichkeitskontrollen (%)
Paranüsse in der Schale	0801 21	Brasilien (BR)		Zufallsproben
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, Paranüsse in der Schale enthaltend	ex 0813 50			
Erdnüsse, ungeschält	1202 41	China (CN)		20
Erdnüsse, geschält	1202 42			
Erdnussbutter				
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder	2008 11			

1	2	3	4	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC-Ursprungsland Unter- position		Häufigkeit von Warenun- tersuchungen und Näm- lichkeitskontrollen (%)
haltbar gemacht	2008 11 2008 11 2008 11			
Erdnüsse, ungeschält	1202 41	Ägypten (EG)		20
Erdnüsse, geschält	1202 42			
Erdnussbutter				
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht	2008 11 2008 11 2008 11			
Pistazien, in der Schale	0802 51	Iran (IR)		50
Pistazien, ohne Schale	0802 52			
Mischungen von getrockneten Früch- ten oder von Schalen- früchten, Pistazien enthaltend	ex 0813 50 ex 2007 10 oder 2007 99			
Pistazienpaste	2008 19 2008 19			
Pistazien, zubereitet oder haltbar gemacht, einschliesslich Mischungen	ex 2008 ex 1106 30			
Mehl, Griess und Pulver von Pistazien				
Feigen, getrocknet	0804 20	Türkei (TR)		20
Nuss- oder Trocken- früchtemischungen, die Feigen enthalten	ex 0813 50			
Mischungen von getrockneten Früch- ten oder von Schalen- früchten, Feigen enthaltend	ex 2007 10 oder 2007 99 ex 2008 99			

1	2	3	4	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC-Ursprungsland Unter- position		Häufigkeit von Warenun- tersuchungen und Näm- lichkeitskontrollen (%)
	ex 2008 97			
Feigen, zubereitet oder haltbar gemacht, einschliesslich Mischungen	0802 21			Zufallsproben
	0802 22			
Haselnüsse (<i>Corylus</i> sp.) in der Schale	ex 0813 50			
Haselnüsse (<i>Corylus</i> sp.) ohne Schale				
Mischungen von getrockneten Früch- ten oder von Schalen- früchten, Haselnüsse enthaltend	ex 2007 10 oder 2007 99 ex 2008 19 ex 2008 97			
Haselnusspaste	ex 1106 30			
Haselnüsse, zuberei- tet oder haltbar gemacht, einschliess- lich Mischungen	ex 0802 22; 2008 19			
Mehl, Griess und Pulver von Haselnüs- sen	ex 1515 90			
Haselnüsse, in Stücke oder Scheiben ge- schnitten und zerklei- nert	0802 51 0802 52			50
Haselnussöl	ex 0813 50			
Pistazien, in der Schale	ex 2007 10 oder 2007 99			
Pistazien, ohne Schale	2008 19 2008 19			
Mischungen von	ex 2008 97			

1	2	3	4	6
Lebensmittel	TARES-Code	TARIC-Ursprungsland Unter- position		Häufigkeit von Warenun- tersuchungen und Näm- lichkeitskontrollen (%)
getrockneten Früch- ten oder von Schalen-ex 1106 30 früchten, Pistazien enthaltend				
Pistazienpaste				
Pistazien, zubereitet oder haltbar gemacht, einschliesslich Mischungen				
Mehl, Griess und Pulver von Pistazien				
Erdnüsse, ungeschält	1202 41		Ghana (GH)	50
Erdnüsse, geschält	1202 42			
Erdnussbutter				
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht	2008 11 2008 11 2008 11 2008 11			
Erdnüsse, ungeschält	1202 41		Indien (IN)	20
Erdnüsse, geschält	1202 42			
Erdnussbutter				
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht	2008 11 2008 11 2008 11 2008 11			
Wassermelonenkerne (<i>Egusi, Citrullus</i> <i>lanatus</i>) und daraus hergestellte Erzeug- nisse	ex 1207 70 ex 1106 30 ex 2008 99	10 30 50	Nigeria (NG)	50

Anhang 4
(Art. 54 Abs. 2)

Kriterien für die Überprüfung der Zuverlässigkeit eines Analyseverfahrens

1. Die Zuverlässigkeit eines Analyseverfahrens ist, sofern relevant, nach folgenden Kriterien zu überprüfen:

- a. Genauigkeit; diese umfasst die Präzision (Wiederholpräzision, Vergleichspräzision) und die Richtigkeit;
- b. Anwendungsbereich (erfasste Analyten, Matrix und Konzentrationsbereich);
- c. Nachweisgrenze;
- d. Bestimmungsgrenze;
- e. Wiederfindungsrate;
- f. Spezifizität;
- g. Empfindlichkeit;
- h. Linearität;
- i. Robustheit;
- j. Messunsicherheit;
- k. sonstige nach Bedarf ausgewählte Kriterien.

2. Die Validierungsangaben nach Ziffer 1 Buchstabe a sind zu bestimmen:

- a. nach den Richtlinien des BLV oder nach einem international anerkannten Protokoll (z. B. ISO 5725:1994 oder IUPAC⁴²-International Harmonised Protocol); oder
- b. soweit Leistungskriterien für Analysemethoden festgelegt wurden: durch Tests zur Feststellung der Einhaltung dieser Kriterien.

3. Die Ergebnisse aus den Eignungs- und Vergleichsprüfungen sind zu veröffentlichen oder frei zur Verfügung zu stellen.

⁴² Internationale Union für reine und angewandte Chemie

Tätigkeitsbereiche der Referenzlaboratorien und zuständige Bundesstellen

Bereich	Verwaltungseinheit des Bundes
1. Referenzlaboratorium für Milch und Milchprodukte	
2. Referenzlaboratorium zur Durchführung von Analysen und Tests auf Zoonosen (Salmonellen)	
3. Referenzlaboratorium für die Kontrolle mariner Biotoxine	
4. Referenzlaboratorium für die Kontrolle der bakteriellen und viralen Kontamination von Muscheln und der viralen Kontamination anderer Lebensmittel	
5. Referenzlaboratorium für <i>Listeria monocytogenes</i>	
6. Referenzlaboratorium für koagulasepositive Staphylokokken, einschliesslich <i>Staphylococcus aureus</i>	
7. Referenzlaboratorium für <i>Escherichia coli</i> einschliesslich Verotoxin bildendes <i>E. coli</i> (VTEC)	
8. Referenzlaboratorium für <i>Campylobacter</i>	
9. Referenzlaboratorium für Parasiten (insbesondere Trichinen, <i>Echinococcus</i> und Anisakis)	
10. Referenzlaboratorium für antimikrobielle Resistenz	
11. Referenzlaboratorium für Tierarzneimittelrückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln tierischer Herkunft	
12. Referenzlaboratorium für gentechnisch veränderte Organismen (GVO)	
13. Referenzlaboratorien für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	
14. Referenzlaboratorium für Pestizidrückstände in Getreide und anderen Lebensmitteln	
15. Referenzlaboratorium für Pestizidrückstände in Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt	
16. Referenzlaboratorium für Pestizidrückstände in Obst und Gemüse, einschliesslich der Pro-	

- dukte mit hohem Wasser- und Säuregehalt
17. Referenzlaboratorium für die Methoden zum Nachweis eines einzigen Pestizidrückstands
 18. Referenzlaboratorium für Schwermetalle
 19. Referenzlaboratorium für Mykotoxine
 20. Referenzlaboratorium polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
 21. Referenzlaboratorium für Dioxine und PCB

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 66 Abs. 3, 74 Abs. 3, 75 Abs. 4, 80 Abs. 3, 87 Abs. 4, 89 Abs. 4, 93 Abs. 4,
109 Abs. 1 und 2)

Gebühren der Bundesbehörden

A. Gebühren für Kontrollen

- a. für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenerhebung;
- b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
- c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe;
- d. Kontrolle der Dokumentation: höchstens 100 Franken.

B. Gebühren für Bewilligungen

		Franken
1	Bewilligungen gemäss den Artikeln 17, 28, 30, 34, 37 und 48 LGV ⁴³	200–50 000
2	Bewilligungen gemäss den Bestimmungen des EDI über neuartige Lebensmittel	200–50 000

⁴³ SR 817.02

C. Gebühren für Prüfungen

	Franken	
1	<i>Eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom (LMCD)</i>	
	Ausstellung des Diploms	50
2	<i>Eidgenössisches Lebensmittelinspektorendiplom (LMID)</i>	
	a. Diplomprüfung;	350
	b. Ausstellung des Diploms	50
3	<i>Eidgenössisches Lebensmittelkontrolleurendiplom (LMKD)</i>	
	a. Theoretische Prüfung der Diplomprüfung	100
	b. Ausstellung des Diploms	50
4	<i>Wasserexpertendiplom (WED)</i>	
	a. Theoretische Prüfung der Diplomprüfung	100
	b. Ausstellung des Diploms	50

Liste der ausgetauschten Daten nach durchgeführter Kontrolle

A. Liste der im Zusammenhang mit Betriebskontrollen ausgetauschten Daten

- Name des Betriebs und seine Identifikationsnummer
- Name der zuständigen Person
- Verwaltungsmassnahmen
- allenfalls Namen und Adressen betroffener Drittbetriebe
- Daten und Inspektionsberichte
- Art der Beanstandung und entsprechende gesetzliche Grundlage

B. Liste der im Zusammenhang mit Produktkontrollen ausgetauschten Daten

- Name des Produkts
- detaillierte Produktbeschreibung (Kennzeichnung und Anpreisung), Verpackung
- Name des Herstellungsbetriebs oder der Importeurin
- Name der zuständigen Person
- Verwaltungsmassnahmen
- Namen und Adressen betroffener Drittbetriebe
- an die betroffenen Drittbetriebe gelieferten Mengen
- Daten und Inspektionsberichte
- Art der Beanstandung und entsprechende gesetzliche Grundlage

Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände (NKPV)

vom ...

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf Artikel 32 Absatz 2^{bis} des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005¹ (TSchG),

auf Artikel 82 des Heilmittelgesetzes vom 15. Dezember 2000² (HMG),

auf Artikel 30 Absatz 5 Buchstabe a des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014³ (LMG),

auf Artikel 181 Absatz 1^{bis} des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998⁴ (LwG),

und auf Artikel 53 Absatz 3 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966⁵ (TSG),

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt die Modalitäten des nationalen Kontrollplans (NKP) für die Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände.

² Sie regelt insbesondere:

- a. den Zweck, die Inhalte und die Erarbeitung des NKP;
- b. die Häufigkeit und die allgemeinen Grundsätze der Kontrollen von Prozessen;
- c. die nationalen Kontrollkampagnen von Produkten der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenständen;
- d. die Überwachung von Zoonoseerregern und Antibiotikaresistenzen;
- e. den Jahresbericht über den NKP.

SR

- 1 SR 455
- 2 SR 812.21
- 3 SR 817.0
- 4 SR 910.1
- 5 SR 916.40

2015-.....

Art. 2 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für die amtlichen Kontrollen entlang der gesamten Lebensmittelkette und von Gebrauchsgegenständen, wobei diese Kontrollen gewährleisten sollen, dass nur sichere und gesetzeskonforme Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auf den Markt kommen. Es handelt sich dabei namentlich um Kontrollen in den folgenden Bereichen:

- a. Pflanzengesundheit;
- b. Tiergesundheit;
- c. Tierschutz;
- d. Futtermittel;
- e. Tierarzneimittel;
- f. Lebensmittel;
- g. Gebrauchsgegenstände nach Artikel 5 des LMG.

² Die Bestimmungen des 3. Abschnitts gelten weder für Kontrollen von Prozessen nach der Pflanzenschutzverordnung noch von Prozessen im Rahmen der Zertifizierung von geschützten Bezeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

³ Im Bereich der Primärproduktion sind die Kontrollen nach den nachfolgend aufgeführten Verordnungen mit den Kontrollen nach Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben vom 23. Oktober 2013⁶ (VKKL) zu koordinieren:

- a. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008⁷ (TSchV);
- b. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004⁸ (TAMV);
- c. Verordnung über die Primärproduktion vom 23. November 2005⁹ (VPrP);
- d. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010¹⁰ (MiPV);
- e. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹¹ (TSV);

⁴ Die kantonalen Kontrollkoordinationsstellen nach Artikel 7 der VKKL stellen die Koordination der Kontrollen nach Absatz 3 sicher.

Art. 3 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *nationaler Kontrollplan (NKP)*: von der zuständigen Behörde für mehrere Jahre erstelltes Dokument mit allgemeinen Angaben zur Struktur,

⁶ SR 910.15
⁷ SR 455.1
⁸ SR 812.212.27
⁹ SR 916.020
¹⁰ SR 916.351.0
¹¹ SR 916.401

Organisation und Strategie des amtlichen Kontrollsystems der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände;

- b. *Notfallplan für den Krisenfall*: Beschreibung der Organisation, Zuständigkeiten und Aufgaben der verschiedenen Behörden und der von ihnen zu treffenden Massnahmen in Krisensituationen;
- c. *Lebensmittelkette*: Alle Stufen und Verfahren der Herstellung, der Verarbeitung, des Vertriebs, der Lagerung und des Transports eines Lebensmittels und seiner Zutaten, von der Primärproduktion bis zum Verzehr;

2. Abschnitt: Nationaler Kontrollplan

Art. 4 Zweck des nationalen Kontrollplans

Der NKP bezweckt die Umsetzung einer kohärenten, globalen und integrierten Strategie für die amtlichen Kontrollen, die alle Bereiche und alle Stufen der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände, einschliesslich der Einfuhr, abdeckt, mit dem Ziel, die Sicherheit der Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zu gewährleisten und stetig zu verbessern.

Art. 5 Inhalt des nationalen Kontrollplans

Der NKP enthält allgemeine Angaben zur Struktur und Organisation des Kontrollsystems und zu den Kontrollen selbst. Er beschreibt insbesondere:

- a. die strategischen Ziele des Plans und die Art und Weise, wie diese umgesetzt werden;
- b. die Kategorisierung der Risiken im Zusammenhang mit Produkten und Prozessen sowie die Grundsätze dieser Kategorisierung;
- c. die Organisation der zuständigen Behörden und ihrer Aufgaben;
- d. die Organisation und Verwaltung der einzelnen Kontrollen;
- e. die Prioritäten für die Kontrollen in den verschiedenen Bereichen;
- f. die Einzelheiten der Koordinierung zwischen den verschiedenen Stellen der für die amtlichen Kontrollen zuständigen Behörden;
- g. die etwaige Übertragung von Aufgaben an Dritte;
- h. die Methoden, Verfahren und nationalen Kampagnen nach Artikel 9;
- i. die Notfallpläne für den Krisenfall;
- j. die Ausbildung der Angestellten der zuständigen Behörden.

Art. 6 Erarbeitung, Genehmigung und Änderung des nationalen Kontrollplans

¹Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erarbeiten den NKP nach Rücksprache mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden, den Zollämtern und allenfalls weiteren Bundesämtern.

²Das BLW und das BLV berücksichtigen dabei die internationalen Vorschriften, Richtlinien und Empfehlungen sowie die Berichte nach den Artikeln 13 und 14.

³Der NKP wird grundsätzlich für einen Zeitraum von 4 Jahren erarbeitet.

⁴Er wird dem Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) und dem Eidgenössischen Departement des Inneren (EDI) zur Genehmigung vorgelegt.

⁵Das BLW, das BLV und die jeweiligen kantonalen Vollzugsbehörden sind in ihren Zuständigkeitsbereichen für die Umsetzung des NKP verantwortlich.

⁶Das BLW und das BLV können dem WBF und dem EDI ohne Rücksprache mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden während der Laufzeit des NKP Änderungsvorschläge unterbreiten, sofern die Änderungen für Letztere keine finanziellen oder organisatorischen Auswirkungen haben.

3. Abschnitt: Prozesskontrollen**Art. 7** Kontrollen

¹Mit den Kontrollen wird geprüft, ob die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen in einem oder mehreren Bereichen bei allen Prozessen des Betriebs eingehalten werden.

²Das BLW und das BLV können in ihren Zuständigkeitsbereichen für jeden Bereich und jede Kategorie Listen erstellen mit den Punkten, die es bei den Kontrollen zu überprüfen gilt, und den Beurteilungskriterien dieser Punkte.

³Im Bereich der Primärproduktion sind die Kontrollen im Sinne der Grundkontrolle nach Artikel 2 der VKKL¹² zu verstehen.

Art. 8 Mindesthäufigkeit und Koordination der Kontrollen

¹Jeder Betrieb wird innerhalb der Fristen nach Anhang 1 mindestens einer Kontrolle unterzogen. Betriebskategorien, die im Anhang 1 nicht aufgeführt sind, werden gemäss den Kriterien der zuständigen Vollzugsbehörden Kontrollen unterzogen.

²Ausser im Bereich der Primärproduktion können die zuständigen Vollzugsbehörden in Sonderfällen die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle von einzelnen Betrieben, die aufgrund der Nichterfüllung der Bestimmungen ein erhöhtes Risiko darstellen, erhöhen.

¹² SR 916.401

³Die zuständigen Vollzugsbehörden können in Sonderfällen die Häufigkeit nach Absatz 1 für die Kontrolle von Betrieben in schwer zugänglichen Gebieten verringern. Diese Bestimmung gilt nicht für Betriebe der Primärproduktion.

⁴Die zuständigen Vollzugsbehörden achten bei der Organisation der Kontrollen in ihrem Zuständigkeitsbereich darauf, dass die Betriebe grundsätzlich nicht mehr als einer Kontrolle pro Kalenderjahr unterzogen werden.

Art. 9 Zusätzliche Kontrollen

¹Nebst den Kontrollen nach Artikel 8 können zusätzliche Kontrollen vorgenommen werden, wenn:

- a. bei früheren Kontrollen Mängel festgestellt wurden;
- b. ein Verdacht auf Nichterfüllung der Bestimmungen besteht;
- c. wesentliche Änderungen im Betrieb angekündigt werden;
- d. bei den Kontrollen nach Artikel 8 wichtige Teile nicht überprüft werden konnten.

²Nebst den Kontrollen nach Artikel 8 und den Absätzen 1 und 2 können Kontrollen auf zufällig ausgewählten Betrieben vorgenommen werden.

4. Abschnitt:

Nationale Kontrollkampagnen von Produkten der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenständen

Art. 10

¹Nationale Kampagnen von Probenahmen und Analysen bei Produkten der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenständen werden im Rahmen des NKP durchgeführt.

²Die Themen dieser Kampagnen sind in Anhang 2 festgehalten. Das BLW und das BLV können im Einvernehmen mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden andere Themen für Kampagnen festlegen.

³Das BLW und das BLV bestimmen in ihren Zuständigkeitsbereichen im Einvernehmen mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden die organisatorischen Modalitäten dieser nationalen Kampagnen.

⁴Bei diesen Kampagnen nehmen und analysieren die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden eine angemessene Anzahl Proben gemäss den Weisungen des BLW und des BLV.

5. Abschnitt: Überwachung

Art. 11 Überwachung von Zoonoseerregern

¹Das BLV erfasst Daten, die es ermöglichen, hinsichtlich Zoonosen und Zoonoseerregern Gefahren zu erkennen und zu beschreiben, Expositionen zu bewerten und davon ausgehende Risiken einzuschätzen.

²Es betreibt ein System zur Überwachung der Häufigkeit und Verbreitung von Zoonoseerregern im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Diese Überwachung bezieht sich auf Zoonoseerreger von humanepidemiologischer Relevanz.

Art. 12 Überwachung von Antibiotikaresistenzen

Das BLV kann Daten zur Antibiotikaresistenz von Zoonoseerregern aus Lebensmitteln und klinischen Isolaten erheben oder solche Erhebungen veranlassen, wenn Anhaltspunkte bestehen, dass die Gesundheit der Bevölkerung gefährdet ist.

6. Abschnitt: Berichte

Art. 13 Jahresbericht

Das BLW und das BLV legen jedes Jahr einen gemeinsamen Jahresbericht vor, der Informationen zur Umsetzung des NKP und insbesondere zu folgenden Punkten umfasst:

- a. jeder massgebliche Änderung des NKP;
- b. den Ergebnissen der im abgelaufenen Jahr nach Massgabe des NKP durchgeführten Kontrollen und Aufsichtstätigkeiten;
- c. der Wirksamkeit der Kontrollen und Aufsichtstätigkeiten;
- d. der Art und Anzahl der festgestellten Verstösse;
- e. den aufgrund der Ergebnisse des NKP getroffenen Massnahmen.

Art. 14 Spezifische Berichte

¹Das BLV legt jedes Jahr auf der Grundlage der Kontrollen der Vollzugsbehörden einen spezifischen Bericht in den Bereichen nach Anhang 2 vor.

²Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden legen mindestens alle drei Jahre einen spezifischen Bericht über die Qualität von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Wasser vor.

³Das BLV legt alle drei Jahre einen zusammenfassenden Bericht über die Wasserqualität vor, in dem auch die Massnahmen festgehalten sind, die zur Erhaltung der Wasserqualität getroffen wurden oder zu treffen sind. Dieser zusammenfassende Bericht wird in einem Zeitraum von neun Monaten nach Eingang der Berichte der Vollzugsbehörden publiziert.

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 15 Änderung anderer Erlasse

Die Änderung anderer Erlasse wird im Anhang 3 geregelt.

Art. 16 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates:

Die Bundespräsidentin: ...

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

Anhang 1
(Art. 8 Abs. 1)

Liste 1: Betriebe der Primärproduktion

	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
1.1	Ganzjahresbetrieb mit mehr als 0,25 Standardarbeitskräften oder mehr als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	4
1.2	Ganzjahresbetrieb mit weniger als 0,25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten (ohne Fisch- und Bienenhaltungen)	nach kantonalen Vorgaben
1.3	Fischhaltung	4
1.4	Bienenhaltung	8
1.5	Sömmerungsbetrieb	8

Liste 2: Betriebe mit der Primärproduktion vor- und/oder direkt nachgelagertem Tätigkeitsbereich

	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
2.1	Handel oder Importeur von Pflanzen und Pflanzenerzeugnissen	8
2.2	Eingetragener Hersteller von Futtermittelvormischungen oder -zusatzstoffen für Nutztiere	8
2.3	Zugelassener Hersteller von Futtermittelvormischungen oder -zusatzstoffen für Nutztiere	8
2.4	Eingetragener Hersteller von Futtermittelausgangsprodukten oder Mischfuttermitteln für Nutztiere	8
2.5	Zugelassener Hersteller von Futtermittelausgangsprodukten oder Mischfuttermitteln für Nutztiere	4
2.6	Handel oder Importeur von Futtermitteln für Nutztiere	8
2.7	Besamungs- und Deckstationen für Pferde	1
2.8	Besamungs- und Deckstationen für Huftiere	0.5
2.9	Transporteur von lebenden Tieren	1
2.10	Sammelstelle für lose Agrarerzeugnisse	8
2.11	Milchsammelstelle	8
2.12	Schlachthof für Schlachtvieh; Hersteller von Frisch- und Gefrierfleisch, als Schlachtkörper	1
2.13	Schlachthof für Geflügel; Schlachtbetrieb, auf dem Geflügel geschlachtet, vorbereitet und verpackt wird	1
2.14	Unternehmen im Bereich der tierischen Nebenprodukte nach Artikel 5 der Verordnung vom 25. Mai 2011 ¹³ über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten	1

¹³ SR 916.441.22

(VTNP)

2.15	Verarbeitungsbetrieb im Bereich tierische Nebenprodukte nach Artikel 6 der VTNP ¹⁴	1
2.16	Sammelstelle von tierischen Nebenprodukten; Zwischenlagerung	2

¹⁴ SR 916.441.22

Liste 3: Betriebe, die vorwiegend im Bereich der Produktion und des Inverkehrbringens von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen tätig sind

Code	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Grundkontrollen (max. Anzahl Jahre)
A	Industriebetriebe	
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischen Ursprungs	
A101	Hersteller von Milchprodukten	2
A102	Käseerzeugungsbetrieb	2
A103	Um- und Abpackbetrieb von Käseerzeugnissen	2
A104	Schlachthof für Schlachtvieh; Hersteller von Frisch- und Gefrierfleisch, als Schlachtkörper	vgl. Liste 1
A105	Schlachthof für Geflügel; Schlachtbetrieb, auf dem Geflügel geschlachtet, vorbereitet und verpackt wird	vgl. Liste 1
A106	Zerlegungsbetrieb	1
A107	Hersteller von Hackfleisch	1
A108	Verarbeiter von Innereien	2
A109	Hersteller von maschinell getrenntem Separatorenfleisch	1
A110	Hersteller von Fleischprodukten	2
A111	Um- und Abpackbetrieb von Frischfleisch; Um- und Abpackbetrieb von Schlachtnebenprodukten	2
A112	Berufsfischerei	8
A113	Hersteller von Fischprodukten	2
A114	Eier-Packstelle und -Handel	4
A115	Hersteller von Flüssigei und anderen Eiprodukten	2
A116	Verarbeiter von Honig, Gelée Royale und Pollenprodukten	8
A117	Milchsammelstelle	vgl. Liste 1
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs	
A201	Mahl- und Schälwerk	4
A202	Bäckerei, Hersteller von Zuckerwaren	2

Code	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Grundkontrollen (max. Anzahl Jahre)
	(Backwaren)	
A203	Hersteller von Trockenteigwaren	4
A204	Hersteller von Frischteigwaren gefüllt und ungefüllt	2
A205	Hersteller von Frühstückscerealien	2
A206	Hersteller von Obst- und/oder Gemüseprodukten (Tiefkühlware, Konserven, Konfitüren usw.)	4
A207	Hersteller von Speiseölen	4
A208	Hersteller von Speisefetten	4
A209	Hersteller von Essig	8
A210	Hersteller von Zucker und Zuckerprodukten	8
A211	Hersteller von Kakao, Schokolade und Kakaoprodukten	4
A212	Hersteller von Tee und Kaffee	8
A213	Um- und Abpackbetrieb von Obst/Gemüse	4
A3	Getränkeindustrie	
A301	Hersteller von abgefülltem Quellwasser, Trinkwasser oder Mineralwasser	4
A4	Herstellung von Gebrauchsgegenständen	
A404	Hersteller und Verarbeiter von Textilien	4
A408	Hersteller und Verarbeiter von Spielzeug	4
A411	Hersteller und Verarbeiter von Gebrauchsgegenständen für Säuglinge und Kleinkinder	4
A412	Hersteller und Verarbeiter von Kosmetika	4
A413	Hersteller und Verarbeiter von mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Gegenständen und Materialien	4
A414	Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie	4
A5	Andere Nahrungsmittelindustrien	
A501	Hersteller von Suppen, Würze, Fleischextrakten, Bouillon, Sulz	4
A502	Hersteller von Stärke und Stärkeprodukten	8
A503	Hersteller von (industrieller) Mayonnaise, Salatsauce, Senf, Gewürzsauces	2

Code	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Grundkontrollen (max. Anzahl Jahre)
A505	Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	2
A506	Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen	8
A507	Hersteller von genussfertigen Speisen	2
A508	Hersteller von Nährhefe, Hersteller von Mikroalgen und kalziumhaltigen Rotalgen (Maerl)	8
A509	Hersteller von Kochsalz	4
A510	Hersteller von Gewürzen	2
B	Gewerbebetriebe	
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	
B101	Metzgerei	2
B102	Fischhandlung	2
B2	Käsereien, Molkereien	
B201	Käserei, Molkerei	2
B3	Bäckereien, Konditoreien	
B301	Bäckerei, Konditorei	2
B4	Getränkeherstellung	
B401	Hersteller von Obst-/Gemüsesaft	4
B402	Hersteller von nichtalkoholischen Getränken (Limonaden)	4
B403	Hersteller von Bier	4
B404	Hersteller von Wein	4
B405	Hersteller von weinhaltigen Getränken	4
B406	Hersteller von Obst- und Fruchtwein	4
B407	Hersteller von Spirituosen	4
B408	Hersteller von anderen alkoholischen Getränken	4
B5	Hofproduktion und -verkauf	
B501	Direktvermarktung von Agrarprodukten	4
B6	Andere Gewerbebetriebe	
B601	Anderer Gewerbebetrieb	4
C	Versorgungsbetriebe	

Code	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Grundkontrollen (max. Anzahl Jahre)
C1	Grosshandel	
C101	Handel und Transport	4
C102	Transportunternehmen: lose Waren	4
C103	Transportunternehmen: Gefrier- und Kühlwaren (lose / abgepackt)	4
C104	Transportunternehmen: abgepackte Waren	8
C105	Lagerung und Umladen von Waren	4
C106	Zwischenhändler; Grosshändler, Importeur	8
C2	Verbrauchermärkte und Supermärkte	
C201	Warenhaus (> 2500 m ²)	2
C202	Grosser Supermarkt (1000–2499 m ²)	2
C203	Kleiner Supermarkt (400–999 m ²)	2
C204	Grosses Geschäft (100–399 m ²)	2
C3	Kleine Geschäfte und Einzelhandel, Drogerien	
C301	Einzelhandelsbetrieb 1; kleines Geschäft (< 100 m ²)	4
C302	Einzelhandelsbetrieb 2	2
C303	Drogerie	4
C4	Versandhandel	
C401	Versandhandelsbetrieb	4
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	
C507	Einfuhr oder Verkauf von Kosmetika	4
C508	Einfuhr oder Verkauf von Kleidern und Schuhen	4
C509	Einfuhr oder Verkauf von mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Gegenständen und Materialien	4
C510	Einfuhr oder Verkauf von Spielzeug	4
C511	Einfuhr oder Verkauf von Gebrauchsgegenständen für Säuglinge und Kleinkinder	4
C5011	Tätowier- und Permanent-Make-up-Studio	4
C6	Andere Geschäfte	
C601	Reisegewerbetreibender, Hausierer	8

Code	Unternehmenskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Grundkontrollen (max. Anzahl Jahre)
D	Restaurationsbetriebe	
D1	Grossküchen	
D101	Restaurationsbetrieb 1	4
D102	Restaurationsbetrieb 2	2
D2	Cateringbetriebe / Festwirtschaften	
D201	Cateringbetrieb / Festwirtschaft	2
D3	Spitäler, Heime	
D301	Restaurationsbetrieb 1 (von Spitälern oder Heimen)	4
D302	Restaurationsbetrieb 2 (von Spitälern oder Heimen)	2
D4	Armeeküchen	
D401	Restaurationsbetrieb 1 (der Armee)	4
D402	Restaurationsbetrieb 2 (der Armee)	2
D5	Andere Restaurationsbetriebe	
D501	Hersteller von Cateringprodukten	2
D502	Betreiber von Lebensmittelautomaten	8
E	Trinkwasserversorgungsanlagen	
E1	Trinkwasserversorgungsanlage	4
F	Badewasser	
F1	Hallenbad	2
F2	Freibad	4
F3	Einrichtungen mit Duschen, Sprudelbädern und Ähnlichem (Hotel, Spital usw.)	4

Anhang 2
(Art. 10 Abs. 2 und Art. 14 Abs. 1)

Nationale Kampagnen

Nr.	Thema
1	Pestizidrückstände in Lebensmitteln
2	Dioxin, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln
3	Fremdstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft
4	Mykotoxine in Lebensmitteln
5	GVO in Lebensmitteln

ENTWURF

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Erlasse werden wie folgt geändert:

1. Organisationsverordnung vom 28. Juni 2000¹⁵ für das Eidgenössische Departement des Innern (OV-EDI)

Art. 12 Abs. 5 erster Satz

Betrifft nur den französischen Text.

2. Verordnung vom 23. November 2005¹⁶ über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Art. 54 Abs. 2 Einleitungssatz

² Sie oder er überprüft entsprechend den Risiken, ob die Betriebe:

3. Verordnung vom 23. Oktober 2013¹⁷ über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL)

Ingress

gestützt auf die Artikel 177 und 181 Absatz 1^{bis} des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹⁸,

Art. 1 Abs. 2

² Sie gilt für Kontrollen nach den folgenden Verordnungen:

- a. Gewässerschutzverordnung vom 28. Oktober 1998¹⁹;
- b. Direktzahlungsverordnung vom 23. Oktober 2013²⁰;
- c. Einzelkulturbeitragsverordnung vom 23. Oktober 2013²¹;
- d. Tierzuchtverordnung vom 31. Oktober 2012²².

¹⁵ SR 172.212.1

¹⁶ SR 817.190

¹⁷ SR 910.15

¹⁸ SR 910.1

¹⁹ SR 814.201

²⁰ SR 910.13

²¹ SR 910.17

²² SR 916.310

Art. 2 Grundkontrollen

⁴Das BLW und das BLV können in ihren Zuständigkeitsbereichen nach Rücksprache mit den Kantonen Listen erstellen mit den Punkten, die es bei den Grundkontrollen zu überprüfen gilt, und den Beurteilungskriterien dieser Punkte.

Art. 3 Mindesthäufigkeit und Koordination der Grundkontrollen**Art. 4, Überschrift, Abs. 1 und 5**

Kontrollen basierend auf den Risiken der einzelnen Betriebe und Stichproben

¹Zusätzlich zu den Grundkontrollen nach Artikel 3 werden Kontrollen basierend auf den Risiken der einzelnen Betriebe durchgeführt. Die Risiken werden namentlich aufgrund der folgenden Kriterien festgestellt:

- a. Mängel bei früheren Kontrollen;
- b. begründeter Verdacht auf Nichteinhaltung von Vorschriften;
- c. wesentliche Änderungen auf einem Betrieb;
- d. wesentliche Elemente, die im Rahmen der entsprechenden Grundkontrolle nicht kontrolliert werden konnten.

⁵Das BLW und das BLV können in ihren Zuständigkeitsbereichen nach Rücksprache mit den Kantonen technische Weisungen erstellen über die Durchführung der Kontrollen basierend auf den Risiken der einzelnen Betriebe und der Stichproben.

Art. 5 Regelung für kleine Betriebe

Die Bestimmungen der Artikel 3 und 4 gelten nicht für Ganzjahresbetriebe mit weniger als 0,25 Standardarbeitskräften und weniger als drei Grossvieheinheiten. Die Kantone bestimmen, mit welcher Häufigkeit diese Betriebe zu kontrollieren sind.

Anhang 1 Ziffer 1 wird wie folgt geändert:

1. Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz

Bereich	Verordnung	Zeitraum in Jahren auf	
		Ganzjahresbetrieben	Sommerbetrieben
1.1 Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion	Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion ²³		

²³ SR 916.020

1.2 Hygiene in der tierischen Primärproduktion (ohne Milchproduktion)	Verordnung über die Primärproduktion	Gemäss NKPV Anhang 1 Liste 1 Kategorie 1.1 bis 1.4	Gemäss NKPV Anhang 1 Liste 1 Kategorie 1.5
1.3 Hygiene in der Milchproduktion	Verordnung über die Primärproduktion Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 ²⁴		
1.4 Tierarzneimittel	Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004 ²⁵		
1.5 Tiergesundheit und Tierseuchen	Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 ²⁶		
1.6 Tierverkehr und Rindviehbestände*	TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011 ²⁷ Direktzahlungsverordnung vom 23. Oktober 2013 (DZV) ²⁸		
1.7 Tierschutz (auch als Teil des ökologischen Leistungsnachweises und als Bedingung für Beiträge zur Erhaltung der Freibergerrasse)	Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 (TSchV) ²⁹ Tierzuchtverordnung vom 31. Oktober 2012 ³⁰		

4. Verordnung vom 23. November 2005³¹ über die Primärproduktion (VPrP)

Art. 8 Abs. 1

¹Die Häufigkeit und die Koordination der Kontrollen richten sich nach der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände und nach der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

5. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010³² (MiPV)

- 24 SR 916.351.0
- 25 SR 812.212.27
- 26 SR 916.401
- 27 SR 916.404.1
- 28 SR 910.13
- 29 SR 455.1
- 30 SR 916.310
- 31 SR 916.020
- 32 SR 916.351.0

Art. 14 Abs. 5

⁵Die Häufigkeit und die Koordination der Kontrollen richten sich nach der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände und nach der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

6. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004³³ (TAMV)*Art. 31 Abs. 3*

³Die Häufigkeit und die Koordination der Kontrollen richten sich nach der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände und nach der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

7. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³⁴ (TSV)*Art. 292a Abs. 1*

¹Die Häufigkeit und die Koordination der Kontrollen richten sich nach der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände und nach der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

8. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008³⁵ (TSchV)*Art. 213 Abs. 2*

²Die Häufigkeit und die Koordination der Kontrollen richten sich nach der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände und nach der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben.

9. Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011³⁶ (FMV)*Art. 71 Abs. 2^{bis}*

^{2bis}Die Mindesthäufigkeit der Prozesskontrollen in den Betrieben ist im 3. Abschnitt der Verordnung über den nationalen Kontrollplan der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände festgelegt.

³³ SR 812.212.27

³⁴ SR 916.401

³⁵ SR 455.1

³⁶ SR 916.307

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 23. November 2005¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 10 Absätze 3 und 4, 31 Absätze 3 und 4, 32 Absatz 1 und 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014²,

Ersatz von Ausdrücken

¹ *Im ganzen Erlass, ausser in Artikel 3 Buchstabe e, wird der Ausdruck «Zucht-Schalenwild» durch «Gehegewild» ersetzt.*

² *In den Artikeln 1 Absatz 1 Buchstabe a, 4 Absatz 1, 5, 16, 17 Absatz 5, 54 Absatz 3 Einleitungssatz, 55 Absatz 2 Einleitungssatz und 59 Absatz 2 Buchstabe c sowie im Gliederungstitel vor Artikel 6 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

³ *In den Artikeln 34 Absatz 3, 54 Absatz 3 Buchstabe a und 63 Absätze 2 und 3 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

⁴ *In den Artikeln 8 Absatz 4, 9 Absatz 3, 11 Absätze 1 und 2, 13 Absätze 1,3 und 4, 26 Absatz 4, 27 Absatz 3, 28 Absätze 3 und 4, 29 Absatz 2 und 32 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer 1 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

⁵ *In den Artikeln 35 Absätze 1 und 2, 40, 47 Absatz 1 und 55 Absatz 2 Buchstabe c wird der Ausdruck «Schlachtbetrieb» durch «Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.*

¹ SR 817.190

² SR ...

Art. 1 Abs. 1 Bst. d und e und Abs. 3

¹ Diese Verordnung regelt:

- d. *Aufgehoben*
- e. die Lebensmittelgewinnung aus Jagdwild und anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln;

³ Soweit diese Verordnung keine Regelung enthält, ist die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...³ (LGV) anwendbar.

Art. 3 Bst. a, e^{bis}, f und j-^{ter}

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögel, Gehegewild, Fische und weitere Arten, die nach Artikel 9 LGV⁴ zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind;
- e^{bis}. *Jagdwild*: freilebendes Wild, das zum Zweck der Lebensmittelgewinnung erlegt wird;
- f. *Schlachtierkörper*: Körper eines Tieres nach dem Betäuben und dem Töten oder nach dem Erlegen;
- j. *Schlachtbetrieb*: Betrieb zum Schlachten von Tieren oder zum Gewinnen von Fleisch von anderen Tieren als Säugetieren und Vögeln;
- k. *Grossbetrieb*: Betrieb, der nicht als Betrieb mit geringer Kapazität gilt;
- l. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003⁵ geschlachtet werden; bei den anderen Tieren darf die geschlachtete Menge pro Jahr nicht mehr als 60 000 kg Fleisch ergeben;
- l^{bis}. *Wildbearbeitungsbetrieb*: Schlacht- oder anderer Lebensmittelbetrieb, in dem Jagdwild geschlachtet wird;
- l^{ter}. *Schlachten*: Töten und Zerlegen eines Tieres in maximal Sechstel sowie Enthäuten oder Entfedern und Zerlegen von Jagdwild in maximal Sechstel zum Zweck der Lebensmittelgewinnung;

³ SR ...

⁴ SR ...

⁵ SR 916.341

*Gliederungstitel vor Art. 4***2. Kapitel: Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe****1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe***Art. 8 Sachüberschrift, Abs. 1 Einleitungssatz und Buchstabe a, 2 und 6*

Bewilligung für Schlachtbetriebe

¹ Vor der Betriebsaufnahme muss der Schlachtbetrieb bei der zuständigen kantonalen Behörde eine Betriebsbewilligung beantragen. Der Antrag muss enthalten:

- a. das Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) nach Artikel 75 LGV⁶ oder ein entsprechendes Verfahren nach Artikel 76 LGV; und

² Die kantonale Behörde erteilt die Betriebsbewilligung, wenn eine Kontrolle des Schlachtbetriebs ergeben hat, dass dieser den Anforderungen von Artikel 4 entspricht, und lässt ihn nach den Vorschriften von Artikel 7 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁷ registrieren, sofern er für die Schlachtung von Schlachtvieh bestimmt ist. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) regelt die Registrierung von Betrieben für andere Tierarten.

⁶ Beim Bezug von Neu- oder Umbauten kann vor der endgültigen Betriebsbewilligung eine provisorische, auf längstens drei Monate befristete Betriebsbewilligung erteilt werden, wenn aufgrund einer Besichtigung des Betriebs angenommen werden kann, dass dieser die Vorschriften über die Infrastruktur und Ausrüstung erfüllt. Die provisorische Bewilligung kann einmal um längstens drei Monate verlängert werden.

Art. 8a Bewilligung für Wildbearbeitungsbetriebe

Handelt es sich bei einem Wildbearbeitungsbetrieb gleichzeitig um einen Schlachtbetrieb, so richtet sich das Erteilen der Bewilligung nach Artikel 8. In allen anderen Fällen sind die Artikel 20 und 21 LGV⁸ über die Melde- und Bewilligungspflicht von Lebensmittelbetrieben anwendbar.

Art. 10 Abs. 1 Bst. b

¹ Nicht geschlachtet oder zum Zwecke der Lebensmittelgewinnung getötet werden dürfen:

- b. Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehege- und Jagdwild, Laufvögel und andere Tiere, wenn sie offensichtlich krank sind;

⁶ SR ...

⁷ SR **916.401**

⁸ SR ...

Art. 11 Abs. 3–5

³ Wird Gehegewild im Freien getötet und entblutet, so muss es anschliessend in einen bewilligten Schlachtbetrieb verbracht werden. Wird es im Freien ausgeweidet, so müssen die Eingeweide (Organe der Brust-, Bauch- und Beckenhöhle) gekennzeichnet und zusammen mit dem Schlacht tierkörper zur Fleischuntersuchung vorgelegt werden.

⁴ Andere Tiere als Säugetiere und Vögel können auch ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben geschlachtet werden. Ergeben solche Schlachtungen mehr als 30 000 kg Fleisch pro Jahr, so müssen die Tiere in einem bewilligten Betrieb geschlachtet werden.

⁵ Jagdwild, mit Ausnahme von Hasen und Federwild, muss nach dem Erlegen in einen Wildbearbeitungsbetrieb verbracht werden. Von dieser Regelung ausgenommen ist Wild, das die Jägerin oder der Jäger direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt.

*Gliederungstitel vor Art. 12***3. Abschnitt: Krankes oder verunfalltes Schlachtvieh und verunfalltes Jagdwild***Art. 12 Abs. 3*

³ Die Kantone können festlegen, dass Schlachtungen von krankem Schlachtvieh in den von ihnen bezeichneten Schlachtbetrieben (Notschlachtbetrieben) durchgeführt werden.

Art. 13a Verunfalltes Jagdwild

Verunfalltes, noch lebend vorgefundenes Jagdwild ist nach dem Erlegen einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen, wenn das Fleisch in Verkehr gebracht werden soll.

Art. 14 Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

Der Betrieb muss dafür sorgen, dass betriebsfremde Personen nicht ohne Erlaubnis Zutritt zu den Ställen, Arbeitsräumen und Lagerräumen haben.

Art. 15 Tiere die nicht zum Schlachten bestimmt sind

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zur Schlachthanlage haben.

² Tiere, die in einem Schlachtbetrieb ausgeladen worden sind, müssen dort geschlachtet werden. Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt kann ausnahmsweise bewilligen, dass die Tiere wieder wegtransportiert werden.

Art. 18 Abs. 1 und 3

¹ Die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse müssen spätestens nach der Fleischuntersuchung in einen Kühlraum verbracht werden, ausser sie sollen vor der Kühlung zerlegt werden. Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Temperatur muss bei Schlachttierkörpern 7 °C oder tiefer, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen 4 °C und bei Schlachterzeugnissen 3 °C erreichen.

³ Schlachtwarme Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vom Schlacht- oder vom Wildbearbeitungsbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens zwei Stunden ungekühlt transportiert werden.

Art. 19 Abs. 1 Bst. c und d sowie Abs. 2

¹ Tiere, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse dürfen vor der Fleischuntersuchung weder chemisch noch physikalisch behandelt werden. Zulässig sind:

- c. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach Artikel 24 LGV⁹ für das Brühen von Schweinen und Entfedern von Geflügel;
- d. das Aufblasen von Schafen und Ziegen zur Erleichterung des Enthäutens.

² Vorbehalten bleiben die Verfahren nach Artikel 28 LGV beziehungsweise Artikel 5 der Verordnung des EDI über technologische Verfahren für und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln vom ...¹⁰.

Art. 20 Abs. 2

² Als Referenzverfahren für die Probenahme sind die ISO-Normen 17604¹¹ und 18593¹² heranzuziehen; die mikrobiologischen Kriterien richten sich nach Anhang 1 der Hygieneverordnung des EDI vom ...¹³.

Art. 21 Pflicht zur Dokumentation und Untersuchung des Jagdwilds

¹ Jagdwild ist durch die Jägerin oder den Jäger mit einer eindeutigen Kennzeichnung zu versehen.

² Die Jägerin oder der Jäger muss die Punkte bescheinigen, die gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 41 erstellten Formularvorlage erforderlich sind. Die Bescheinigung ist derjenigen Person abzugeben, die die Fleischuntersuchung durchführt.

⁹ SR ...

¹⁰ SR ...

¹¹ ISO 17604 (Ausgabe 2003): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung. Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹² ISO 18593 (Ausgabe 2004): Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen mittels Abklatschplatten und Tupfer. Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

¹³ SR ...

³ Soll Jagdwild direkt an Konsumentinnen und Konsumenten oder an einen Einzelhandelsbetrieb im Inland zur direkten Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, so muss es durch eine fachkundige Person nach Artikel 21a Absatz 1 auf Merkmale hin untersucht werden, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.

⁴ In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen.

⁵ Die Befunde der Untersuchung nach Absatz 3 werden nach der vom EDI gestützt auf Artikel 41 erstellten Formularvorlage schriftlich festgehalten. Die Bescheinigung ist der Abnehmerin oder dem Abnehmer auszuhändigen.

⁶ Werden bei der Untersuchung nach Absatz 3 Merkmale festgestellt, die darauf hinweisen, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte, ist der Wildkörper vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zu unterziehen.

⁷ Fleisch von Wildschweinen, Landbären und Nutrias ist eine Probe zu entnehmen und auf Trichinellen untersuchen zu lassen. Voraussetzung für die Abgabe als Lebensmittel ist ein negatives Untersuchungsergebnis. Die Abnehmerin oder der Abnehmer erhält eine Kopie des Laborberichts.

⁸ Die Vorschriften dieses Artikels gelten nicht für Hasen und Federwild.

Art. 21a Fachkundige Person

¹ Als fachkundige Person gilt, wer einen Kurs besucht hat, in dem Kenntnisse erworben werden über:

- a. die Anatomie, die Physiologie und die Verhaltensweisen von Wild;
- b. abnorme Verhaltensweisen und pathologische Veränderungen beim Wild infolge von Krankheiten, Umweltverschmutzung oder sonstigen Faktoren, die die menschliche Gesundheit beim Verzehr dieses Fleisch schädigen können; und
- c. Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild sowie für das Ausweiden, Lagern und Befördern desselben.

² Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt genehmigt vorgängig die Kursprogramme und die Kursunterlagen und kann die Durchführung der Kurse überprüfen.

Art. 22 Abs. 2

² Die amtlichen Tierärztinnen oder Tierärzte können von den Tierhalterinnen und Tierhaltern Auskünfte zu den Informationen nach Absatz 1 verlangen.

Art. 24 Abs. 2^{bis}

^{2bis} Die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel darf frühestens 72 und muss spätestens 24 Stunden vor der Schlachtung erfolgen und zusätzlich folgende Angaben enthalten:

- a. die Informationen zur Lebensmittelkette nach Artikel 22 Absatz 1;

- b. die Identifikationsnummer (BUR-Nummer) des Betriebs nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung über das Betriebs- und Unternehmensregister vom 30. Juni 1993¹⁴;
- c. den Namen und die Adresse des Schlachtbetriebs sowie das vorgesehene Datum der Schlachtung;
- d. die Anzahl und das Alter der Tiere, die zur Schlachtung geliefert werden;
- e. das Datum der Einstallung und die Anzahl der eingestellten Tiere;
- f. das Datum der Ausstallung und die Anzahl der ausgestellten Tiere;
- g. die Sterblichkeitsrate der Tiere während der Mast;
- h. den Befund der Untersuchung der von der Geflügelhalterin oder dem Geflügelhalter nach Artikel 257 Absatz 2 Buchstabe c der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁵ entnommenen Proben auf *Salmonella*-Infektionen.

Art. 28 Abs. 5

⁵ Gehegewild kann innerhalb von 30 Tagen nach Ausstellen der Gesundheitsbescheinigung geschlachtet werden, sofern die Tiere innerhalb von drei Tagen vor der Schlachtung durch eine fachkundige Person nach Artikel 21a Absatz 1 erneut untersucht worden sind.

Art. 29 Abs. 3 und 4

³ Die Fleischuntersuchung nach den Artikeln 13a und 21 Absatz 4 muss in jedem Fall in einem Wildbearbeitungsbetrieb durchgeführt werden. Die zuständige amtliche Tierärztin oder der zuständige amtliche Tierarzt kann sämtliches der Schlachtung zugeführte Jagdwild und die dazugehörigen Bescheinigungen kontrollieren.

⁴ Wird Jagdwild einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt zur Untersuchung vorgelegt und ist die Präsentation zur Fleischkontrolle nach den vom EDI gestützt auf Artikel 39 Absatz 3 erlassenen Bestimmungen unvollständig, so ist für die fehlenden Teile der Präsentation die Bescheinigung massgebend, die durch die fachkundige Person gemäss der vom EDI gestützt auf Artikel 41 erstellten Formularvorlage ausgestellt wird.

Art. 31 Abs. 2^{bis} und 5^{bis}

^{2bis} Die Erhebung der Proben entfällt bei Jagdwild, wenn bereits im Zusammenhang mit einer Fleischuntersuchung nach Artikel 21 Absatz 3 eine Untersuchung auf Trichinellen erfolgt ist und darüber ein Laborbericht vorliegt.

^{5bis} Auf die Durchführung der Trichinellenuntersuchung bei Hausschweinen kann verzichtet werden, wenn das Fleisch einer behördlich beaufsichtigten Gefrierbehand-

¹⁴ SR 431.903

¹⁵ SR 916.401

lung unterzogen wird. Das BLV erlässt Vorschriften dazu in einer technischen Weisung.

Art. 39 Sachüberschrift und Abs. 1, 2 Einleitungssatz und Bst. a sowie Abs. 4

Verpflichtungen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen sich an die Weisungen der Fleischkontrolle halten und sicherstellen, dass die Schlachtier- und Fleischuntersuchung unter angemessenen Bedingungen erfolgt.

² Sie müssen insbesondere:

- a. der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt fünf Werktage vor dem Programm mit den vorgesehenen Schlachtzeiten und der Zahl der erwarteten Tiere mitteilen und ihr oder ihm wesentliche Änderungen des Programms am Vortag melden;

⁴ Soweit die Fleischkontrolle nicht obligatorisch ist, müssen Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe die hergestellten Lebensmittel selbst kontrollieren und sie entsorgen, wenn sie nicht den Vorschriften entsprechen.

Art. 42 Abs. 2 und Art. 43

Aufgehoben

Art. 46 Abs. 1 Bst. a

¹ In Geflügel- und Kaninchenschlachtbetrieben kann die zuständige kantonale Behörde gestatten, dass das Betriebspersonal teilweise die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachtier- und Fleischuntersuchung (Art. 57) übernimmt, wenn:

- a. der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach dem HACCP-Konzept angewandt hat;

Art. 51 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Das BLV erstellt gemeinsam mit dem BLW und nach Anhörung der kantonalen Vollzugsbehörden sowie der Eidgenössischen Zollverwaltung Notfallpläne für das Krisenmanagement. Diese enthalten insbesondere Informationen über:

Art. 52 Pilotprojekte und neue Verfahren

Das BLV kann im Rahmen der Ziele dieser Verordnung die Durchführung von Pilotprojekten zur Erprobung neuer Konzepte der Hygienekontrolle von Tieren, Fleisch und Betrieben ermöglichen und für einzelne Betriebe neue Verfahren für die Durchführung der Fleischuntersuchung genehmigen.

Art. 54 Abs. 1 Bst. b und c

¹ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt ist insbesondere verantwortlich für:

- b. die Inspektion von Schlachtbetrieben und gegebenenfalls Wildbearbeitungs-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;
- c. die Überprüfung der guten Hygienepraxis und der Verfahren nach dem HACCP-Konzept in Schlachtbetrieben und gegebenenfalls in Wildbearbeitungs-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetrieben;

Art. 55 Abs. 1

¹ Der Kanton setzt für die Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe in seinem Zuständigkeitsbereich die erforderliche Anzahl von amtlichen Tierärztinnen und Tierärzten sowie Stellvertreterinnen und Stellvertretern ein.

Art. 57 Abs. 1 Bst. a, e und f

¹ Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung sind befugt:

- a. die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach dem HACCP-Konzept in den Schlachtbetrieben zu überprüfen;
- e. im Auftrag der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes Proben für weitergehende Untersuchungen zu erheben;
- f. im Auftrag der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes die Fleischuntersuchung in abgelegenen Betrieben durchzuführen, die Fleisch ausschliesslich direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

Art. 58 Absatz 1 Einleitungssatz, Bst. b und Bst. b Ziff. 3

¹ Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kontrolliert regelmässig und entsprechend den Risiken, ob in den Schlachtbetrieben:

- b. die Verfahren nach dem HACCP-Konzept kontinuierlich und ordnungsgemäss angewendet werden und damit so weit als möglich sichergestellt wird, dass Fleisch:
 - 3. keine Grenz- und Toleranzwerte für Verunreinigungen aus dem Schlachtbetrieb überschreitet,

Art. 59 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Die kantonale Behörde kann die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt beauftragen:

- a. Wildbearbeitungs-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetriebe sowie den Fleischtransport regelmässig zu kontrollieren;
- b. *Aufgehoben*

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Die Bundespräsidentin: Simonetta Sommaruga

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

Verordnung des EDI über Aerosolpackungen

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Aerosolpackungen wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5 und 67 Absatz 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Abs. 1

¹ Diese Verordnung gilt für Aerosolpackungen im Sinne von Artikel 67 Absatz 1 LGV.

Art. 13 und 8. Abschnitt (Art. 15)

Aufgehoben

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

SR ...

¹ SR 817.023.61

² SR ...

2014-.....

**Verordnung des EDI
über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut-
und Haarkontakt sowie über Kerzen,
Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel
(Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt, HKV)**

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Gegenstände für den Humankontakt wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 60 Absatz 4, 61 Absatz 2, 62 Absatz 2, 63 Absätze 2 und 3 und 65 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Bst. a Ziff. 6 und 7

Diese Verordnung legt Anforderungen fest an:

- a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt:
 6. textile Materialien nach Artikel 63 Absatz 1 LGV hinsichtlich ihrer Entflammbarkeit und Brennbarkeit, darin enthaltener chemischer Stoffe sowie der Kennzeichnung;
 7. Ledererzeugnisse hinsichtlich darin enthaltener chemischer Stoffe.

Art. 2a Abs. 1

¹ Metallteile von Schmuck- und Fantasieschmuckerzeugnissen, wie Haarschmuck, Armbänder, Halsketten, Ringe, Piercings, Armbanduhren, Broschen und Manschettenknöpfe dürfen in ihren von aussen zugänglichen Metallteilen Cadmium nicht in einer Konzentration von mehr als 0.01 Gewichtsprozent enthalten.

¹ SR 817.023.41

² SR ...

Gliederungstitel vor Art. 2c:

1a. Abschnitt:

Gegenstände mit Kunststoff- und Gummibestandteilen, die polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) enthalten

Art. 2c

Gegenstände wie Bekleidung, Schuhe, Handschuhe und Sportkleidung sowie Uhrenarmbänder, Armbänder, Masken und Stirnbänder dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer ihrer Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, mehr als 1 mg/kg (0.0001 Massenprozent dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d ChemRRV³ aufgeführten PAK enthält.

Art. 5 Abs. 3 Bst. c und d sowie Abs. 4

³ Sie dürfen keine der folgenden Stoffe enthalten:

- c. Stoffe gemäss Anhang 2 der Verordnung des EDI vom ...⁴ über kosmetische Mittel (VKos);
- d. Farbstoffe gemäss Anhang 4 VKos mit einer Bedingung in Spalte g.

⁴ In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen nur Konservierungsmittel eingesetzt werden, die gemäss Anhang 5 VKos für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind. Es gelten die dort erwähnten Höchstkonzentrationen. Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig.

Art. 14c Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder mit Kunststoff- und Gummibestandteilen, die PAK enthalten

Artikel für Säuglinge und Kleinkinder dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer ihrer Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, mehr als 0,5 mg/kg (0,00005 Massenprozent dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d ChemRRV⁵ aufgeführten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) enthält.

Art. 18 Abs. 3, 1. Satz

³ Das BLV bezeichnet in Anhang 5 technische Normen, die geeignet sind, die Anforderung nach den Absätzen 1 und 2 zu konkretisieren.

³ SR ...

⁴ SR ...

Art. 20

Aufgehoben

II

Anhang 5 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 5
(Art. 18 Abs. 3)

Technische Normen für die Bestimmung des Brennverhaltens von Textilien⁶

Nummer	Titel
SN EN 1101:1995 mit Änderung A1:2005	Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Entzündbarkeit von vertikal angeordneten Proben (kleine Flamme)
SN EN 1102:1995	Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Flammenausbreitungseigenschaften vertikal angeordneter Proben
SN EN 1103:2005	Textilien – Brennverhalten – Bekleidungstextilien – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung des Brennverhaltens von Textilien
SN EN 13772:2011	Textilien und textile Erzeugnisse – Brennverhalten – Vorhänge und Gardinen – Messung der Flammenausbreitungseigenschaften von vertikal angeordneten Messproben mit grosser Zündquelle

⁶ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

**Verordnung des EDI
über die Sicherheit von Spielzeug
(Spielzeugverordnung, VSS)**

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Spielzeugverordnung vom 15. August 2012¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 64 Absatz 5 und 87 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Abs. 1

¹ Diese Verordnung gilt für Spielzeug nach Artikel 64 Absatz 1 LGV.

Art. 1^{bis} Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Herstellerin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug herstellt, entwickelt oder herstellen lässt und dieses Spielzeug unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke vermarktet;
- b. *Bevollmächtigte*: jede natürliche oder juristische Person, die von einer Herstellerin schriftlich beauftragt wurde, in ihrem Namen bestimmte Aufgaben wahrzunehmen;
- c. *Importeurin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug aus dem Ausland in Verkehr bringt;
- d. *Händlerin*: jede natürliche oder juristische Person in der Lieferkette, die ein Spielzeug in Verkehr bringt, mit Ausnahme der Herstellerin oder der Importeurin;
- e. *Gefahr*: die mögliche Ursache eines Schadens;

¹ SR 817.023.11

² SR ...

- f. *Risiko*: die Eintrittswahrscheinlichkeit einer Gefahr, die einen Schaden verursacht, und die Schwere des Schadens.

Art. 3 Abs. 1 Bst. a und Abs. 4 Einleitungsteil

¹ Spielzeug muss die folgenden Sicherheitsanforderungen erfüllen (im Folgenden: Sicherheitsanforderungen):

- a. die allgemeinen Sicherheitsanforderungen nach Artikel 64 Absätze 2-4 LGV; und

⁴ Hat die Importeurin oder die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein Spielzeug die Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, so darf sie dieses Spielzeug nicht in Verkehr bringen, bevor das Spielzeug die Sicherheitsanforderungen erfüllt. Ist mit dem Spielzeug ein Risiko verbunden, so informiert:

Art. 13 Abs. 1 Bst. a

¹ Die Konformitätsbewertungsstelle stellt die Baumusterprüfbescheinigung nach dem Verfahren von Anhang II Modul B Nummer 6 des Beschlusses Nr. 768/2008/EG³ aus. Die Baumusterprüfbescheinigung enthält darüber hinaus:

- a. einen Verweis auf diese Verordnung oder auf die Richtlinie 2009/48/EG⁴;

Art. 18 Abs. 2 Bst. c

² Die Bevollmächtigte nimmt die Aufgaben wahr, die im Auftrag der Herstellerin festgelegt sind. Der Auftrag umfasst mindestens folgende Aufgaben der Bevollmächtigten:

- c. Sie arbeitet mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Ausräumung der Risiken, die mit einem Spielzeug verbunden sind, zusammen.

Art. 19 Abs. 2

² Die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin unterrichtet, wenn mit dem Spielzeug Risiken verbunden sind, unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde und macht dabei ausführliche Angaben, insbesondere darüber, welchen Bestimmungen dieser Verordnung das Spielzeug nicht entspricht, und über die ergriffenen Massnahmen.

Art. 20 Einleitungssatz

Die Herstellerin und die Importeurin haben, wenn es angesichts der von einem Spielzeug ausgehenden Risiken zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten angezeigt ist:

³ Siehe Fussnote zu Art. 11 Abs. 1 Bst. a.

⁴ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2015/C 87/02, ABl. C 87 vom 13.03.2015, S. 9.

Art. 22 Bst. b

Die Herstellerin, die Bevollmächtigte, die Importeurin und die Händlerin:

- b. arbeiten mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Abwendung von Risiken, die mit von ihr in Verkehr gebrachtem Spielzeug verbunden sind, zusammen.

II

¹ Die Anhänge 1-3 werden gemäss Beilage geändert.

² Anhang 4 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

¹ Spielzeug, das der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entspricht, darf noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden.

² Es darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 1
(Art. 1 Abs. 2 und 3 Bst. a)

**Listen von Gegenständen, auf die diese Verordnung
nicht anwendbar ist**

Ziff. 1/14 und 1/19

14. elektronische Geräte wie Personalcomputer und Spielkonsolen zum Zugriff auf interaktive Software und angeschlossene Peripheriegeräte, sofern die elektronischen Geräte oder die angeschlossenen Peripheriegeräte nicht speziell für Kinder konzipiert und bestimmt sind und für sich allein einen Spielwert haben, wie speziell konzipierte Personalcomputer, Tastaturen, Joysticks oder Lenkräder;
19. Mode-Accessoires für Kinder, die nicht für den Gebrauch beim Spielen gedacht sind.

ENTWURF

Besondere Sicherheitsanforderungen an Spielzeug

Ziff. 1/3, 1/4 Bst. h, 1/7 und 1/9 Bst. b

3. Spielzeug ist so zu gestalten und herzustellen, dass mit seiner Verwendung kein Risiko verbunden ist bzw. nur das geringstmögliche Risiko, das durch die Bewegung seiner Teile verursacht wird.
4. Vermeidung von Strangulation und Erstickten:
 - h. Spielzeug und Lebensmittel dürfen nicht so zusammen verpackt werden, dass das Spielzeug erst nach dem Verzehr des Lebensmittels zugänglich wird. Spielzeugteile, die auf andere Weise unmittelbar an einem Lebensmittel angebracht sind, müssen die in den Buchstaben c und d genannten Anforderungen erfüllen.
7. Spielzeug, das zur Verwendung als Fortbewegungsmittel konzipiert ist, ist nach Möglichkeit mit Bremsvorrichtungen zu versehen, die dem Spielzeugtyp angepasst und der Bewegungsenergie des Spielzeugs angemessen sind. Die Benutzerinnen und Benutzer müssen diese Bremsvorrichtungen leicht bedienen können. Mit der Bedienung dürfen weder das Risiko, ins Schleudern zu geraten und zu stürzen, noch Verletzungsrisiken für Benutzerinnen und Benutzer oder für Dritte verbunden sein. Bei elektrisch angetriebenen Aufsitzfahrzeugen ist die bauartbedingte Höchstgeschwindigkeit (repräsentative Betriebsgeschwindigkeit, die ein Spielzeug aufgrund seiner Bauart erreichen kann) derart zu beschränken, dass das Verletzungsrisiko so gering wie möglich ist.
9. Spielzeug ist so herzustellen, dass:
 - b. Flüssigkeiten und Gase in dem Spielzeug keine so hohen Temperaturen oder Drücke erreichen, dass sie beim Entweichen – soweit dieses Entweichen für das ordnungsgemäße Funktionieren des Spielzeugs unerlässlich ist – Verbrennungen, Verbrühungen oder sonstige Körperschäden verursachen.

Ziff. 3/1, 3/5, 3/8, 3/11, 3/14 und 3/15

1. Spielzeug darf kein Risiko einer Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch Exposition gegenüber den chemischen Stoffen oder Gemischen, aus denen es zusammengesetzt ist oder die es enthält, bieten.
5. Die Ziffern 3 und 4 gelten nicht für Spielzeug und Spielzeugteile mit Nickel in rostfreiem Stahl sowie für Spielzeugteile mit Nickel, die elektrischen Strom leiten sollen. Für Spielzeug mit vernickelten Teilen, die während längerer Zeit unmittelbar mit der Haut in Berührung kommen, gilt Artikel 2

Absätze 1 und 2 der Verordnung vom ...⁵ über Gegenstände für den Hautkontakt.

8. Kosmetikspielzeug wie Spiel-Kosmetik für Puppen muss auch den Vorschriften der Verordnung des EDI vom ...⁶ über kosmetische Mittel (VKos) entsprechen.
11. Grenzwerte für die Migrationsprüfung:
- a. Abweichend von den Ziffern 3 und 4 dürfen die folgenden Grenzwerte in der Migrationsprüfung von Spielzeug und Spielzeugbestandteilen nicht überschritten werden:

Element oder Verbindung	mg/kg in trockenen, brüchigen, staub- förmigen oder geschmeidigen Spielzeugmaterialien	mg/kg in flüssigen oder haftenden Spiel- zeugmaterialien	mg/kg in abgeschabten Spielzeugmaterialien
Aluminium	5625	1406	70000
Antimon	45	11,3	560
Arsen	3,8	0,9	47
Barium	1500	375	18750
Bor	1200	300	15000
Cadmium	1,3	0,3	17
Chrom ⁽³⁺⁾	37,5	9,4	460
Chrom ⁽⁶⁺⁾	0,02	0,005	0,2
Cobalt	10,5	2,6	130
Kupfer	622,5	156	7700
Blei	2,0	0,5	23
Mangan	1200	300	15000
Quecksilber	7,5	1,9	94
Nickel	75	18,8	930
Selen	37,5	9,4	460
Strontium	4500	1125	56000
Zinn	15000	3750	180000
Organozinnverbindungen	0,9	0,2	12
Zink	3750	938	46000

- b. Diese Grenzwerte gelten nicht für Spielzeug und Bestandteile von Spielzeug, die bei bestimmungsgemäsem oder vorhersehbarem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern durch ihre Zugänglichkeit, ihre Funktion, ihr Volumen oder ihre

⁵ SR 817.023.41

⁶ SR ...

Masse jegliche Gefahr durch Saugen, Lecken, Verschlucken oder längeren Hautkontakt eindeutig ausschliessen.

14. Spielzeug, einschliesslich Aktivitätsspielzeug, darf nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer seiner Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, der bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung unmittelbar, länger oder wiederholt für kurze Zeit mit der menschlichen Haut oder der Mundhöhle in Berührung kommt, mehr als 0,5 mg/kg (0,00005 Massenprozent w/w dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung vom 18. Mai 2005⁷ aufgeführten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) enthält.
15. Für chemische Stoffe, die in Spielzeug verwendet werden, das zur Verwendung durch Kinder unter 36 Monaten bestimmt ist, bzw. in anderem Spielzeug, das dazu bestimmt ist, in den Mund genommen zu werden, gelten folgende spezifischen Grenzwerte:

Stoff	CAS-Nummer	Grenzwert
TCEP	115-96-8	5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt)
TCPP	13674-84-5	5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt)
TDCP	13674-87-8	5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt)
Bisphenol A	80-05-7	0,1 mg/l (Migrationsgrenzwert) entsprechend den Verfahren nach EN 71-10:2005 und EN 71-11:2005

Ziff. 4/6

6. Elektrisches Spielzeug ist so zu gestalten und herzustellen, dass elektrische, magnetische und elektromagnetische Felder und sonstige durch die Betriebsmittel erzeugte Strahlungen auf das für den Betrieb des Spielzeugs notwendige Mass beschränkt werden. Beim Betrieb des Spielzeugs muss ein Sicherheitsniveau eingehalten werden, das dem allgemein anerkannten Stand der Technik und den anwendbaren Massnahmen entspricht.

Warnhinweise

Teil B Ziff. 1.1

- 1.1 Spielzeug, das für Kinder unter 36 Monaten gefährlich sein könnte, muss mit einem Warnhinweis versehen sein, beispielsweise: «Achtung. Nicht für Kinder unter 36 Monaten geeignet.» oder «Achtung. Nicht für Kinder unter drei Jahren geeignet.» oder in Form der folgenden Abbildung:



Teil B Ziff. 2, 3, 4, 6, 9.1 und 10

2. Aktivitätsspielzeug

- 2.1 Aktivitätsspielzeug ist ein Spielzeug zur Verwendung im Haushalt, dessen tragende Struktur während der Aktivität ortsfest bleibt und das für folgende Aktivitäten von Kindern bestimmt ist: klettern, springen, schwingen, rutschen, schaukeln, drehen, kriechen oder krabbeln oder eine Kombination dieser Tätigkeiten.
- 2.2 Aktivitätsspielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Nur für den Hausgebrauch.»
- 2.3 Aktivitätsspielzeug, das an einem Gerüst montiert ist, sowie anderem Aktivitätsspielzeug muss gegebenenfalls eine Gebrauchsanweisung beiliegen, in der darauf hingewiesen wird, dass eine regelmässige Überprüfung und Wartung der wichtigsten Teile (Aufhängung, Befestigung, Verankerung am Boden usw.) notwendig ist und dass bei Unterlassung solcher Kontrollen Kipp- oder Sturzgefahr bestehen kann. Zudem müssen dem Spielzeug Anweisungen für eine sachgerechte Montage beigelegt sein. Diese enthalten Hinweise auf die Teile, von denen bei falscher Montage Gefahren ausgehen können, sowie Angaben darüber, wie die Aufstellungsfläche für das Spielzeug beschaffen sein muss.

3. Funktionelles Spielzeug

- 3.1 Ein funktionelles Spielzeug ist ein Spielzeug, das dieselben Funktionen erfüllt und so benutzt wird wie ein Produkt, ein Gerät oder eine Einrichtung, das oder die zum Gebrauch für Erwachsene bestimmt ist und bei dem oder

der es sich um ein massstabsgetreues Kleinmodell eines derartigen Produkts, Geräts oder einer derartigen Einrichtung handeln kann.

- 3.2 Funktionelles Spielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Benutzung unter unmittelbarer Aufsicht von Erwachsenen.»
- 3.3 Die Gebrauchsanweisung für funktionelles Spielzeug muss eine Beschreibung der Vorsichtsmassnahmen enthalten, die bei der Verwendung zu beachten sind. Sie muss auf die Gefahren hinweisen, denen sich Benutzerinnen und Benutzer bei Nichtbeachtung dieser Massnahmen aussetzen. Diese Gefahren sind näher zu bezeichnen. Es handelt sich in der Regel um Gefahren, die von dem Gerät oder Produkt ausgehen können, dessen verkleinertes Modell oder Nachbildung das Spielzeug darstellt. Ferner ist darauf hinzuweisen, dass das Spielzeug ausser Reichweite von Kindern unter einem bestimmten Alter aufbewahrt werden muss. Dieses Alter ist von der Herstellerin festzulegen.

4. Chemisches Spielzeug

- 4.1 Ein chemisches Spielzeug ist ein Spielzeug, das für den direkten Umgang mit chemischen Stoffen und Gemischen und für eine altersgemässe Verwendung unter Aufsicht von Erwachsenen bestimmt ist.
- 4.2 Die Verpackung von chemischem Spielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Nicht geeignet für Kinder unter ... Jahren⁸. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen.»
- 4.3 Die Gebrauchsanweisung für Spielzeug, das gefährliche Stoffe oder Gemische enthält, muss auf den gefährlichen Charakter dieser Stoffe oder Gemische aufmerksam machen. Sie muss eine Beschreibung der von den Benutzerinnen und Benutzern einzuhaltenden Vorsichtsmassnahmen enthalten, die bei der Verwendung zu beachten sind. Sie muss auf die Gefahren hinweisen, denen sich Benutzerinnen und Benutzer bei Nichtbeachtung dieser Massnahmen aussetzen. Die Gefahren sind kurz zu beschreiben. Die erforderlichen Erste-Hilfe-Massnahmen bei schweren Unfällen, die aufgrund der Verwendung dieser Spielzeugart eintreten können, sind aufzuführen. Ferner ist darauf hinzuweisen, dass das Spielzeug ausser Reichweite von Kindern unter einem bestimmten Alter aufbewahrt werden muss. Dieses Alter ist von der Herstellerin festzulegen.
- 4.4 Die Bestimmungen in der ChemV⁹ über die Einstufung, Verpackung und Kennzeichnung von Stoffen und Gemischen bleiben vorbehalten.
- 4.5 Als chemisches Spielzeug gelten insbesondere Kästen für Kunststoff-Vergussarbeiten, Miniaturwerkstätten für Keramik-, Email- und fotografische Arbeiten und vergleichbares Spielzeug, das bei Gebrauch chemische Reaktionen auslöst oder zu vergleichbaren Stoffänderungen führt.

⁸ Das Alter ist von der Herstellerin festzulegen.

⁹ SR 813.11

6. Wasserspielzeug

6.1 Ein Wasserspielzeug ist ein Spielzeug, das zur Benutzung im flachen Wasser bestimmt und dazu geeignet ist, ein Kind auf dem Wasser zu tragen oder über Wasser zu halten.

6.2 Wasserspielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:

«Achtung. Nur im flachen Wasser unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.»

9.1 Spielzeug, das dazu bestimmt ist, mittels Schnüren, Bändern, elastischen Bändern oder Gurten an Wiegen, Kinderbetten oder Kinderwagen befestigt zu werden, muss mit folgendem Hinweis versehen sein:

«Achtung. Um mögliche Verletzungen durch Verheddern zu verhindern, ist dieses Spielzeug zu entfernen, wenn das Kind beginnt zu versuchen, auf allen Vieren zu krabbeln.»

10. Verpackung für Duftstoffe in Brettspielen für den Geruchssinn, Kosmetikkoffern und Spielen für den Geschmacksinn

10.1 Ein Brettspiel für den Geruchssinn ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, einem Kind dabei zu helfen, die Erkennung verschiedener Gerüche oder Düfte zu erlernen.

10.2 Ein Kosmetikkoffer ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, Kindern dabei zu helfen, Produkte wie Parfüme, Seifen, Cremes, Shampoos, Badeschaum, Lippenglanzstifte, Lippenstifte, Make-up, Zahnpasta und Haarpflegemittel herzustellen.

10.3 Ein Spiel für Geschmacksinn ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, dass Kinder unter Verwendung von Lebensmittelzutaten wie Süsstoffe, Flüssigkeiten, Pulver und Aromen Süßigkeiten oder andere Gerichte herstellen können.

10.4 Die Verpackung von Duftstoffen in Brettspielen für den Geruchssinn, in Kosmetikkoffern und Spielen für den Geschmacksinn, welche die in Anhang 2 Ziffer 3.9 Buchstabe a Nummern 41–55 und Buchstabe b aufgeführten Duftstoffe enthalten, muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:

«Achtung. Enthält Duftstoffe, die Allergien auslösen können.»

Technische Normen für die Sicherheit von Spielzeug¹⁰

Nummer	Titel
SN EN 71-1:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 1: Mechanische und physikalische Eigenschaften
SN EN 71-2:2011 mit Änderung A1:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 2: Entflammbarkeit
SN EN 71-3:2013 mit Änderung A1:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente
SN EN 71-4: 2013	Sicherheit von Spielzeug – Teil 4: Experimentierkästen für chemische und ähnliche Versuche
SN EN 71-5: 2013	Sicherheit von Spielzeug – Teil 5: Chemisches Spielzeug (Sets), ausgenommen Experimentierkästen
SN EN 71-7:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 7: Fingeralfarben – Anforderungen und Prüfverfahren
SN EN 71-8:2011	Sicherheit von Spielzeug – Teil 8: Schaukeln, Rutschen und ähnliches Aktivitätsspielzeug für den häuslichen Gebrauch (Innen- und Aussenbereich)
SN EN 71-12:2013	Sicherheit von Spielzeug – Teil 12: Nitrosamine und nitrosierbare Stoffe
SN EN 71-13:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 13: Brettspiele für den Geruchssinn, Kosmetikkoffer und Spiele für den Geschmacksinn
SN EN 71-14:2014	Sicherheit von Spielzeug – Teil 14: Trampoline für den häuslichen Gebrauch
SN EN 62115:2005 mit Änderung A2:2011 und Berichtigung AC:2011 mit Änderung A11:2012 und Berichtigung AC:2013	Elektrische Spielzeuge – Sicherheit

¹⁰ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

ENTWURF

Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (VKos)

vom

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 52 und 54–59 der Lebensmittel- und Ge-
brauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für kosmetische Mittel im Sinne von Artikel 51 Ab-
satz 1 LGV.

² Sie regelt:

- a. die Anforderungen an die Dokumentation der kosmetischen Mittel;
- b. die in kosmetischen Mitteln verbotenen und die beschränkt zulässigen Stoffe;
- c. die in kosmetischen Mitteln zulässigen Farbstoffe, UV-Filter und Konservierungsstoffe;
- d. die Kennzeichnung der kosmetischen Mittel, die Werbung sowie das Täuschungsverbot;
- e. die Herstellungs- und Hygienevorschriften;
- f. die spezifischen Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin.

³ Der Abschnitt «Informationsdatei und Sicherheitsbewertung» dieser Verordnung gilt nicht für handwerklich hergestellte und lokal vertriebene kosmetische Mittel in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten oder Ähnlichem.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

SR ...

¹ SR 817.02

- a. *Stoff*: jedes chemische Element und seine Verbindungen in natürlicher Form oder gewonnen durch ein Herstellungsverfahren, einschliesslich der zur Wahrung seiner Stabilität notwendigen Zusatzstoffe und der durch das angewandte Verfahren bedingten Verunreinigungen; ausgenommen sind Lösungsmittel, die vom Stoff ohne Beeinträchtigung seiner Stabilität und ohne Änderung seiner Zusammensetzung abgetrennt werden können;
- b. *Gemisch*: Gemische oder Lösungen, die aus zwei oder mehr Stoffen bestehen;
- c. *Hersteller*: jede natürliche oder juristische Person mit Adresse in der Schweiz, die ein kosmetisches Mittel herstellt bzw. entwickeln oder herstellen lässt und es unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke in Verkehr bringt;
- d. *Importeur*: jede natürliche oder juristische Person mit Adresse in der Schweiz, die ein kosmetisches Mittel aus einem Drittstaat in der Schweiz auf den Markt bringt;
- e. *Händler*: jede natürliche oder juristische Person in der Lieferkette, die ein kosmetisches Mittel auf den Markt bringt, mit Ausnahme des Herstellers oder des Importeurs;
- f. *Farbstoffe*: Stoffe, die ausschliesslich oder überwiegend dazu bestimmt sind, das kosmetische Mittel, den Körper als Ganzes oder bestimmte Körperteile durch Absorption oder Reflexion des sichtbaren Lichts zu färben; des Weiteren gelten auch die Vorstufen oxidativer Haarfärbemittel als Farbstoffe;
- g. *Konservierungsstoffe*: Stoffe, die in kosmetischen Mitteln ausschliesslich oder überwiegend die Entwicklung von Mikroorganismen hemmen sollen;
- h. *UV-Filter*: Stoffe, die ausschliesslich oder überwiegend dazu bestimmt sind, die Haut durch Absorption, Reflexion oder Streuung bestimmter UV-Strahlung gegen bestimmte UV-Strahlung zu schützen;
- i. *Nanomaterial*: ein unlösliches oder biologisch beständiges und absichtlich hergestelltes Material mit einer oder mehreren Abmessungen oder einer inneren Struktur in einer Grössenordnung von 1 bis 100 Nanometern;
- j. *unerwünschte Wirkung*: eine negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit, die auf den normalen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Gebrauch eines kosmetischen Mittels zurückführbar ist;
- k. *ernste unerwünschte Wirkung*: eine unerwünschte Wirkung, die zu vorübergehender oder dauerhafter Funktionseinschränkung, Behinderung, einem Spitalaufenthalt, angeborenen Anomalien, unmittelbarer Lebensgefahr oder zum Tod führt;
- l. *Bestandteile*: jeder Stoff oder ein Gemisch von Stoffen, der bzw. das absichtlich im Herstellungsprozess des kosmetischen Mittels verwendet

wird; nicht darunter fallen Verunreinigungen von verwendeten Rohstoffen und technische Hilfsstoffe, die im Gemisch verwendet werden, im Fertigerzeugnis jedoch nicht mehr vorhanden sind;

- m. *auszuspülendes/abzuspülendes Mittel*: ein kosmetisches Mittel, das nach der Anwendung von der Haut, aus dem Haar oder von den Schleimhäuten entfernt werden muss;
- n. *Mittel, das auf der Haut/in den Haaren verbleibt*: ein kosmetisches Mittel, das dazu bestimmt ist, über längere Zeit mit der Haut, dem Haar oder den Schleimhäuten in Berührung zu verbleiben;
- o. *Haarmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf das Haupthaar oder die Gesichtshaarung, mit Ausnahme der Wimpern, bestimmt ist;
- p. *Hautmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Haut bestimmt ist;
- q. *Lippenmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Lippen bestimmt ist;
- r. *Gesichtsmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Gesichtshaut bestimmt ist;
- s. *Nagelmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Nägel bestimmt ist;
- t. *Mundmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Zähne oder die Schleimhäute der Mundhöhle bestimmt ist;
- u. *Mittel, das auf Schleimhäute aufgetragen wird*: ein kosmetisches Mittel, das bestimmt ist zum Auftragen auf die Schleimhäute der Mundhöhle, am Augenrand oder der äusseren Geschlechtsteile;
- v. *Augenmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen in der Nähe der Augen bestimmt ist;
- w. *gewerbliche Verwendung*: die Anwendung und der Gebrauch kosmetischer Mittel durch Personen bei der Ausübung ihres Berufs.

² Als kosmetische Mittel gelten namentlich die in Anhang 1 aufgeführten Erzeugnisse.

2. Abschnitt: Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin

Art. 3

¹ Für die Herstellerin und die Importeurin gelten die in dieser Verordnung festgelegten Pflichten; sie müssen sicherstellen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten kosmetischen Mittel die Anforderungen dieser Verordnung erfüllen.

² Die Herstellerin oder die Importeurin kann schriftlich einen Bevollmächtigten mit Adresse in der Schweiz benennen, für den ebenfalls die Pflichten nach Absatz 1 gelten.

³ Für die Händlerin gelten die Pflichten nach Absatz 1 wenn sie:

- a. ein kosmetisches Mittel erstmalig unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke in Verkehr bringt; oder
- b. ein bereits in Verkehr befindliches kosmetisches Mittel so verändert, dass die Möglichkeit besteht, dass dieses die geltenden Anforderungen nicht mehr erfüllt.

⁴ Für die Händlerin gelten die sich aus dieser Verordnung ergebenden Pflichten; zudem muss sie:

- a. vor dem Inverkehrbringen eines kosmetischen Mittels sicherstellen, dass die Informationen gemäss Artikel 8 und 9 auf der Kennzeichnung aufgeführt sind;
- b. prüfen, ob die Lager- und Transportbedingungen den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen;
- c. ernste unerwünschte Wirkungen gemäss Artikel 14 melden.

3. Abschnitt: Informationsdatei und Sicherheitsbewertung

Art. 4 Informationsdatei

¹ Für jedes erstmalig in Verkehr gebrachte kosmetische Mittel wird eine Produktinformationsdatei erstellt.

² Sie enthält folgende Angaben und Daten, die gegebenenfalls aktualisiert werden:

- a. eine Beschreibung des kosmetischen Mittels, die ermöglicht, die Produktinformationsdatei eindeutig dem kosmetischen Mittel zuzuordnen;
- b. den in Artikel 5 genannten Sicherheitsbericht für das kosmetische Mittel;
- c. eine Beschreibung der Herstellungsmethode und eine Erklärung zur Einhaltung der in Artikel 13 genannten guten Herstellungspraxis;
- d. wenn dies aufgrund der Beschaffenheit des kosmetischen Mittels oder seiner Wirkung gerechtfertigt ist: den Nachweis der für das kosmetische Mittel angepriesenen Wirkung;
- e. Daten über jegliche von der Herstellerin, ihren Vertreibern oder Zulieferern im Zusammenhang mit der Entwicklung oder der Sicherheitsbewertung des kosmetischen Mittels oder seiner Bestandteile durchgeführten Tierversuche.

³ Die Produktinformationsdatei muss den kantonalen Vollzugsbehörden auf Verlangen in elektronischer oder anderer Form an der auf der Kennzeichnung angegebenen Adresse in einer schweizerischen Amtssprache oder in Englisch während 10 Jahren

nach dem Zeitpunkt, an dem das letzte Warenlos des kosmetischen Mittels erstmalig in Verkehr gebracht wurde, zugänglich gemacht werden.

Art. 5 Sicherheitsbericht

¹ Für jedes erstmalig in Verkehr gebrachte kosmetische Mittel muss ein Sicherheitsbericht gemäss Anhang 10 erstellt werden.

² Der Sicherheitsbericht muss die beabsichtigte Verwendung des kosmetischen Mittels und die voraussichtliche systemische Belastung durch einzelne Inhaltsstoffe in der endgültigen Zusammensetzung berücksichtigen.

³ Wie in Anhang 10 ausgeführt, wird der Teil B des Sicherheitsberichts durch eine Apothekerin oder einen Apotheker, eine Ärztin oder einen Arzt oder eine Tierärztin oder einen Tierarzt gemäss Bundesgesetz vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe² erstellt.

⁴ Der Sicherheitsbericht wird nach dem Inverkehrbringen des kosmetischen Mittels an die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst.

⁵ Die im Sicherheitsbericht genannten nicht klinischen Sicherheitsstudien müssen den Grundsätzen der guten Laborpraxis gemäss den einschlägigen Normen entsprechen.

⁶ Der Sicherheitsbericht von kosmetischen Mitteln, die Nanomaterialien enthalten, die nicht unter die Anhänge 3–6 fallen, muss zusätzlich zu den Anforderungen nach Absatz 1 folgende Informationen über die verwendeten Nanomaterialien enthalten:

- a. die Identifizierung des Nanomaterials, einschliesslich seiner chemischen Bezeichnung und anderer Deskriptoren;
- b. die Spezifikation des Nanomaterials, einschliesslich der Grösse der Partikel, der physikalischen und chemischen Eigenschaften;
- c. das toxikologische Profil des Nanomaterials;
- d. die Sicherheitsdaten des Nanomaterials bezogen auf die Kategorie des kosmetischen Mittels, in dem es verwendet wird;
- e. die vernünftigerweise vorhersehbaren Expositionsbedingungen.

4. Abschnitt: Verbotene und begrenzt zulässige Stoffe

Art. 6 Verbotene Stoffe

¹ Die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe dürfen in kosmetischen Mitteln nicht enthalten sein.

² Die Verwendung krebserzeugender, erbgutverändernder oder fortpflanzungsgefährdender Stoffe (CMR-Stoffe), die gemäss dem in der Verordnung vom ... über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)³ erwähnten Anhang VI Teil 3 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in die Gefahrenkategorie 1A, 1B oder 2 eingestuft sind, ist in kosmetischen Mitteln verboten; es gelten die Übergangsfristen gemäss Anhang 2 ChemV. Davon ausgenommen sind CMR-Stoffe, die in Anhang 3 aufgeführt sind und gemäss den dort angegebenen Voraussetzungen verwendet werden.

³ Kleine Mengen eines verbotenen Stoffes werden geduldet, wenn sie:

- a. unbeabsichtigt sind und sich aus Verunreinigungen natürlicher oder synthetischer Bestandteile, aus dem Herstellungsprozess, aus der Lagerung oder der Migration aus der Verpackung ergeben;
- b. unter guter Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind; und
- c. die Gesundheit nicht gefährden.

Art. 7 Begrenzt zulässige Stoffe

¹ Kosmetische Mittel dürfen nur folgende Stoffe enthalten:

- a. die in Anhang 4 aufgeführten Farbstoffe gemäss den dort festgelegten Anforderungen und Einschränkungen; ausgenommen sind Haarfärbemittel;
- b. die in Anhang 5 aufgeführten Konservierungsstoffe, gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen;
- c. die in Anhang 6 aufgeführten UV-Filter gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen.

² Die übrigen in Anhang 3 aufgeführten begrenzt zulässigen Stoffe dürfen in kosmetischen Mitteln gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen enthalten sein.

³ Stoffe, die in den Anhängen 3–6 aufgeführt sind, schliessen, ausser wenn ausdrücklich erwähnt, keine Nanomaterialien ein.

5. Abschnitt: Kennzeichnung, Werbung und Täuschungsverbot

Art. 8 Liste der Bestandteile auf der Kennzeichnung

¹ Auf der Verpackung sowie auf dem Behältnis kosmetischer Mittel muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die Liste der Bestandteile in mengenmässig absteigender Reihenfolge nach dem Begriff «Ingredients» unter Berücksichtigung folgender Angaben angebracht sein:

- a. Mengen unter 1 Massenprozent des Endproduktes können in beliebiger Reihenfolge aufgeführt werden;

³ SR 813.11

6

-
- b. Farbstoffe können in beliebiger Reihenfolge nach den anderen Bestandteilen nach Massgabe der CI-Nummer (Colour-Index) oder der Bezeichnung in Anhang 4 aufgeführt werden;
 - c. bei dekorativen kosmetischen Mitteln, die in einer Palette von Farbnuancen vermarktet werden, können alle in der Palette verwendeten Farbstoffe ausser solchen, die zum Färben von Haar oder Gesichtshaar und Wimpern bestimmt sind, aufgeführt werden, sofern die Worte «kann ... enthalten» oder das Symbol «+/-» hinzugefügt werden;
 - d. Riech- und Aromastoffe und ihre Ausgangsstoffe können mit den Begriffen «Parfum» oder «Aroma» angegeben werden; Stoffe, die gemäss Anhang 3 aufgeführt werden müssen, sind in der Liste der Bestandteile zusätzlich zum Begriff «Parfum» oder «Aroma» anzugeben;
 - e. alle Bestandteile in Form von Nanomaterialien müssen eindeutig in der Liste der Bestandteile aufgeführt werden, gefolgt vom Wort «Nano» in Klammern;
 - f. die Bestandteile werden nach einer gemeinsamen Bezeichnung gemäss dem in Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009⁴ vorgesehenen und im Amtsblatt der Europäischen Union⁵ publizierten Glossar der gemeinsamen Bezeichnungen der Bestandteile aufgeführt;
 - g. die Liste der Bestandteile braucht nur auf der Verpackung zu erscheinen.
- ² Kann die Liste der Bestandteile aus praktischen Gründen nicht auf der Etikette angegeben werden, so muss sie auf einem dem kosmetischen Mittel beigegebenen oder an ihm befestigten Zettel, Papierstreifen, Anhänger, Kärtchen oder einer Etikette aufgeführt werden; zudem ist auf der Verpackung ein schriftlicher Hinweis oder das in Anhang 7 dargestellte Piktogramm anzubringen; bei Seifen, Badeperlen und anderen Kleinprodukten kann die Liste der Bestandteile auf einem Schild in unmittelbarer Nähe des Behältnisses, in dem das kosmetische Mittel zum Verkauf angeboten wird, angebracht werden.

Art. 9 Weitere Angaben der Kennzeichnung

¹ Die Verpackung und das Behältnis der kosmetischen Mittel müssen bei Inverkehrbringen zusätzlich zu der in Artikel 8 erwähnten Liste der Bestandteile folgende Angaben tragen:

- a. den Verwendungszweck des kosmetischen Mittels, sofern sich dieser nicht aus der Aufmachung dessen ergibt;
- b. den Namen, die Firma und die Adresse der in der Schweiz ansässigen Herstellerin oder der Importeurin des kosmetischen Mittels;

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel; ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1004/2014 ABl. L 282 vom 26.9.2014, S. 5.
⁵ Beschluss 96/335/EG der Kommission vom 8. Mai 1996 zur Festlegung einer Liste und einer gemeinsamen Nomenklatur der Bestandteile kosmetischer Mittel; ABl. L 132 vom 1.6.1996, S. 1; zuletzt geändert durch den Beschluss 2006/257/EG, ABl. L 97 vom 5.4.2006, S. 1.

- c. das Ursprungsland bei importierten kosmetischen Mitteln;
- d. das Mindestkonservierungs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum, bis zu dem das kosmetische Mittel bei sachgemässer Aufbewahrung seine ursprüngliche Funktion erfüllt, angegeben in der Reihenfolge Monat und Jahr oder Tag, Monat und Jahr mit vorausgehendem Piktogramm gemäss Anhang 9 oder dem Hinweis "mindestens haltbar bis Ende";
- e. beträgt die Mindesthaltbarkeit mehr als 30 Monate, ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht vorgeschrieben; für solche Erzeugnisse wird angegeben, wie lange das Mittel nach dem Öffnen sicher ist und ohne Schaden für die Konsumentin oder den Konsumenten verwendet werden kann; für solche Erzeugnisse wird, ausser wenn das Konzept der Haltbarkeit nach dem Öffnen nicht relevant ist, angegeben, wie lange das Mittel nach dem Öffnen sicher ist gemäss dem in Anhang 8 abgebildeten Piktogramm, ausgedrückt in Monaten und/oder Jahren;
- f. die Aufbewahrungsbedingungen, die eingehalten werden müssen, damit die angegebene Mindesthaltbarkeit gewährleistet ist;
- g. die Nummer des Warenloses oder das Zeichen, das die Identifizierung des kosmetischen Mittels ermöglicht;
- h. Warnhinweise und mindestens die Hinweise nach Anhang 3–6 sowie besondere Vorsichtsmassnahmen bei kosmetischen Mitteln für den gewerblichen Gebrauch.

² Die Hinweise nach Absatz 1 Buchstabe h müssen mindestens in einer der Amtssprachen des Handelsortes des kosmetischen Mittels formuliert sein und sich klar von der übrigen Kennzeichnung abheben.

³ Können die Hinweise nach Absatz 1 Buchstabe h aus praktischen Gründen nicht auf der Etikette angebracht werden, so müssen sie auf einem dem kosmetischen Mittel beigepackten oder an ihm befestigten Zettel, Papierstreifen, Anhänger, Kärtchen oder einer Etikette aufgeführt werden; zudem ist auf dem Behältnis oder der Verpackung ein schriftlicher Hinweis oder das in Anhang 7 dargestellte Piktogramm anzubringen.

⁴ Für nicht vorverpackte kosmetische Mittel bzw. für kosmetische Mittel, die an den Verkaufsstellen auf Wunsch der Käuferinnen und Käufer verpackt werden oder im Hinblick auf ihren sofortigen Verkauf vorverpackt sind, gelten die Bestimmungen der Verordnung vom 5. September 2012 über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen⁶.

Art. 10 Werbeaussagen

¹ Werbeaussagen für kosmetische Mittel müssen im Einklang sein mit den in Anhang 11 genannten Kriterien.

² Die Kriterien gelten für Werbeaussagen in Form von Texten, Bezeichnungen, Marken, Bildern oder anderen Bildzeichen oder anderen expliziten oder impliziten

⁶ SR 941.204

Hinweisen über die Eigenschaften oder Funktionen des Produkts und die bei der Kennzeichnung, dem Inverkehrbringen und der Werbung für kosmetische Mittel verwendet werden.

³ Der Hinweis, dass keine Tierversuche durchgeführt wurden, darf auf der Verpackung des Erzeugnisses und auf jedem dem kosmetischen Mittel beigelegten oder sich darauf beziehenden Schriftstück, Schild, Etiketle, Ring, oder Verschluss nur vermerkt werden, sofern die Herstellerin, ihre Zulieferin oder die Importeurin keine solchen Versuche für das kosmetische Fertigerzeugnis oder dessen Prototyp oder Bestandteile davon durchgeführt oder in Auftrag gegeben haben und keine Bestandteile verwendet haben, die in Tierversuchen zum Zweck der Entwicklung neuer kosmetischer Mittel durch Dritte geprüft wurden.

Art. 11 Angaben zu den Stoffen

Unbeschadet des Schutzes des Geschäftsgeheimnisses und der Rechte am geistigen Eigentum müssen folgende Angaben der Öffentlichkeit mit geeigneten Mitteln leicht zugänglich gemacht werden:

- a. qualitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels;
- b. quantitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels, beschränkt auf gefährliche Stoffe gemäss der Fassung von Anhang 1 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 ChemV erwähnt ist;
- c. Bezeichnung, Code-Nummer der Zusammensetzung und Angaben zur Identität des Lieferanten bei Riech- und Aromastoffen;
- d. vorhandene Daten über unerwünschte Wirkungen und ernste unerwünschte Wirkungen, die durch das kosmetische Mittel bei seiner Anwendung hervorgerufen werden.

6. Abschnitt: Herstellung und Hygiene

Art. 12 Allgemeine Anforderungen

¹ Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sind die kosmetischen Mittel so herzustellen, dass die Anforderungen an Hygiene und Sauberkeit erfüllt sind.

² Die kosmetischen Mittel müssen die Grenzwerte der Mikroorganismen gemäss Anhang 13 einhalten.

Art. 13 Gute Herstellungspraxis

¹ Die Herstellung kosmetischer Mittel erfolgt im Einklang mit der guten Herstellungspraxis.

² Die Einhaltung der guten Herstellungspraxis wird vermutet, wenn die Herstellung der kosmetischen Mittel gemäss den Normen der guten Herstellungspraxis nach Anhang 12 erfolgt.

7. Abschnitt: Meldung ernster unerwünschter Wirkungen

Art. 14

Im Falle ernster unerwünschter Wirkungen müssen dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unverzüglich folgende Angaben mit den dafür bestimmten Formularen gemeldet werden:

- a. alle ernsten unerwünschten Wirkungen, die bekannt sind;
- b. der Name des betreffenden kosmetischen Mittels;
- c. die gegebenenfalls eingeleiteten Abhilfemassnahmen.

8. Abschnitt: Selbstkontrolle

Art. 15 Produktebeobachtung

¹ Hat die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein von ihr in Verkehr gebrachtes kosmetisches Mittel nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, so ergreift sie unverzüglich die erforderlichen Massnahmen, um das kosmetische Mittel in Einklang mit den Vorschriften zu bringen, nimmt es falls nötig vom Markt oder ruft es zurück.

² Die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin unterrichtet, wenn mit dem kosmetischen Mittel Gefahren für die menschliche Gesundheit verbunden sind, unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde und macht dabei ausführliche Angaben, insbesondere darüber, welchen Bestimmungen dieser Verordnung das kosmetische Mittel nicht entspricht, und über die ergriffenen Massnahmen.

³ Hat die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein von ihr in Verkehr gebrachtes kosmetisches Mittel nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, so darf sie es erst in Verkehr bringen, wenn eine Übereinstimmung mit den Vorschriften hergestellt worden ist.

Art. 16 Rückverfolgbarkeit

¹ Die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin müssen die Vollzugsbehörde auf deren Verlangen darüber informieren, an wen sie ein kosmetisches Mittel abgegeben haben.

² Die Händlerin muss die Vollzugsbehörde auf deren Verlangen darüber informieren, vom wem sie ein kosmetisches Mittel bezogen hat.

³ Gemäss Artikel 79 Absatz 4 LGV müssen die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin der Vollzugsbehörde die Informationen für einen Zeitraum von 3 Jahren vorlegen können; im Fall der Herstellerin ab dem Zeitpunkt des erstmaligen Inverkehrbringens des kosmetischen Mittels und im Fall der Importeurin und der Händlerin ab dem Zeitpunkt, an dem ihnen das Warenlos des kosmetischen Mittels zugestellt worden ist.

Art. 17 Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde

Die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin:

- a. stellen der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen alle Informationen und Unterlagen in einer schweizerischen Amtssprache oder in Englisch zur Verfügung, die für den Nachweis, dass das kosmetische Mittel den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, erforderlich sind; und
- b. arbeiten mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Abwendung von Gefahren, die mit dem von ihnen in Verkehr gebrachten kosmetischen Mittel verbunden sind, zusammen.

9. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 18

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

10. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 19 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über kosmetische Mittel⁷ wird aufgehoben.

Art. 20 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 90 Absatz 1 LGV geregelt.

Art. 21 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft

⁷ AS ...

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

ENTWURF

**Beispielhafte Liste der nach Gruppen geordneten
kosmetischen Mittel**

- Cremes, Emulsionen, Lotionen, Gelees und Öl für die Hautpflege
- Gesichtsmasken
- Schminkgrundlagen (Flüssigkeiten, Pasten, Puder)
- Gesichtspuder, Körperpuder, Fusspuder
- Toilettenseifen, desodorierende Seifen
- Parfums, Toilettenwässer und Kölnisch Wasser
- Bade- und Duschzusätze (Salze, Schaum, Öl, Gel)
- Haarentfernungsmittel
- Desodorantien und schweisshemmende Mittel
- Haarbehandlungsmittel:
 - Färbe- und Entfärbemittel
 - Wellmittel, Glättungsmittel und Frisiermittel
 - Festigungsmittel
 - Reinigungsmittel (Lotionen, Puder, Shampoos)
 - Pflegemittel (Lotionen, Cremes, Öl)
 - Frasierhilfsmittel (Lotionen, Lacke, Gele, Schäume, Brillantine)
- Rasiermittel (einschliesslich Vor- und Nachbehandlungsmittel)
- Schmink- und Abschminkmittel
- Lippenpflegemittel und -kosmetika
- Zahn- und Mundpflegemittel
- Nagelpflegemittel und -kosmetika
- Mittel für die äusserliche Intimpflege
- Sonnenschutzmittel
- Selbstbräunungsmittel
- Hautbleichmittel
- Antifaltenmittel

Anhang 2
(Art. 6 Abs.1)

Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln verboten sind

Lau- fende Num- mer	Bezeichnung der Stoffe		
	Chemische Bezeichnung / INN	CAS- Nummer	EG- Nummer
a	b	c	d
1	2-Acetamido-5-chlor-benzoxazol	35783-57-4	
2	β -Acetoxyethyl-trimethyl-ammonium-hydroxid (Acetylcholin) und seine Salze	51-84-3	200-128-9
3	Deanoli aceglumas (INN)	3342-61-8	222-085-5
4	Spironolactonum (INN)	52-01-7	200-133-6
5	4-(4-Hydroxy-3-jod-phenoxy)-3,5-dijod-phenylessigsäure (3,3',5-Trijodthyroessigsäure) (Tiratricol (INN)) und ihre Salze	51-24-1	200-086-1
6	Methotrexatum (INN)	59-05-2	200-413-8
7	Acidum aminocaproicum (INN) und seine Salze	60-32-2	200-469-3
8	Cinchophenum (INN), seine Salze, Derivate und deren Salze	132-60-5	205-067-1
9	Acidum thyropropicum (INN) und seine Salze	51-26-3	
10	Trichloressigsäure	76-03-9	200-927-2
11	Aconitum napellus L., seine Blätter, Wurzeln und Zubereitungen	84603-50-9	283-252-6
12	Aconitin und seine Salze	302-27-2	206-121-7
13	Adonis vernalis L. und seine Zubereitungen	84649-73-0	283-458-6
14	Epinephrinum (INN)	51-43-4	200-098-7
15	Alkaloide aus Rauwolfia serpentina L. und ihre Salze	90106-13-1	290-234-1

16	Acetylenalkohole, ihre Ester, Ether und Salze		
17	Isoprenalinum (INN)	7683-59-2	231-687-7
18	Allylisothiocyanat (Allylsenfö)l)	57-06-7	200-309-2
19	Alloclamidum (INN) und seine Salze	5486-77-1	
20	Nalorphinum (INN), seine Salze und Ether	62-67-9	200-546-1
21	Adrenomimetische Amine mit Wirkung auf das zentrale Nervensystem: alle Stoffe der in der Entschliessung AP (69) 2 des Europarats enthaltenen Liste rezeptpflichtiger Arzneimittel	300-62-9	206-096-2
22	Aminobenzol (Anilin), seine Salze und seine halogenierten und sulfonierten Derivate	62-53-3	200-539-3
23	Betoxycainum (INN) und seine Salze	3818-62-0	
24	Zoxazolaminum (INN)	61-80-3	200-519-4
25	Procaïnamidum (INN), seine Salze und seine Derivate	51-06-9	200-078-8
26	4,4'-Biphenyldiamin (Benzidin)	92-87-5	202-199-1
27	Tuaminoheptanum (INN), seine Isomeren und seine Salze	123-82-0	204-655-5
28	Octodrinum (INN) und seine Salze	543-82-8	208-851-1
29	D,L-2-Amino-1,2-bis-(p-methoxyphenyl)-ethanol (Evadol) und seine Salze	530-34-7	
30	1,3-Dimethylpentylamin und seine Salze	105-41-9	203-296-1
31	4-Amino-salicylsäure und ihre Salze	65-49-6	200-613-5
32	Isomere Aminotoluole (Toluidine), ihre Salze, ihre halogenierten und ihre sulfonierten Derivate	26915-12-8	248-105-2
33	Isomere Aminoxylöle (Xylidine), ihre Salze, ihre halogenierten und ihre sulfonierten Derivate	1300-73-8	215-091-4
34	9-(3-Methylbut-2-enyloxy)-7H-furo[3,2-g][1]benzopyran-7-on (Imperatorin)	482-44-0	207-581-1
35	Ammi majus L. und seine Zubereitungen	90320-46-0	291-072-4

36	D,L-2,3-Dichlor-2-methylbutan (Amylendichlorid)	507-45-9	
37	Stoffe mit androgener Wirksamkeit		
38	Anthracenöl	120-12-7	204-371-1
39	Antibiotika		
40	Antimon und seine Verbindungen	7440-36-0	231-146-5
41	Apocynum cannabinum L. und Zubereitungen	84603-51-0	283-253-1
42	5,6,6a,7-Tetrahydro-6-methyl-4H-dibenzo[de,g]chinolin-10,11-diol (Apomorphin) und seine Salze	58-00-4	200-360-0
43	Arsen und seine Verbindungen	7440-38-2	231-148-6
44	Atropa belladonna L. und ihre Zubereitungen	8007-93-0	232-365-9
45	Tropin-D,L-tropat (Atropin), seine Salze und Derivate	51-55-8	200-104-8
46	Bariumsalze, ausgenommen Bariumsulfid unter den in Anhang 3 genannten Bedingungen sowie Bariumsulfat, Lacke, Pigmente und Salze bestimmter in der Liste des Anhangs 4 aufgeführter Farbstoffe		
47	Benzol	71-43-2	200-753-7
48	Benzimidazol	615-16-7	210-412-4
49	Dibenzazepin und Dibenzodiazepin	12794-10-4	
50	D,L-(1-Dimethylaminomethyl-1-methyl-propyl)-benzoat (Amylocain) und seine Salze	644-26-8	211-411-1
51	2,2,6-Trimethyl-piperidin-4-yl-benzoat (Eukain) und seine Salze	500-34-5	
52	Isocarboxacidum (INN)	59-63-2	200-438-4
53	Bendroflumethiazidum (INN) und seine Derivate	73-48-3	200-800-1
54	Beryllium und seine Verbindungen	7440-41-7	231-150-7
55	Brom, elementar	7726-95-6	231-778-1
56	Bretylii tosilas (INN)	61-75-6	200-516-8

57	Carbromalum (INN)	77-65-6	201-046-6
58	Bromisovalum (INN)	496-67-3	207-825-7
59	Brompheniraminum (INN) und seine Salze	86-22-6	201-657-8
60	Benzilonii bromidum (INN)	1050-48-2	213-885-5
61	Tetrylammonii bromidum (INN)	71-91-0	200-769-4
62	10,11-Dimethoxystrychin (Bruzin)	357-57-3	206-614-7
63	Tetracainum (INN) und seine Salze	94-24-6	202-316-6
64	Mofebutazonum (INN)	2210-63-1	218-641-1
65	Tolbutamidum (INN)	64-77-7	200-594-3
66	Carbutamidum (INN)	339-43-5	206-424-4
67	Phenylbutazonum (INN)	50-33-9	200-029-0
68	Cadmium und seine Verbindungen	7440-43-9	231-152-8
69	Cantharis vesicatoria (Kanthariden, Spanische Fliegen)	92457-17-5	296-298-7
70	Cantharidin	56-25-7	200-263-3
71	Phenprobamatum (INN)	673-31-4	211-606-1
72	Nitroderivate von Carbazol		
73	Schwefelkohlenstoff	75-15-0	200-843-6
74	Katalase	9001-05-2	232-577-1
75	Emetin-methylether (Cephälin) und seine Salze	483-17-0	207-591-6
76	Ätherisches Öl aus Chenopodium ambrosioides L.	8006-99-3	
77	2,2,2-Trichloracetaldehydhydrat (Chloralhydrat)	302-17-0	206-117-5
78	Chlor, elementar	7782-50-5	231-959-5
79	Chlorpropamidum (INN)	94-20-2	202-314-5
80	Vorschoben oder gelöscht		

81	2,4-Diaminoazobenzol-hydrochlorid-citrat (Chrysoidin-hydrochlorid-citrat)	5909-04-6	
82	Chlorzoxazonum (INN)	95-25-0	202-403-9
83	2-Chlor-4-dimethylamino-6-methyl-pyrimidin (Crimidin - ISO)	535-89-7	208-622-6
84	Chlorprothixenum (INN) und seine Salze	113-59-7	204-032-8
85	Clofenamidum (INN)	671-95-4	211-588-5
86	N-Methyl-bis-(2-chlorethyl)-amin-N-oxid (Mustin-N-oxid) und seine Salze	126-85-2	
87	Chlormethinum (INN) und seine Salze	51-75-2	200-120-5
88	Cyclophosphamidum (INN) und seine Salze	50-18-0	200-015-4
89	Mannomustinum (INN) und seine Salze	576-68-1	209-404-3
90	Butanilicainum (INN) und seine Salze	3785-21-5	
91	Chlormezanolum (INN)	80-77-3	201-307-4
92	Triparanolum (INN)	78-41-1	201-115-0
93	2-[2-(p-Chlorphenyl)-2-phenyl-acetyl]-1,3-indandion (Chlorophacinon - ISO)	3691-35-8	223-003-0
94	Chlorphenoxaminum (INN)	77-38-3	
95	Phenaglycodolum (INN)	79-93-6	201-235-3
96	Monochlorethan (Ethylchlorid)	75-00-3	200-830-5
97	Salze des Chroms sowie Chromsäure und ihre Salze	7440-47-3	231-157-5
98	Claviceps purpurea Tul., seine Alkaloide und seine Zubereitungen	84775-56-4	283-885-8
99	Conium maculatum L. (Früchte, Pulver und Zubereitungen)	85116-75-2	285-527-6
100	Glycylamidum (INN)	664-95-9	211-557-6
101	Cobalt-benzolsulfonat	23384-69-2	

102	Colchicin, seine Salze und seine Derivate	64-86-8	200-598-5
103	Colchicosid und seine Derivate	477-29-2	207-513-0
104	Colchicum autumnale L. und seine Zubereitungen	84696-03-7	283-623-2
105	Convallatoxin	508-75-8	208-086-3
106	Früchte von Anamirta cocculus L.		
107	Fettes Öl von Croton tiglium L.	8001-28-3	
108	N-Butyl-N'-(N-crotonoyl-sulfanyl)-harnstoff	52964-42-8	
109	Curare und Curarin	8063-06-7/ 22260-42-0	232-511-1/ 244-880-6
110	Synthetische Mittel mit curareartiger Wirkung		
111	Cyanwasserstoffsäure und ihre Salze	74-90-8	200-821-6
112	Feclemin (INN); N,N'-Tetraethyl-2-(α -cyclohexylbenzyl)-1,3-propandiamin	3590-16-7	
113	Cyclomenolum (INN) und seine Salze	5591-47-9	227-002-6
114	Natrii hexacyclonas (INN)	7009-49-6	
115	Hexapropymatum (INN)	358-52-1	206-618-9
116	Vorschoben oder gelöscht		
117	N-Allyl-normorphin-diacetat (Diacetylnalorphin)	2748-74-5	
118	Pipazetatum (INN) und seine Salze	2167-85-3	218-508-8
119	5-(α,β -Dibromphenethyl)-5-methyl-imidazolidin-2,4-dion	511-75-1	208-133-8
120	Pentamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Pentamethonii bromidum (INN))	541-20-8	208-771-7
121	Azamethonii bromidum (INN)	306-53-6	206-186-1
122	Cyclarbamatum (INN)	5779-54-4	227-302-7
123	Chlofenotatum (INN); DDT (ISO)	50-29-3	200-024-3

124	Hexamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Hexamethonii bromidum (INN))	55-97-0	200-249-7
125	Dichlorethane (Ethylenchloride) (z. B. 1,2-Dichlorethan)	107-06-2	203-458-1
126	Dichlorethylene (Ethyldichloride) (z. B. Vinylidenchlorid (1,1-Dichlorethylen))	75-35-4	200-864-0
127	Lysergidum (INN) (LSD) und seine Salze	50-37-3	200-033-2
128	(2-Diethylaminoethyl 3-hydroxy-4-phenylbenzoat) und seine Salze	3572-52-9	222-686-2
129	Cinchocainum (INN) und seine Salze	85-79-0	201-632-1
130	3-Diethylaminopropyl-cinnamat	538-66-9	
131	O,O'-Diethyl-O''-(p-nitrophenyl)-thiophosphat (Parathion - ISO)	56-38-2	200-271-7
132	N,N'-Bis-(diethyl)-N,N'-bis-(o-chlorbenzyl)-N,N'-(4,5-dioxo-3,6-diaza-octamethylen)-diammonium-Salze (z. B. Ambenonii chloridum) (INN)	115-79-7	204-107-5
133	Methyprylonum (INN) und seine Salze	125-64-4	204-745-4
134	Digitalin und alle Digitalisglycoside	752-61-4	212-036-6
135	7-(2-Hydroxy-3-(N-(2-hydroxyethyl)-N-ethyl-amino)-propyl)-theophyllin (Xanthinol)	2530-97-4	
136	Dioxethedrinum (INN) und seine Salze	497-75-6	207-849-8
137	Piprocuararii iodidum (INN)	3562-55-8	222-627-0
138	Propyphenazonum (INN)	479-92-5	207-539-2
139	Tetrabenazinum (INN) und seine Salze	58-46-8	200-383-6
140	Captodiamum (INN)	486-17-9	207-629-1
141	Mefeclorazinum (INN) und seine Salze	1243-33-0	
142	Dimethylamin	124-40-3	204-697-4
143	1,1-Bis-(dimethylaminomethyl)-propyl-benzoat (Amydricain, Alypin) und seine Salze	963-07-5	213-512-6

144	Methapyrienum (INN) und seine Salze	91-80-5	202-099-8
145	Metamfepramonum (INN) und seine Salze	15351-09-4	239-384-1
146	Amitriptylinum (INN) und seine Salze	50-48-6	200-041-6
147	Metforminum (INN) und seine Salze	657-24-9	211-517-8
148	Isosorbidi dinitras (INN)	87-33-2	201-740-9
149	Propandinitril (Malononitril)	109-77-3	203-703-2
150	Butandinitril (Succinonitril)	110-61-2	203-783-9
151	Dinitrophenol-Isomere	51-28-5/ 329-71-5/ 573-56-8/ 25550-58-7	200-087-7/ 206-348-1/ 209-357-9/ 247-096-2
152	Inproquonum (INN)	436-40-8	
153	Dimevamidum (INN) und seine Salze	60-46-8	200-479-8
154	Diphenylpyralinum (INN) und seine Salze	147-20-6	205-686-7
155	Sulfinpyrazonum (INN)	57-96-5	200-357-4
156	N-(4-Amino-4-oxo-3,3-diphenyl-butyl)- diisopropyl-N-methyl-ammonium-Salze (z. B. Isopro- pamidi iodidum (INN))	N,N- 71-81-8	200-766-8
157	Benactyzinum (INN)	302-40-9	206-123-8
158	Benzatropinum (INN) und seine Salze	86-13-5	
159	Cyclizinum (INN) und seine Salze	82-92-8	201-445-5
160	5,5-Diphenyl-4-imidazolidinon (Doxenitoin (INN))	3254-93-1	221-851-6
161	Probenecidum (INN)	57-66-9	200-344-3
162	Disulfiramum (INN); Thiram (INN)	97-77-8/ 137-26-8	202-607-8/ 205-286-2
163	Emetin, seine Salze und Derivate	483-18-1	207-592-1
164	Ephedrin und seine Salze	299-42-3	206-080-5

165	Oxanamidum (INN) und seine Derivate	126-93-2	
166	Eserin (Physostigmin) und seine Salze	57-47-6	200-332-8
167	4-Aminobenzoesäure und ihre Ester, mit freier Amino- gruppe	150-13-0	205-753-0
168	Ester von Cholin und Methylcholin und ihre Salze (INN)	67-48-1	200-655-4
169	Caramiphenum (INN) und seine Salze	77-22-5	201-013-6
170	O,O'-Diethyl-O''-(p-nitrophenyl)-phosphat (Paraoxon - ISO)	311-45-5	206-221-0
171	Metethoheptazinum (INN) und seine Salze	509-84-2	
172	Oxypheneridinum (INN) und seine Salze	546-32-7	
173	Ethoheptazinum (INN) und seine Salze	77-15-6	201-007-3
174	Metheptazinum (INN) und seine Salze	469-78-3	
175	Methylphenidatum (INN) und seine Salze	113-45-1	204-028-6
176	Doxylaminum (INN) und seine Salze	469-21-6	207-414-2
177	Tolboxanum (INN)	2430-46-8	
178	4-Benzoyloxyphenol and 4-Ethoxyphenol	103-16-2/ 622-62-8	203-083-3/ 210-748-1
179	Parethoxycainum (INN) und seine Salze	94-23-5	205-246-4
180	Fenozolonum (INN)	15302-16-6	239-339-6
181	Glutethimidum (INN) und seine Salze	77-21-4	201-012-0
182	Ethylenoxid	75-21-8	200-849-9
183	Bemegridum (INN) und seine Salze	64-65-3	200-588-0
184	Valnoctamidum (INN)	4171-13-5	224-033-7
185	Haloperidolum (INN)	52-86-8	200-155-6
186	Paramethasonum (INN)	53-33-8	200-169-2

187	Fluanisonum (INN)	1480-19-9	216-038-8
188	Trifluoperidol (INN)	749-13-3	
189	Fluoresonum (INN)	2924-67-6	220-889-0
190	Fluorouracilum (INN)	51-21-8	200-085-6
191	Fluorwasserstoffsäure, ihre Salze, ihre Komplexverbindungen und Hydrofluoride, ausgenommen die in Anhang 3 aufgeführten	7664-39-3	231-634-8
192	Furfuryl-trimethyl-ammonium-Salze (z. B. Furtrethonii iodidum (INN))	541-64-0	208-789-5
193	Galantaminum (INN)	357-70-0	
194	Stoffe mit gestagener Wirksamkeit		
195	1,2,3,4,5,6-Hexachlorcyclohexan (Lindan) und seine Salze (BHC - ISO)	58-89-9	200-401-2
196	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-endo-5,8-endo-dimethano-naphthalin (Endrin - ISO)	72-20-8	200-775-7
197	Hexachlorethan	67-72-1	200-666-4
198	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4;5,8-endo-endo-dimethanonaphthalin (Isodrin - ISO)	465-73-6	207-366-2
199	Hydrastin sowie Hydrastinin und ihre Salze	118-08-1/ 6592-85-4	204-233-0/ 229-533-9
200	Hydrazide und ihre Salze (z. B. Isoniazid (INN))	54-85-3	200-214-6
201	Hydrazin, seine Derivate und ihre Salze	302-01-2	206-114-9
202	Octamoxinum (INN) und seine Salze	4684-87-1	
203	Warfarinum (INN) und seine Salze	81-81-2	201-377-6
204	Ethyl-2,2-bis-(4-hydroxy-3-cumarinyl)-acetat (Ethylbiscoumacetat) und die Salze der nicht veresterten Säure	548-00-5	208-940-5
205	Methocarbamolium (INN)	532-03-6	208-524-3
206	Propatylnitratum (INN)	2921-92-8	220-866-5

207	3,3'-(3-Methylthiopropyliden-bis)-(4-hydroxycumarin) (Thioporan)		
208	Fenadiazolum (INN)	1008-65-7	
209	Nitroxolinum (INN) und seine Salze	4008-48-4	223-662-4
210	Hyoscyamin, seine Salze und seine Derivate	101-31-5	202-933-0
211	Hyoscyamus niger L., Blätter, Samen, Pulver und Zubereitungen	84603-65-6	283-265-7
212	Pemolinum (INN) und seine Salze	2152-34-3	218-438-8
213	Jod, elementar	7553-56-2	231-442-4
214	Decamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Decamethonii bromidum (INN))	541-22-0	208-772-2
215	Uragoga ipecacuanha Baill. und verwandte Arten (Wurzeln, Pulver und ihre Zubereitungen)	8012-96-2	232-385-8
216	2-Isopropyl-4-pentenoyl-harnstoff (Apronalid)	528-92-7	208-443-3
217	Santonin	481-06-1	207-560-7
218	Lobelia inflata L. und Zubereitungen	84696-23-1	283-642-6
219	Lobelinum (INN) und seine Salze	90-69-7	202-012-3
220	Barbitursäure, ihre Derivate und Salze		
221	Quecksilber und seine Verbindungen, ausser in den in Anhang 5 aufgeführten Ausnahmefällen	7439-97-6	231-106-7
222	Mescaline und seine Salze	54-04-6	200-190-7
223	Metaldehyd	9002-91-9	
224	N,N-Diethyl-(4-allyl-2-methoxyphenoxy)-acetamid und seine Salze	305-13-5	
225	Coumetarolum (INN)	4366-18-1	224-455-1
226	Dextromethorphanum (INN) und seine Salze	125-71-3	204-752-2
227	N,N-Dimethyl-hexylamin und seine Salze	540-43-2	

228	Isometheptenum (INN) und seine Salze	503-01-5	207-959-6
229	Mecamylaminum (INN)	60-40-2	200-476-1
230	Guaifenesinum (INN)	93-14-1	202-222-5
231	Dicoumarolum (INN)	66-76-2	200-632-9
232	Phenmetrazinum (INN), seine Derivate und seine Salze	134-49-6	205-143-4
233	Thiamazolium (INN)	60-56-0	200-482-4
234	3,4-Dihydro-2-methoxy-2-methyl-4-phenyl-2H,5H-pyrano [3,2-c] [1] benzopyran-5-on (Cyclocumarol)	518-20-7	208-248-3
235	Carisoprodolum (INN)	78-44-4	201-118-7
236	Meprobamatium (INN)	57-53-4	200-337-5
237	Tefazolinum (INN) und seine Salze	1082-56-0	
238	Arecolin	63-75-2	200-565-5
239	Poldini metilsulfas (INN)	545-80-2	208-894-6
240	Hydroxyzinum (INN)	68-88-2	200-693-1
241	β -Naphthol	135-19-3	205-182-7
242	α -Naphthylamin und β -Naphthylamin und ihre Salze	134-32-7/ 91-59-8	205-138-7/ 202-080-4
243	4-Hydroxy-3-(1-naphthyl)-cumarin	39923-41-6	
244	Naphazolinum (INN) und seine Salze	835-31-4	212-641-5
245	Neostigmin und seine Salze (z. B. Neostigmii bromidum (INN))	114-80-7	204-054-8
246	Nicotin und seine Salze	54-11-5	200-193-3
247	Isopentylnitrit	110-46-3	203-770-8
248	Metallsalze der salpetrigen Säure, ausgenommen Natriumnitrit	14797-65-0	
249	Nitrobenzol	98-95-3	202-716-0

250	Nitroresole und ihre Alkalisalze	12167-20-3	
251	Nitrofurantoinum (INN)	67-20-9	200-646-5
252	Furazolidonum (INN)	67-45-8	200-653-3
253	Nitroglycerin	55-63-0	200-240-8
254	Acenocoumarolum (INN)	152-72-7	205-807-3
255	Alkali-pentacyanonitrosylferrat (2)	14402-89-2/ 13755-38-9	238-373-9/ -
256	Nitrostilbene, ihre Homologen und ihre Derivate		
257	Noradrenalin und seine Salze	51-41-2	200-096-6
258	Noscapinum (INN) und seine Salze	128-62-1	204-899-2
259	Guanethidinum (INN) und seine Salze	55-65-2	200-241-3
260	Stoffe mit östrogenen Wirksamkeit		
261	Oleandrin	465-16-7	207-361-5
262	Chlortalidonum (INN)	77-36-1	201-022-5
263	Pelletierin und seine Salze	2858-66-4/ 4396-01-4	220-673-6/ 224-523-0
264	Pentachlorethan	76-01-7	200-925-1
265	Pentaerythryli tetranitras (INN)	78-11-5	201-084-3
266	Petrichloralum (INN)	78-12-6	
267	Octamylaminum (INN) und seine Salze	502-59-0	207-947-0
268	Pikrinsäure	88-89-1	201-865-9
269	Phenacemidum (INN)	63-98-9	200-570-2
270	Difencloxacinum (INN)	5617-26-5	
271	2-Phenyl-1,3-indandion (Phenindion (INN))	83-12-5	201-454-4
272	Ethylphenacemidum (INN)	90-49-3	201-998-2

273	Phenprocoumonum (INN)	435-97-2	207-108-9
274	Fenyramidolum (INN)	553-69-5	209-044-7
275	Triamterenum (INN) und seine Salze	396-01-0	206-904-3
276	Tetraethylpyrophosphat (TEPP - ISO)	107-49-3	203-495-3
277	Tricresylphosphat	1330-78-5	215-548-8
278	Psilocybinum (INN)	520-52-5	208-294-4
279	Phosphor und Metallphosphide	7723-14-0	231-768-7
280	Thalidomidum (INN) und seine Salze	50-35-1	200-031-1
281	Physostigma venenosum Balf.	89958-15-6	289-638-0
282	Picrotoxin	124-87-8	204-716-6
283	Pilocarpin und seine Salze	92-13-7	202-128-4
284	(-)-L-Threo- α -phenyl-2-piperidinomethanol-acetat (Levofacetoperan (INN)) und seine Salze	24558-01-8	
285	Pipradrolum (INN) und seine Salze	467-60-7	207-394-5
286	Azacyclonolum (INN) und seine Salze	115-46-8	204-092-5
287	Bietamiverinum (INN)	479-81-2	207-538-7
288	Butopiprinum (INN) und seine Salze	55837-15-5	259-848-7
289	Blei und dessen Verbindungen	7439-92-1	231-100-4
290	Coniin	458-88-8	207-282-6
291	Prunus laurocerasus L., wässriges Destillat der Blätter (Kirschlorbeerwasser)	89997-54-6	289-689-9
292	Metyraponum (INN)	54-36-4	200-206-2
293	Radioaktive Stoffe ⁸		
294	Juniperus sabina L. (Zweigspitzen, ätherisches Öl und Zubereitungen)	90046-04-1	289-971-1

⁸ Im Sinne der Strahlenschutzverordnung vom 22. Juni 1994 (SR **814.501**).

295	Scopolamin, seine Salze und seine Derivate	51-34-3	200-090-3
296	Goldsalze		
297	Selen und seine Verbindungen mit Ausnahme von Selendisulfid unter den in Anhang 3 Nummer 49 festgelegten Bedingungen	7782-49-2	231-957-4
298	Solanum nigrum L. und seine Zubereitungen	84929-77-1	284-555-6
299	Sparteïn (INN) und seine Salze	90-39-1	201-988-8
300	Glucocorticoide (Corticosteroide)		
301	Datura stramonium L. und Zubereitungen	84696-08-2	283-627-4
302	Strophantine, ihre Genine (Strophanthidine) und die jeweiligen Derivate	11005-63-3	234-239-9
303	Strophantusarten und Zubereitungen		
304	Strychnin und seine Salze	57-24-9	200-319-7
305	Strophantusarten und Zubereitungen		
306	Betäubungsmittel, natürliche und synthetische: Jeder Stoff, der in den Tabellen I und II des am 30. März 1961 in New York unterzeichneten Einheitsübereinkommens über Betäubungsmittel aufgezählt ist		
307	Sulfonamide (p-Aminobenzolsulfonamid und seine durch Substitution eines oder mehrerer H-Atome in einer der beiden NH ₂ -Gruppen erhaltenen Derivate) und ihre Salze		
308	Sultiamum (INN)	61-56-3	200-511-0
309	Neodym und seine Salze	7440-00-8	231-109-3
310	Thiotepum (INN)	52-24-4	200-135-7
311	Pilocarpus Jaborandi Holmes und Zubereitungen	84696-42-4	283-649-4
312	Tellur und seine Verbindungen	13494-80-9	236-813-4
313	Xylometazolinum (INN) und seine Salze	526-36-3	208-390-6
314	Tetrachlorethylen	127-18-4	204-825-9

315	Tetrachlorkohlenstoff	56-23-5	200-262-8
316	Hexaethyl tetraphosphat	757-58-4	212-057-0
317	Thallium und seine Verbindungen	7440-28-0	231-138-1
318	Glycoside der Thevetia neriifolia Juss.	90147-54-9	90147-54-9/ 290-446-4
319	Ethionamidum (INN)	536-33-4	208-628-9
320	Phenothiazinum (INN) und seine Verbindungen	92-84-2	202-196-5
321	Thioharnstoff und seine Derivate, ausgenommen das in Anhang 3 genannte	62-56-6	200-543-5
322	Mephesisinum (INN) und seine Ester	59-47-2	200-427-4
323	Impfstoffe, Toxine oder Seren, die nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 2001/83/EG als immunologische Arzneimittel definiert sind ⁹		
324	Tranlycyprominum (INN) und seine Salze	155-09-9	205-841-9
325	Trichlormitromethan (Chlorpikrin)	76-06-2	200-930-9
326	2,2,2-Tribromethanol	75-80-9	200-903-1
327	Trichlormethinum (INN) und seine Salze	817-09-4	212-442-3
328	Tretaminum (INN)	51-18-3	200-083-5
329	Gallamini triethiodidum (INN)	65-29-2	200-605-1
330	Urginea scilla Steinh. und Zubereitungen	84650-62-4	283-520-2
331	Veratrin, seine Salze und Zubereitungen	8051-02-3	613-062-00- 4
332	Schoenocaulon officinale Lind. (Samen und Zubereitungen)	84604-18-2	283-296-6
333	Veratrum Spp. und Zubereitungen	90131-91-2	290-407-1

⁹ Richtlinie 2001/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. November 2001 zur Schaffung eines Gemeinschaftskodexes für Humanarzneimittel, ABl. L 311 vom 28.11.2001, S. 67)

334	Monochlorethylen (monomeres Vinylchlorid)	75-01-4	200-831-0
335	Ergocalciferolum (INN) und Cholecalciferol (Vitamin D2 und D3)	50-14-6/ 67-97-0	200-014-9/ 200-673-2
336	Alkalixanthat und Alkylxanthate		
337	Yohimbin und seine Salze	146-48-5	205-672-0
338	Dimethylsulfoxidum (INN)	67-68-5	200-664-3
339	Diphenhydraminum (INN) und seine Salze	58-73-1	200-396-7
340	p-tert.-Butyl-phenol	98-54-4	202-679-0
341	p-tert.-Butyl-brenzcatechin	98-29-3	202-653-9
342	Dihydrotachysterolum (INN)	67-96-9	200-672-7
343	1,4-Diethyldioxid(p-Dioxan)	123-91-1	204-661-8
344	Tetrahydro-1,4-oxazin (Morpholin) und seine Salze	110-91-8	203-815-1
345	Pyrethrum album L. und seine Zubereitungen		
346	Pyridinmaleat (Pyrianisaminmaleat) (Mepyraminmaleat; Ppyrilaminmaleat)	59-33-6	200-422-7
347	Pyribenzaminum (INN)	91-81-6	202-100-1
348	Tetrachlorsalicylanilide	7426-07-5	
349	Dichlorsalicylanilide	1147-98-4	
350	Tetrabromsalicylanilide		
351	Dibromsalicylanilide		
352	Bithionolum (INN)	97-18-7	202-565-0
353	Thiurammonosulfide	97-74-5	202-605-7
354	(Moved or deleted)		
355	Dimethylformamid (N,N-Dimethylformamid)	68-12-2	200-679-5
356	4-Phenyl-3-buten-2-on (Benzylidenaceton)	122-57-6	204-555-1

357	Coniferylbenzoate (Coniferylalkohol), ausgenommen normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen		
358	Furocumarine [z. B. Trioxysalenum (INN), 8-Methoxypsoralen, 5-Methoxypsoralen], ausgenommen normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen. Bei Sonnenschutz- und Bräunungsmitteln müssen die Gehalte an Furocumarinen weniger als 1 mg/kg betragen.	3902-71-4/ 298-81-7/ 484-20-8	223-459-0/ 206-066-9/ 207-604-5
359	Laurus nobilis L., Samenöl (Oleum Lauri)	84603-73-6	283-272-5
360	Safrol, ausser normale Gehalte in verwendeten natürlichen ätherischen Ölen und unter der Voraussetzung, dass die Konzentration folgende Werte nicht überschreitet: 100 ppm im Enderzeugnis, 50 ppm bei Zahn- und Mundpflegemitteln, wobei jedoch Kinderzahnpasten safrolfrei sein müssen.	94-59-7	202-345-4
361	6,6-Bithymoldijodid (Jodothymol)	552-22-7	209-007-5
362	3'-Ethyl-5',6',7',8'-tetrahydro-5',6',8',8'-tetramethyl-2'-acetonaphthon (syn: 1,1,4,4-Tetramethyl-6-ethyl-7-acetyl-1,2,3,4-tetrahydronaphtalen) (AETT; Versalide)	88-29-9	201-817-7
363	o-Phenylendiamin und seine Salze	95-54-5	202-430-6
364	m-Diaminotoluol (2,4-Toluoldiamin) und seine Salze	95-80-7	202-453-1
365	Aristolochiasäure und ihre Salze sowie Aristolochia Spp. und ihre Zubereitungen	475-80-9/ 313-67-7/ 15918-62-4	202-499-6/ 206-238-3/ -
366	Chloroform	67-66-3	200-663-8
367	2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo-p-dioxin (TCDD)	1746-01-6	217-122-7
368	6-Acetoxy-2,4-dimethyl-1,3-dioxan (Dimethoxan)	828-00-2	212-579-9
369	Pyrithion-Natrium (INNM) (2)	3811-73-2	223-296-5
370	N-(Trichlormethylthio-4-cyclohexen-1,2-dicarboximid (Captan - ISO)	133-06-2	205-087-0
371	2,2'-Dihydroxy-3,3',5,5',6,6'-hexachlordiphenylmethan (Hexachlorophen (INN))	70-30-4	200-733-8

372	6-(1-Piperidiny)-2,4-pyrimidindiamin-3-oxid (Minoxidil (INN)) und seine Salze	38304-91-5	253-874-2
373	3,4',5-Tribromsalicylanilid (Tribromsalan (INN))	87-10-5	201-723-6
374	Phytolacca Spp. und Zubereitungen	65497-07-6/ 60820-94-2	
375	Tretinoinum (INN) (Retinsäure und ihre Salze)	302-79-4	206-129-0
376	1-Methoxy-2,4-diaminobenzol (2,4-Diaminoanisol; CI 76050) und seine Salze	615-05-4	210-406-1
377	1-Methoxy-2,5-diaminobenzol (2,5-Diaminoanisol) und seine Salze	5307-02-8	226-161-9
378	Farbstoff CI 12140	3118-97-6	221-490-4
379	Farbstoff CI 26105 (Solvent Red 24)	85-83-6	201-635-8
380	Farbstoff CI 42555 (Basic Violet 3)	548-62-9	208-953-6
	Farbstoff CI 42555:1	467-63-0	207-396-6
	Farbstoff CI 42555:2		
381	4-Dimethylaminobenzoesäure-amylester (Mischung von Isomeren) (Padimate A (INN))	14779-78-3	238-849-6
383	2-Amino-4-nitrophenol	99-57-0	202-767-9
384	2-Amino-5-nitrophenol	121-88-0	204-503-8
385	11- α -Hydroxypregn-4-en-3,20-dion und sein Ester	80-75-1	201-306-9
386	Farbstoff CI 42640 ([4-[[4-(Dimethylamino)phenyl][4-ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden)(ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz)	1694-09-3	216-901-9
387	Farbstoff CI 13065 und seine Salze	587-98-4	209-608-2
388	Farbstoff CI 42535 (Basic Violet 1)	8004-87-3	
389	Farbstoff CI 61554 (Solvent Blue 35)	17354-14-2	241-379-4
390	Anti-Androgene mit Steroid-Grundgerüst		

391	Zirconium und seine Verbindungen mit Ausnahme der unter der laufenden Nummer 50 des Anhangs 3 geführten Stoffe, sowie Zirconiumlacke, -pigmente oder -salze bestimmter in Anhang 4 genannter Farbstoffe	7440-67-7	231-176-9
392	(moved or deleted)		
393	Acetonitril	75-05-8	200-835-2
394	Tetrahydrozolin (Tetryzolin (INN)) und seine Salze	84-22-0	201-522-3
395	8-Quinolinol und sein Sulfat mit Ausnahme der Verwendungen in Nr. 51 des Anhangs 3	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1
396	2,2'-Dithio-bis(pyridin-1-oxid), Anlagerungsprodukt mit Magnesiumsulfat-Trihydrat (Disulfidpyrithion + Magnesiumsulfat)	43143-11-9	256-115-3
397	Farbstoff CI 12075 (Pigment Orange 5), einschliesslich der Lacke, Pigmente und Salze	3468-63-1	222-429-4
398	Farbstoff CI 45170 und CI 45170:1 (Basic Violet 10)	81-88-9/ 509-34-2	201-383-9/ 208-096-8
399	Lidocainum (INN)	137-58-6	205-302-8
400	1,2-Epoxybutan	106-88-7	203-438-2
401	Farbstoff CI 15585	5160-02-1/ 2092-56-0	225-935-3/ 218-248-5
402	Strontiumlactat	29870-99-3	249-915-9
403	Strontiumnitrat	10042-76-9	233-131-9
404	Strontiumpolycarboxylat		
405	Pramocain (INN)	140-65-8	205-425-7
406	4-Ethoxy-m-phenylendiamin und seine Salze	5862-77-1	
407	2,4-Diaminophenylethanol und seine Salze	14572-93-1	
408	Brenzcatechin	120-80-9	204-427-5
409	Pyrogallol	87-66-1	201-762-9

410	Nitrosamine (z. B. Dimethylnitrosoamin, Nitrosodipropylamin, 2,2'-(Nitrosoimino)bisethanol)	62-75-9/ 621-64-7/ 1116-54-7	200-549-8/ 210-698-0/ 214-237-4
411	Sekundäre Alkylamine und Alkanolamine und deren Salze		
412	4-Amino-2-nitrophenol	119-34-6	204-316-1
413	2-Methyl-m-phenyldiamin (2,6-Toluoldiamin)	823-40-5	212-513-9
414	4-tert-Butyl-3-methoxy-2,6-dinitro-toluen (Moschus-Ambrette)	83-66-9	201-493-7
415	(moved or deleted)		
416	Zellen, Gewebe oder Erzeugnisse menschlichen Ursprungs		
417	3,3-Bis(4-hydroxyphenyl)phthalid (Phenolphthalein) (INN)	77-09-8	201-004-7
418	3-Imidazol-4-ylacrylsäure (Urocaninsäure) und ihr Ethylester	104-98-3/ 27538-35-8	203-258-4/ 248-515-1
419	Material der Kategorie 1 und Material der Kategorie 2 gemäss den Artikeln 5 und 6 der Verordnung vom 25. Mai 2011 über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) ¹⁰		
420	Rohe und raffinierte Steinkohlenteere	8007-45-2	232-361-7
421	1,1,3,3,5-Pentamethyl-4,6-dinitroindan (Mosken)	116-66-5	204-149-4
422	5-tert-Butyl-1,2,3-trimethyl-4,6-dinitrobenzol (Moschus-Tibeten)	145-39-1	205-651-6
423	Alantwurzöl (Inula helenium L.) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	97676-35-2	
424	Benzylcyanid bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	140-29-4	205-410-5
425	Cyclamenalkohol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	4756-19-8	225-289-2
426	Diethylmaleat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	141-05-9	205-451-9

¹⁰ SR 916.441.22

427	3,4-Dihydrocumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	119-84-6	204-354-9
428	2,4-Dihydroxy-3-methylbenzaldehyd bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	6248-20-0	228-369-5
429	3,7-Dimethyl-2-octen-1-ol (6,7-Dihydrogeraniol) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	40607-48-5	254-999-5
430	4,6-Dimethyl-8-tert-butylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	17874-34-9	241-827-9
431	Dimethylcitrat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	617-54-9	
432	7,11-Dimethyl-4,6,10-dodecatrien-3-on (Pseudomethyljonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	26651-96-7	247-878-3
433	6,10-Dimethyl-3,5,9-undecatrien-2-on (Pseudojonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	141-10-6	205-457-1
434	Diphenylamin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	122-39-4	204-539-4
435	Ethylacrylat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	140-88-5	205-438-8
436	Feigenblätter, rein (Ficus carica L.) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	68916-52-9	
437	trans-2-Heptenal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	18829-55-5	242-608-0
438	trans-2-Hexenaldiethylacetal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	67746-30-9	266-989-8
439	trans-2-Hexenaldimethylacetal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	18318-83-7	242-204-4
440	Hydrobiethylalkohol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	13393-93-6	236-476-3
441	6-Isopropyl-2-decahydronaphthalinol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	34131-99-2	251-841-7
442	7-Methoxycumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	531-59-9	208-513-3
443	4-(p-Methoxyphenyl)-3-buten-2-on (Anisylidenaceton) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	943-88-4	213-404-9

444	1-(p-Methoxyphenyl)-1-penten-3-on (α-Methylanisylidenaceton) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	104-27-8	203-190-5
445	Methyl-trans-2-butenolat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	623-43-8	210-793-7
446	7-Methylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	2445-83-2	219-499-3
447	5-Methyl-2,3-hexandion (Acetylisovaleryl) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	13706-86-0	237-241-8
448	2-Pentylidencyclohexanon bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	25677-40-1	247-178-8
449	3,6,10-Trimethyl-3,5,9-undecatrien-2-on (Pseudo-Isomethyljonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	1117-41-5	214-245-8
450	Ätherische Öle der Verbena (<i>Lippia citriodora</i> Kunth.) und ihre Derivate, ausgenommen Verbena Absolve bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	8024-12-2	285-515-0
451	(Moved or deleted)		
452	6-(2-Chlorethyl)-6-(2-methoxyethoxy)-2,5,7,10-tetraoxa-6-silaundecan	37894-46-5	253-704-7
453	Cobaltdichlorid	7646-79-9	231-589-4
454	Cobaltsulfat	10124-43-3	233-334-2
455	Nickelmonoxid	1313-99-1	215-215-7
456	Dinickeltrioxid	1314-06-3	215-217-8
457	Nickeldioxid	12035-36-8	234-823-3
458	Trinickeldisulphid	12035-72-2	234-829-6
459	Tetracarbonylnickel	13463-39-3	236-669-2
460	Nickelsulfid	16812-54-7	240-841-2
461	Kaliumbromat	7758-01-2	231-829-8
462	Kohlenmonoxid	630-08-0	211-128-3
463	Buta-1,3-dien (s. auch Einträge 464-611)	106-99-0	203-450-8

464	Isobutan, falls der Butadiengehalt $\geq 0,1$ Gew.-% beträgt	75-28-5	200-857-2
465	Butan, falls der Butadiengehalt $\geq 0,1$ Gew.-% beträgt	106-97-8	203-448-7
466	Gase (Erdöl), C3-4-, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68131-75-9	268-629-5
467	Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes Destillat und katalytisch gekrackte Naphtha-Fraktionierung Absorber, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68307-98-2	269-617-2
468	Endgas (Erdöl), katalytisch polymerisierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68307-99-3	269-618-8
469	Endgas (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, schwefelwasserstofffrei, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-00-9	269-619-3
470	Endgas (Erdöl), gekracktes Destillat Wasserstoffbehandler Stripper, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-01-0	269-620-9
471	Endgas (Erdöl), Gasöl katalytisches Kracken Absorber, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-03-2	269-623-5
472	Endgas (Erdöl), Gaswiedergewinnungsanlage, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-04-3	269-624-0
473	Endgas (Erdöl), Gaswiedergewinnungsanlage Deethanisierer, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-05-4	269-625-6
474	Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Destillat und hydrodesulfurierter Naphtha-Fraktionator, säurefrei, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-06-5	269-626-1
475	Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Vakuumgasöl Stripper, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-07-6	269-627-7
476	Endgas (Erdöl), isomerisierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-08-7	269-628-2
477	Endgas (Erdöl), leichtes Straight-run Naphtha Stabilisator, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt	68308-09-8	269-629-8

478	Endgas (Erdöl), Straight-run Destillat Hydrodesulfurierer, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68308-10-1	269-630-3
479	Endgas (Erdöl), Propan-Propylen Alkylierung Zulaufvorbereitung Deethanisierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68308-11-2	269-631-9
480	Endgas (Erdöl), Vakuumgasöl Hydrodesulfurierer, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68308-12-3	269-632-4
481	Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Kopfprodukte, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68409-99-4	270-071-2
482	Alkane, C1-2-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68475-57-0	270-651-5
483	Alkane, C2-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68475-58-1	270-652-0
484	Alkane, C3-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68475-59-2	270-653-6
485	Alkane, C4-5-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68475-60-5	270-654-1
486	Brenngase, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-26-6	270-667-2
487	Brenngase, Rohöldestillate, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-29-9	270-670-9
488	Kohlenwasserstoffe, C3-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-40-4	270-681-9
489	Kohlenwasserstoffe, C4-5-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-42-6	270-682-4
490	Kohlenwasserstoffe, C2-4-, C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-49-3	270-689-2
491	Erdölgase, verflüssigt, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-85-7	270-704-2
492	Erdölgase, verflüssigt, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68476-86-8	270-705-8

493	Gase (Erdöl), C3-4-, reich an Isobutan, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-33-8	270-724-1
494	Destillate (Erdöl), C3-6-, reich an Piperylen, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-35-0	270-726-2
495	Gase (Erdöl), Aminsystem Beschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-65-6	270-746-1
496	Gase (Erdöl), Benzolanlage Hydrodesulfurierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-66-7	270-747-7
497	Gase (Erdöl), Benzolanlage Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-67-8	270-748-2
498	Gase (Erdöl), Verschnittöl, reich an Wasserstoff und Stickstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-68-9	270-749-8
499	Gase (Erdöl), Butanspaltung-Überschüsse, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-69-0	270-750-3
500	Gase (Erdöl), C2-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-70-3	270-751-9
501	Gase (Erdöl), katalytisch gekracktes Gasöl Depropanierer Boden, C4-reich säurefrei, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-71-4	270-752-4
502	Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Debutanierer Boden, C3-5-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-72-5	270-754-5
503	Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Depropanierer Kopf, C3-reich säurefrei, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-73-6	270-755-0
504	Gase (Erdöl), katalytischer Cracker, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-74-7	270-756-6
505	Gase (Erdöl), katalytischer Cracker, C1-5-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-75-8	270-757-1
506	Gase (Erdöl), katalytisch polymerisierte Naphtha Stabilisierer Kopf, C2-4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-76-9	270-758-7

507	Gase (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha Stripper Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-77-0	270-759-2
508	Gase (Erdöl), katalytischer Reformier, C1-4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-79-2	270-760-8
509	Gase (Erdöl), C6-8 katalytischer Reformier Recycling, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-80-5	270-761-3
510	Gase (Erdöl), C6-8 katalytischer Reformier, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-81-6	270-762-9
511	Gase (Erdöl), C6-8 durch katalytisch reformiertes Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-82-7	270-763-4
512	Gase (Erdöl), C3-5 olefinhaltige-paraffinhaltige Alkylierungsbeschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-83-8	270-765-5
513	Gase (Erdöl), C2-Rücklauf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-84-9	270-766-0
514	Gase (Erdöl), C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-85-0	270-767-6
515	Gase (Erdöl), Deethanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-86-1	270-768-1
516	Gase (Erdöl), Deisobutanisierer Turmkopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-87-2	270-769-7
517	Gase (Erdöl), Depropanisierer trocken, propenreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-90-7	270-772-3
518	Gase (Erdöl), Depropanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-91-8	270-773-9
519	Gase (Erdöl), trocken sauer, Gaskonzentrationsanlage-Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-92-9	270-774-4
520	Gase (Erdöl), Gaskonzentration Reabsorber Destillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-93-0	270-774-4
521	Gase (Erdöl), Gaswiedergewinnungsfabrik Depropanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-94-1	270-777-0

522	Gase (Erdöl), Girbatolanlage Beschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-95-2	270-778-6
523	Gase (Erdöl), Wasserstoff Absorber Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-95-2	270-779-1
524	Gase (Erdöl), wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-97-4	270-780-7
525	Gase (Erdöl), Wasserstoffbehandlungs- Verschnittöl Recycling, reich an Wasserstoff und Stickstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-98-5	270-781-2
526	Gase (Erdöl), isomerisierte Naphthafractionate, C4-reich, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68477-99-6	270-782-8
527	Gase (Erdöl), Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-00-2	270-783-3
528	Gase (Erdöl), Reformier Zusammensetzung, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-01-3	270-784-9
529	Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-02-4	270-785-4
530	Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler, reich an Wasserstoff und Methan, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-03-5	270-787-5
531	Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler Zusammensetzung, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-04-6	270-788-0
532	Gase (Erdöl), thermisches Cracken Destillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-05-7	270-789-6
533	Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes aufgehelltes Öl und thermisch gekrackte Vakuumrückstandsfraktionierung Reflux Trommel, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-21-7	270-802-5
534	Endgas (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Stabilisierung Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-22-8	270-803-0

535	Endgas (Erdöl), katalytischer Cracker, katalytischer Reformier und Hydrodesulfurierer kombinierter Fraktionator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-24-0	270-804-6
536	Endgas (Erdöl), katalytischer Cracker Refraktionierung Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-25-1	270-805-1
537	Endgas (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-26-2	270-806-7
538	Endgas (Erdöl), katalytisch reformierter Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-27-3	270-807-2
539	Endgas (Erdöl), katalytisch reformierter Naphtha Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-28-4	270-808-8
540	Endgas (Erdöl), gekracktes Destillat Wasserstoffbehandler Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-29-5	270-809-3
541	Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Straight-run Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-30-8	270-810-9
542	Endgas (Erdöl), gesättigter Gasanlage Mischungsstrom, C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-32-0	270-813-5
543	Endgas (Erdöl), gesättigte Gaswiedergewinnungsanlage, C1-2-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-33-1	270-814-0
544	Endgas (Erdöl), Vakuumrückstände thermischer Cracker, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68478-34-2	270-815-6
545	Kohlenwasserstoffe, C3-4-reich, Erdöldestillat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68512-91-4	270-990-9
546	Gase (Erdöl), katalytisch reformierte Straight-run Naphtha Stabilisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-14-4	270-999-8
547	Gase (Erdöl), gesamte Straight-run Naphtha Dehexanisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-15-5	271-000-8

548	Gase (Erdöl), Hydrokracken Depropanisierer Ab-, kohlenwasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-16-6	271-001-3
549	Gase (Erdöl), leichte Straight-run Naphtha Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-17-7	271-002-9
550	Gase (Erdöl), Reformier Ausfluss Hochdruck Entspannungstrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-18-8	271-003-4
551	Gase (Erdöl), Reformier Ausfluss Niedrigdruck Entspannungstrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-19-9	271-005-5
552	Rückstände (Erdöl), Alkylierung Splitter, C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68513-66-6	271-010-2
553	Kohlenwasserstoffe, C1-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68514-31-8	271-032-2
554	Kohlenwasserstoffe, C1-4-, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68514-36-3	271-038-5
555	Gase (Erdöl), Öl Raffinerie Gasdestillation Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68527-15-1	271-258-1
556	Kohlenwasserstoffe, C1-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68527-16-2	271-259-7
557	Kohlenwasserstoffe, C1-4-, Debutaniererfraktion, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68527-19-5	271-261-8
558	Gase (Erdöl), Benzoleinheit Wasserstoffbehandler Entpentanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68602-82-4	271-623-5
559	Gase (Erdöl), C1-5-, nass, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68602-83-5	271-624-0
560	Gase (Erdöl), sekundäre Absorber Ab-, verflüssigte katalytische Cracker Kopf Fraktionator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68602-84-6	271-625-6
561	Kohlenwasserstoffe, C2-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68606-25-7	271-734-9

562	Kohlenwasserstoffe, C3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68606-26-8	271-735-4
563	Gase (Erdöl), Alkylierungsbeschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68606-27-9	271-737-5
564	Gase (Erdöl), Entpropanisierer Boden-Fractionen Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68606-34-8	271-742-2
565	Erdölprodukte, Raffineriegase, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68607-11-4	271-750-6
566	Gase (Erdöl), Hydrocracken Niederdruckseparator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68783-06-2	272-182-1
567	Gase (Erdöl), Raffinerieverschnitt, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68783-07-3	272-183-7
568	Gase (Erdöl), katalytisches Kracken, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68783-64-2	272-203-4
569	Gase (Erdöl), C2-4-, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68783-65-3	272-205-5
570	Gase (Erdöl), Raffinerie, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68814-67-5	272-338-9
571	Gase (Erdöl), Platformerprodukte Separator Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68814-90-4	272-343-6
572	Gase (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte saure Kerosin Entpentanisierer Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68911-58-0	272-775-5
573	Gase (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte saure Kerosin Entspannungstrommel, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68911-59-1	272-776-0
574	Gase (Erdöl), Rohöl Fraktionierung Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68918-99-0	272-871-7
575	Gase (Erdöl), Enthexanisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-00-6	272-872-2
576	Gase (Erdöl), Destillat Unifiner Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-01-7	272-873-8

577	Gase (Erdöl), Flussbettcrackung Fraktionierung Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-02-8	272-874-3
578	Gase (Erdöl), Flussbettcrackung Auswaschen sekundärer Absorber Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-03-9	272-875-9
579	Gase (Erdöl), schweres Destillat Wasserstoffbehandler Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-04-0	272-876-4
580	Gase (Erdöl), leichte Straight-run Benzinfraktionierung Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-05-1	272-878-5
581	Gase (Erdöl), Naphtha Unifiner Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-06-2	272-879-0
582	Gase (Erdöl), Platformer Stabilisator Ab-, leichte Bestandteile Fraktionierung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-07-3	272-880-6
583	Gase (Erdöl), Vorentspannungsturm Ab-, Rohdestillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-08-4	272-881-1
584	Gase (Erdöl), Straight-run Naphtha katalytisches Reformieren Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-09-5	272-882-7
585	Gase (Erdöl), Straight-run Stabilisator Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-10-8	272-883-2
586	Gase (Erdöl), Teer Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-11-9	272-884-8
587	Gase (Erdöl), Unifiner Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-12-0	272-885-3
588	Gase (Erdöl), Fließbettcracker Spalter Kopfbestandteile, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68919-20-0	272-893-7
589	Gase (Erdöl), katalytisch gekracktes Naphtha Debutanisierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-76-1	273-169-3
590	Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes Destillat und Naphtha Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-77-2	273-170-9

591	Endgas (Erdöl), katalytisch hydrodesulfuriertes Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-79-4	273-173-5
592	Endgas (Erdöl), Straight-run Naphtha Hydrodesulfurierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-80-7	273-174-0
593	Endgas (Erdöl), thermisch gekracktes Destillat, Gasöl und Naphtha Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-81-8	273-175-6
594	Endgas (Erdöl), thermisch gekrackter Kohlenwasserstoff-Fraktion Stabilisator, Erdöl-Verkokung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68952-82-9	273-176-1
595	Gase (Erdöl), leichte dampfgekrackte, Butadienkonzentrat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68955-28-2	273-265-5
596	Gase (Erdöl), Schwamm Absorber Ab-, Fließbettcracker und Gasöldesulfurierer Kopffraktionierung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68955-33-9	273-269-7
597	Gase (Erdöl), Straight-run Naphtha katalytischer Reformer Stabilisator Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68955-34-0	273-270-2
598	Gase (Erdöl), Rohöl-Destillation und katalytisches Kracken, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	68989-88-8	273-563-5
599	Kohlenwasserstoffe, C4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	87741-01-3	289-339-5
600	Alkane, C1-4-, C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	90622-55-2	292-456-4
601	Gase (Erdöl), Gasöl Diethanolamin Wäscher Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-15-3	295-397-2
602	Gase (Erdöl), Gasöl Hydrodesulfurierung Ausfluss, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-16-4	295-398-8
603	Gase (Erdöl), Gasöl Hydrodesulfurierung Entlüfter, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-17-5	295-399-3
604	Gase (Erdöl), Hydrierreaktor Ausfluss Flashtrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-18-6	295-400-7

605	Gase (Erdöl), Naphtha Dampfkracken Hochdruck Rückstand, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-19-7	295-401-2
606	Gase (Erdöl), Rückstand Viskositätsbrechen Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-20-0	295-402-8
607	Gase (Erdöl), Dampfkracker C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-22-2	295-404-9
608	Kohlenwasserstoffe, C4-, Dampfkracker Destillat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-23-3	295-405-4
609	Erdölgase, verflüssigt, gesüsst, C4-Fraktion, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	92045-80-2	295-463-0
610	Kohlenwasserstoffe, C4-, frei von 1,3-Butadien und Isobuten, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	95465-89-7	306-004-1
611	Raffinate (Erdöl), dampfgecrackte C4-Fraktion, Kupferammoniakacetat-Extraktion, C3-5- und C3-5-ungesättigt, frei von Butadien, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt	97722-19-5	307-769-4
612	Benzo[d,e,f]chrysen (Benzo[a]pyren)	50-32-8	200-028-5
613	Pech, Kohleteer-Erdöl-, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	68187-57-5	269-109-0
614	Destillate (Kohle-Erdöl), kondensierte Ringe aromatisch, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	68188-48-7	269-159-3
615	(moved or deleted)		
616	(moved or deleted)		
617	Kreosotöl, Acenaphthen-Fraktion, frei von Acenaphthen, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	90640-85-0	292-606-9
618	Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	90669-57-1	292-651-4
619	Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, wärmebehandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	90669-58-2	292-653-5

620	Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, oxidiert, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	90669-59-3	292-654-0
621	Extraktückstände (Kohle), braun, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	91697-23-3	294-285-0
622	Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	92045-71-1	295-454-1
623	Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Wasserstoff behandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	92045-72-2	295-455-7
624	Feste Abfallstoffe, Kohleteer-Pech-Verkokung, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	92062-34-5	295-549-8
625	Pech, Kohleteer-, Hochtemperatur, sekundär, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	94114-13-3	302-650-3
626	Rückstände (Kohle), flüssige Lösungsmittelextraktion, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	94114-46-2	302-681-2
627	Kohleflüssigkeiten, flüssige Lösungsmittelextraktion-Lösung, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	94114-47-3	302-682-8
628	Kohleflüssigkeiten, flüssige Lösungsmittelextraktion, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	94114-48-4	302-683-3
629	Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	97926-76-6	308-296-6
630	Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Ton behandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	97926-77-7	308-297-1
631	Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Kieselsäure behandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	97926-78-8	308-298-7
632	Absorptionsöle, bizykloaromatische und heterozyklische Kohlenwasserstoff-Fraktion, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	101316-45-4	309-851-5

633	Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polyethylen-Polypropylen-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	101794-74-5	309-956-6
634	Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polyethylen-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	101794-75-6	309-957-1
635	Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polystyrol-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	101794-76-7	309-958-7
636	Pech, Kohleteer-, Hochtemperatur, hitzebehandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	121575-60-8	310-162-7
637	Dibenz[a,h]anthracen (CAS-Nr. 53-70-3)	53-70-3	200-181-8
638	Benz[a]anthracen	56-55-3	200-280-6
639	Benzo[e]pyren	192-97-2	205-892-7
640	Benzo[j]fluoranthren)	205-82-3	205-910-3
641	Benz[e]acephenanthrylen	205-99-2	205-911-9
642	Benzo[k]fluoranthren	207-08-9	205-916-6
643	Chrysen	218-01-9	205-923-4
644	2-Brompropan	75-26-3	200-855-1
645	Trichlorethylen	79-01-6	201-167-4
646	1,2-Dibrom-3-chlorpropan	96-12-8	202-479-3
647	2,3-Dibrompropan-1-ol	96-13-9	202-480-9
648	1,3-Dichlorpropan-2-ol	96-23-1	202-491-9
649	α,α,α -Trichlortoluol	98-07-7	202-634-5
650	α -Chlortoluol (Benzylchlorid)	100-44-7	202-853-6
651	1,2-Dibromethan	106-93-4	203-444-5

652	Hexachlorbenzol	118-74-1	204-273-9
653	Bromethylen (Vinylbromid)	593-60-2	209-800-6
654	1,4-Dichlorbut-2-en	764-41-0	212-121-8
655	Methyloxiran (Propylenoxid)	75-56-9	200-879-2
656	(Epoxyethyl)benzol (Styroloxid)	96-09-3	202-476-7
657	1-Chlor-2,3-epoxypropan (Epichlorhydrin)	106-89-8	203-439-8
658	(R)-1-Chlor-2,3-epoxypropan	51594-55-9	424-280-2
659	1,2-Epoxy-3-phenoxypropan (Phenylglycidylether)	122-60-1	204-557-2
660	2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol)	556-52-5	209-128-3
661	2,3-Epoxypropan-1-ol	57044-25-4	404-660-4
662	2,2'-Bioxiran (1,2,3,4-Diepoxybutan)	1464-53-5	215-979-1
663	(2RS,3RS)-3-(2-Chlorophenyl)-2-(4-Fluorphenyl)-[1H-1,2,4-Triazol-1-yl)methyl]oxiran; Epoxiconazol	133855-98-8	406-850-2
664	Chlormethyl-methylether	107-30-2	203-480-1
665	2-Methoxyethanol und sein Acetat (2-Methoxyethylacetat)	109-86-4/ 110-49-6	203-713-7/ 203-772-9
666	2-Ethoxyethanol und sein Acetat (2-Ethoxyethylacetat)	110-80-5/ 111-15-9	203-804-1/ 203-839-2
667	Oxybis[chlormethan]; Bis(chlormethyl)ether	542-88-1	208-832-8
668	2-Methoxypropanol	1589-47-5	216-455-5
669	Propiolacton	57-57-8	200-340-1
670	Dimethylcarbamoylchlorid	79-44-7	201-208-6
671	Urethan (Ethylcarbamat)	51-79-6	200-123-1
672	(moved or deleted)		
673	(moved or deleted)		
674	Methoxyessigsäure	625-45-6	210-894-6

675	Dibutylphthalat	84-74-2	201-557-4
676	Bis(2-methoxyethyl)ether (Dimethoxydiglycol)	111-96-6	203-924-4
677	Bis(2-ethylhexyl)phthalat (Diethylhexylphthalat)	117-81-7	204-211-0
678	Bis(2-methoxyethyl)phthalat	117-82-8	204-212-6
679	2-Methoxypropylacetat	70657-70-4	274-724-2
680	2-Ethylhexyl-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]thio]acetat	80387-97-9	279-452-8
681	Acrylamid, falls nicht anderswo in der vorliegenden Verordnung geregelt	79-06-1	201-173-7
682	Acrylonitril	107-13-1	203-466-5
683	2-Nitropropan	79-46-9	201-209-1
684	Dinoseb, dessen Salze und Ester mit Ausnahme der namentlich in diesem Anhang bezeichneten	88-85-7	201-861-7
685	2-Nitroanisol	91-23-6	202-052-1
686	4-Nitrobiphenyl	92-93-3	202-204-7
687	2,4-Dinitrotoluol; Dinitrotoluol, technische Qualität	121-14-2/ 25321-14-6	204-450-0/ 246-836-1
688	Binapacryl	485-31-4	207-612-9
689	2-Nitronaphthalin	581-89-5	209-474-5
690	2,3-Dinitrotoluol	602-01-7	210-013-5
691	5-Nitroacenaphthen	602-87-9	210-025-0
692	2,6-Dinitrotoluol	606-20-2	210-106-0
693	3,4-Dinitrotoluol	610-39-9	210-222-1
694	3,5-Dinitrotoluol	618-85-9	210-566-2
695	2,5-Dinitrotoluol	619-15-8	210-581-4
696	Dinoterb, dessen Salze und Ester	1420-07-1	215-813-8

697	Nitrofen	1836-75-5	217-406-0
698	(moved or deleted)		
699	Diazomethan	334-88-3	206-382-7
700	1,4,5,8-Tetraaminoanthrachinon (Disperse Blue 1)	2475-45-8	219-603-7
701	(moved or deleted)		
702	1-Methyl-3-nitro-1-nitrosoguanidin	70-25-7	200-730-1
703	(moved or deleted)		
704	(moved or deleted)		
705	4,4'-Methyldianilin	101-77-9	202-974-4
706	4,4'-(4-Iminocyclohexa-2,5-dienylidenmethylen)dianilinhydrochlorid	569-61-9	209-321-2
707	4,4'-Methylendi-o-toluidin	838-88-0	212-658-8
708	o-Anisidin	90-04-0	201-963-1
709	3,3'-Dimethoxybenzidin (ortho-Dianisidin) und seine Salze	119-90-4	204-355-4
710	(moved or deleted)		
711	Auf o-Dianisidin basierende Azofarbstoffe		
712	3,3'-Dichlorbenzidin	91-94-1	202-109-0
713	Benzidindihydrochlorid	531-85-1	208-519-6
714	[[1,1'-Biphenyl]-4,4'-diyl]diammoniumsulfat	531-86-2	208-520-1
715	3,3'-Dichlorbenzidindihydrochlorid	612-83-9	210-323-0
716	Benzidinsulfat	21136-70-9	244-236-4
717	Benzidinacetat	36341-27-2	252-984-8
718	3,3'-Dichlorbenzidindihydrogenbis(sulfat)	64969-34-2	265-293-1
719	3,3'-Dichlorbenzidinsulfat	74332-73-3	277-822-3

720	Auf Benzidin basierende Azofarbstoffe		
721	4,4'-Bi-o-toluidin (ortho-Tolidin)	119-93-7	204-358-0
722	4,4'-Bi-o-toluidindihydrochlorid	612-82-8	210-322-5
723	[3,3'-Dimethyl[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]diammoniumbis(hydrogensulfat)	64969-36-4	265-294-7
724	4,4'-Bi-o-toluidinsulfat	74753-18-7	277-985-0
725	Auf o-Toluidin basierende Azofarbstoffe		611-030-00-4
726	Biphenyl-4-ylamin (4-Aminobiphenyl) und dessen Salze	92-67-1	202-177-1
727	Azobenzol	103-33-3	203-102-5
728	(Methyl-ONN-azoxy)-methylacetat	592-62-1	209-765-7
729	Cicloheximid	66-81-9	200-636-0
730	2-Methylaziridin	75-55-8	200-878-7
731	Imidazolidin-2-thion (Ethylenthioharnstoff)	96-45-7	202-506-9
732	Furan	110-00-9	203-727-3
733	Aziridin	151-56-4	205-793-9
734	Captafol	2425-06-1	219-363-3
735	Carbadox	6804-07-5	229-879-0
736	Flumioxazin	103361-09-7	613-166-00-X
737	Tridemorph	24602-86-6	246-347-3
738	Vinclozolin	50471-44-8	256-599-6
739	Fluazifop-butyl	69806-50-4	274-125-6
740	Flusilazol	85509-19-9	014-017-00-6

741	1,3,5-Tris(oxiranylmethyl)-1,3,5-triazin-2,4,6(1H,3H,5H)-trion (TGIC)	2451-62-9	219-514-3
742	Thioacetamid	62-55-5	200-541-4
743	(moved or deleted)		
744	Formamid	75-12-7	200-842-0
745	N-Methylacetamid	79-16-3	201-182-6
746	N-Methylformamid	123-39-7	204-624-6
747	N,N-Dimethylacetamid	127-19-5	204-826-4
748	Hexamethylphosphorsäuretriamid	680-31-9	211-653-8
749	Diethylsulfat	64-67-5	200-589-6
750	Dimethylsulfat	77-78-1	201-058-1
751	1,3-Propansulton	1120-71-4	214-317-9
752	Dimethylsulfamoylchlorid	13360-57-1	236-412-4
753	Sulfallat	95-06-7	202-388-9
754	Gemisch aus: 4-[[Bis-(4-fluorphenyl)methylsilyl]methyl]-4H-1,2,4-triazol und 1-[[Bis-(4-fluorphenyl)methylsilyl]methyl]-1H-1,2,4-triazol		403-250-2
755	(+/-) Tetrahydrofurfuryl-(R)-2-[4-(6-chlorchinoxalin-2-yloxy)phenoxy]propanoat	119738-06-6	607-373-00-4
756	6-Hydroxy-1-(3-isopropoxypropyl)-4-methyl-2-oxo-5-[4-(phenylazo)phenylazo]-1,2-dihydro-3-pyridinacarbonitril	85136-74-9	400-340-3
757	(6-(4-Hydroxy-3-(2-methoxyphenylazo)-2-sulfonato-7-naphthylamino)-1,3,5-triazin-2,4-diyl)bis[(amino-1-methylethyl)ammonium]-format	108225-03-2	402-060-7
758	Trinatrium-[4'-(8-acetylamino-3,6-disulfonato-2-naphthylazo)-4''-(6-benzoylamino-3-sulfonato-2-naphthylazo)-biphenyl-1,3',3''',0,1'''-tetraolato-O, O', O'', O''']kupfer(II)		413-590-3

759	Gemisch aus: N-[3-Hydroxy-2-(2-methylacryloylaminomethoxy)-propoxymethyl]-2-methylacrylamid; N-2,3-Bis-(2-methylacryloylaminomethoxy)-propoxymethyl]-2-methylacrylamid; Methacrylamid; 2-Methyl-N-(2-methylacryloylaminomethoxypropoxymethyl)-2-methylacrylamid; N-(2,3-dihydroxypropoxymethyl)-2-methylacrylamid		412-790-8
760	1,3,5-Tris[(2S und 2R)-2,3-epoxypropyl]-1,3,5-triazin-2,4,6-(1H,3H,5H)-trion (Teroxiron)	59653-74-6	616-091-00-0
761	Erionit	12510-42-8	650-012-00-0
762	Asbest	12001-28-4	650-013-00-6
763	Erdöl	8002-05-9	232-298-5
764	Destillate (Erdöl), schwere hydrogekrackte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-76-0	265-077-7
765	Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-88-4	265-090-8
766	Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leicht paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-89-5	265-091-3
767	Rückstandsöle (Erdöl), Lösungsmittel-deasphaltrierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-95-3	265-096-0
768	Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-96-4	265-097-6
769	Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leicht naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64741-97-5	265-098-1
770	Rückstandsöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-01-4	265-101-6

771	Destillate (Erdöl), tonbehandelte schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-36-5	265-137-2
772	Destillate (Erdöl), tonbehandelte leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-37-6	265-138-8
773	Rückstandsöle (Erdöl), tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-41-2	265-143-5
774	Destillate (Erdöl), tonbehandelte schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-44-5	265-146-1
775	Destillate (Erdöl), tonbehandelte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-45-6	265-147-7
776	Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-52-5	265-155-0
777	Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-53-6	265-156-6
778	Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-54-7	265-157-1
779	Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-55-8	265-158-7
780	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-56-9	265-159-2
781	Rückstandsöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-57-0	265-160-8
782	Restöle (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-62-7	265-166-0
783	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-63-8	265-167-6

784	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-64-9	265-168-1
785	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-65-0	265-169-7
786	Klaueöl (Erdöl), falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-67-2	265-171-8
787	Naphthenhaltige Öle (Erdöl), katalytisch entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-68-3	265-172-3
788	Naphthenhaltige Öle (Erdöl), katalytisch entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-69-4	265-173-9
789	Paraffinöle (Erdöl), katalytisch entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-70-7	265-174-4
790	Paraffinöle (Erdöl), katalytisch entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-71-8	265-176-5
791	Naphthenhaltige Öle (Erdöl), komplexe entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-75-2	265-179-1
792	Naphthenhaltige Öle (Erdöl), komplexe entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	64742-76-3	265-180-7
793	Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, aromatisch konzentriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	68783-00-6	272-175-3
794	Extrakte (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitetes schweres paraffinhaltiges Destillatlösungsmittel, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	68783-04-0	272-180-0
795	Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillate, schwere paraffinhaltige Destillate, durch Lösungsmittel von Asphalt befreit, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	68814-89-1	272-342-0

796	Schmieröle (Erdöl), C20-50-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, hohe Viskosität, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	72623-85-9	276-736-3
797	Schmieröle (Erdöl), C15-30-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	72623- 86-0	276-737-9
798	Schmieröle (Erdöl), C20-50-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	72623- 87-1	276-738-4
799	Schmieröle, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	74869-22-0	278-012-2
800	Destillate (Erdöl), komplexe entwachste schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-91-8	292-613-7
801	Destillate (Erdöl), komplexe entwachste leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-92-9	292-614-2
802	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-94-1	292-616-3
803	Kohlenwasserstoffe, C20-50-, durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-95-2	292-617-9
804	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-96-3	292-618-4
805	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90640-97-4	292-620-5
806	Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90641-07-9	292-631-5
807	Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90641-08-0	292-632-0

808	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90641-09-1	292-633-6
809	Rückstandsöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte, durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	90669-74-2	292-656-1
810	Rückstandsrestöle (Erdöl), katalytisch entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91770-57-9	294-843-3
811	Destillate (Erdöl), entwachste schwere paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-39-0	295-300-3
812	Destillate (Erdöl), entwachste leichte paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-40-3	295-301-9
813	Destillate (Erdöl), hydrogecrackte durch Lösungsmittel aufbereitete entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-45-8	295-306-6
814	Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leichte naphthenhaltige, mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-54-9	295-316-0
815	Extrakte (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-73-2	295-335-4
816	Extrakte (Erdöl), leichte naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-75-4	295-338-0
817	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, säurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-76-5	295-339-6
818	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-77-6	295-340-1
819	Extrakte (Erdöl), leichtes Vakuum Gasöl Lösungsmittel, mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	91995-79-8	295-342-2

820	Klauenöl (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92045-12-0	295-394-6
821	Schmieröle (Erdöl), C17-35-, Lösungsmittel-extrahiert, entwachst, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92045-42-6	295-423-2
822	Schmieröle (Erdöl), hydrogecrackte, durch nichtaromatische Lösungsmittel entparaffinierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92045-43-7	295-424-8
823	Restöle (Erdöl), hydrogecrackte, säurebehandelte, durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92061-86-4	295-499-7
824	Paraffinöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92129-09-4	295-810-6
825	Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	92704-08-0	296-437-1
826	Schmieröle (Erdöl), Basisöle, paraffinhaltig, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93572-43-1	297-474-6
827	Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93763-10-1	297-827-4
828	Extrakte (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93763-11-2	297-829-5
829	Kohlenwasserstoffe, hydrogecrackte paraffinhaltige Destillationsrückstände, mit Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93763-38-3	297-857-8
830	Klauenöl (Erdöl), säurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93924-31-3	300-225-7
831	Klauenöl (Erdöl), tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93924-32-4	300-226-2

832	Kohlenwasserstoffe, C20-50-, Restöl-Hydrierung Vakuumdestillat, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	93924-61-9	300-257-1
833	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, mit Wasserstoff behandelte schwere, hydrierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	94733-08-1	305-588-5
834	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete hydrogecrackte leichte, falls der Gehalt an DMSO- Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	94733-09-2	305-589-0
835	Schmieröle (Erdöl), C18-40-, durch Lösungsmittel entwachste hydrogecrackte aus Destillatbasis, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	94733-15-0	305-594-8
836	Schmieröle (Erdöl), C18-40-, durch Lösungsmittel entwachste hydrierte aus Raffinatbasis, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	94733-16-1	305-595-3
837	Kohlenwasserstoffe, C13-30-, reich an Aromaten, durch Lösungsmittel extrahierte naphthenhaltige Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	95371-04-3	305-971-7
838	Kohlenwasserstoffe, C16-32-, reich an Aromaten, durch Lösungsmittel extrahierte naphthenhaltige Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	95371-05-4	305-972-2
839	Kohlenwasserstoffe, C37-68-, entwachste entasphaltier- te mit Wasserstoff behandelte Vakuumdestillationsrück- stände, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	95371-07-6	305-974-3
840	Kohlenwasserstoffe, C37-65-, mit Wasserstoff behan- delte entasphaltierte Vakuumdestillationsrückstände, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	95371-08-7	305-975-9
841	Destillate (Erdöl), hydrogecrackte durch Lösungsmittel aufbereitete leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97488-73-8	307-010-7
842	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete hydrierte schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97488-74-9	307-011-2

843	Schmieröle (Erdöl), C18-27-, durch Lösungsmittel entwachste hydrogecrackte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97488-95-4	307-034-8
844	Kohlenwasserstoffe, C17-30-, mit Wasserstoff behandelt durch Lösungsmittel deasphaltiert offene Destillation Rückstand leichte Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97675-87-1	307-661-7
845	Kohlenwasserstoffe, C17-40-, mit Wasserstoff behandelte durch Lösungsmittel entwachster Destillationsrückstand, leichte Vakuumdestillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97722-06-0	307-755-8
846	Kohlenwasserstoffe, C13-27-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97722-09-3	307-758-4
847	Kohlenwasserstoffe, C14-29-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97722-10-6	307-760-5
848	Klaunenöl (Erdöl), kohlenstoffbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97862-76-5	308-126-0
849	Klaunenöl (Erdöl), kieselsäurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97862-77-6	308-127-6
850	Kohlenwasserstoffe, C27-42-, dearomatisiert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97862-81-2	308-131-8
851	Kohlenwasserstoffe, C17-30-, mit Wasserstoff behandelte Destillate, Leichtdestillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97862-82-3	308-132-3
852	Kohlenwasserstoffe, C27-45-, naphthenhaltige Vakuumdestillation, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97862-83-4	308-133-9
853	Kohlenwasserstoffe, C27-45-, dearomatisiert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97926-68-6	308-287-7
854	Kohlenwasserstoffe, C20-58-, mit-Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97926-70-0	308-289-8

855	Kohlenwasserstoffe, C27-42-, naphthenhaltig, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	97926-71-1	308-290-3
856	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-02-4	309-672-2
857	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Ton behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-03-5	309-673-8
858	Extrakte (Erdöl), leichte Vakuum, Gasöl Lösungsmittel, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-04-6	309-674-3
859	Extrakte (Erdöl), leichte Vakuum, Gasöl Lösungsmittel, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-05-7	309-675-9
860	Rückstandsöle (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, durch Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-37-5	309-710-8
861	Rückstandsöle (Erdöl), mit Ton behandelt, durch Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	100684-38-6	309-711-3
862	Schmieröle (Erdöl), C>25-, durch Lösungsmittel extrahiert, deasphaltiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	101316-69-2	309-874-0
863	Schmieröle (Erdöl), C17-32-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	101316-70-5	309-875-6
864	Schmieröle (Erdöl), C20-35-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	101316-71-6	309-876-1
865	Schmieröle (Erdöl), C24-50-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt	101316-72-7	309-877-7
866	Destillate (Erdöl), gesüsste mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64741-86-2	265-088-7

867	Gasöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64741-90-8	265-092-9
868	Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64741-91-9	265-093-4
869	Gasöle (Erdöl), säurebehandelte, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-12-7	265-112-6
870	Destillate (Erdöl), säurebehandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-13-8	265-113-1
871	Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-14-9	265-114-7
872	Gasöle (Erdöl), chemisch neutralisiert, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-29-6	265-129-9
873	Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-30-9	265-130-4
874	Destillate (Erdöl), tonbehandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-38-7	265-139-3
875	Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-46-7	265-148-2
876	Gasöle (Erdöl), hydrodesulfuriert, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-79-6	265-182-8

877	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-80-9	265-183-3
878	Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, hochsiedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	68477-29-2	270-719-4
879	Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, intermediär siedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	68477-30-5	270-721-5
880	Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, niedrigsiedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	68477-31-6	270-722-0
881	Alkane, C12-26-, verzweigt und linear, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	90622-53-0	292-454-3
882	Destillate (Erdöl), stark raffinierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	90640-93-0	292-615-8
883	Destillate (Erdöl), katalytische Reformier, schwer aromatisch Konzentrat, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	91995-34-5	295-294-2
884	Gasöle, paraffinhaltig, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	93924-33-5	300-227-8
885	Naphtha (Erdöl), durch Lösungsmittel gereinigt hydrodesulfuriert schwer, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97488-96-5	307-035-3

886	Kohlenwasserstoffe, C16-20- mit Wasserstoff behandeltes Mitteldestillat, leichte Destillate, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97675-85-9	307-659-6
887	Kohlenwasserstoffe, C12-20-, mit Wasserstoff behandelte paraffinhaltige, leichte Destillate, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97675-86-0	307-660-1
888	Kohlenwasserstoffe, C11-17-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97722-08-2	307-757-9
889	Gasöle, mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97862-78-7	308-128-1
890	Destillate (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelte leichte paraffinhaltige, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	100683-97-4	309-667-5
891	Destillate (Erdöl), intermediäre paraffinhaltige, mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	100683-98-5	309-668-0
892	Destillate (Erdöl), intermediäre paraffinhaltige, mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	100683-99-6	309-669-6
893	Schmierfette, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	74869-21-9	278-011-7
894	Paraffinkuchen (Erdöl), ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64742-61-6	265-165-5
895	Paraffinkuchen (Erdöl), säurebehandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	90669-77-5	292-659-8

896	Paraffinkuchen (Erdöl), tonbehandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	90669-78-6	292-660-3
897	Paraffinkuchen (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	92062-09-4	295-523-6
898	Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	92062-10-7	295-524-1
899	Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	92062-11-8	295-525-7
900	Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97863-04-2	308-155-9
901	Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97863-05-3	308-156-4
902	Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Kieselsäure behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97863-06-4	308-158-5
903	Paraffinkuchen (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	100684-49-9	309-723-9
904	Petrolatum, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	8009-03-8	232-373-2
905	Petrolatum (Erdöl), oxidiertes, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	64743-01-7	265-206-7

906	Petrolatum (Erdöl), mit Aluminiumoxid behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	85029-74-9	285-098-5
907	Petrolatum (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	92045-77-7	295-459-9
908	Petrolatum (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97862-97-0	308-149-6
909	Petrolatum (Erdöl), mit Kieselsäure behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	97862-98-1	308-150-1
910	Petrolatum (Erdöl), mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	100684-33-1	309-706-6
911	Destillate (Erdöl), leichte katalytisch gekrackte	64741-59-9	265-060-4
912	Destillate (Erdöl), mittlere katalytisch gekrackte	64741-60-2	265-062-5
913	Destillate (Erdöl), leichte thermisch gekrackte	64741-82-8	265-084-5
914	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte leichte katalytisch gekrackte	68333-25-5	269-781-5
915	Destillate (Erdöl), leichte dampfgekrackte Naphtha	68475-80-9	270-662-5
916	Destillate (Erdöl), gekrackte dampfgekrackte Erdöldestillate	68477-38-3	270-727-8
917	Gasöle (Erdöl), dampfgekrackte	68527-18-4	271-260-2
918	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte thermisch gekrackte mittlere	85116-53-6	285-505-6
919	Gasöle (Erdöl), thermisch gekrackt, hydrodesulfuriert	92045-29-9	295-411-7
920	Rückstände (Erdöl), hydrierte dampfgekrackte Naphtha	92062-00-5	295-514-7

921	Rückstände (Erdöl), dampfgecrackte Naphthadestillation	92062-04-9	295-517-3
922	Destillate (Erdöl), leichte katalytisch ge crackte, thermisch abgebaut	92201-60-0	295-991-1
923	Rückstände (Erdöl), dampfgecrackt Wärme-Soaker Naphtha	93763-85-0	297-905-8
924	Gasöle (Erdöl), leichte Vakuum, thermisch ge crackt hydrodesulfuriert	97926-59-5	308-278-8
925	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte mittlere Verkoker	101316-59-0	309-865-1
926	Destillate (Erdöl), schwere dampfge crackte	101631-14-5	309-939-3
927	Rückstände (Erdöl), offener Turm	64741-45-3	265-045-2
928	Gasöle (Erdöl), schwere Vakuum-	64741-57-7	265-058-3
929	Destillate (Erdöl), schwere katalytisch ge crackte	64741-61-3	265-063-0
930	Gereinigte Öle (Erdöl), katalytisch ge crackte	64741-62-4	265-064-6
931	Rückstände (Erdöl), katalytisch reformierte Fraktionator-	64741-67-9	265-069-3
932	Rückstände (Erdöl), hydroge crackte	64741-75-9	265-076-1
933	Rückstände (Erdöl), thermisch ge crackt	64741-80-6	265-081-9
934	Destillate (Erdöl), schwere thermisch ge crackte	64741-81-7	265-082-4
935	Gasöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte Vakuum-	64742-59-2	265-162-9
936	Rückstände (Erdöl), hydrodesulfurierte Offene-Turm-	64742-78-5	265-181-2
937	Gasöle (Erdöl), hydrodesulfurierte schwere Vakuum-	64742-86-5	265-189-6
938	Rückstände (Erdöl), dampfge crackte	64742-90-1	265-193-8
939	Rückstände (Erdöl), offene	68333-22-2	269-777-3
940	Gereinigte Öle (Erdöl), hydrodesulfurierte katalytisch ge crackte	68333-26-6	269-782-0
941	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte intermediäre katalytisch ge crackte	68333-27-7	269-783-6

942	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte schwere katalytisch gekrackte	68333-28-8	269-784-1
943	Brennöl, Öle aus Rückständen von Straight-run-Benzin, hochschwefelhaltig	68476-32-4	270-674-0
944	Brennöl, Rückstand	68476-33-5	270-675-6
945	Rückstände (Erdöl), katalytische Reformier Fraktionator Rückstandsdestillation	68478-13-7	270-792-2
946	Rückstände (Erdöl), schweres Kokereigasöl und Vakuumgasöl	68478-17-1	270-796-4
947	Rückstände (Erdöl), schwere Kokerei und leichte Vakuum	68512-61-8	270-983-0
948	Rückstände (Erdöl), leichte Vakuum	68512-62-9	270-984-6
949	Rückstände (Erdöl), dampfgekrackte leichte	68513-69-9	271-013-9
950	Brennöl, Nr. 6	68553-00-4	271-384-7
951	Rückstände (Erdöl), Topanlage, Schwefelgehalt niedrig	68607-30-7	271-763-7
952	Gasöle (Erdöl), schwere offene	68783-08-4	272-184-2
953	Rückstände (Erdöl), Kokswäscher, kondensierte Ring-Aromaten enthaltend	68783-13-1	272-187-9
954	Destillate (Erdöl), Erdölrückstände Vakuum	68955-27-1	273-263-4
955	Rückstände (Erdöl), dampfgekrackt, harzartig	68955-36-2	273-272-3
956	Destillate (Erdöl), intermediär Vakuum	70592-76-6	274-683-0
957	Destillate (Erdöl), leichte Vakuum	70592-77-7	274-684-6
958	Destillate (Erdöl), Vakuum	70592-78-8	274-685-1
959	Gasöle (Erdöl), hydrodesulfurierte Koker schwere Vakuum	85117-03-9	285-555-9
960	Rückstände (Erdöl), dampfgekrackt, Destillate	90669-75-3	292-657-7
961	Rückstände (Erdöl), Vakuum, leicht	90669-76-4	292-658-2
962	Brennöl, schwer, hochschwefelhaltig	92045-14-2	295-396-7

963	Rückstände (Erdöl), katalytisches Kracken	92061-97-7	295-511-0
964	Destillate (Erdöl), intermediäre katalytisch gekrackte, thermisch abgebaut	92201-59-7	295-990-6
965	Rückstandsöle (Erdöl)	93821-66-0	298-754-0
966	Rückstände, dampfgekrackt, thermisch behandelt	98219-64-8	308-733-0
967	Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte gesamte mittlere	101316-57-8	309-863-0
968	Destillate (Erdöl), leichte paraffinhaltige	64741-50-0	265-051-5
969	Destillate (Erdöl), schwere paraffinhaltige	64741-51-1	265-052-0
970	Destillate (Erdöl), leichte naphthenhaltige	64741-52-2	265-053-6
971	Destillate (Erdöl), schwere naphthenhaltige	64741-53-3	265-054-1
972	Destillate (Erdöl), säurebehandelte schwere naphthenhaltige	64742-18-3	265-117-3
973	Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte naphthenhaltige	64742-19-4	265-118-9
974	Destillate (Erdöl), säurebehandelte schwere paraffinhaltige	64742-20-7	265-119-4
975	Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte paraffinhaltige	64742-21-8	265-121-5
976	Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte schwere paraffinhaltige	64742-27-4	265-127-8
977	Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte leichte paraffinhaltige	64742-28-5	265-128-3
978	Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte schwere naphthenhaltige	64742-34-3	265-135-1
979	Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte leichte naphthenhaltige	64742-35-4	265-136-7
980	Extrakte (Erdöl), leichte naphthenhaltige Destillat-Lösungsmittel	64742-03-6	265-102-1
981	Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillat-Lösungsmittel	64742-04-7	265-103-7

982	Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillat-Lösungsmittel	64742-05-8	265-104-2
983	Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillat-Lösungsmittel	64742-11-6	265-111-0
984	Extrakte (Erdöl), leichtes Vakuum Gasöl Lösungsmittel	91995-78-7	295-341-7
985	Kohlenwasserstoffe, C26-55-, reich an Aromaten	97722-04-8	307-753-7
986	Dinatrium-3,3'-[[1,1'-biphenyl]-4,4''-diylbis(azo)]bis(4-aminonaphthalin-1-sulfonat)	573-58-0	209-358-4
987	Dinatrium 4-amino-3-[[4'-[(2,4-diaminophenyl)azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-5-hydroxy-6-(phenylazo)naphthalen-2,7-disulfonat	1937-37-7	217-710-3
988	Tetranatrium 3,3'-[[1,1'-biphenyl]-4,4'-diylbis(azo)]bis[5-amino-4-hydroxynaphthalen-2,7-disulfonat]	2602-46-2	220-012-1
989	4-o-Tolylazo-o-toluidin	97-56-3	202-591-2
990	4-Aminoazobenzol	60-09-3	200-453-6
991	Dinatrium-[5-[[4'-[[2,6-dihydroxy-3-[(2-hydroxy-5-sulfophenyl)azo]phenyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]salicylato(4-)]cuprat(2-)	16071-86-6	240-221-1
992	Resorcinoldiglycidylether	101-90-6	202-987-5
993	1,3-Diphenylguanidin	102-06-7	203-002-1
994	Heptachlorepoxid	1024-57-3	213-831-0
995	4-Nitrosophenol	104-91-6	203-251-6
996	Carbendazim	10605-21-7	234-232-0
997	Allylglycidylether	106-92-3	203-442-4
998	Chloracetaldehyd	107-20-0	203-472-8
999	Hexan	110-54-3	203-777-6
1000	-(2-Methoxyethoxy)ethanol (Diethylenglycolmonomethylether; DEGME)	111-77-3	203-906-6

1001	(+/-) 2-(2,4-Dichlorphenyl)-3-(1H-1,2,4-triazol-1-yl)propyl-1,1,2,2-tetrafluorethylether (Tetraconazol - ISO)	112281-77-3	407-760-6
1002	4-[4-(1,3-Dihydroxyprop-2-yl)phenylamino]-1,8-dihydroxy-5-nitroanthrachinon	114565-66-1	406-057-1
1003	5,6,12,13-Tetrachloranthra(2,1,9-def:6,5,10-d'e'f')diisochinolin-1,3,8,10(2H,9H)-tetron	115662-06-1	405-100-1
1004	Tris(2-chlorethyl)phosphat	115-96-8	204-118-5
1005	4'-Ethoxy-2-benzimidazol-anilid	120187-29-3	407-600-5
1006	Nickeldihydroxid	12054-48-7	235-008-5
1007	N,N-Dimethylanilin	121-69-7	204-493-5
1008	Simazin	122-34-9	204-535-2
1009	Bis(cyclopenta-1,3-dienid,bis(2,6-difluor-3-(1H-pyrrol-1-yl)phenolid)titan(IV)	125051-32-3	412-000-1
1010	N,N,N',N'-Tetraglycidyl-4,4'-diamino-3,3'-diethyldiphenylmethan	130728-76-6	410-060-3
1011	Divanadiumpentaoxid	1314-62-1	215-239-8
1012	Pentachlorphenol und seine Alkalisalze	87-86-5/131-52-2/7778-73-6	201-778-6/205-025-2/231-911-3
1013	Phosphamidon (CAS-Nr. 13171-21-6)	13171-21-6	236-116-5
1014	N-(Trichlormethylthio)phthalimid (Folpet - ISO)	133-07-3	205-088-6
1015	N-2-Naphthylanilin	135-88-6	205-223-9
1016	Ziram	137-30-4	205-288-3
1017	1-Brom-3,4,5-trifluorbenzol	138526-69-9	418-480-9
1018	Propazin	139-40-2	205-359-9
1019	3-(4-Chlorphenyl)-1,1-dimethyluroniumtrichloracetat; Monuron-TCA	140-41-0	006-043-00-1

1020	Isoxaflutole	141112-29-0	606-054-00-7
1021	Kresoxim-methyl	143390-89-0	607-310-00-0
1022	Chlordecon	143-50-0	205-601-3
1023	9-Vinylcarbazol	1484-13-5	216-055-0
1024	2-Ethylhexansäure	149-57-5	205-743-6
1025	Monuron	150-68-5	205-766-1
1026	Morpholin-4-carbonylchlorid	15159-40-7	239-213-0
1027	Daminozid	1596-84-5	216-485-9
1028	Alachlor (ISO)	15972-60-8	240-110-8
1029	Reaktionsprodukt aus Tetra- kis(hydroxymethyl)phosphoniumchlorid mit Harnstoff und destilliertem hydriertem C16-18- Talgalkylamin	166242-53-1	422-720-8
1030	Ioxynil und Ioxyniloctanoat (ISO)	1689-83-4/ 3861-47-0	216-881-1/ 223-375-4
1031	Bromoxynil (ISO) 3,5-Dibrom-4- hydroxybenzotrinitril und Bromoxynil-Heptanoat (ISO)	1689-84-5/ 56634-95-8	216-882-7/ 260-300-4
1032	2,6-Dibrom-4-cyanphenyloctanoat	1689-99-2	216-885-3
1033	(moved or deleted)		
1034	5-Chlor-1,3-dihydro-2H-indol-2-on	17630-75-0	412-200-9
1035	Benomyl	17804-35-2	241-775-7
1036	Chlorothalonil	1897-45-6	217-588-1
1037	N'-(4-Chlor-o-tolyl)-N,N- dimethylformamidinmonohydrochlorid	19750-95-9	243-269-1
1038	4,4'-Methylenbis(2-ethylanilin)	19900-65-3	243-420-1
1039	Valinamid	20108-78-5	402-840-7

1040	[(p-Tolyloxy)methyl]oxiran	2186-24-5	218-574-8
1041	[(m-Tolyloxy)methyl]oxiran	2186-25-6	218-575-3
1042	2,3-Epoxypropyl-o-tolyether	2210-79-9	218-645-3
1043	[(Tolyloxy)methyl]oxiran, Kresylglycidylether [4]	26447-14-3	247-711-4
1044	Di-allat	2303-16-4	218-961-1
1045	Benzyl-2,4-dibrombutanoat	23085-60-1	420-710-8
1046	Trifluoriodmethan	2314-97-8	219-014-5
1047	Thiophanat-methyl	23564-05-8	245-740-7
1048	Dodecachlorpentacyclo[5.2.1.02,603,905,8]decan (Mirex)	2385-85-5	219-196-6
1049	Propyzamid	23950-58-5	245-951-4
1050	Butylglycidylether	2426-08-6	219-376-4
1051	2,3,4-Trichlorbut-1-en	2431-50-7	219-397-9
1052	Chinomethionat	2439-01-2	219-455-3
1053	(R)- α -Phenylethylammonium-(-)-(1R,2S)-(1,2-epoxypropyl)phosphonatmonohydrat	25383-07-7	418-570-8
1054	5-Ethoxy-3-trichlormethyl-1,2,4-thiadiazol (Etri-diazol - ISO)	2593-15-9	219-991-8
1055	Disperse Yellow 3	2832-40-8	220-600-8
1056	1,2,4-Triazol	288-88-0	206-022-9
1057	Aldrin (ISO)	309-00-2	206-215-8
1058	Diuron (ISO)	330-54-1	206-354-4
1059	Linuron (ISO)	330-55-2	206-356-5
1060	Nickelcarbonat	3333-67-3	222-068-2
1061	3-(4-Isopropylphenyl)-1,1-dimethylharnstoff (Isoproturon - ISO)	34123-59-6	251-835-4

1062	Iprodion	36734-19-7	253-178-9
1063	(moved or deleted)		
1064	1-(4-Fluor-5-hydroxymethyl-tetrahydrofuran-2-yl)-1H-pyrimidin-2,4-dion	41107-56-6	415-360-8
1065	Crotonaldehyd	4170-30-3	224-030-0
1066	Hexahydrocyclopenta[c]pyrrol-1-(1H)-ammonium-N-ethoxycarbonyl-N-(p-tolylsulfonyl)azanid		418-350-1
1067	4,4'-Carbonimidoylbis[N,N-dimethylanilin] und seine Salze	492-80-8	207-762-5
1068	DNOC; 2-Methyl-4,6-dinitro-phenol (ISO)	534-52-1	208-601-1
1069	p-Toluidiniumchlorid	540-23-8	208-740-8
1070	p-Toluidinsulfat (1:1)	540-25-0	208-741-3
1071	2-(4-tert-Butylphenyl)ethanol	5406-86-0	410-020-5
1072	Fenthion	55-38-9	200-231-9
1073	Chlordan, rein	57-74-9	200-349-0
1074	Hexan-2-on- (Methylbutylketon)	591-78-6	209-731-1
1075	Fenarimol	60168-88-9	262-095-7
1076	Acetamid	60-35-5	200-473-5
1077	N-Cyclohexyl-N-methoxy-2,5-dimethyl-3-furamid (Furmecyclo - ISO)	60568-05-0	262-302-0
1078	Dieldrin	60-57-1	200-484-5
1079	4,4'-Isobutylethylidendiphenol	6807-17-6	401-720-1
1080	Chlordimeform	6164-98-3	228-200-5
1081	Amitrol	61-82-5	200-521-5
1082	Carbaryl	63-25-2	200-555-0
1083	Destillate (Erdöl), leichte hydrogekrackte	64741-77-1	265-078-2

1084	1-Ethyl-1-methylmorpholiniumbromid	65756-41-4	612-182-00-4
1085	(3-Chlorphenyl)-(4-methoxy-3-nitrophenyl)methanon	66938-41-8	423-290-4
1086	Brennstoffe, Diesel-, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist	68334-30-5	269-822-7
1087	Brennöl, Nr. 2	68476-30-2	270-671-4
1088	Brennöl, Nr. 4	68476-31-3	270-673-5
1089	Brennöl, Diesel, Nr. 2	68476-34-6	270-676-1
1090	2,2-Dibrom-2-nitroethanol	69094-18-4	412-380-9
1091	1-Ethyl-1-methylpyrrolidiniumbromid	69227-51-6	612-183-00-X
1092	Monocrotophos	6923-22-4	230-042-7
1093	Nickel	7440-02-0	231-111-4
1094	Brommethan (Methylbromid - ISO)	74-83-9	200-813-2
1095	Chlormethan (Methylchlorid)	74-87-3	200-817-4
1096	Iodmethan (Methyliodid)	74-88-4	200-819-5
1097	Bromethan (Ethylbromid)	74-96-4	200-825-8
1098	Heptachlor	76-44-8	200-962-3
1099	Fentinhydroxid	76-87-9	200-990-6
1100	Nickelsulfat	7786-81-4	232-104-9
1101	3,5,5-Trimethylcyclohex-2-enon (Isophoron)	78-59-1	201-126-0
1102	2,3-Dichlorpropen	78-88-6	201-153-8
1103	Fluazifop-P-butyl (ISO)	79241-46-6	607-305-00-3
1104	(S)-2,3-Dihydro-1H-indol-2-carbonsäure	79815-20-6	410-860-2

1105	Toxaphen	8001-35-2	232-283-3
1106	(4-Hydrazinophenyl)-N-methylmethansulfonamidhydrochlorid	81880-96-8	406-090-1
1107	CI Solvent Yellow 14; 1-Phenylazo-2-naphthol	842-07-9	212-668-2
1108	Chlozolate	84332-86-5	282-714-4
1109	Alkane, C10-13-, Monochlor-	85535-84-8	287-476-5
1110	(moved or deleted)		
1111	2,4,6-Trichlorphenol	88-06-2	201-795-9
1112	Diethylcarbamoylchlorid	88-10-8	201-798-5
1113	1-Vinyl-2-pyrrolidon	88-12-0	201-800-4
1114	Myclobutanil (ISO)	88671-89-0	410-400-0
1115	Fentinacetat	900-95-8	212-984-0
1116	Biphenyl-2-ylamin	90-41-5	201-990-9
1117	trans-4-Cyclohexyl-L-prolinmonohydrochlorid	90657-55-9	419-160-1
1118	2-Methyl-m-phenylendiisocyanat (2,6-Diisocyanattoluol)	91-08-7	202-039-0
1119	4-Methyl-m-phenylendiisocyanat (2,4-Diisocyanattoluol)	584-84-9	209-544-5
1120	m-Tolyldiisocyanat (Toluoldiisocyanat)	26471-62-5	247-722-4
1121	Brennstoffe, Düsenflugzeug, Kohle Lösungsmittelextraktion, hydrogecrackte hydrierte	94114-58-6	302-694-3
1122	Brennstoffe, Diesel, Kohle Lösungsmittelextraktion, hydrogecrackte hydrierte	94114-59-7	302-695-9
1123	Pech, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	61789-60-4	263-072-4
1124	2-Butanonoxim	96-29-7	202-496-6

1125	Kohlenwasserstoffe, C16-20-, durch Lösungsmittel entwachst hydrogecrackt paraffinhaltig Destillationsrückstand	97675-88-2	307-662-2
1126	α,α -Dichlortoluol	98-87-3	202-709-2
1127	Mineralwolle, mit Ausnahme der namentlich in diesem Anhang bezeichneten; [Künstlich hergestellte ungerichtete glasartige (Silikat-)Fasern mit einem Anteil an Alkali- und Erdalkalimetalloxiden (Na ₂ O + K ₂ O + CaO + MgO + BaO) von mehr als 18 Gew.-%]		
1128	Reaktionsprodukt aus Acetophenon, Formaldehyd, Cyclohexylamin, Methanol und Essigsäure		406-230-1
1129	(moved or deleted)		
1130	(moved or deleted)		
1131	Trinatriumbis (7-acetamido-2-(4-nitro-2-oxidophenylazo)-3-sulfonato-1-naphtholato)chromat(1-)		400-810-8
1132	Gemisch aus: 4-Allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-[3-[6-[3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl]-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy]-2-hydroxypropyl]-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy-2-hydroxypropyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl)-2-(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-(3-(6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)-2-hydroxypropyl)-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl)-2-(2,3-epoxypropyl)phenol		417-470-1
1133	Costuswurzelöl (Saussurea lappa Clarke) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	8023-88-9	
1134	7-Ethoxy-4-Methylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	87-05-8	201-721-5
1135	Hexahydrocumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	700-82-3	211-851-4

1136	Absonderung von Myroxylon pereirae (Royle) Klotzsch (Perubalsam, roh) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff	8007-00-9	232-352-8
1137	Isobutylnitrit	542-56-2	208-819-7
1138	Isopren (stabilisiert); (2-Methyl-1,3-butadien)	78-79-5	201-143-3
1139	1-Brompropan; n-Propylbromid	106-94-5	203-445-0
1140	Chloropren (stabilisiert); (2-Chlor-1,3-butadien)	126-99-8	204-818-0
1141	1,2,3-Trichlorpropan	96-18-4	202-486-1
1142	Dimethylglykol (EGDME)	110-71-4	203-794-9
1143	Dinocap (ISO)	39300-45-3	254-408-0
1144	Diaminotoluol, technisches Gemisch aus (4-Methyl-m-phenylendiamin) ¹¹ und (2-Methyl-m-phenylendiamin) ¹² Methylphenylendiamin	25376-45-8	246-910-3
1145	p-Chlorbenzotrithlorid	5216-25-1	226-009-1
1146	Diphenylether, Octabromderivat	32536-52-0	251-087-9
1147	1,2-Bis(2-methoxyethoxy)ethan; Triethylenglycol-Dimethylether (TEGDME)	112-49-2	203-977-3
1148	Tetrahydrothiopyran-3-carboxaldehyd	61571-06-0	407-330-8
1149	4,4'-Bis(dimethylamino)benzophenon (Michlers Keton)	90-94-8	202-027-5
1150	(S)-Oxiranmethanol, 4-Methylbenzol-sulfonat	70987-78-9	417-210-7
1151	1,2-Benzoldicarbonsäure, Dipentylester, verzweigt und linear [1] n-Pentyl-isopentylphthalat [2] Di-n-pentylphthalat [3] Diisopentylphthalat [4]	84777-06-0 [1] [2] 131-18-0 [3] 605-50-5 [4]	284-032-2 205-017-9 210-088-4
1152	Benzylbutylphthalat (BBP)	85-68-7	201-622-7

¹¹ Zu dem Einzelbestandteil, siehe Anhang 2 Nummer 364.

¹² Zu dem Einzelbestandteil, siehe Anhang 2 Nummer 413.

1153	1,2-Benzoldicarbonsäure, Di-C7-11, verzweigte und lineare Alkylester	68515-42-4	271-084-6
1154	Gemisch aus: Dinatrium-4-(3-ethoxycarbonyl-4-(5-(3-ethoxycarbonyl-5-hydroxy-1-(4-sulfonatophenyl)pyrazol-4-yl)penta-2,4-dienyliden)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzolsulfonat und Trinatrium-4-(3-ethoxycarbonyl-4-(5-(3-ethoxycarbonyl-5-oxido-1-(4-sulfonatophenyl)pyrazol-4-yl)penta-2,4-dienyliden)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzolsulfonat		402-660-9
1155	(Methylenbis(4,1-phenylenazo-(1-(3-(dimethylamino)propyl)-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxopyridin-5,3-diyll))-1,1'-dipyridiniumdichlorid-dihydrochlorid		401-500-5
1156	2-[2-Hydroxy-3-(2-chlorphenyl)-carbamoyl-1-naphthylazo]-7-[2-hydroxy-3-(3-methylphenyl)-carbamoyl-1-naphthylazo]fluoren-9-on		420-580-2
1157	Azafenidin	68049-83-2	
1158	2,4,5-Trimethylanilin [1] 2,4,5-Trimethylanilin-Hydrochlorid [2]	137-17-7 [1] 21436-97-5 [2]	205-282-0
1159	4,4'-Thiodianilin [1] und seine Salze	139-65-1	205-370-9
1160	4,4'-Oxydianilin (p-Aminophenylether) und seine Salze	101-80-4	202-977-0
1161	N,N,N',N'-Tetramethyl-4,4'-methylendianilin	101-61-1	202-959-2
1162	6-Methoxy-m-toluidin; (p-Cresidin)	120-71-8	204-419-1
1163	3-Ethyl-2-methyl-2-(3-methylbutyl)-1,3-oxazolidin	143860-04-2	421-150-7
1164	Gemisch aus: 1,3,5-Tris-(3-aminomethylphenyl)-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trion und einem Oligomerenmisch aus 3,5-Bis(3-aminomethylphenyl)-1-poly[3,5-bis(3-aminomethylphenyl)-2,4,6-trioxo-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-1-yl]-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trion		421-550-1
1165	2-Nitrotoluol	88-72-2	201-853-3

1166	Tributylphosphat	126-73-8	204-800-2
1167	Naphthalin	91-20-3	202-049-5
1168	Nonylphenol [1] 4-Nonylphenol, verzweigt [2]	25154-52-3 [1] 84852-15-3 [2]	246-672-0
1169	1,1,2-Trichlorethan	79-00-5	201-166-9
1170	(moved or deleted)		
1171	(moved or deleted)		
1172	Allylchlorid; (3-Chlorpropen)	107-05-1	203-457-6
1173	1,4-Dichlorbenzol; (p-Dichlorbenzol)	106-46-7	203-400-5
1174	Bis(2-chlorethyl)ether	111-44-4	203-870-1
1175	Phenol	108-95-2	203-632-7
1176	Bisphenol A (4,4'-Isopropylidendiphenol)	80-05-7	201-245-8
1177	Trioxymethylen (1,3,5-Trioxan)	110-88-3	203-812-5
1178	Propargit (ISO)	2312-35-8	219-006-1
1179	1-Chlor-4-nitrobenzol	100-00-5	202-809-6
1180	Molinat (ISO)	2212-67-1	218-661-0
1181	Fenpropimorph (ISO)	67564-91-4	266-719-9
1182	(moved or deleted)		
1183	Methylisocyanat	624-83-9	210-866-3
1184	N,N-Dimethylanilinium- tetrakis(pentafluorphenyl)borat	118612-00-3	422-050-6
1185	O,O'-(Ethenylmethylsilylen)-di[(4-methylpentan- 2-on)oxim]		421-870-1

1186	2:1 Gemisch aus: 4-(7-Hydroxy-2,4,4-trimethyl-2-chromanyl)resorcinol-4-yl-tris(6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalin-1-sulfonat) und 4-(7-Hydroxy-2,4,4-trimethyl-2-chromanyl)resorcinol-bis(6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalin-1-sulfonat)	140698-96-0	414-770-4
1187	Gemisch aus dem Reaktionsprodukt aus 4,4'-Methylenbis[2-(4-hydroxybenzyl)-3,6-dimethylphenol] und 6-Diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalinsulfonat (1:2) und dem Reaktionsprodukt aus 4,4'-Methylenbis[2-(4-hydroxybenzyl)-3,6-dimethylphenol] und 6-Diazo-5,6-dihydro-5-oxo-naphthalinsulfonat (1:3)		417-980-4
1188	Malachitgrün Hydrochlorid [1] Malachitgrün Oxalat [2]	569-64-2 [1] 18015-76-4 [2]	209-322-8 241-922-5
1189	1-(4-Chlorphenyl)-4,4-dimethyl-3-(1,2,4-triazol-1-ylmethyl)pentan-3-ol	107534-96-3	403-640-2
1190	5-(3-Butyryl-2,4,6-trimethylphenyl)-2-[1-(ethoxyimino)propyl]-3-hydroxycyclohex-2-en-1-on	138164-12-2	414-790-3
1191	trans-4-Phenyl-L-prolin	96314-26-0	416-020-1
1192	(moved or deleted)		
1193	Gemisch aus: 5-[(4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyl)azo]-2,5-diethoxyphenyl)azo]-2-[(3-phosphonophenyl)azo]benzoesäure und 5-[(4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyl)azo]-2,5-diethoxyphenyl)azo]-3-[(3-phosphonophenyl)azo]benzoesäure	163879-69-4	418-230-9
1194	2-{4-(2-Ammoniopropylamino)-6-[4-hydroxy-3-(5-methyl-2-methoxy-4-sulfamoylphenylazo)-2-sulfonatnaphth-7-ylamino]-1,3,5-triazin-2-ylamino}-2-aminopropylhydroformiat		424-260-3
1195	5-Nitro-o-toluidin [1] 5-Nitro-o-toluidin-Hydrochlorid [2]	99-55-8 [1] 51085-52-0 [2]	202-765-8 256-960-8
1196	1-(1-Naphthylmethyl)quinolinium-chlorid	65322-65-8	406-220-7

1197	(R)-5-Brom-3-(1-methyl-2-pyrrolidinyl-methyl)-1H-indol	143322-57-0	422-390-5
1198	Pymetrozin (ISO)	123312-89-0	613-202-00-4
1199	Oxadiargyl (ISO)	39807-15-3	254-637-6
1200	Chlortoluron (3-(3-Chlor-p-tolyl)-1,1-dimethylharnstoff)	15545-48-9	239-592-2
1201	N-[2-(3-Acetyl-5-nitrothiophen-2-ylazo)-5-diethylaminophenyl]-acetamid		416-860-9
1202	1,3-Bis(vinylsulfonylacetamido)-propan	93629-90-4	428-350-3
1203	p-Phenetidin (4-Ethoxyanilin)	156-43-4	205-855-5
1204	m-Phenylendiamin und seine Salze	108-45-2	203-584-7
1205	Rückstände (Kohlenteer), Kreosotöldestillation, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	92061-93-3	295-506-3
1206	Kreosotöl, Acenaphthenfraktion, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	90640-84-9	292-605-3
1207	Kreosotöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	61789-28-4	263-047-8
1208	Kreosot, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	8001-58-9	232-287-5
1209	Kreosotöl, hoch siedendes Destillat, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	70321-79-8	274-565-9
1210	Extraktrückstände (Kohle), Kreosotölsäure, Waschölextraktrückstand falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	122384-77-4	310-189-4
1211	Kreosotöl, niedrig siedendes Destillat, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt	70321-80-1	274-566-4
1212	6-Methoxypyridin-2,3-diamindihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	94166-62-8	303-358-9
1213	Naphthalin-2,3-diol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	92-44-4	202-156-7

1214	2,4-Benzotriamin, N-Phenyl bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	136-17-4	
1215	Pyridin, 3,5-Diamino-2,6-bis(2-Hydroxyethoxy)-, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	117907-42-3	
1216	Phenol, 4-Amino-2-Methoxymethyl-, Hydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	135043-65-1/ 29785-47-5	
1217	H-Pyrazol, 4,5-Diamino-1-Methyl, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	20055-01-0/ 21616-59-1	
1218	H-Pyrazol-4,5-diamin, 1-[(4-Chlorophenyl)methyl]-Sulfat (2:1) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	163183-00-4	
1219	2-Amino-4-chlorphenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	95-85-2	202-458-9
1220	4-Hydroxyindol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2380-94-1	219-177-2
1221	1,4-Benzoldiamin, 2-Methoxy-5-methyl-, Dihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	56496-88-9	
1222	Phenol, 5-Amino-4-fluoro-2-methyl-, Sulfat (2:1) (Salz) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	163183-01-5	
1223	3-Diethylaminophenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	91-68-9 / 68239-84-9	202-090-9 / 269-478-8
1224	2,6-Pyridindiamin, N,N-Dimethyl-, Mono- (oder Di-) Hydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln		
1225	N-Cyclopentyl-m-Aminophenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	104903-49-3	
1226	N-(2-Methoxyethyl)benzol-1,4-diamindihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	72584-59-9 / 66566-48-1	276-723-2
1227	1,3-Benzoldiamin, 4-Ethoxy-6-methyl und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	113715-25-6	

1228	Naphthalin-1,7-diol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	575-38-2	209-383-0
1229	3,4-Diaminobenzoesäure bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	619-05-6	210-577-2
1230	Phenol, 2-Aminomethyl-4-Amino-, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	79352-72-0	
1231	Solvent Red 1 (CI 12150) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1229-55-6	214-968-9
1232	Acid Orange 24 (CI 20170) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1320-07-6	215-296-9
1233	Acid Red 73 (CI 27290) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	5413-75-2	226-502-1
1234	PEG-3,2',2'-di-p-Phenylendiamin	144644-13-3	
1235	6-Nitro-o-Toluidin	570-24-1	209-329-6
1236	HC Yellow No 11	73388-54-2	
1237	HC Orange No 3	81612-54-6	
1238	HC Green No 1	52136-25-1	257-687-7
1239	HC Red No 8 und seine Salze	97404-14-3 / 13556-29-1	- / 306-778- 0
1240	Tetrahydro-6-Nitrochinoxalin und seine Salze	158006-54-3 / 41959-35-7 / 73855-45-5	
1241	Disperse Red 15, ausser als Verunreinigung in Disperse Violet 1	116-85-8	204-163-0
1242	4-Amino-3-Fluorphenol	399-95-1	402-230-0
1243	N,N'-Dihexadecyl-N,N'-bis(2-Hydroxyethyl)Propandiamid Bishydroxyethyl Biscetyl Malonamid	149591-38-8	422-560-9
1244	1-Methyl-2,4,5-trihydroxybenzol (CAS-Nr. 1124-09-0) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1124-09-0	214-390-7

1245	2,6-Dihydroxy-4-methylpyridin (CAS-Nr. 4664-16-8) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4664-16-8	225-108-7
1246	5-Hydroxy-1,4-benzodioxan und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	10288-36-5	233-639-0
1247	3,4-Methylenedioxyphenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	533-31-3	208-561-5
1248	3,4-(Methylenedioxy)anilin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	14268-66-7	238-161-6
1249	Hydroxypyridinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	822-89-9	212-506-0
1250	3-Nitro-4-aminophenoxyethanol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	50982-74-6	
1251	2-Methoxy-4-nitrophenol (4-Nitroguaiacol) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3251-56-7	221-839-0
1252	CI Acid Black 131 und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	12219-01-1	
1253	1,3,5-Trihydroxybenzol (Phloroglucinol) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	108-73-6	203-611-2
1254	1,2,4-Benzotriacetat und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	613-03-6	210-327-2
1255	Ethanol, 2,2'-Iminobis-, Reaktionsprodukte mit Epichlorohydrin und 2-Nitro-1,4-benzoldiamin (HC Blue No. 5) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	68478-64-8 / 158571-58-5	
1256	N-Methyl-1,4-diaminoantraquinon, Reaktionsprodukte mit Epichlorohydrin und Monoethanolamin, (HC Blue No. 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	158571-57-4	
1257	4-Aminobenzolsulfonsäure (Sulfanilsäure) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	121-57-3 / 515-74-2	204-482-5 / 208-208-5

1258	3,3'-(Sulfonylbis(2-nitro-4,1-phenylen)imino)bis(6-(phenylamino))benzolsulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6373-79-1	228-922-0
1259	3(oder5)-((4-(Benzylmethylamino)phenyl)azo)-1,2-(oder1,4)-dimethyl-1H-1,2,4-triazol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	89959-98-8 / 12221-69-1	289-660-0
1260	2,2'-((3-Chlor-4-((2,6-dichlor-4-nitrophenyl)azo)phenyl)imino)bisethanol (Disperse Brown 1) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	12255-64-8	245-604-7
1261	Benzothiazol, 2-[[4-[Ethyl(2-hydroxyethyl)amino]phenyl]azo]-6-methoxy-3-methyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	12270-13-2	235-546-0
1262	2-[[4-Chlor-2-nitrophenyl]azo]-N-(2-methoxyphenyl)-3-oxobutanamid (Pigment Yellow 73) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	13515-40-7	236-852-7
1263	2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-N-phenylbutanamid] (Pigment Yellow 12) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6358-85-6	228-787-8
1264	2,2'-(1,2-Ethendiyl)bis[5-((4-ethoxyphenyl)azo)benzolsulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2870-32-8	220-698-2
1265	2,3-Dihydro-2,2-dimethyl-6-[(4-(phenylazo)-1-naphthalenyl)azo]-1H-pyrimidin (Solvent Black 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4197-25-5	224-087-1
1266	3(oder5)-[[4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfonato-2-naphthyl)azo]-1-naphthyl]azo]salizylsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3442-21-5 / 34977-63-4	222-351-0 / 252-305-5
1267	2-Naphthalensulfonsäure, 7-(Benzoylamino)-4-hydroxy-3-[[4-[(4-sulfophenyl)azo]phenyl]azo]-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2610-11-9	220-028-9

1268	(μ -((7,7'-Iminobis(4-hydroxy-3-((2-hydroxy-5-(N-methylsulfamoyl)phenyl)azo)naphthalen-2-sulphonato))(6-))dicuprat(2-) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	37279-54-2	253-441-8
1269	3-[(4-(Acetylamino)phenyl)azo]-4-hydroxy-7-[[[5-hydroxy-6-(phenylazo)-7-sulfo-2-naphthalenyl]amino]carbonyl]amino]-2-naphthalensulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3441-14-3	222-348-4
1270	2-Naphthalensulfonsäure, 7,7'-(Carbonyldiimino)bis(4-hydroxy-3-[[2-sulfo-4-[(4-sulfofophenyl)azo]phenyl]azo]-, (CAS-Nr. 25188-41-4) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2610-10-8 / 25188-41-4	220-027-3
1271	Ethanamin, N-(4-[Bis[4-(diethylamino)phenyl]methylen]-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2390-59-2	219-231-5
1272	3H-Indol, 2-[[4-(4-Methoxyphenyl)methylhydrazone]methyl]-1,3,3-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	54060-92-3	258-946-7
1273	3H-Indol, 2-(2-((2,4-Dimethoxyphenyl)amino)ethenyl)-1,3,3-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4208-80-4	224-132-5
1274	Nigrosin, spirituslöslich (Solvent Black 5), bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	11099-03-9	
1275	Phenoxazin-5-ium, 3,7-Bis(diethylamino)-, (CAS-Nr. 47367-75-9) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	47367-75-9 / 33203-82-6	251-403-5
1276	Benzo[a]phenoxazin-7-ium, 9-(Dimethylamino)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	7057-57-0 / 966-62-1	230-338-6 / 213-524-1
1277	6-Amino-2-(2,4-dimethylphenyl)-1H-benz[de]isoquinolin-1,3(2H)-dion (Solvent Yellow 44) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2478-20-8	219-607-9

1278	1-Amino-4-[[4-[(dimethylamino)methyl]phenyl]amino]anthraquinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	67905-56-0 / 12217-43-5	267-677-4 / 235-398-7
1279	Laccaic Acid (CI Natural Red 25) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	60687-93-6	
1280	Benzolsulfonsäure, 5-[(2,4-Dinitrophenyl)amino]-2-(phenylamino)-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6373-74-6 / 15347-52-1	228-921-5 / 239-377-3
1281	4-[(4-Nitrophenyl)azo]anilin (Disperse Orange 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	730-40-5 / 70170-61-5	211-984-8
1282	4-Nitro-m-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	5131-58-8	225-876-3
1283	1-Amino-4-(methylamino)-9,10-anthracendion (Disperse Violet 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1220-94-6	214-944-8
1284	N-Methyl-3-nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2973-21-9	221-014-5
1285	N1-(2-Hydroxyethyl)-4-nitro-o-phenylendiamin (HC Yellow No. 5) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	56932-44-6	260-450-0
1286	N1-(Tris(hydroxymethyl)methyl-4-nitro-1,2-phenylendiamin (HC Yellow No. 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	56932-45-7	260-451-6
1287	2-Nitro-N-hydroxyethyl-p-anisidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	57524-53-5	
1288	N,N'-Dimethyl-N-hydroxyethyl-3-nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	10228-03-2	233-549-1
1289	3-(N-Methyl-N-(4-methylamino-3-nitrophenyl)amino)propan-1,2-diol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	93633-79-5	403-440-5

1290	4-Ethylamino-3-nitrobenzoesäure (N-Ethyl-3-Nitro PABA) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2788-74-1	412-090-2
1291	(8-[(4-Amino-2-nitrophenyl)azo]-7-hydroxy-2-naphthyl)trimethylammonium und seine Salze, ausser Basic Red 118 (CAS-Nr. 71134-97-9) als Verunreinigung in Basic Brown 17, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	71134-97-9	275-216-3
1292	5-((4-(Dimethylamino)phenyl)azo)-1,4-dimethyl-1H-1,2,4-triazol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	12221-52-2	
1293	m-Phenylendiamin, 4-(Phenylazo)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	495-54-5	207-803-7
1294	1,3-Benzoldiamin, 4-Methyl-6-(phenylazo)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4438-16-8	224-654-3
1295	2,7-Naphthalendisulfonsäure, 5-(Acetylamino)-4-hydroxy-3-((2-methylphenyl)azo)-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6441-93-6	229-231-7
1296	4,4'-[(4-Methyl-1,3-phenylen)bis(azo)]bis[6-methyl-1,3-benzoldiamin] (Basic Brown 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4482-25-1	224-764-1
1297	Benzolamin, 3-[[4-[[Diamino(phenylazo)phenyl]azo]-2-methylphenyl]azo]-N,N,N-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	83803-99-0	280-920-9
1298	Benzolamin, 3-[[4-[[Diamino(phenylazo)phenyl]azo]-1-naphthalenyl]azo]-N,N,N-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	83803-98-9	280-919-3
1299	Ethanamin, N-[4-[(4-(Diethylamino)phenyl)phenylmetylen]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	633-03-4	211-190-1

1300	9,10-Anthracendion, 1-[(2-Hydroxyethyl)amino]-4-(methylamino)-, und seine Derivate und Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2475-46-9 / 86722-66-9	219-604-2 / 289-276-3
1301	1,4-Diamino-2-methoxy-9,10-anthracendion (Disperse Red 11) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2872-48-2	220-703-8
1302	1,4-Dihydroxy-5,8-bis[(2-hydroxyethyl)amino]anthraquinon (Disperse Blue 7) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3179-90-6	221-666-0
1303	1-[(3-Aminopropyl)amino]-4-(methylamino)anthraquinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	22366-99-0	244-938-0
1304	N-[6-[(2-Chlor-4-hydroxyphenyl)imino]-4-methoxy-3-oxo-1,4-cyclohexadien-1-yl]acetamid) (HC Yellow No. 8) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	66612-11-1	266-424-5
1305	[6-[[3-Chlor-4-(methylamino)phenyl]imino]-4-methyl-3-oxocyclohexa-1,4-dien-1-yl]urea (HC Red No. 9) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	56330-88-2	260-116-4
1306	Phenothiazin-5-ium, 3,7-Bis(dimethylamino)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	61-73-4	200-515-2
1307	4,6-Bis(2-hydroxyethoxy)-m-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	94082-85-6	
1308	5-Amino-2,6-dimethoxy-3-hydroxypyridin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	104333-03-1	
1309	4,4'-Diaminodiphenylamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	537-65-5	208-673-4
1310	4-Diethylamino-o-toluidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	148-71-0/ 24828-38-4/ 2051-79-8	205-722-1/ 246-484-9/ 218-130-3
1311	N,N-Diethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	93-05-0/ 6065-27-6/ 6283-63-2	202-214-1/ 227-995-6/ 228-500-6

1312	N,N-Dimethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	99-98-9/ 6219-73-4	202-807-5/ 228-292-7
1313	Toluene-3,4-diamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	496-72-0	207-826-2
1314	2,4-Diamino-5-methylphenoxyethanol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	141614-05-3/ 113715-27-8	
1315	6-Amino-o-cresol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	17672-22-9	
1316	Hydroxyethylaminomethyl-p-aminophenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	110952-46-0/ 135043-63-9	
1317	2-Amino-3-nitrophenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	603-85-0	210-060-1
1318	2-Chloro-5-nitro-N-hydroxyethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	50610-28-5	256-652-3
1319	2-Nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	5307-14-2/ 18266-52-9	226-164-5/ 242-144-9
1320	Hydroxyethyl-2,6-dinitro-p-anisidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	122252-11-3	
1321	6-Nitro-2,5-pyridindiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	69825-83-8	
1322	Phenazin, 3,7-Diamino-2,8-dimethyl-5-phenyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	477-73-6	207-518-8
1323	3-Hydroxy-4-[(2-hydroxynaphthyl)azo]-7-nitronaphthalen-1-sulfonsäure und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	16279-54-2/ 5610-64-0	240-379-1/ 227-029-3
1324	3-[(2-Nitro-4-(trifluormethyl)phenyl)amino]propan-1,2-diol (HC Yellow No. 6) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	104333-00-8	

1325	2-[(4-Chlor-2-nitrophenyl)amino]ethanol (HC Yellow No. 12) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	59320-13-7	
1326	3-[[4-[(2-Hydroxyethyl)methylamino]-2-nitrophenyl]amino]-1,2-propandiol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	173994-75-7/ 102767-27-1	
1327	3-[[4-[Ethyl(2-hydroxyethyl)amino]-2-nitrophenyl]amino]-1,2-propandiol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	114087-41-1/ 114087-42-2	
1328	Ethanamin, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methyl]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2390-60-5	219-232-0
1329	4-[(4-Aminophenyl)(4-aminocyclohexa-2,5-dien-1-yliden)methyl]-o-toluidin und sein Hydrochloridsalz (Basic Violet 14, CI-Nr. 42510) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3248-93-9/ 632-99-5 (HCl)	221-832-2/ 211-189-6 (HCl)
1330	4-[(2,4-Dihydroxyphenyl)azo]benzolsulfonsäure und ihr Natriumsalz (Acid Orange 6, CI-Nr. 14270) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2050-34-2/ 547-57-9 (Na)	218-087-0/ 208-924-8 (Na)
1331	3-Hydroxy-4-(phenylazo)-2-naphthoesäure und ihr Calciumsalz (Pigment Red 64:1, CI-Nr. 15800) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	27757-79-5/ 6371-76-2 (Ca)	248-638-0/ 228-899-7 (Ca)
1332	2-(6-Hydroxy-3-oxo-(3H)-xanthen-9-yl)benzoesäure, Fluorescein und sein Dinatriumsalz (Acid yellow 73 sodium salt, CI-Nr. 45350) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2321-07-5/ 518-47-8 (Na)	219-031-8/ 208-253-0 (Na)
1333	4',5'-Dibrom-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on, 4',5'-Dibromofluorescein, (Solvent Red 72) und sein Dinatriumsalz (CI-Nr. 45370) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	596-03-2/ 4372-02-5 (Na)	209-876-0/ 224-468-2 (Na)
1334	2-(3,6-Dihydroxy-2,4,5,7-tetrabromoxanthen-9-yl)-benzoesäure, Fluorescein, 2',4',5',7'-Tetrabromo-, (Solvent Red 43), sein Dinatriumsalz (Acid Red 87, CI-Nr. 45380) und sein Aluminiumsalz (Pigment Red 90:1 Aluminium lake) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	15086-94-9/ 17372-87-1 (Na)/ 15876-39-8 (Al)	239-138-3/ 241-409-6 (Na)/ 240-005-7 (Al)

1335	Xanthyln-9-(2-Carboxyphenyl)-3-(2-methylphenylamino)-6-((2-methyl-4-sulfophenylamino)-, inneres Salz und sein Natriumsalz (Acid Violet 9, CI-Nr. 45190) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	10213-95-3/ 6252-76-2 (Na)	-/ 228-377-9 (Na)
1336	3',6'-Dihydroxy-4',5'-diindospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on, (Solvent Red 73) und sein Natriumsalz (Acid Red 95, CI- Nr. 45425) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	38577-97-8/ 33239-19-9 (Na)	254-010-7/ 251-419-2 (Na)
1337	2',4',5',7'-Tetraiodofluorescein, sein Dinatriumsalz (Acid Red 51, CI-Nr. 45430) und sein Aluminiumsalz (Pigment Red 172 Aluminium lake) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	15905-32-5/ 16423-68-0 (Na)/ 12227-78-0 (Al)	240-046-0/ 240-474-8 (Na)/ 235-440-4 (Al)
1338	1-Hydroxy-2,4-diaminobenzol (2,4-Diaminophenol) und sein Dihydrochloridsalz (2,4-Diaminophenol HCl) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	95-86-3/ 137-09-7 (HCl)	202-459-4/ 205-279-4 (HCl)
1339	1,4-Dihydroxybenzol (Hydroquinone), mit Ausnahme des Eintrags 14 in Anhang 3	123-31-9	204-617-8
1340	4-[[4-Anilino-1-naphthyl][4-(dimethylamino)phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammoniumchlorid (Basic Blue 26, CI-Nr. 44045) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2580-56-5	219-943-6
1341	Dinatrium-3-[(2,4-dimethyl-5-sulfonatophenyl)azo]-4-hydroxynaphthalin-1-sulfonat (Ponceau SX, CI-Nr. 14700) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	4548-53-2	224-909-9
1342	Trinatriumtris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphthalin-2-sulfonato(2-)- N5,O6]ferrat(3-) (Acid Green 1, CI-Nr. 10020) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	19381-50-1	243-010-2
1343	4-(Phenylazo)resorcin (Solvent Orange 1, CI-Nr. 11920) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2051-85-6	218-131-9
1344	4-[(4-Ethoxyphenyl)azo]naphthol (Solvent Red 3, CI-Nr. 12010) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6535-42-8	229-439-8

1345	1-[(2-Chlor-4-nitrophenyl)azo]-2-naphthol (Pigment Red 4, CI-Nr. 12085) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2814-77-9	220-562-2
1346	3-Hydroxy-N-(o-tolyl)-4-[(2,4,5-trichlorphenyl)azo]naphthalin-2-carboxamid (Pigment Red 112, CI-Nr. 12370) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6535-46-2	229-440-3
1347	N-(5-Chlor-2,4-dimethoxyphenyl)-4-[[5-[(diethylamino)sulfonyl]-2-methoxyphenyl]azo]-3-hydroxynaphthalin-2-carboxamid (Pigment Red 5, CI-Nr. 12490) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6410-41-9	229-107-2
1348	Dinatrium-4-[(5-chlor-4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoat (Pigment Red 48, CI-Nr. 15865) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3564-21-4	222-642-2
1349	Calcium-3-hydroxy-4-[(1-sulfonato-2-naphthyl)azo]-2-naphthoat (Pigment Red 63:1, CI-Nr. 15880) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6417-83-0	229-142-3
1350	Trinatrium-3-hydroxy-4-(4'-sulfonatophenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat (Acid Red 27, CI-Nr. 16185) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	915-67-3	213-022-2
1351	2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimethylphenyl)-3-oxobutyramid] (Pigment Yellow 13, CI-Nr. 21100) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	5102-83-0	225-822-9
1352	2,2'-[Cyclohexylidenbis[(2-methyl-4,1-phenyl)azo]]bis[4-cyclohexylphenol] (Solvent Yellow 29, CI-Nr. 21230) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6706-82-7	229-754-0
1353	1-((4-Phenylazo)phenylazo)-2-naphthol (Solvent Red 23, CI-Nr. 26100) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	85-86-9	201-638-4
1354	Tetranatrium-6-amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-[(4-sulfonatophenyl)azo]-1-naphthyl]azo]naphthalin-2,7-disulfonat (Food Black 2, CI-Nr. 27755) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2118-39-0	218-326-9

1355	Ethanaminium, N-(4-((4-Diethylamino)phenyl)(2,4-disulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Natriumsalz (Acid Blue 1, CI-Nr. 42045) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	129-17-9	204-934-1
1356	Ethanaminium, N-(4-((4-Diethylamino)phenyl)(5-hydroxy-2,4-disulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Calciumsalz (2:1) (Acid Blue 3, CI-Nr. 42051) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	3536-49-0	222-573-8
1357	Benzolmethanaminium, N-Ethyl-N-(4-((4-ethyl((3-sulfophenyl)methyl)amino)phenyl)(4-hydroxy-2-sulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz (Fast Green FCF, CI-Nr. 42053) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2353-45-9	219-091-5
1358	1,3-Isobenzofurandion, Reaktionsprodukte mit Methylchinolin und Chinolin (Solvent Yellow 33, CI-Nr. 47000) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	8003-22-3	232-318-2
1359	Nigrosin (CI-Nr. 50420) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	8005-03-6	—
1360	8,18-Dichlor-5,15-diethyl-5,15-dihydrodiindolo[3,2-b:3',2'-m]triphenodioxazin (Pigment Violet 23, CI-Nr. 51319) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6358-30-1	228-767-9
1361	1,2-Dihydroxyanthrachinon (Pigment Red 83, CI-Nr. 58000) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	72-48-0	200-782-5
1362	Trinatrium 8-hydroxypyren-1,3,6-trisulfonat (Solvent Green 7, CI-Nr. 59040) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	6358-69-6	228-783-6
1363	1-Hydroxy-4-(p-toluidino)anthrachinon (Solvent Violet 13, CI-Nr. 60725) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	81-48-1	201-353-5
1364	1,4-Bis(p-tolylamino)anthrachinon (Solvent Green 3, CI-Nr. 61565) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	128-80-3	204-909-5

1365	6-Chlor-2-(6-chlor-4-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-4-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on (VAT Red 1, CI-Nr. 73360) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	2379-74-0	219-163-6
1366	5,12-Dihydrochino[2,3-b]acridin-7,14-dion (Pigment Violet 19, CI-Nr. 73900) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1047-16-1	213-879-2
1367	[29H,31H-Phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]Kupfer (Pigment Blue Blue 15, CI-Nr. 74160) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	147-14-8	205-685-1
1368	Dinatrium-[29H,31H-phthalocyanindisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprat(2-) (Direct Blue Blue 86, CI-Nr. 74180) (bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1330-38-7	215-537-8
1369	Polychlorokupferphthalocyanin (Pigment Green 7, CI-Nr. 74260) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln	1328-53-6	215-524-7
1370	Diethylenglykol (DEG), zur Höchstkonzentration für Spuren siehe Anhang 3 2,2'-Oxydiethanol	111-46-6	203-872-2
1371	Phytonadion [INCI]/Phytomenadion [INN]	84-80-0/ 81818-54-4	201-564-2/ 279-833-9
1372	2-Aminophenol (o-Aminophenol; CI 76520) und seine Salze	95-55-6/ 67845-79-8/ 51-19-4	202-431-1/ 267-335-4
1373	N-(2-Nitro-4-aminophenyl)-allylamin (HC Red No. 16) und seine Salze	160219-76-1	
1374	Isopropyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Isopropylparaben); Natriumsalz oder Salze von Isopropylparaben	4191-73-5	224-069-3
1375	Isobutyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Isobutylparaben); Natriumsalz oder Salze von Isobutylparaben	4247-02-3/ 84930-15-4	224-208-8/ 284-595-4
1376	Phenyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Phenylparaben)	17696-62-7	241-698-9
1377	Benzyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Benzylparaben)	94-18-8	
1378	Pentyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Pentylparaben)	6521-29-5	229-408-9

Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln nur unter den angegebenen Voraussetzungen enthalten sein dürfen

Laufende Nummer	Bezeichnung der Stoffe				Bedingungen			Wortlaut der Anwendungsbedingungen und Warnhinweise
	Chemische Bezeichnung	Gemeinsame Bezeichnung im Glossar der Bestandteile	CAS-Nummer	EG-Nummer	Art des Mittels, Körperteile	Höchstkonzentration in der gebrauchsfertigen Zubereitung	Sonstige	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1a	Borsäure, Borate und Tetraborate, ausgenommen Stoff Nr. 1184 in Anhang 2	Boric acid	10043-35-3/ 11113-50-1	233-139-2/ 234-343-4		a) 5 % (als Borsäure)	a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden Nicht auf verletzter oder gereizter Haut verwenden, wenn die Konzentration an freiem löslichen	a) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden Nicht auf verletzter oder gereizter Haut anwenden

						<p>Borat mehr als 1,5 % (als Borsäure) beträgt</p> <p>b) Mundmittel</p> <p>b) 0,1 % (als Borsäure)</p> <p>b) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>c) Andere Mittel (ausser Badezusätze und Haarwellmittel)</p> <p>c) 3 % (als Borsäure)</p> <p>c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>Nicht auf verletzter oder gereizter Haut verwenden, wenn die Konzentration an freiem löslichen Borat mehr als 1,5 % (als Borsäure) beträgt</p>	<p>b) Nicht verschlucken</p> <p>Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>Nicht auf verletzter oder gereizter Haut anwenden</p>
1b	Tetraborate, siehe auch 1a			a) Badezusätze	a) 18 % (als Borsäure)	a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren	a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden

					b) Haarmittel	b) 8 % (als Borsäure)	verwenden	b) Sorgfältig ausspülen
2a	Thioglycolsäure und ihre Salze	Thioglycolic acid	68-11-1	200-677-4	a) Haarmittel b) Enthaarungsmittel c) Auszuspülende Haarmittel	8 % 11% b) 5 % c) 2 % Die oben erwähnten Prozentsätze sind als Thioglycolsäure berechnet	Allgemeine Verwendung gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5 Gewerbliche Verwendung gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5 b) prêt à l'emploi pH 7 à 12,7 c) gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5	Anwendungsbedingungen: a) b) c): Kontakt mit den Augen vermeiden Im Falle von Berührung mit den Augen sofort mit viel Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen a) c): geeignete Handschuhe tragen Warnhinweis: a) b) c): Enthält Salze der Thioglycolsäure Gebrauchsanweisung beachten Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren a) Nur für gewerbliche Verwendung

2b	Ester der Thioglycolsäure				Haarwell- oder -glättungsmittel	a) 8 % b) 11% Die oben erwähnten Prozentsätze sind als Thioglycolsäure berechnet	Allgemeine Verwendung gebrauchsfertig pH 6 bis 9,5 Gewerbliche Verwendung gebrauchsfertig pH 6 bis 9,5	Anwendungsbedingungen: a) b) Kann bei Hautkontakt eine Sensibilisierung hervorrufen Kontakt mit den Augen vermeiden Im Falle von Berührung mit den Augen sofort mit viel Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen Geeignete Handschuhe tragen Warnhinweis: Enthält Ester der Thioglycolsäure Gebrauchsanweisung befolgen Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren b) Nur für gewerbliche Verwendung
3	Oxalsäure, ihre Ester und ihre Alkalisalze	Oxalic acid	144-62-7	205-634-3	Haarmittel	5 %	Gewerbliche Verwendung	Nur für gewerbliche Verwendung

4	Ammoniak	Ammonia	7664-41-7/ 1336-21-6	231-635-3/ 215-647-6		6 % NH ₃		Über 2 %: Enthält Ammoniak
5	Tosylchloramidum natricum	Chloramine-T	127-65-1	204-854-7		0,2 %		
6	Chlorate der Alkali-Metalle	Sodium chlorate Potassium chlorate	7775-09-9 3811-04-9	231-887-4 223-289-7	a) Zahnpasta b) Sonstige Mittel	a) 5 % b) 3 %		
7	Methylenchlorid	Dichloromethane	75-09-2	200-838-9		35 % (bei Verbindung mit 1,1,1-Trichloräthan darf die Gesamtkonzentration 35 % nicht überschreiten)	als Höchstgehalt an Verunreinigung	
8	p-Phenylendiamin, seine N-substituierten Derivate und seine Salze; N-substituierte Derivate von o-Phenylendiamin				Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Allgemeine Verwendung	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und

<p>¹³, ausgenommen die in diesem Anhang an anderer Stelle und die in Anhang 2 unter den laufenden Nummern 1309, 1311 und 1312 aufgelisteten Derivate</p>							<p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine).</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder</p>
---	--	--	--	--	--	--	---

¹³ Diese Stoffe können einzeln oder kombiniert verwendet werden, vorausgesetzt, die Summe der Anteilswerte der einzelnen Stoffe im kosmetischen Mittel, ausgedrückt als zulässiger Höchstwert, überschreitet nicht 1.

						<p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten</p>	<p>Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen</p>
8a	p-Phenylendiamin und seine Salze	<p>p-Phenylendiamine;</p> <p>p-Phenylenediamine HCl;</p> <p>p-Phenylenediamine Sulfate</p>	<p>106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5</p>	<p>203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1</p>	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Allgemeine Verwendung	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht, — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder ver-</p>

							<p>letzt ist;</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben;</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine).</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten</p>	<p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p>
--	--	--	--	--	--	--	---	---

							<p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen</p>	
8b	p-Phenylendiamin und seine Salze	p-Phenylendiamine; p-Phenylenediamine HCl; p-	106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5	203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1	Wimpernfärbemittel		<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 2%,</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p>

		Phenylenediamine Sulfate					<p>berechnet als freie Base, nicht überschreiten.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung</p>	<p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.» <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.</p> <p>Enthält Phenyldiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen.</p>
--	--	--------------------------	--	--	--	--	---	--

9	o, m, p-Tolylendiamine, ihre N-substituierten Derivate ¹⁴ und ihre Salze, mit Ausnahme der Stoffe unter den Nummern 364, 413, 1144, 1310 und 1313 in Anhang 2			Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Allgemeine Verwendung	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion
---	--	--	--	---	--	--------------------------	---

¹⁴ Diese Stoffe können einzeln oder kombiniert verwendet werden, vorausgesetzt, die Summe der Anteilswerte der einzelnen Stoffe im kosmetischen Mittel, ausgedrückt als zulässiger Höchstwert, überschreitet nicht 1.

							<p>festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 5 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten.</p>	<p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p>
--	--	--	--	--	--	--	---	--

							<p>— wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist;</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben;</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen.</p>
9 a	Toluylen-2,5-diamin und seine Salze	<p>Toluene-2,5-Diamine</p> <p>Toluene-2,5-Diamine Sulfate</p>	<p>95-70-5</p> <p>615-50-9</p>	<p>202-442-1</p> <p>210-431-8</p>	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Allgemeine Verwendung	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.»</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p>

							<p>unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf</p>	<p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwe-</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % (berechnet als freie Base) bzw. 3,6 % (berechnet als Sulfatsalz), nicht überschreiten.</p>	<p>re allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

							Geeignete Handschuhe tragen."
10							
11	Dichlorophen	Dichlorophen	97-23-4	202-567-1		0,5 %	Enthält Dichlorophene
12	Wasserstoffperoxid und andere Wasserstoffperoxid freisetzende Verbindungen oder Gemische, Carbamidperoxid und Zinkperoxid	Hydrogen peroxide	7722-84-1	231-765-0	a) Haarmittel b) Hautmittel c) Nagelhärter d) Mundpflegemittel, einschliesslich Mundspülungen, Zahnpasta	a) 12 % H ₂ O ₂ (40 Volumenprozent), enthalten oder freigesetzt b) 4 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt c) 2 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt d) ≤ 0,1 % H ₂ O ₂ enthalten oder freigesetzt	a) f): Geeignete Handschuhe tragen a) b) c) e): Enthält Wasserstoffperoxid. Kontakt mit den Augen vermeiden. Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.

				sowie Zahnaufheller und -bleichmittel	e) Zahnaufheller und -bleichmittel	e) > 0,1 % und ≤ 6 % de H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt	e) Darf nur an Zahnärzte im Sinne des Bundesgesetzes vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe ¹⁵ oder dipl. Dentalhygieniker HF im Sinne der Verordnung vom 20. September 2010 über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen ¹⁶ abgegeben werden.	e) H ₂ O ₂ -Konzentration, enthalten oder freigesetzt, in Prozent. Nicht bei Personen unter 18 Jahren anwenden. Darf nur an Zahnärzte oder Dentalhygieniker abgegeben werden. In jedem Anwendungszyklus muss die erste Anwendung stets einem Zahnarzt oder Dentalhygieniker vorbehalten sein oder unter dessen direkter Aufsicht erfolgen, falls ein gleichwertiges Sicherheitsniveau gewährleistet ist. Danach muss das Mittel dem Verbraucher für den verbleibenden Anwendungszyklus bereitgestellt werden.
--	--	--	--	--	------------------------------------	--	---	--

¹⁵ SR 811.11¹⁶ SR 412.101.61

						<p>In jedem Anwendungszyklus muss die erste Anwendung stets einem Zahnarzt oder einem Dentalhygieniker vorbehalten sein oder unter dessen direkter Aufsicht erfolgen, falls ein gleichwertiges Sicherheitsniveau gewährleistet ist. Danach muss das Mittel dem Verbraucher für den verbleibenden Anwendungszyklus bereitgestellt werden.</p> <p>Nicht bei Personen unter 18 Jahren anwenden</p>	<p>f) Auf dem Etikett anzugeben: "Nur für gewerbliche Anwendung. Kontakt mit den Augen vermeiden. Sofort Augen spülen, falls das Er-</p>
				f) Wimpernmittel	f) 2 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt	f) Nur für gewerbliche Anwendung	

								zeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist. Enthält Wasserstoffperoxid."
13	Formaldehyd ¹⁷	Formaldehyde	50-00-0	200-001-8	Nagelhärter	5 % (als Formaldehyd)	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.	Die Nagelhaut mit einem Fettkörper schützen Enthält Formaldehyde ¹⁸
14	Hydrochinon	Hydroquinone	123-31-9	204-617-8	Mittel für künstliche Fingernagelsysteme	0,02 % (nach Mischung für die Verwendung)	Nur für gewerbliche Verwendung	Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen

¹⁷ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 5.

¹⁸ Nur bei einer Konzentration von mehr als 0,05 %.

15a	Kaliumhydroxid oder Natriumhydroxid	Potassium hydroxide / sodium hydroxide	1310-58-3/ 1310-73/2	215-181-3/ 215-185-5	a) Nagel- hautentferner	a) 5 % ¹⁹	Allgemeine Verwendung	a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren
					b) Haar- glättungsmittel	b) 2 % ²⁰		Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren
					c) Mittel zur Regulierung des pH- Wertes für Enthaar-	4,5 % ²¹ c) pH < 12,7		Gewerbliche Verwendung Nur für gewerbliche Verwendung Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr c) Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden

19. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

20. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

21. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

					ungsmittel d) Sonstige Verwendun- gen zur Regulierung des pH- Wertes	pH < 11		
15b	Lithiumhydroxid	Lithium hydroxide	1310-65-2	215-183-4	a) Haar- glättungsmi- tel b) Mittel zur Regulierung des pH- Wertes für	2 % ²² 4,5 % ²³ pH < 12,7	Allgemeine Ver- wendung Gewerbliche Verwendung	a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Enthält Alkali Nicht in der Reichweite von Kindern

22 Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

23 Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

					Enthaarungsmittel		aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden
					c) Andere Verwendungen — Mittel zur Regulierung des pH-Werts (nur in Erzeugnissen, die ausgespült werden)	pH < 11	
15c	Calciumhydroxid	Calcium hydroxide	1305-62-0	215-137-3	a) Entkräuslungsmittel für die Haare mit zwei Komponenten: Calciumhydroxid und Guanidinsalz b) Mittel zur Regulierung des pH-Wertes für Enthaarungsmittel	a) 7 % (als Calciumhydroxid) pH < 12,7	a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren b) Enthält Alkali Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden

					c) Sonstige Verwendungen (z. B. Mittel zur Regulierung des pH-Werts, Verarbeitungshilfsstoff)	pH < 11	
16	1-Naphthalenol	1-Naphthol	90-15-3	201-969-4	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % nicht überschreiten.	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p>

								<p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
17	Natriumnitrit	Sodium nitrite	7632-00-0	231-555-9	Korrosionssinhibitor	0,2 %	Nicht zusammen mit sekundären und/oder tertiären Aminen oder sonstigen Nitrosamine bildenden Substanzen verwenden	
18	Nitromethan	Nitromethane	75-52-5	200-876-6	Korrosionssinhibitor	0,3 %		
19	Vorschoben oder gelöscht							
20	Vorschoben oder gelöscht							

21	Cinchonan-9-ol, 6'-Methoxy-, (8 α , 9R) (Chinin) und seine Salze	Quinine	130-95-0	205-003-2	a) Auszuspülende Haarmittel b) Haarmittel, die im Haar verbleiben	a) 0,5 % (als Chininbase) b) 0,2 % (als Chininbase)	
22	Resorcin	Resorcinol	108-46-3	203-585-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,25 % nicht überschreiten.	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p>

								<p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.</p> <p>Enthält Resorcin.</p> <p>Nach Anwendung Haare gut spülen.</p> <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern und Augenbrauen verwenden.»</p>
					b) Wimpernfärbemittel	b) Nur für gewerbliche Verwendung	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der	<p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Enthält Resorcin.</p> <p>« Dieses Mittel kann schwere</p>

						<p>Anwendung auf den Wimpern 1,25 % nicht überschreiten.</p>	<p>allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn der Verbraucher/die Verbraucherin: – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,, – schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. Sofort Augen spülen, falls das Er-</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

					c) Haarlotion und Shampoo	c) 0,5 %		zeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.» c) Enthält Resorcin.
23	a) Alkalisulfide b) Erdalkalisulfide				a) Enthaarungsmittel b) Enthaarungsmittel	a) 2 % (als Schwefel) b) 6 % (als Schwefel)	pH ≤ 12,7	a) b) Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen Kontakt mit den Augen vermeiden
24	Wasserlösliche zinkhaltige Salze, ausgenommen Zinkphenolsulfat (Eintrag 25) und Pyrithion-Zink (Eintrag 101 und Anhang 5 Eintrag 8)	Zinc acetate, zinc chloride, zinc gluconate, zinc glutamate				1 % (als Zink)		
25	Zinkphenolsulfonat	Zinc phenolsulfonate	127-82-2	204-867-8	Desodorierungsmittel, schweiss-hemmende Mittel und	6 % (als Anhydrid)		Kontakt mit den Augen vermeiden

					adstringierende Lotionen		
26	Ammoniummonofluorophosphat	Ammoniummonofluorophosphate	20859-38-5/ 66115-19-3	-/-	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Ammoniummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
27	Dinatriumfluorophosphat	Sodium monofluorophosphate	10163-15-2/ 7631-97-2	233-433-0/ 231-552-2	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem	Enthält Natriummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur

						Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
28	Dikaliumfluorophosphat	Potassium monofluorophosphate	14104-28-0	237-957-0	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Kaliummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
29	Calciumfluorophosphat	Calcium monofluorophosphate	7789-74-4	232-187-1	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mi-	Enthält Calciumfluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht

						<p>schung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p>	<p>ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p>
30	Calciumfluorid	Calciumfluoride	7789-75-5	232-188-7	Mundmittel	<p>0,15 % (als F).</p> <p>Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht über-</p>	<p>Enthält Calciumfluorid</p> <p>Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt</p>

						schreiten.	befragen.»
31	Natriumfluorid	Sodiumfluoride	7681-49-4	231-667-8	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Natriumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
32	Kaliumfluorid	Potassiumfluoride	7789-23-3	232-151-5	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Kon-	Enthält Kaliumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter

						zentration nicht überschreiten.	Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
33	Ammoniumfluorid	Ammoniumfluoride	12125-01-8	235-185-9	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Ammoniumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
34	Aluminiumfluorid	Aluminiumfluoride	7784-18-1	232-051-1	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang	Enthält Aluminiumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende

						zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
35	Zinn(II)fluorid	Stannous fluoride	7783-47-3	231-999-3	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Zinn(II)fluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
36	Cetylaminhydrofluorid (Hexadecylaminhydrofluorid)	Cetylamine hydrofluoride	3151-59-5	221-588-7	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit	Enthält Cetylaminhydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet

						nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
37	Bis-(hydroxyethyl)-aminopropyl-N-hydroxyethylotadecylamin-dihydrofluorid		-	-	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Bis-(hydroxyethyl)-aminopropyl-N-hydroxyethylotadecylamin-dihydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt

							befragen.»
38	<i>N,N,N'</i> -Tri-(poly-oxythylen)- <i>N</i> -hexadecyl-propylendiamindihydrofluorid		-	-	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält <i>N,N,N'</i> -Tri-(poly-oxythylen)- <i>N</i> -hexadecyl-propylendiamindihydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
39	Octadecenylammoniumfluorid	Octadecenylammonium fluoride	2782-81-2	-	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamt-	Enthält Octadecenylammoniumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsen-

						fluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	grosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
40	Dinatriumhexafluorosilicat	Sodium fluoro-silicate	16893-85-9	240-934-8	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Natriumsilicofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
41	Dikaliumhexafluorsilicat	Potassium fluoro-silicate	16871-90-2	240-896-2	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mi-	Enthält Kaliumsilicofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht

						<p>schung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p>	<p>ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p>
42	Ammoniumhexafluorosilicat	Ammonium fluorosilicate	16919-19-0	240-968-3	Mundmittel	<p>0,15 % (als F).</p> <p>Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p>	<p>Enthält Ammoniumsilicofluorid</p> <p>Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p>
43	Magnesiumhexa-	Magnesium	16949-65-8	241-022-2	Mundmittel	<p>0,15 % (als</p>	<p>Enthält Magnesiumsilicofluorid</p>

	fluorosilicat	fluorosilicate				F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.		Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
44	1,3-bis (Hydroxymethyl)-imidazolidin-2-thion	Dimethylol ethylene thiourea	15534-95-9	239-579-1	a) Haarmittel b) Nagelmittel	a) 2 % b) 2 %	a) Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden b) pH < 4	Enthält Dimethylolethylene thiourea
45	Benzylalkohol ²⁴	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9	a) Lösungs-		a) Für einen ande-	

²⁴ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 34.

					mittel	<p>ren Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.</p> <p>b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
					b) Duftstoffe/Aromastoffe/ihre Ausgangsstoffe	

46	6-Methyl-Cumarin	6-Methyl-coumarin	92-48-8	202-158-8	Mundmittel	0,003 %	
47	3-Hydroxymethyl-pyridiniumfluorid	Nicomethanol hydrofluoride	62756-44-9	-	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.	Enthält Nicomethanolfluorhydrat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»
48	Silbernitrat	Silver nitrate	7761-88-8	231-853-9	Nur zur Färbung von Wimpern und Augenbrauen	4 %	Enthält Silbernitrat Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt
49	Selendisulfid	Selenium	7488-56-4	231-303-8	Schuppen-	1 %	Enthält Selendisulfid

		disulphide			shampoos			Kontakt mit den Augen und mit gereizter Haut vermeiden
50	Aluminium-Zirconiumhydrochloridhydrate Al _x Zr(OH) _y Cl _z .n H ₂ O und ihre Komplexe mit Glycin				Schweiss-hemmende Mittel	20 % (als wasserfreies Aluminium-Zirconiumhydrochlorid) 5,4 % (als Zirconium))	1. Das Verhältnis der Aluminiumatome zu den Zirconiumatomen muss zwischen 2 und 10 liegen 2. Das Verhältnis der (Al + Zr)-Atome zu den Chloratomen muss zwischen 0,9 und 2,1 liegen 3. Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	Nicht auf gereizter oder verletzter Haut anwenden
51	8-Quinolinol und sein Sulfat	Oxyquinoline and oxyquinoline sulfates	148-24-3/ 134-31-6	205-711-1/ 205-137-1	a) Stabilisierungsmittel für Wasserstoffperoxid in Haarmitteln, die ausgespült werden	a) 0,3 % (als Base)		

					b) Stabilisierungsmittel für Wasserstoffperoxid in Haarmitteln, die nicht ausgespült werden	b) 0,03 % (als Base)		
52	Methylalkohol	Methyl alcohol	67-56-1	200-659-6	Denaturierungsmittel für Ethyl- und Isopropylalkohol	5 % (in Prozent des Ethyl- und Isopropylalkohols)		
53	Etidronsäure und ihre Salze (1-Hydroxyethylendiphosphorsäure und ihre Salze)	Etidronic acid	2809-21-4	220-552-8	a) Haarmittel b) Seife	a) 1,5 % (als Etidronsäure) b) 0,2 % (als Etidronsäure)		
54	3-Phenoxy-1-	Phenoxyiso-	770-35-4	212-222-7	Nur für Mittel, die	2 %	Für einen anderen Zweck als die	

	propanol ²⁵	propanol			ausgespült werden Nicht in Mundmitteln verwenden		Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.	
55	Vorschoben oder gelöscht							
56	Magnesium-fluorid	Magnesium-fluoride	7783-40-6	231-995-1	Mundmittel	0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.		Enthält Magnesium-fluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»

²⁵ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 43.

57	Strontiumchlorid (Hexahydrat)	Strontium chloride	10476-85-4	233-971-6	a) Mundmit- tel	3,5 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischun- gen mit anderen zugelassenen Strontium- verbindungen darf die maximale Strontium- konzentration 3,5 % nicht überschreiten	Enthält Strontiumchlorid Für Kinder wird von einem regelmä- sigen Gebrauch abgeraten
					b) Shampoo und Ge- sichtsmittel	2,1 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischun- gen mit anderen zugelassenen Strontium- verbindungen darf die	

						maximale Strontiumkonzentration 2,1 % nicht überschreiten	
58	Strontiumacetat (Hemihydrat)	Strontium acetate	543-94-2	208-854-8	Mundmittel	3,5 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischungen mit anderen zugelassenen Strontiumverbindungen darf die maximale Strontiumkonzentration 3,5 % nicht überschreiten	Enthält Strontiumacetat Für Kinder wird von einem regelmäßigen Gebrauch abgeraten
59	Talkum: wasserhaltiges Magnesiumsilikat	Talc	14807-96-6	238-877-9	a) Pulverförmige Erzeugnisse für Kinder unter 3 Jahren b) Andere		a) Von Nase und Mund des Kindes fernhalten

				Mittel			
60	Fettsäure-Dialkylamide und Dialkanolamide				Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an sekundärem Amin: 5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	
61	Monoalkylamine, Monoalkanolamine und deren Salze				Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 %	<ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Reinheit mindestens 99 % — Höchstgehalt an 	

						sekundärem Amin: 0,5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren
62	Trialkylamine, Trialkanolamine und deren Salze			a) Auf der Haut ver- bleibende Mittel	a) 2,5 %	a) und b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme verwenden — Reinheit mindes- tens 99 % — Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe-

					b) Mittel, die abgespült werden		wahren	
63	Strontiumhydroxid	Strontiumhydroxide	18480-07-4	242-367-1	Mittel zur Regulierung des pH-Wertes in Enthaarungsmitteln	3,5 % (als Strontium)	pH ≤ 12,7	Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden
64	Strontiumperoxid	Strontiumperoxide	1314-18-7	215-224-6	Haarmittel, die ausgespült werden	4,5 % (als Strontium)	Die Erzeugnisse müssen die für die Freisetzung von Wasserstoffperoxid festgelegten Anforderungen erfüllen Gewerbliche Verwendung	Kontakt mit den Augen vermeiden Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt Nur für gewerbliche Verwendung Geeignete Handschuhe tragen
65	Benzalkoniumchlorid, -	Benzalkoniumbromide	91080-29-4	293-522-5	Haarmittel, die	3 % (als Benzalko-	Im Endprodukt darf die Konzentration	Kontakt mit den Augen vermeiden

bromid und -saccharinat ²⁶				ausgespült werden	niumchlorid)	an Benzalkoniumchlorid, -bromid und -saccharinat mit einer Alkylkettenlänge von kleiner oder gleich C14 0,1 % (als Benzalkoniumchlorid) nicht übersteigen
	Benzalkoniumchloride	63449-41-2/ 68391-01-5/ 68424-85-1/ 85409-22-9	264-151-6/ 269-919-4/ 270-325-2/ 287-089-1			Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.
	Benzalkonium	68989-01-5	273-545-7			

26 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 54.

		saccharinate					
66	Polyacrylamid				a) Körpermittel, die auf der Haut verbleiben b) Andere Mittel	a) Maximaler Restacrylamidgehalt 0,1 mg/kg b) Maximaler Restacrylamidgehalt 0,5 mg/kg	
67	2-Benzylidenheptanal	Amyl cinnamal	122-40-7	204-541-5		Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8	

							Absatz 1 angegeben werden.
68							
69	Cinnamylalkohol	Cinnamyl alcohol	104-54-1	203-212-3			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
70	3,7-Dimethyl-2,6-octadienal	Citral	5392-40-5	226-394-6			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren

						<p>verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
71	2-Methoxy-4-(2-propenyl)-phenol	Eugenol	97-53-0	202-589-1		<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile</p>

							gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
72	7-Hydroxycitronellal	Hydroxycitronellal	107-75-5	203-518-7	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 1,0 %	a) und b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
73	2-Methoxy-4-(1-propenyl)-phenol	Isoeugenol	97-54-1	202-590-7	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,02 %	a) und b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

						<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
74	2-Pentyl-3-phenylprop-2-en-1-ol	Amylcinnamyl alcohol	101-85-9	202-982-8		<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p>

							Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
75	Benzylsalicylat	Benzyl salicylate	118-58-1	204-262-9			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
76	3-Phenyl-2-Propenal	Cinnamal	104-55-2	203-213-9			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

						<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
77	2H-1-Benzopyran-2-on	Coumarin	91-64-5	202-086-7		<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p>

							Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
78	(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol	Geraniol	106-24-1	203-377-1			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
79	3- und 4-(4-Hydroxy-4-methylpentyl)-3-cyclohexen-1-	Hydroxyiso-hexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde	51414-25-6/ 31906-04-4	257-187-9/ 250-863-4			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

	carboxaldehyd						<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
80	4-Methoxybenzylalkohol	Anise alcohol	105-13-5	203-273-6			<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p>

							Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
81	2-Propensäure, 3-Methyl-, Phenyl, Phenyl- methylester	Benzyl cinna- mate	103-41-3	203-109-3			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
82	3,7,11- Trimethyl- 2,6,10- dodecatrien-1-ol	Farnesol	4602-84-0	225-004-1			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

							<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>	
83	2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldehyd	Butylphenylmethylpropional	80-54-6	201-289-8			<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p>	

							Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
84	3,7-Dimethyl- 1,6-octadien-3-ol	Linalool	78-70-6	201-134-4			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
85	Benzylbenzoat	Benzyl ben- zoate	120-51-4	204-402-9			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

							<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>	
86	Citronellol/(±)-3,7-Dimethyloct-6-en-1-ol	Citronellol	106-22-9/ 26489-01-0	203-375-0/ 247-737-6			<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p>	

							Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
87	2-Benzylidenoctanal	Hexyl cinnamal	101-86-0	202-983-3			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
88	(4R)-1-Methyl-4-(1-methylethenyl)cyclohexen	Limonene	5989-27-5	227-813-5			Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:

							<p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> <p>Indice de peroxyde inférieur à 20 mmoles/Lⁱ</p>	
89	Methylheptin-carbonat	Methyl 2-octynoate	111-12-6	203-836-6			<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p>	

						<p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>
90	3-Methyl-4-(2,6,6-tri-methyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-on	alpha-Isomethylionone	127-51-5	204-846-3		<p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p>

91	Eichenmoosextrakt	Evernia prunastri extract	90028-68-5	289-861-3		Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.
92	Baummoosextrakt	Evernia furfuracea extract	90028-67-4	289-860-8		Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,

							— 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.	
93	2,4-Diamino- pyrimidin-3-oxid	Diaminopyri- midine oxide	74638-76-9	-	Haarmittel	1,5 %		
94	Dibenzoylpe- roxid	Benzoyl pe- roxide	94-36-0	202-327-6	Mittel für künstliche Fingernagel- systeme	0,7 % (nach Mischung für die Verwen- dung)	Gewerbliche Verwendung	Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen
95	Hydrochinon- methy- lether/Mequinol	p- Hydroxyanisol	150-76-5	205-769-8	Mittel für künstliche Fingernagel- systeme	0,02 % (nach Mischung für die Verwen- dung)	Gewerbliche Verwendung	Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen
96	5-tert-Butyl- 2,4,6-trinitro-m- xylol	Musk xylene	81-15-2	201-329-4	Alle kosme- tischen Mittel,	a) 1,0 % in Parfum		

					ausgenom- men Mund- mittel	b) 0,4 % in Eau de toilette c) 0,03 % in sonstigen Erzeugnissen		
97	4'-tert-Butyl- 2',6'-dimethyl- 3',5'- dinitroacetophe- non	Musk ketone	81-14-1	201-328-9	Alle kosme- tischen Mittel, ausgenom- men Mund- mittel	a) 1,4 % in Parfum b) 0,56 % in Eau de toilette c) 0,042 % in sonstigen Erzeugnissen		
98	2- Hydroxyben- zoesäure (Sali- cylsäure) ²⁷	Salicylic acid	69-72-7	200-712-3	a) Haarmit- tel, die ausgespült werden	a) 3,0 %	Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden, ausgenommen	Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden ²⁸

²⁷ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 3.

²⁸ Nur für Mittel, die gegebenenfalls für die Pflege von Kindern unter 3 Jahren verwendet werden könnten und die längere Zeit mit der Haut in Berührung bleiben.

				b) Andere Mittel	b) 2,0 %	Shampoos. Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.
99	Anorganische Sulfite und Bisulfite ²⁹			a) Oxidations-Haarfärbemittel b) Haarglättungsmittel c) Gesichtsbraunungsmittel	a) 0,67 % (als ungebundenes SO ₂) b) 6,7 % (als ungebundenes SO ₂) c) 0,45 % (als ungebundenes SO ₂)	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.

²⁹ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 9.

					d) Sonstige Bräunungs- mittel	d) 0,40 % (als unge- bundenen SO ₂)	
100	1-(4- Chlorphenyl)-3- (3,4- dichlorphenyl)- harnstoff ³⁰	Triclocarban	101-20-2	202-924-1	Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel	1,5 %	Reinheitskriterien: 3,3',4,4'- Tetrachloroazoben- zol ≤ 1 ppm 3,3',4,4'- Tetrachloroa- zoxybenzol ≤ 1 ppm Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufma- chung des Erzeug- nisses ersichtlich

³⁰ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 23.

							sein.	
101	Pyrithionzink ³¹	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Im Haar verbleibende Haarmittel	0,1 %	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.	
102	1,2-Dimethoxy-4-(2-propenyl)-benzol	Methyl eugenol	93-15-2	202-223-0	Parfüm Eau de toilette Cremeparfüm Sonstige Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben, und Mundmittel	0,01 % 0,004 % 0,002 % 0,0002 %		

31 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 8.

					Auszuspülende/abzuspülende Mittel	0,001 %	
103	Abies alba, Öl und Extrakt	Abies Alba Cone Oil; Abies Alba Cone Extract; Abies Alba Leaf Oil; Abies Alba Leaf Cera; Abies Alba Needle Extract; Abies Alba Needle Oil	90028-76-5	289-870-2			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)
104							
105	Huile et extrait de Abies pectinata	Abies Pectinata Oil;	92128-34-2	295-728-0			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)

		Abies Pectinata Leaf Extract; Abies Pectinata Needle Extract; Abies Pectinata Needle Oil					
106	Abies sibirica, Öl und Extrakt	Abies Sibirica Oil; Abies Sibirica Needle Extract; Abies Sibirica Needle Oil	91697-89-1	294-351-9			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)
107	Abies balsamea, Öl und Extrakt	Abies Balsamea Needle Oil; Abies Balsamea Needle Extract Abies Balsamea Resin; Abies Balsamea Extract	85085-34-3	285-364-0			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)

		Abies Balsamea Balsam Extract					
108	Pinus mugo pumilio, Öl und Extrakt	Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Oil	90082-73-8	290-164-1			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)
109	Pinus mugo, Öl und Extrakt	Pinus Mugo Leaf Oil; Pinus Mugo Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Twig Oil	90082-72-7	290-163-6			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)
110	Pinus sylvestris, Öl und Extrakt	Pinus Sylvestris Oil; Pinus Sylvestris Leaf	84012-35-1	281-679-2			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)

		<p>extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Leaf Oil;</p> <p>Pinus Sylvestris Leaf Water;</p> <p>Pinus Sylvestris Cone Extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Bark Extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Bud Extract Pinus Sylvestris Twig Leaf Extract</p> <p>Pinus Sylvestris twig Leaf Oil</p>						
111	Pinus nigra, Öl und Extrakt	<p>Pinus Nigra Bud/Needle Extract;</p> <p>Pinus Nigra</p>	90082-74-9	290-165-7			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	

		Twig Leaf Extract; Pinus Nigra Twig Leaf Oil						
112	Pinus palustris, Öl und Extrakt	Pinus Palustris Leaf Extract; Pinus Palustris Oil Pinus Palustris Twig Leaf Extract Pinus Palustris Twig Leaf Oil	97435-14-8/ 8002-09-3	306-895-7/-			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	
113	Pinus pinaster, Öl und Extrakt	Pinus Pinaster Twig Leaf Oil; Pinus Pinaster Twig Leaf Extract	90082-75-0	290-166-2			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	
114	Pinus pumila, Öl und Extrakt	Pinus Pumila Twig Leaf	97676-05-6	307-681-6			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	

		Extract; Pinus Pumila Twig Leaf Oil					
115	Öl und Extrakt der Gattung Pinus	Pinus Strobus Bark Extract; Pinus Strobus Cone Extract; Pinus Strobus Twig Oil; Pinus Species Twig Leaf Extract; Pinus Species Twig Leaf Oil	94266-48-5	304-455-9			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)
116	Pinus cembra, Öl und Extrakt	Pinus Cembra Twig Leaf Oil Pinus Cembra Twig Leaf Extract	92202-04-5	296-036-1			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)
117	Pinus cembra, Extrakt acetyliert	Pinus Cembra Twig Leaf Extract Acety- lated	94334-26-6	305-102-1			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)

118	Picea mariana, Öl und Extrakt	Picea Mariana Leaf Extract; Picea Mariana Leaf Oil	91722-19-9	294-420-3			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)
119	Thuja occidentalis, Öl und Extrakt	Thuja Occidentalis Bark Extract; Thuja Occidentalis Leaf; Thuja Occidentalis Leaf Extract; Thuja Occidentalis Leaf Oil; Thuja Occidentalis Stem Extract; Thuja Occidentalis Stem Oil; Thuja Occidentalis Root	90131-58-1	290-370-1			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)

		Extract					
120							
121	3-Carene; 3,7,7-Trimethylbicyclo[4.1.0]hept-3-ene (isodiprene)		13466-78-9	236-719-3			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)
122	Cedrus atlantica, Öl und Extrakt	Cedrus Atlantica Bark Extract; Cedrus Atlantica Bark Oil; Cedrus Atlantica Bark Water; Cedrus Atlantica Leaf Extract; Cedrus Atlantica Wood Extract; Cedrus Atlantica Wood Oil	92201-55-3	295-985-9			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)
123	Cupressus sempervirens, Öl und Extrakt	Cupressus Sempervirens Leaf Oil;	84696-07-1	283-626-9			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)

	<p>Cupressus Sempervirens Bark Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Cone Extract; Cupressus Sempervirens Fruit Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Nut/Stem Oil;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Stem Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf Water;</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

		Cupressus Sempervirens Seed Extract; Cupressus Sempervirens Oil						
124	Turpentine gum (Pinus spp.)	Turpentine	9005-90-7	232-688-5			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
125	Turpentine oil and rectified oil	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
126	Turpentine, steam distilled (Pinus spp.)	Turpentine	8006-64-2	232-350-7			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
127	Terpene alcohols acetates	Terpene alcohols acetates	69103-01-1	273-868-3			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
128	Terpene hydrocarbons	Terpene hydrocarbons	68956-56-9	273-309-3			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	

129	Terpenes and Terpenoids ausgenommen Limonen (d-, l-, und dl-Isomere), aufgeführt unter den laufenden Nummern 88, 167 und 168 von Anhang 3	Terpenes and terpenoids	65996-98-7	266-034-5			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	
130	Terpene und Terpenoide		68917-63-5	272-842-9			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	
131	alpha-Terpinene; p- Mentha-1,3-dien	alpha-Terpinene	99-86-5	99-86-5 202-795-1			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*)	
132	gamma-Terpinene; p-Mentha-1,4-dien	gamma-Terpinene	99-85-4	202-794-6				
133	Terpinolene; p-Mentha-1,4(8)-dien	Terpinolene	586-62-9	209-578-0				

134	1,1,2,3,3,6-Hexamethylindan-5-ylmethylketon	Acetyl Hexamethyl indan	15323-35-0	239-360-0	a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben b) Auszuspülende/abzuspülende Mittel	a) 2 %	
135	Allyl butyrate; 2-Propenylbutanoat	Allyl butyrate	2051-78-7	218-129-8			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
136	Allyl cinnamate; 2-Propenyl-3-phenyl-2-propenoat	Allyl cinnamate	1866-31-5	217-477-8			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
137	Allyl cyclohexylacetate; 2-Propenylcyclohexanacetat	Allyl cyclohexylacetate	4728-82-9	225-230-0			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
138	Allyl cyclohexylpropionate; 2-Propenyl-3-cyclohexanpro-	Allyl cyclohexylpropionate	2705-87-5	220-292-5			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter

	panoat						0,1 % liegen.
139	Allyl heptanoate; 2-Propenylheptanoat	Allyl heptanoate	142-19-8	205-527-1			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
140	Allylhexanoat	Allyl Caproate	123-68-2	204-642-4			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
141	Allyl isovalerate; 2-Propenyl-3-methylbutanoat	Allyl isovalerate	2835-39-4	220-609-7			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
142	Allyl octanoate; 2-Allylcaprylat	Allyl octanoate	4230-97-1	224-184-9			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
143	Allyl phenoxyacetate; 2-Propenylphenoxyacetat	Allyl phenoxyacetate	7493-74-5	231-335-2			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.

144	Allyl phenylacetate; 2-Propenylbenzenacetat	Allyl phenylacetate	1797-74-6	217-281-2			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
145	Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate	Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate	71500-37-3	275-536-3			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
146	Allyl cyclohexyloxyacetate	Allyl cyclohexyloxyacetate	68901-15-5	272-657-3			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
147	Allylisoamylloxyacetat	Isoamyl Allylglycolate	67634-00-8	266-803-5			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
148	Allyl 2-methylbutoxyacetate	Allyl 2-methylbutoxyacetate	67634-01-9	266-804-0			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
149	Allyl nonanoate	Allyl nonanoate	7493-72-3	231-334-7			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.

150	Allyl propionate	Allyl propionate	2408-20-0	219-307-8			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
151	Allyl trimethylhexanoate	Allyl trimethylhexanoate	68132-80-9	268-648-9			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
151 bis	Allyl phenethyl ether	Allyl phenethyl ether	14289-65-7	238-212-2			Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen.
152	Allyl heptine carbonate (Allyloct-2-ynoat)	Allyl heptine carbonate	73157-43-4	277-303-1		0,002 %	Dieser Stoff darf nicht in Kombination mit anderen 2-Alkensäureestern verwendet werden (z. B. Methylheptincarbonat).
153	Amylcyclopentenone; 2-Pentylcyclopent-	Amylcyclopentenone	25564-22-1	247-104-4		0,1 %	

	2-en-1-on						
154	Myroxylon balsamum var. pereirae; Extrakte und Destillate; Perubalsam-Öl, Absolue und Anhydrol (Perubalsam-Öl)		8007-00-9	232-352-8		0,4 %	
155	4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde; 3-(4-tert-Butylphenyl)propionaldehyd	4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde	18127-01-0	242-016-2		0,6 %	
156	Cuminum cyminum, Öl und Extrakt	Cuminum Cyminum Fruit Oil; Cuminum Cyminum Fruit Extract; Cuminum Cyminum Seed Oil;	84775-51-9	283-881-6	a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben	a) 0,4 % Kreuzkümmelöl	

		Cuminum Cyminum Seed Extract; Cuminum Cyminum Seed Powder			b) Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel		
157	cis-Rose ketone- 1 ^(**) ; (Z)-1- (2,6,6-Trimethyl- 2-cyclohexen-1- yl)-2-buten-1- one (cis-alpha- Damascone)	Alpha- Damascone	23726-94-5/ 43052-87-5	245-845-8/-	a) Mundmit- tel b) Andere Mittel	b) 0,02 %	
158	trans-Rose ketone-2 ^(**) ; (E)-1-(2,6,6- Trimethyl-1-	trans-Rose ketone-2	23726-91-2	245-842-1	a) Mundmit- tel b) Andere	b) 0,02 %	

	cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (trans-beta-Damascone)				Mittel		
159	trans-Rose ketone-5 ^(**) ; (E)-1-(2,4,4-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (Iso-damascone)	trans-Rose ketone-5	39872-57-6	254-663-8		0,02 %	
160	Rose ketone-4 ^(**) ; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dien-1-yl)-2-buten-1-one (Damasconone)	Rose ketone-4	23696-85-7	245-833-2	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,02 %	
161	Rose ketone-3 ^(**) ; 1-(2,6,6-Trimethyl-3-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (Delta-Damascone)	Delta-Damascone	57378-68-4	260-709-8	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,02 %	

162	cis-Rose ketone-2 ^(**) ; (Z)-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (cis-beta-Damascone)	cis-Rose ketone-2	23726-92-3	245-843-7	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,02 %		
163	trans-Rose ketone-1 ^(**) ; (E)-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (trans-alpha-Damascone)	trans-Rose ketone-1	24720-09-0	246-430-4	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,02 %		
164	Rose ketone-5 ^(**) ; 1-(2,4,4-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one	Rose ketone-5	33673-71-1	251-632-0		0,02 %		
165	trans-Rose	trans-Rose	71048-82-3	275-156-8	a) Mundmit-			

	ketone-3(**); 1-(2,6,6- Trimethyl-3- cyclohexen-1- yl)-2-buten-1- one (trans-delta- Damascone)	ketone-3			tel b) Andere Mittel	b) 0,02 %		
166	trans-2-hexenal	trans-2-hexenal	6728-26-3	229-778-1	a) Mundmit- tel b) Andere Mittel	b) 0,002 %		
167	l-Limonene; (S)- p-Mentha-1,8- dien	Limonene	5989-54-8	227-815-6			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
168	dl-Limonene (racemisch); 1,8(9)-p- Menthadien; p- Mentha-1,8-dien (Dipenten)	Limonene	138-86-3	205-341-0			Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*)	
169	p-Mentha-1,8- dien-7-al	Perillaldehyde	2111-75-3	218-302-8	a) Mundmit- tel b) Andere	b) 0,1 %		

					Mittel			
170	Isobergamate; Menthadien-7- methylformat	Isobergamate	68683-20-5	272-066-0		0,1 %		
171	Methoxydicyclo- pentadiencarbox- aldehyd; Octahy- dro-5-methoxy- 4,7-Methano-1H- inden-2- carboxaldehyd	Scentenal	86803-90-9	-		0,5 %		
172	3-Methylnon-2- enenitrile	3-Methylnon-2- enenitrile	53153-66-5	258-398-9		0,2 %		
173	Methyl octine carbonate; Methylnon-2- ynoat	Methyl octine carbonate	111-80-8	203-909-2	a) Mundmit- tel b) Andere Mittel	b) 0,002 % bei alleiniger Verwendung. In Kombina- tion mit Methylhep-		

						tincarbonat darf der gemeinsame Anteil im Fertigerzeugnis 0,01 % nicht überschreiten (wobei der Anteil an Methyloctincarbonat nicht höher als 0,002 % sein darf).		
174	Amylvinylcarbinyl acetate; 1-Octen-3-yl-acetat	Amylvinylcarbinyl acetate	2442-10-6	219-474-7	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,3 %		
175	Propylidenphthalide; 3-Propylidenphthalide	Propylidenphthalide	17369-59-4	241-402-8	a) Mundmittel b) Andere Mittel	b) 0,01 %		

176	Isocyclogeraniol; 2,4,6-Trimethyl- 3-cyclohexen-1- methanol	Isocyclogera- niol	68527-77-5	271-282-2		0,5 %		
177	2- Hexylidencyclo- pentanon	2-Hexylidene cyclopentanone	17373-89-6	241-411-7	a) Mundmit- tel b) Andere Mittel	b) 0,06 %		
178	Methyl heptadi- enone; 6-Methyl- 3,5-heptadien-2- on	Methyl hepta- dienone	1604-28-0	216-507-7	a) Mundmit- tel b) Andere Mittel	b) 0,002 %		
179	p- Methylhydro- cinnamic aldehyde; Cresylpro- pionaldehyd; p- Methyldihydro- cinnamaldehyd	p- Méthyldihydro- cinnamaldé- hyde p- methylhydro- cinnami- caldehyde	5406-12-2	226-460-4		0,2 %		

180	Liquidambar orientalis, Öl und Extrakt (Styrax)	Liquidambar Orientalis Resin Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Oil	94891-27-7	305-627-6		0,6 %	
181	Liquidambar styraciflua, Öl und Extrakt (Styrax)	Liquidambar Styraciflua Oil; Liquidambar Styraciflua Balsam Extract; Liquidambar Styraciflua Balsam Oil	8046-19-3/ 94891-28-8	232-458-4/ 305-628-1		0,6 %	
182	1-(5,6,7,8-Tetrahydro-3,5,5,6,8,8-hexamethyl-2-naphthyl)-ethanol (AHTN)	Acetyl hexamethyl tetralin	21145-77-7/ 1506-02-1	244-240-6/ 216-133-4	Alle kosmetischen Mittel, ausgenommen Mundmittel	a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben: 0,1 % ausgenommen: hydroalkoho-	

						ische Mittel: 1 % Parfüm: 2,5 % Cremepar- füm: 0,5 % b) Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel: 0,2 %	
183	Commiphora erythrea Engler var. glabrescens Engler gum, Extrakt und Öl	Opopanax oil	93686-00-1	297-649-7		0,6 %	
184	Opopanax chironium resin		93384-32-8			0,6 %	
185	Toluol	Toluene	108-88-3	203-625-9	Nagelmittel	25 %	Ausser Reichweite von Kindern aufbewahren. Nur zur Benutzung durch Erwachse-

								ne.
186	2,2'-Oxydiethanol Diethylenglykol (DEG)	Diethylene glycol	111-46-6	203-872-2	Spuren in Bestandteilen	0,1 %		
187	Diethylenglykolmonobutylether (DEGBE)	Butoxydiglycol	112-34-5	203-961-6	Lösungsmittel in Haarfärbemitteln	9 %	Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	
188	Ethylenglykolmonobutylether (EGBE)	Butoxyethanol	111-76-2	203-905-0	a) Lösungsmittel in oxidativen Haarfärbemitteln b) Lösungsmittel in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	a) 4,0 % b) 2,0 %	a) und b) Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	
189	Trinatrium-5-hydroxy-1-(4-sulfophenyl)-4-(4-sulfophenyl)-	Acid Yellow 23; Acid Yellow 23 Aluminum lake	1934-21-0/ 12225-21-7	217-699-5/ 235-428-9	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	0,5 %		

	zo)pyrazol-3-carboxylat und Aluminiumsalz ^(***) ; (CI 19140)						
190	Benzolmethanamin, N-ethyl-N-[4-[[4-[ethyl-[(3-sulfophenyl)-methyl]-amino]-phenyl](2-sulfo-phenyl)methylen]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-3-sulfo, inneres Salz, Dinatriumsalz und seine Ammonium- und Aluminiumsalze ^(***) ; (CI 42090)	Acid Blue 9; Acid Blue 9 Ammonium Salt; Acid Blue 9 Aluminum Lake	3844-45-9/ 2650-18-2/ 68921-42-6	223-339-8/ 220-168-0/ 272-939-6	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	0,5 %	

191	Dinatrium-6-hydroxy-5-[(2-methoxy-4-sulfonato-methyl)azo]naphthalin-2-sulfonat ^(***) ; (CI 16035)	Curry Red	25956-17-6	247-368-0	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	0,4 %		
192	1-(1-naphtylazo)-2-hydroxynaphthalène-4,6,8-trisulfonate de trisodium et laque d'aluminium ^(***) ; (CI 16255)	Acid Red 18; Acid Red 18 Aluminum Lake	2611-82-7/12227-64-4	220-036-2/235-438-3	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	0,5 %		
193	Hydrogen-3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfonato-phenyl)xanthylium, Natriumsalze ^(***) ; (CI 45100)	Acid Red 52	3520-42-1	222-529-8	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.

								<p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 0,6 %		
194	Glyoxal	Glyoxal	107-22-2	203-474-9		100 mg/kg		
195	Natrium-1-	Acid Blue 62	4368-56-3	224-460-9;	Haarfärbe-	0,5 %	— Nicht zusammen	

	amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracen-2-sulfonat (7) ^(***) ; (CI 62045)				stoff in oxidativen Haarfärbemitteln		mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	
196	Verbena Absolut (Lippia citriodora Kunth.)		8024-12-2	-		0,2 %		
197	Ethyl-N-alpha-dodecanoyl-L-argininhydrochlorid ³²	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6	a) Seife b) Antischuppenshampoo c) Desodorierungsmittel, nicht sprühbar	0,8 %	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.	

32 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 58.

198	2,2'-[(4-Amino-phenyl)imino]bis(ethanol) sulfat	N,N-bis(2-Hydroxyethyl)-p-Phenylenediamine Sulfate	54381-16-7	259-134-5	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten (berechnet als Sulfate).</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur-
-----	---	--	------------	-----------	---	---	--

							sacht hat.»
199	1,3-Benzoldiol, 4-chlor-	4- Chlororesorci- nol	95-88-5	202-462-0	Haarfärbe- stoff in oxidativen Haarfärbe- mitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzent- ration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten.	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopf- haut empfindlich, gereizt oder ver- letzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur- sacht hat.»

200	2,4,5,6-Tetraaminopyrimidinsulfat	Tetraaminopyrimidine Sulfate	5392-28-9	226-393-0	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,4 % nicht überschreiten (berechnet als Sulfate).	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur-
-----	-----------------------------------	------------------------------	-----------	-----------	--	--	--

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 3,4 % (berechnet als Sulfate)	sacht hat.»
201	Phenol, 2-Chloro-6-(ethylamino)-4-nitro-	2-Chloro-6-ethylamino-4-nitrophenol	131657-78-8	411-440-1	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten.	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p> Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 3,0 %	a) und b): — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	festgestellt haben, — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
202	Siehe 226							
203	6-Methoxy-N2-methyl-2,3-pyridindiaminhydrochlorid und Dihydro-	6-Methoxy-2-methylamino-3-aminopyridine HCl	90817-34-8/ 83732-72-3	-/280-622-9	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können

chloridsalz (***)			<p>chloridsalz (***)</p>	<p>mittel</p>	<p>on bei der Anwendung am Haar 0,68 % berechnet als freie Base (1,0 % als Dihydrochlorid), nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) 0,68 % en base libre (1,0 % en dihydrochlorure).</p> <p>b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p>	<p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p>
-------------------	--	--	--------------------------	---------------	---	--	---

						<p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> <p>c) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 0,68 % berechnet als freie Base (1,0 % als Dihydrochlorid), nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p>	<p>c) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung.</p> <p>« Dieses Mittel kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn der Verbraucher/die</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	Verbraucherin: – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,, – schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.»
204	2,3-Dihydro-1H-indol-5,6-diol und sein Hydrobromidsalz ^(***)	Dihydroxyindoline Dihydroxyindoline HBr	29539-03-5/ 138937-28-7	-/421-170-6	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %		Kann eine allergische Reaktion hervorrufen
205	siehe 219							
206	3-(2-Hydroxyethyl)-p-phenyldiammoniumsulfat	Hydroxyethyl-p-Phenylenediamine Sulfate	93841-25-9	298-995-1	Haarfärbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln		Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten (berechnet als	Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:

						Sulfate).	<p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
207	1H-Indol-5,6-diol	Dihydroxyindole	3131-52-0	412-130-9	a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können</p>

				b) Haarfär- bestoff in nichtoxidati- ven Haarfär- bemitteln	b) 0,5 %	% nicht überschrei- ten	<p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
208	5-Amino-4-chlor-2 methyl-phenolhydrochlorid	5-Amino-4-Chloro-o-Cresol HCl	110102-85-7	Haarfärbe- stoff in oxidativen Haarfärbe- mitteln		Nach dem Mi- schen unter oxida- tiven Bedingungen darf die Höchst- konzentration bei der Anwendung	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p>

							am Haar 1,5 % (berechnet als Hydrochlorid) nicht überschreiten	<p>hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
209	1H-indol-6-ol	6-Hydroxyindole	2380-86-1	417-020-4	Haarfärbestoff in oxidativen		Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf	Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.

					Haarfärbemitteln	die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
210	1H-Indol-2,3-dion	Isatin	91-56-5	202-077-8	Haarfärbestoff in nichtoxidativen	1,6 %	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p>

					Haarfär- bemitteln		<p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
211	2-Aminopyridin-3-ol	2-Amino-3-Hydroxypyridine	16867-03-1	240-886-8	Haarfär- stoff in oxidativen Haarfär- bemitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p>

					mitteln	Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
212	2-Methyl-1-naphthylacetat	1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene	5697-02-9	454-690-7	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p>

						<p>Haar 2,0 % nicht überschreiten. (Enthält die Rezeptur eines Haarfärbemittels sowohl 2-Methyl-1-Naphthol als auch 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, sollte die Höchstkonzentration an 2-Methyl-1-Naphthol am Kopf 2,0 % nicht überschreiten.)</p>	<p>hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
213	1-Hydroxy-2-methylnaphthalen	2-Methyl-1-Naphthol	7469-77-4	231-265-2	Haarfärbestoff in oxidativen	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf	Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.

					Haarfärbemitteln	<p>die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten. (Enthält die Rezeptur eines Haarfärbemittels sowohl 2-Methyl-1-Naphthol als auch 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, sollte die Höchstkonzentration an 2-Methyl-1-Naphthol am Kopf 2,0 % nicht überschreiten.)</p>	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
214	Dinatrium-5,7-dinitro-8-oxid-2-naphthalensulfo-	Acid Yellow 1	846-70-8	212-690-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.

<p>nat CI 10316</p>			<p>mitteln</p>	<p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p>	<p>b) 0,2 %</p>	<p>Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p>	<p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
---------------------	--	--	----------------	--	-----------------	--	--

215	4-Amino-3-nitrophenol	4-Amino-3-nitrophenol	610-81-1	210-236-8	<p>a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p>	b) 1,0 %	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
-----	-----------------------	-----------------------	----------	-----------	--	----------	--	---

216	Naphthalin-2,7-diol	Naphthalene-2,7-diol	582-17-2	209-478-7	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,
-----	---------------------	----------------------	----------	-----------	--	---	---

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %		– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
217	m-Aminophenol und seine Salze	m-Aminophenol m-Aminophenol HCl m-Aminophenol sulfate	591-27-5/ 51-81-0/ 68239-81-6/ 38171-54-9	209-711-2/ 200-125-2/ 269-475-1	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,2 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopf-</p>

								<p>haut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Verwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p>
					b) Wimpernfärbemittel	<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,2 % nicht überschreiten.</p>		

							<p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.»
218	6-Hydroxy-3,4-dimethyl-2-pyridin	2,6-Dihydroxy-3,4-dimethylpyridine	84540-47-6	283-141-2	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p>

							<p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
219	1-Hydroxy-3-nitro-4-(3-hydroxypropylamino)benzol)(***)	4-Hydroxypropylamino-3-nitrophenol	92952-81-3	406-305-9	a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,6 %, berechnet als freie Base, nicht überschreiten</p> <p>a) und b): — Nicht zusammen</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p>

							<p>mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
220	1-[(2'-Methoxyethyl)amino]-2-nitro-4-[di-(2'-hydroxyethyl)amino]benzol ^(***)	HC Blue No 11	23920-15-2	459-980-7	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien</p>	
					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 2,6 %		

							Behältern aufbewahren	
221	1-Methyl-3-nitro-4-(β -hydroxyethyl)anilin und seine Salze	Hydroxyethyl-2-nitro-p-toluidine	100418-33-5	408-090-7	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %	<ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.«
222	1-Hydroxy-2-β-hydroxyethylamino-4,6-dinitrobenzol	2-Hydroxyethylpicramic acid	99610-72-7	412-520-9	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit</p>

							<p>a) und b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	<p>„schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 2,0 %		
223	p-Methylaminophenol und sein Sulfatsalz	p-Methylaminophenol p-Methylamino-	150-75-4/ 55-55-0/ 1936-57-8	205-768-2/ 200-237-1/ 217-706-1	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p>

		phenolsulfate					<p>Anwendung am Haar 0,68 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
224	1-Propanol, 3-[[4-bis(2-hydroxyethyl)amino]-2-nitrophenyl]	HC Violet No 2	104226-19-9	410-910-3	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p>	<p>Kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p>

	nyl]amino] ^(****)					µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren	
225	1-(β-Hydroxyethyl)-amino-2-nitro-4-Nethyl-N-(β-hydroxyethyl)aminobenzol und sein Hydrochlorid	HC Blue No 12	104516-93-0/ 132885-85-9 (HCl)	-/407-020-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,75 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>a) und b): — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem</p>

							— In nitritfreien Behältern aufbewahren	Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,5 % (als Hydrochlorid)		
226	4,4'-[1,3-Propandiy]bis(oxy)]bisbenzol-1,3-diamin und sein Tetrahydrochloridsalz ^(***)	1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane 1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane HCl	81892-72-0/ 74918-21-1	- 279-845-4/ 278-022-7	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,2 %, berechnet als freie Base (1,8 % als Tetrahydrochloridsalz), nicht überschreiten	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im

								<p>Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Erzeugnis kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p>
227	3-Amino-2,4-dichlorphenol und sein Hydrochlorid	3-Amino-2,4-dichlorphenol 3-Amino-2,4-dichlorphenol HCl	61693-42-3/ 61693-43-4	262-909-0/-	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p>

								<p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
228	3-Methyl-1-phenyl-5-pyrazolon	Phenyl methylpyrazolone	89-25-8	201-891-0	b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,5 % (als Hydrochlorid)	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzent-	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p>

					mitteln	ration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten	<p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
229	5-[(2-Hy-	2-Methyl-5-hydroxyethy-	55302-96-0	259-583-7	a) Haarfärbestoff in	a) Nach dem Mischen unter	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.

droxethyl)amino] -o-kresol	laminophenol		oxidativen Haarfärbe- mitteln	oxidativen Bedin- gungen darf die Höchstkonzentri- on bei der Anwen- dung am Haar 1,5 % nicht überschrei- ten — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme- men verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren	b) Nur für gewerb- liche Verwendung Nach dem Mischen	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p>
-------------------------------	--------------	--	-------------------------------------	---	--	--

						<p>unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5% nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>⚠ Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung</p>
--	--	--	--	--	--	---	---

							kommt.»
230	3,4-Dihydro-2H-1,4-benzoxazin-6-ol	Hydroxybenzomorpholine	26021-57-8	247-415-5	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»

231	1,5-Di-(beta-hydroxyethyl-amino)-2-nitro-4-chlorbenzol ^(***)	HC Yellow No 10	109023-83-8	416-940-3	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,1 %	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	
232	2,6-Dimethoxy-3,5-pyridindiamin und sein Hydrochlorid	2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine; 2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine HCl	56216-28-5/ 85679-78-3	260-062-1/-	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p>

							<p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» 	
233	1-(β-Aminoethyl)amino-4-(β-hydroxyethyl)oxy-2-nitrobenzol und seine Salze	HC Orange No 2	85765-48-6	416-410-1	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	1,0 %	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p>

							<p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
234	Ethanol, 2-[(4-amino-2-methyl-5-nitro-phenyl)amino]- und seine Salze	HC Violet No 1	82576-75-8	417-600-7	a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme-</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p>

							men verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
235	2-[3-(Methylamino)-4-nitrophenoxy]ethanol ^(***)	3-Methylamino-4-nitrophenoxyethanol	59820-63-2	261-940-7	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,15 %	— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	

236	2-[(2-Methoxy-4-nitrophenyl)amino]ethanol und seine Salze	2-Hydroxyethylamino-5-nitroanisele	66095-81-6	266-138-0	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,2 %	— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren
-----	---	------------------------------------	------------	-----------	--	-------	---

237	2,2'-[(4-Amino-3-nitro-phenyl)imino]bis ethanol und sein Hydrochlorid	HC Red No 13	29705-39-3/ 94158-13-1	-/303-083-4	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,25 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
-----	---	--------------	---------------------------	-------------	--	---	--

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 2,5 % (als Hydrochlorid)	
238	Naphtalin-1,5-diol	1,5-Naphthalenediol	83-56-7	201-487-4	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %	<p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
239	Hydroxypropylbis-(N-hydroxyethyl-p-phenylendiamin) und sein Tetrahydrochlorid	Hydroxypropylbis-(N-hydroxyethyl-p-phenylenediamine) HCl	128729-30-6/ 128729-28-2	-/416-320-2	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,4 % (als Tetrahydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p>

								<p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
240	4-Nitro-1,2-phenylendiamin	4-Nitro-o-Phenylenediamine	99-56-9	202-766-3	Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit</p>

								<p>„schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
241	5-Amino-o-kresol	4-Amino-2-hydroxytoluene	2835-95-2	220-618-6	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p>

								<p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p>
					b) Wimpernfärbemittel	<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5% nicht überschreiten</p>		

							<p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p>
242	2,4-Diaminophenoxyethanol, sein Hydrochlorid und sein Sulfatsalz	2,4-Diaminophenoxyethanol HCl; 2,4-Diaminophenoxyethanolsulfate	70643-19-5/ 66422-95-5/ 70643-20-8	-/266-357-1/ 274-713-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % (als Hydrochlorid) nicht über-	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p>

							schreiten	<p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
					b) Wimpernfärbemittel		<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der</p>	<p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p>

							<p>Anwendung auf den Wimpern 2,0 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p>
243	1,3-Benzoldiol, 2-Methyl	2-Methylresorcinol	608-25-3	210-155-8	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p>

					<p>mitteln</p> <p>b) Haarfär- bestoff in</p>	<p>b) 1,8 %</p>	<p>Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,8 % nicht überschreiten</p>	<p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
--	--	--	--	--	--	-----------------	--	--

					nichtoxidativen Haarfärbemitteln		
244	4-Amino-m-kresol	4-Amino-m-kresol	2835-99-6	220-621-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen

					<p>b) Wimpernfärbemittel</p>	<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5 % nicht überschreiten</p>	<p>schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion
--	--	--	--	--	------------------------------	--	--

							festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»
245	2-[(3-Amino-4-methoxyphenyl)amino] ethanol und sein Sulfatsalz	2-Amino-4-hydroxyethylaminoanisol 2-Amino-4-hydroxyethylaminoanisol sulfate	83763-47-7/ 83763-48-8	280-733-2/ 280-734-8	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. ⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,

								<p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p>
					b) Wimpernfärbemittel	<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p>		

						<p>µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>– einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,</p> <p>– in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.</p> <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p>
246	Hydroxyethyl-3,4-methylenedioxyanilin und sein Hydrochlorid	Hydroxyethyl-3,4-methylenedioxyaniline HCl	94158-14-2	303-085-5	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an</p>	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p>

							<p>Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
247	2,2'-[[4-[(2-Hydroxyethyl)-amino]-3-nitrophenyl]-imino]bisethanol (***)	HC Blue No 2	33229-34-4	251-410-3	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,8 %	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	Erzeugnis kann eine allergische Reaktion hervorrufen

248	4-[(2-Hydroxyethyl)amino]-3-nitrophenol	3-Nitro-phydroxyethylaminophenol	65235-31-6	265-648-0	<p>a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p>	<p>b) 1,85 %</p>	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,0 % nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
-----	---	----------------------------------	------------	-----------	--	------------------	--	--

249	1-(β-Ureidoethyl)-amino-4-nitrobenzol	4-Nitrophenylamino-ethylurea	27080-42-8	410-700-1	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur-
-----	---------------------------------------	------------------------------	------------	-----------	--	---	--

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 0,5 %		sacht hat.»
250	1-Amino-2-nitro-4-(2',3'-dihydroxypropyl)amino-5-chlorbenzol und 1,4-bis-(2',3'-Dihydroxypropyl)amino-2-nitro-5-chlorbenzol und seine Salze	HC Red No 10 + HC Red No 11	95576-89-9 + 95576-92-4		a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion</p>

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 2,0 %	<ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren 	festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
251	2-(4-Amino-3-nitroanilin) ethanol	HC Red No. 7	24905-87-1	246-521-9	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	1,0 %	<ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg 	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p>

							— In nitritfreien Behältern aufbewahren	<p>unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
252	2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol	2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol	6358-09-4	228-762-1	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	b) Haarfärbestoff in	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p>

					nichtoxida- tiven Haar- färbemitteln			unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
253	2-[bis(2-Hydroxyethyl)amino]-5-nitrophenol	HC Yellow No. 4	59820-43-8	428-840-7	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	1,5 %	— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg	

							— In nitritfreien Behältern aufbewahren	
254	Dinatrium-5-amino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat ^(****) ; (CI 17200)	Acid Red 33	3567-66-6	222-656-9	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,5 %		
255	2-[(2-nitrophenyl)amino] ethanol	HC Yellow No. 2	4926-55-0	225-555-8	a) Haarfärbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,75 % nicht überschreiten</p> <p>a) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p>

						<p>µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>— wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
					<p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p>	<p>b) 1,0 %</p> <p>b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	
256	p-(o-	HC Orange No.	54381-08-7	259-132-4	Haarfärbe-	1,0 %	

	Nitrophenyl) amino] phenol	1			stoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln			
257	Polidocanol	Laureth-9	3055-99-0	221-284-4	a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben b) Aus-/abzuspürende Mittel	a) 3,0 % b) 4,0 %		
258	2-Nitro-N1-phenylbenzol-1,4-diamin	HC Red No. 1	2784-89-6	220-494-3	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	1,0 %		<p>⚠️ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im</p>

								<p>Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
259	1-Methoxy-3-(β -aminoethyl)-amino-4-nitrobenzol, Hydrochlorid	HC Yellow No. 9	86419-69-4	415-480-1	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,5 % (berechnet als Hydrochlorid)	<p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	
260	1-(4'-Aminophenylazo)-2-methyl-4-	HC Yellow No. 7	104226-21-3	146-420-6	Haarfärbstoff in nichtoxidati-	0,25 %		

	(bis-2-hydroxyethyl)-aminobenzol				ven Haarfärbemitteln		
261	N-(2-Hydroxyethyl)-2-nitro-4-trifluormethylanilin	HC Yellow No. 13	10442-83-8	443-760-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 2,5 %	b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
262	Benzolaminium, 3-[(4,5-Dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-N,N,N-trimethyl, Chlorid	Basic Yellow 57	68391-31-1	269-943-5	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %		
263	Ethanol, 2,2'-[[4-[(4-	Disperse Black	20721-50-0	243-987-5	Haarfärbestoff in	0,3 % (des Gemisches		

	Aminophenyl)azo]phenyl]imino]bis	9			nichtoxidativen Haarfärbemitteln	im Verhältnis 1:1 aus 2,2'-[4-(4-Aminophenylazo)phenylimino]diethanol und Lignosulfat)	
264	9,10-Anthracendion, 1,4-bis[(2,3-Dihydroxypropyl)amino]-	HC Blue No. 14	99788-75-7	421-470-7	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,3 % — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	
265	1,4-Diaminoanthraquinon	Disperse Violet 1	128-95-0	204-922-6	Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	0,5 % Die Verunreinigung mit Disperse Red 15 in Disperse Violet 1 in Haarfärbemitteln sollte <1 % (Massenanteil) sein.	

266	Ethanol, 2-((4-Amino-2-nitrophenyl)amino)-	HC Red No 3	2871-01-4	220-701-7	<p>a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p>	<p>b) 3,0 %</p>	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,45 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> <p>b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung
-----	--	-------------	-----------	-----------	--	-----------------	---	---

							<p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.«
267	[7-Hydroxy-8-[(2-methoxyphenyl)azo]-2-naphthyl]trimethylammoniumchlorid	Basic Red 76	68391-30-0	269-941-4	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %		
268	2-[[4-(Dimethylamino)phenyl]azo]-1,3-dimethyl-1H-imidazoliumchlorid	Basic Red 51	77061-58-6	278-601-4	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p>

							<p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
269	Phenol, 2-Amino- 5-ethyl-, Hydrochlorid	2-Amino-5-Ethylphenol HCl	149861-22-3	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %	<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p>

							Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
270	Fluorescein, 2',4',5',7'-Tetrabrom-4,5,6,7-tetrachlor-, Dinatriumsalz (CI 45410)	Acid Red 92	18472-87-2	242-355-6	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschrei-	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und</p>

						ten	<p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
				b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 0,4 %		

271	Mischung von 1, 2 und 3 in Dispergiemittel (Lignosulfat):	Disperse Blue 377 est un mélange de trois colorants:			Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	2,0 %		
	1) 9,10-Anthracenedion-1,4- bis[(2-hydroxyethyl)amino]	1) 1,4-bis[(2-hydroxyethyl)amino] anthra-9,10-quinone	1) 4471-41-4	1) 224-743-7				
	2) 9,10-Anthracenedion-1- [(2-Hydroxyethyl)amino]-4-[(3-Hydroxypropyl)amino]	2) 1-[(2-hydroxyethyl)amino]-4-[(3-hydroxypropyl)amino] anthra-9,10-quinone	2) 67674-26-4	2) 266-865-3				
	3) 9,10-Anthracenedion-1,4- bis[(3-hydroxypropyl)amino] dione	3) 1,4-bis[(3-hydroxypropyl)amino] anthra-9,10-quinone	3) 67701-36-4	3) 266-954-7				
272	4-Aminophenol	p-Aminophenol	123-30-8	204-616-2	Haarfärbestoff in oxidativen		Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf	Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.

					Haarfärbemitteln	die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,9 % nicht überschreiten	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
--	--	--	--	--	------------------	---	---

273	4,5-Diamino-1-(2-hydroxyethyl)-1H-pyrazolsulfat (1:1)	1-Hydroxyethyl-4,5-Diamino Pyrazole Sulfate	155601-30-2	429-300-3	Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,0 % nicht überschreiten	<p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
274	Chinolinium, 4-	4-Formyl-1-	223398-02-5	453-790-8	Haarfärbe-	Nach dem Mischen	Auf dem Etikett anzugeben:

Formyl-1-methyl-, Salz mit 4-Methylbenzolsulfonsäure (1:1)	Methylquinolinium-p-Toluenesulfonate		stoff in oxidativen Haarfärbemitteln	unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten	Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
--	--------------------------------------	--	--------------------------------------	---	--

275	Pyridinium, 1-Methyl-4-[(methylphenylhydrazono)methyl]-, Methylsulfat	Basic Yellow 87	68259-00-7	269-503-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln b) Haarfär-	1,0 %	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
-----	---	-----------------	------------	-----------	---	-------	---	---

					bestoff in nichtoxidati- ven Haarfär- bemitteln		
276	2-[(4-Aminophenyl)azo]-1,3-dimethyl-1H-imidazoliumchlorid	Basic Orange 31	97404-02-9	306-764-4	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %	Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
277	2,6-Pyridindiamin, 3-(3-pyridinylazo)	2,6-Diamino-3-((Pyridine-3-yl)azo)Pyridine	28365-08-4	421-430-9	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht:

								<ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
278	4-((4-Amino-3-methylphenyl)(4-imino-3-methyl-2,5-cyclohexadien-1-ylidene)methyl)-2-methylphe-	Basic Violet 2	3248-91-7	221-831-7	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 0,25 %	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschrei-	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und

	nylaminmono- hydrochlorid (CI 42520)						ten	<p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
279	2,3-Diamino- 6,7- dihydro- 1H,5H- pyrazo-	2,3- Diaminodihy- dropyrazolopy-	857035-95-1	469-500-8	Haarfärbe- stoff in oxidativen			<p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p>

Io[1,2-a] Pyrazol-1-ondimethanesulfonat	razolone Dimethosulfonate			Haarfärbemitteln		die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten	<p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
---	---------------------------	--	--	------------------	--	---	---

280	2-Amino-4,6-dinitrophenol and 2- amino-4,6-dinitrophenol, Natriumsalz	Picramic Acid et Sodium Picramate	96-91-3 831-52-7	202-544-6 212-603-8	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln b) Haarfär-	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,6 % nicht überschreiten b) 0,6 %	a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
-----	---	-----------------------------------	------------------	---------------------	---	---	---

					bestoff in nichtoxidati- ven Haarfär- bemitteln		
281	1-Methylamino- 2-nitro-5-(2,3- dihydroxy- propyloxy)- benzol	2-Nitro-5- Glyceryl Methylaniline	80062-31-3	279-383-3	a) Haar- färbestoff in oxidativen Haarfärbe- mitteln	<p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,8 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p>	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem</p>

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %	b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren	Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»
282	1-Propanaminium, 3-[[9,10-Dihydro-4-(methylamino)-9,10-dioxo-1-anthracenyl]amino]-N,N-dimethyl-N-propyl-, Bromid	HC Blue 16	502453-61-4	481-170-7	Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	3,0 %	— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe-	

							wahren	
283	3-Amino-2-chlor- 6-methylphenol 3-Amino-4-chloro-6-methylphenol HCl	5-Amino-6-Chloro-o-Cresol 5-Amino-6-Chloro-o-Cresol HCl	84540-50-1 80419-48-3	283-144-9	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 0,5 %	mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.«
284	Phenol, 2,2'-Methylenebis[4-amino-], Dihydrochlorid	2,2'-Methylenebis-4-aminophenol HCl	27311-52-0 63969-46-0	440-850-3	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln	a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,

					b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln	b) 1,0 %		<p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p>
285	Pyridin-2,6-diylldiamin	2,6-Diaminopyridine	141-86-6	205-507-2	a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln		a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,15 % nicht überschreiten	<p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p>

								<p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.Wimpern</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p>
					b) Wimpernfärbemittel	<p>b) Nur für gewerbliche Verwendung.</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 0,15 % nicht überschreiten</p>		

								<p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p>
286	(C ₁₆)-Alkytrimethylammoniumchloride	Cetrimoniumchloride ³³	112-02-7	203-928-6	a) Auszuspülende Haarmittel	a) 2,5 % für Einzelkonzentrationen oder die	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von	

³³ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr 44.

rid (C ₁₈)- Alkytrimethylammoniumchlorid	Steartrimoniumchloride ³⁴	112-03-8	203-929-1		Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride b) Haarmitte, die in den Haaren verbleiben c) Gesichtsmittel, die auf der Haut verbleiben	b) 1,0 % für Einzelkonzentrationen oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride c) 0,5 % für Einzelkonzentrationen oder die Summe der Einzelkonzentrationen	Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.
--	--------------------------------------	----------	-----------	--	--	---	---

³⁴ vergleiche Fussnote 33

						von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride	
287	(C ₂₂)-Alkyltrimethylammoniumchlorid	Behentrimonium chloride ³⁵	17301-53-0	241-327-0	a) Auszuspülende Haarmittel	a) 5,0 % für die Einzelkonzentration von behentrimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behentrimonium chloride bei gleichzeitiger Berücksichtigung der	Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.

³⁵ Vergleiche Fussnote 33

					entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286.	
				b) Haarmitel, die in den Haaren verbleiben	b) 3,0 % für die Einzelkonzentration von behen-trimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behen-trimonium chloride bei gleichzeitiger Berücksichtigung der	

					entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286.	
				c) Gesichtsmittel, die auf der Haut verbleiben	c) 3,0 % für die Einzelkonzentration von behen-trimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behen-trimonium chloride bei	

					gleichzeitiger Berücksichtigung der entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286.		
N,N''-Bis(4-chlorphenyl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tetraaza-tetradecandiimidamid, sein Azetat, Gluconat und Hydrochlorid ³⁶	Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride	55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-238-7, 200-302-4, 242-354-0, 223-026-6	Mund- und Zahnspülungen	0,14 % (als Chlorhexidinbase)	Nicht in Produkten für Kinder unter 12 Jahren. Anwendung während maximal 14 Tagen.	Nicht bei Kindern unter 12 Jahren verwenden. Anwendung während maximal 14 Tagen.
Etherische Öle und deren				Mittel, die auf der Haut	3,0 % einzeln oder in		

36 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 42

Bestandteile				verbleiben (mit Ausnahme von Parfum und Eau de toilette)	Mischungen		
5-Hydroxy-2-hydroxymethyl-4-pyrone	Kojisäure	501-30-4		Hautbleichmittel	0,1 %	Nicht auf einer grösseren Hautfläche als das Gesicht und der Hände auftragen Nicht auf gereizter oder verletzter Haut verwenden (z.B. nach einem Peeling)	Nicht auf einer grösseren Hautfläche als das Gesicht und der Hände auftragen Nicht auf gereizter oder verletzter Haut verwenden (z.B. nach einem Peeling)
α -Hydroxysäuren				Hautschälmittel	10,0 %	pH \geq 3,5; berechnet als Glykolsäure	
2,4,6,8-Nonatetraenal, 3,7-dimethyl-9-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-, (all-E)-	Retinal	116-31-4	204-135-8		0,05 %	In Mundmittel verboten	

(*) Dieser Grenzwert gilt für den Stoff und nicht für das kosmetische Fertigerzeugnis.

(**) Die Summe dieser Stoffe in Kombination darf die in der Spalte ‚Höchstkonzentration in der gebrauchsfertigen Zubereitung‘ angegebenen Grenzwerte nicht überschreiten.

(***) Die freie Base und die Salze dieses Haarfärbestoffes sind zugelassen, sofern deren Verwendung nicht in Anhang 2 untersagt wird.

Anhang 4
(Art. 7, Abs. 1, Bst. a)

Liste der Farbstoffe, die in kosmetischen Mitteln enthalten sein dürfen

Einleitung:

Unbeschadet der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung umfasst ein Farbstoff auch seine Salze und Lacke, und wird ein Farbstoff als ein bestimmtes Salz ausgedrückt, so umfasst es auch seine anderen Salze und Lacke.

Lau- fende Num- mer	Bezeichnung der Stoffe					Bedingungen			Wortlaut der Anwendungsbe- dingungen und Warnhinweise
	Chemische Bezeichnung	Colour- Index Nummer / Gemeinsa- me Be- zeichnung im Glossar der Be- standteile	CAS- Nummer	EG- Nummer	Farbe	Art des Mittels, Körperteile	Höchstkonzent- ration in der gebrauchsfertigen Zuberei- tung	Sonstige	
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j

1	Natriumtris(1,2-naphthochinon-1-oximato-O,O')ferrat(1-)	10006			Grün	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
2	Trinatriumtris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphthalin-2-sulfonato(2-)-N5,O6]ferrat(3-)	10020			Grün	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			
3	Dinatrium-5,7-dinitro-8-oxidonaphthalin-2-sulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	10316			Gelb	Nicht in Au- genmitteln verwenden			
4	2-[(4-Methyl-2-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutyramid	11680			Gelb	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			
5	2-[(4-Chlor-2-nitrophenyl)azo]-N-(2-chlorphenyl)-3-oxobutyramid	11710			Gelb	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			

6	2-[(4-Methoxy-2-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-(o-tolyl)butyramid	11725			Orange	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
7	4-(Phenylazo)resorcin	11920			Orange				
8	4-[(4-Ethoxyphenyl)azo]naphthol	12010			Rot	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			
9	1-[(2-Chlor-4-nitrophenyl)azo]-2-naphthol einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	12085			Rot				
10	1-[(4-Methyl-2-nitrophenyl)azo]-2-naphthol	12120			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			

11	3-Hydroxy-N-(o-tolyl)-4-[(2,4,5-trichlorphenyl)azo]naphthalin-2-carboxamid	12370			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
12	N-(4-Chlor-2-methylphenyl)-4-[(4-chlor-2-methylphenyl)azo]-3-hydroxynaphthalin-2-carboxamid	12420			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
13	4-[(2,5-Dichlorphenyl)azo]-N-(2,5-dimethoxyphenyl)-3-hydroxynaphthalin-2-carboxamid	12480			Braun	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
14	N-(5-Chlor-2,4-dimethoxyphenyl)-4-[[5-[(diethylamino)sulfonyl]-2-methoxyphenyl]azo]-3-hydroxynaphthalin-2-carboxamid	12490			Rot				
15	2,4-Dihydro-5-methyl-2-phenyl-4-(phenylazo)-3H-pyrazol-3-on	12700			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
16	Dinatrium-2-amino-5-[(4-sulfonatophenyl)azo]benzolsulfonat	13015			Gelb				

17	Natrium-4-(2,4-dihydroxyphenylazo)benzolsulfonat	14270			Orange			
18	Dinatrium-3-[(2,4-dimethyl-5-sulfonatophenyl)azo]-4-hydroxynaphthalin-1-sulfonat	14700			Rot			
19	Dinatrium-4-hydroxy-3-[(4-sulfonato-naphthyl)azo]naphthalinsulfonat	14720		222-657-4	Rot			
20	Dinatrium-6-[(2,4-dimethyl-6-sulfonatophenyl)azo]-5-hydroxynaphthalin-1-sulfonat	14815			Rot			
21	Natrium-4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]benzolsulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	15510			Orange	Nicht in Augenmitteln verwenden		
22	Calcium dinatrium bis[2-chlor-5-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-4-sulfonatobenzoat]	15525			Rot			

23	Bariumbis[4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-2-methylbenzolsulfonat]	15580			Rot				
24	Natrium-4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]naphthalinsulfonat	15620			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
25	Natrium-2-[(2-hydroxynaphthyl)azo]naphthalinsulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	15630			Rot		3%		
26	Calciumbis[3-hydroxy-4-(phenylazo)-2-naphthoat]	15800			Rot	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden			

27	Dinatrium-3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-2-naphthoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	15850			Rot			Reinheitskriterien nach der Verordnung des EDI vom 25. November 2012 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe ³⁷ (E 180)
28	Dinatrium-4-[(5-chloro-4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	15865			Rot			
29	Calcium-3-hydroxy-4-[(1-sulfonato-2-naphthyl)azo]-2-naphthoat	15880			Rot			

³⁷ SR 817.022.31

30	Dinatrium-6-hydroxy-5-[(3-sulfonato-phenyl)azo]naphthalin-2-sulfonat	15980			Orange			
31	Dinatrium-6-hydroxy-5-[(4-sulfonato-phenyl)azo]naphthalin-2-sulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	15985		220-491-7	Gelb		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 110)	
32	Dinatrium-6-hydroxy-5-[(2-methoxy-4-sulfonato-m-tolyl)azo]naphthalin-2-sulfonat	16035		247-368-0	Rot		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 129)	
33	Trinatrium-3-hydroxy-4-[(4'-sulfonato-naphthyl)azo]naphthalin-2,7-disulfonat	16185		213-022-2	Rot		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 123)	
34	Dinatrium-7-hydroxy-8-(phenylazo)naphthalin-1,3-disulfonat	16230			Orange	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden		

35	Trinatrium-1-(1-naphthylazo)-2-hydroxynaphthalin-4',6,8-trisulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	16255		220-036-2	Rot			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 124)
36	Tetranatrium-7-hydroxy-8-[(4-sulfonato-1-naphthyl)azo]naphthalin-1,3,6-trisulfonat	16290			Rot			
37	Dinatrium-5-amino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	17200			Rot			
38	Dinatrium-5-acetylamino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat	18050			Rot	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 128)

39	2,7-Naphthalindisulfonsäure, 3-((4-Cyclohexyl-2-methylphenyl)azo)-4-hydroxy-5-(((4-methylphenyl)sulfonyl)amino)-, Dinatriumsalz	18130			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
40	Hydrogenbis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromat(1-)	18690			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
41	Dinatriumhydrogenbis[5-chlor-3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxybenzolsulfonato(3-)]chromat(3-)	18736			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
42	Natrium-4-(3-hydroxy-5-methyl-4-(phenylazo)pyrazol-2-yl)benzolsulfonat	18820			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
43	Dinatrium-2,5-dichlor-4-(5-hydroxy-3-methyl-4-((sulfophenyl)azo)pyrazol-1-yl)benzolsulfonat	18965			Gelb				

44	Trinatrium-5-hydroxy-1-(4-sulfophenyl)-4-((4-sulfophenyl)azo)pyrazol-3-carboxylat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	19140			Gelb		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 102)
45	N,N'-(3,3'-Dimethyl[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis[2-[(2,4-dichlorphenyl)azo]-3-oxobutyramid]	20040			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel	Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm
46	Natrium-4-amino-5-hydroxy-3-((4-nitrophenyl)azo)-6-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat	20470			Schwarz	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel	
47	2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimethylphenyl)-3-oxobutyramid]	21100			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel	Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm

48	2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(4-chlor-2,5-dimethoxyphenyl)-3-oxobutyramid]	21108			Gelb	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm
49	2,2'-[Cyclohexylidenbis[(2-methyl-4,1-phenylen)azo]]bis[4-cyclohexylphenol]	21230			Gelb	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden		
50	Dinatrium-4,6-dihydroxy-3-[[4-[1-[4-[[1-hydroxy-7-[(phenylsulfonyl)oxy]-3-sulfonato-2-naphthyl]azo]phenyl]cyclohexyl]phenyl]azo]naphthalin-2-sulfonat	24790			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		

51	1-(4-(Phenylazo)phenylazo)-2-naphthol	26100			Rot	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden	Reinheitskriterien: Anilin $\leq 0,2$ % 2-Naphtol $\leq 0,2$ % 4-Aminoazobenzol $\leq 0,1$ % 1-(Phenylazo)-2-naphtol ≤ 3 % 1-[2-(Phenylazo)phenyl-azo]-2-naphtol ≤ 2 %
52	Tetranatrium-6-amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-[(4-sulfonatophenyl)azo]-1-naphthyl]azo]naphthalin-2,7-disulfonat	27755			Schwarz		

53	Tetranatrium-1-acetamido-2-hydroxy-3-(4-((4-sulfonatophenylazo)-7-naphthylazo))naphthalin-4,6-disulfonat	28440			Schwarz			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 151)
54	Benzolsulfonsäure, 2,2'-(1,2-Ethendiyl)bis[5-nitro-, Dinatriumsalz, Reaktionsprodukte mit 4-[(4-Amino-phenyl)azo]benzolsulfonsäure, Natriumsalze	40215			Orange	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		
55	β -Carotin	40800			Orange			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 a)
56	8'-Apo- β -caroten-8'-al	40820			Orange			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 e)

57	Ethyl-8'-apo- β -caroten-8'-oat	40825			Orange		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 f)
58	Canthaxanthin	40850			Orange		Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 g)
59	Ammonium, (4-(α -(p-(Diethylamino)phenyl)-2,4-disulfobenzyliden)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)diethyl-, Hydroxid, Mononatriumsalz	42045			Blau	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden	

60	Ethanamin, N-(4-((4-(Diethylamino)phenyl)(5-hydroxy-2,4-disulfo-phenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Calciumsalz (2:1) einschließlich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirkoniumlacke, -salze und -pigmente	42051			Blau			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 131)
61	Benzolmethanamin, N-Ethyl-N-(4-((4-(ethyl((3-sulfo-phenyl)methylamino)phenyl)(4-hydroxy-2-sulfo-phenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz	42053			Grün			
62	Hydrogen(benzyl)[4-[[4-(benzylethylamino)phenyl](2,4-disulfonato-phenyl)methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)ammonium, Natriumsalz	42080			Blau	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		

63	Benzolmethanamin, N-Ethyl-N-(4-((4-(ethyl(3-sulfo-phenyl)methyl)amino)phenyl)(2-sulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz	42090			Blau			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 133)	
64	Hydrogen[4-[(2-chlorphenyl)[4-[ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz	42100			Grün	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
65	Hydrogen[4-[(2-chlorphenyl)[4-[ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]-o-tolyl]methylen]-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz	42170			Grün	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			

66	(4-(4-Aminophenyl)(4-aminocyclohexa-2,5-dienyliden)methyl)-2-methylanilinhydrochlorid	42510			Violett	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden			
67	4-[(4-Amino-m-tolyl)(4-imino-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden)methyl]-o-toluidinmonohydrochlorid	42520			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel	5 ppm		
68	Hydrogen[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-ethyl[(3-sulfonatobenzyl)amino]-o-tolyl]methylen]-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz	42735			Blau	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden			
69	[4-[[4-Anilino-1-naphthyl][4-(dimethylamino)phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammoniumchlorid	44045			Blau	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden			

70	Hydrogen[4-[4-(dimethylamino)- α -(2-hydroxy-3,6-disulfonato-1-naphthyl)benzyliden]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammonium, Mononatriumsalz	44090		221-409-2	Grün			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 142)	
71	Hydrogen-3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfonatophenyl)xanthylium, Natriumsalz	45100			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
72	Hydrogen-9-(2-carboxylatophenyl)-3-(2-methylanilino)-6-(2-methyl-4-sulfoanilino)xanthylium, Mononatriumsalz	45190			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
73	Hydrogen-9-(2,4-disulfonatophenyl)-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethylxanthylium, Mononatriumsalz	45220			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
74	Dinatrium-2-(3-oxo-6-oxidoxanthen-9-yl)benzoat	45350			Gelb		6%		

75	4',5'-Dibrom-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	45370			Orange			Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein
76	Dinatrium-2-(2,4,5,7-tetrabrom-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	45380			Rot			Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein
77	3',6'-Dihydroxy-4',5'-dinitrospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on	45396			Orange		1% bei Verwendung in Lippenmitteln	Nur als freie Säure bei Verwendung in Lippenmitteln
78	Dikalium-3,6-dichlor-2-(2,4,5,7-tetrabrom-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat	45405			Rot	Nicht in Augenmitteln verwenden		Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein

79	3,4,5,6-Tetrachlor-2-(1,4,5,8-tetrabrom-6-hydroxy-3-oxoxanthen-9-yl)benzoesäure einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	45410			Rot			Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromfluorescein	
80	Dinatrium-2-(2,4,5,7-tetraiod-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente	45430		240-474-8	Rot			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 127)	
81	1,3-Isobenzofurandion, Reaktionsprodukte mit Methylchinolin und Chinolin	47000			Gelb	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden			
82	1H-Inden-1,3(2H)-dion, 2-(2-Chinolinylnyl)-, sulfoniert, Natriumsalze	47005		305-897-5	Gelb			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 104)	

83	Hydrogen-9-[(3-methoxyphenylamino)-7-phenyl-5-(phenylamino)-4,10-disulfonatobenzo[a]phenazinium, Natriumsalz	50325			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
84	Sulfoniertes Nigrosin	50420			Schwarz	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			
85	8,18-Dichlor-5,15-diethyl-5,15-dihydroindiolo[3,2-b:3',2'-m]triphenodioxazin	51319			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
86	1,2-Dihydroxyanthrachinon	58000			Rot				
87	Trinatrium-8-hydroxypyren-1,3,6-trisulfonat	59040			Grün	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			
88	1-Anilino-4-hydroxyanthrachinon	60724			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			

89	1-Hydroxy-4-(p-toluidino)anthrachinon	60725			Violett			
90	Natrium-4-[(9,10-dihydro-4-hydroxy-9,10-dioxo-1-anthryl)amino]toluol-3-sulfonat	60730			Violett	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden		
91	1,4-Bis(p-tolylamino)anthrachinon	61565			Grün			
92	Dinatrium-2,2'-(9,10-dioxoanthracen-1,4-diyl-diimino)bis(5-methylsulfonat)	61570			Grün			
93	Natrium-3,3'-(9,10-dioxoanthracen-1,4-diyl-diimino)bis(2,4,6-trimethylbenzolsulfonat)	61585			Blau	Auszu-spülende/Ab-zuspülende Mittel		
94	Natrium-1-amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracen-2-sulfonat	62045			Blau	Auszu-spülende/Ab-zuspülende Mittel		

95	6,15-Dihydroanthrazin-5,9,14,18-tetron	69800			Blau			
96	7,16-Dichlor-6,15-dihydroanthrazin-5,9,14,18-tetron	69825			Blau			
97	Bisbenzimidazo[2,1-b:2',1'-i]benzo[lmn][3,8]phenanthrolin-8,17-dion	71105			Orange	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden		
98	2-(1,3-Dihydro-3-oxo-2H-indazol-2-yliden)-1,2-dihydro-3H-indol-3-on	73000			Blau			
99	Dinatrium-5,5'-(2-(1,3-dihydro-3-oxo-2H-indazol-2-yliden)-1,2-dihydro-3H-indol-3-on)disulfonat	73015		212-728-8	Blau			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 132)
100	6-Chlor-2-(6-chlor-4-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-4-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on	73360			Rot			

101	5-Chlor-2-(5-chlor-7-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-7-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on	73385			Violett			
102	5,12-Dihydrochino[2,3-b]acridin-7,14-dion	73900			Violett	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		
103	5,12-Dihydro-2,9-dimethylchino[2,3-b]acridin-7,14-dion	73915			Rot	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		
104	29H,31H-Phthalocyanin	74100			Blau	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		
105	[29H,31H-Phthalocyaninato(2-)-N-9}-,N-0}-,N-1}-,N-2}-]kupfer	74160			Blau			

106	Dinatrium-[29H,31H-phthalocyanindisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprat(2-)	74180			Blau	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel		
107	Polychlorkupferphthalocyanin	74260			Grün	Nicht in Au- genmitteln verwenden		
108	8,8'-Diapo- ϕ , ϕ -carotindisäure	75100			Gelb			
109	Annatto	75120		215-735-4 289-561-2 230-248-7	Orange			Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 160 b)
110	Lycopin	75125			Gelb			Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 160 d)

111	CI Food Orange 5	75130		214-171-6	Orange			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 160 a)
112	(3R)- β -4-Carotin-3-ol	75135			Gelb			
113	2-Amino-1,7-dihydro-6H-purin-6-on	75170			Weiss			
114	Kurkumine	75300		207-280-5	Gelb			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 100)
115	Carmine	75470		215-680-6 215-023-3 215-724-4	Rot			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 120)

116	Trinatrium-(2S-trans)-[18-carboxy-20-(carboxymethyl)-13-ethyl-2,3-dihydro-3,7,12,17-tetramethyl-8-vinyl-21H,23H-porphin-2-propionato(5-)-N21,N22,N23,N24]cuprat(3-)(Chlorophylle)	75810		215-800-7 207-536-6 208-272-4 287-483-3 239-830-5 246-020-5	Grün			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 140 et E 141)
117	Aluminium	77000		231-072-3	Weiss			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 173)
118	Aluminiumhydroxidsulfat	77002			Weiss			
119	Natürliches, hydriertes Aluminiumsilicat, Al ₂ O ₃ ·2SiO ₂ ·2H ₂ O, verunreinigt mit Calcium-, Magnesium- oder Eisencarbonaten, Eisen(III)-Hydroxid, Quarzsand, Mica usw.	77004			Weiss			
120	Lazurit	77007			Blau			
121	Aluminiumsilicat, gefärbt durch Eisen(III)-Oxid	77015			Rot			
122	Bariumsulfat	77120			Weiss			

123	Bismutchloridoxid	77163			Weiss			
124	Calciumcarbonat	77220		207-439-9 215-279-6	Weiss			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 170)
125	Calciumsulfat	77231			Weiss			
126	Kohlenstoff schwarz	77266		215-609-9	Schwarz			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 153)
127	Holzkohle, Knochen-. Feines schwarzes Pulver, durch Verbrennen von Tierknochen in geschlossenem Behälter gewonnen. Besteht in erster Linie aus Calciumphosphat und Kohlenstoff.	77267			Schwarz			
128	Coke black	77268 :1			Schwarz			

129	Chrom(III) oxid	77288			Grün		Frei von Chromat- ionen
130	Chrom(III) hydroxid	77289			Grün		Frei von Chromat- ionen
131	Kobaltaluminiumoxid	77346			Grün		
132	Kupfer	77400			Braun		
133	Gold	77480	231-165-9		Braun		Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 175)
134	Eisenoxid	77489			Orange		
135	Eisenoxid Rot	77491	215-168-2		Rot		Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 172)

136	Eisenoxid Gelb	77492	51274-00-1	257-098-5	Gelb			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 172)
137	Eisenoxid Schwarz	77499		235-442-5	Schwarz			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 172)
138	Eisenammonium-Ferrocyanid	77510			Blau			Frei von Cyanidionen
139	Magnesiumcarbonat	77713			Weiss			
140	Ammoniummangan (3+) diphosphat	77742			Violett			
141	Trimanganbis (orthophosphat)	77745			Rot			

142	Silber	77820		231-131-3	Weiss			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 174)
143	Titandioxid ³⁸	77891		236-675-5	Weiss			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 171)
144	Zinkoxid ³⁹	77947			Weiss			
145	Riboflavin	Lactoflavin		201-507-1 204-988-6	Gelb			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 101)
146	Karamel (Zuckerulör)	Caramel		232-435-9	Braun			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 150 a-d)

³⁸ Zur Verwendung als UV-Filter, siehe Anhang 6, Nr. 27

³⁹ Zur Verwendung als UV-Filter, siehe Anhang 6

147	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Capsanthin, capsorubin		207-364-1 207-425-2	Orange			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 160 c)
148	Beetenrot	Beetroot Red	7659-95-2	231-628-5	Rot			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 162)
149	Anthocyane (Cyanidin, Peonidin, Malvidin, Delphinidin, Petunidin, Pelargonidin)	Anthocyanins	528-58-5 134-01-0 528-53-0 643-84-5 134-04-3	208-438-6 205-125-6 211-403-8 208-437-0 — 205-127-7	Rot			Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 163)
150	Aluminium-, Zink-, Magnesium- und Calciumstearate	Aluminium	7047-84-9 557-05-1 557-04-0 216-472-8	230-325-5 209-151-9 209-150-3 216-472-8	Weiss			

151	Phenol, 4,4'-(3H-2,1-Benzoxathiol-3-yliden)bis[2-brom-3-methyl-6-(1-methylethyl)-, S,S-dioxid	Bromothymol blue	76-59-5	200-971-2	Blau	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
152	Phenol, 4,4'-(3H-2,1-Benzoxathiol-3-yliden)bis[2,6-dibrom-3-methyl-phenol], S,S-dioxid	Bromocresol green	76-60-8	200-972-8	Grün	Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel			
153	Natrium-4-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-3-hydroxynaphthalin-1-sulfonat	Acid Red 195	12220-24-5		Rot	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden			

Anhang 5
(Art. 7, Abs. 1, Bst. b)

Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen Konservierungsstoffe

Einleitung:

1. In dieser Liste gelten als:
 - Salze: Salze der Kationen Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Ammonium und Äthanolamine; Salze der Anionen Chlorid, Bromid, Sulfat, Azetat;
 - Ester: Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Isopropyl-, Butyl-, Isobutyl- und Phenylester.
2. Alle Endprodukte, die Formaldehyd oder Stoffe dieses Anhangs enthalten und die Formaldehyd abspalten, müssen bei der Kennzeichnung den Hinweis „enthält Formaldehyd“ tragen, sofern die Formaldehydkonzentration im Endprodukt 0,05 % überschreitet.

Lau- fende Num- mer	Bezeichnung der Stoffe				Bedingungen			Wortlaut der Anwendungsbedin- gungen und Warnhinweise
	Chemische Bezeich- nung	Gemeinsame Bezeichnung im Glossar der Bestandteile	CAS- Nummer	EG- Nummer	Art des Mittels, Körperteile	Höchstkonzent- ration in der gebrauchsfertigen Zuberei- tung	Sonstige	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1	Benzoessäure und ihr	Benzoic acid	65-85-0	200-618-2	Auszuspülen-	2,5 % (Säure)		

	Natriumsalz	Sodium Benzoate	532-32-1	208-534-8	de/abzuspülende Mittel, ausgenommen Mundmittel Mundmittel Auf der Haut/im Haar verbleibende Mittel	1,7 % (Säure) 0,5 % (Säure)		
1a	Andere als die unter Nr. 1 genannten Salze der Benzoesäure und Benzoessäureester	Ammonium benzoate, calcium benzoate, potassium benzoate, magnesium benzoate, MEA-benzoate, methyl benzoate, ethyl benzoate, propyl benzoate, butyl benzoate, isobutyl benzoate, isopropyl benzoate, phenyl butyl benzoate	1863-63-4, 2090-05-3, 582-25-2, 553-70-8, 4337-66-0, 93-58-3, 93-89-0, 2315-68-6, 136-60-7, 120-50-3, 939-48-0, 93-99-2	217-468-9, 218-235-4, 209-481-3, 209-045-2, 224-387-2, 202-259-7, 202-284-3, 219-020-8, 205-252-7, 204-401-3, 213-361-6, 202-293-2		0,5 % (als Säure)		
2	Propionsäure und ihre Salze	Propionic acid, ammonium propionate, calcium propionate, magnesium propionate, potassium propio-	79-09-4, 17496-08-1, 4075-81-4, 557-27-7, 327-62-8, 137-40-6	201-176-3, 241-503-7, 223-795-8, 209-166-0, 206-323-5, 205-290-4		2 % (Säure)		

		nate, sodium propionate						
3	Salicylsäure ⁴⁰ und ihre Salze	Salicylic acid, calcium salicylate, magnesium salicylate, MEA-salicylate, sodium salicylate, potassium salicylate, TEAsalicylate	69-72-7, 824-35-1, 18917-89-0, 59866-70-5, 54-21-7, 578-36-9, 2174-16-5	200-712-3, 212-525-4, 242-669-3, 261-963-2, 200-198-0, 209-421-6, 218-531-3		0,5 % (Säure)	Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden, ausgenommen Shampoos	Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden ⁴¹
4	2,4-Hexadiensäure und ihre Salze (Sorbinsäure)	Sorbic acid, calcium sorbate, sodium sorbate, potassium sorbate	110-44-1, 7492-55-9, 7757-81-5, 24634-61-5	203-768-7, 231-321-6, 231-819-3, 246-376-1		0,6 % (als Säure)		
5	Formaldehyd und Paraformaldehyd ⁴²	Formaldehyde Paraformaldehyde	50-00-0, 30525-89-4	200-001-8	Mundmittel Sonstige Mittel	0,1 % (ungebundenen Formaldehyd) 0,2 % (ungebundenen Formaldehyd)	Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	
6	Vorschoben oder gelöscht							

⁴⁰ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 98.

⁴¹ Nur für Mittel, die gegebenenfalls für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden könnten und die längere Zeit mit der Haut in Berührung bleiben.

⁴² Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 13.

7	2-Hydroxybiphenyl und seine Salze	o-Phenylphenol, sodium o-phenylphenate, potassium o-phenylphenate, MEA o-phenylphenate	90-43-7, 132-27-4, 13707-, 65-8, 84145-04-0	201-993-5, 205-055-6, 237-243-9, 282-227-7		0,2% (als Phenol)	
8	Pyrithionzink ⁴³	Zinc pyrithione	13463-41-7	236-671-3	Haarmittel Sonstige Mittel	1,0 % 0,5 %	Nur in auszu- spülen- den/abzuspüle- nden Mitteln Nicht in Mundmitteln verwenden
9	Anorganische Sulfite und Bisulfite ⁴⁴	Sodium sulfite, ammonium bisulfite, ammonium sulfite, potassium sulfite, potassium hydrogen sulfite, sodium bisulfite, sodium metabisulfite, potassium metabisulfite	7757-83-7, 10192-30-0, 10196-04-0, 10117-38-1, 7773-03-7, 7631-90-5, 7681-57-4, 16731-55-8	231-821-4, 233-469-7, 233-484-9, 233-321-1, 231-870-1, 231-548-0, 231-673-0, 240-795-3		0,2 % (als ungebundenes SO ₂)	

⁴³ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 101.

⁴⁴ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 99.

10	Vorschoben oder gelöscht							
11	Chlorobutanol	Chlorobutanol	57-15-8	200-317-6		0,5 %	Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	Enthält: Chlorobutanol
12	4-Hydroxybenzoesäure und ihre Methyl- und Ethylester sowie ihre Salze	4-Hydroxybenzoic acid	99-96-7	202-804-9		0,4 % (als Säure) bei einem Ester 0,8 % (als Säure) bei Estergemischen		
		methylparaben	99-76-3	202-785-7				
		potassium ethylparaben	36457-19-9	253-048-1				
		potassium paraben	16782-08-4	240-830-2				
		sodium methylparaben	5026-62-0	225-714-1				
		sodium ethylparaben	36457-20-2	253-049-7				
		ethylparaben	120-47-8	204-399-4				
		sodium paraben	114-63-6	204-051-1				
	potassium methyl-	26112-07-2	247-464-2					

		paraben calcium paraben	69959-44-0	274-235-4				
12 a	Butyl 4-hydroxybenzoat und seine Salze Propyl 4-hydroxybenzoat und seine Salze	Butylparaben Propylparaben Sodium propylparaben Sodium butylparaben Potassium butylparaben Potassium propylparaben	94-26-8 94-13-3 35285-69-9 36457-20-2 38566-94-8 84930-16-5	202-318-7 202-307-7 252-488-1 253-049-7 254-009-1 284-597-5		0,14 % (als Säure) für die Summe der Einzelkonzentrationen 0,8 % (als Säure) für Gemische der in den Einträgen 12 und 12a genannten Stoffe, in denen die Summe der Einzelkonzentrationen von Butyl- und Propylparaben und ihrer Salze 0,14 % nicht überschreitet.	Nicht zur Verwendung in Mitteln, die auf der Haut verbleiben und die für die Anwendung im Windelbereich von Kindern unter drei Jahren konzipiert sind.	Für Mittel, die auf der Haut verbleiben und die für Kinder unter drei Jahren konzipiert sind: „Nicht im Windelbereich verwenden.“
13	3-Acetyl-6-methyl-2,4(3H)-pyrandion (Dehydracetsäure) und seine Salze	Dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	520-45-6, 4418-26-2, 16807-48-0	208-293-9, 224-580-1		0,6 % (als Säure)	Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	
14	Ameisensäure und ihr	Formic acid,	64-18-6,	200-579-1,		0,5 % (als		

	Natriumsalz	sodium formate	141-53-7	205-488-0		Säure)		
15	1,6-Bis(4-amidino-2-bromphenoxy)-n-hexan (Dibromhexamidin) und seine Salze (einschl. Isethionat)	Dibromohexamidine Isethionate	93856-83-8	299-116-4		0,1 %		
16	Thiomersal	Thiomersal	54-64-8	200-210-4	Augenmittel	0,007% (Hg) Bei Mischung mit anderen nach dieser Verordnung zugelassenen Quecksilberverbindungen darf die maximale Quecksilberkonzentration 0,007 % nicht überschreiten		Enthält: Thiomersal
17	Phenylquecksilber und seine Salze (einschl. Borat)	Phenyl Mercuric Acetate, Phenyl Mercuric Benzoate	62-38-4, 94-43-9	200-532-5, 202-331-8		0,007% (Hg) Bei Mischung mit anderen nach dieser Verordnung zugelassenen		Enthält Phenylquecksilberverbindungen

						Quecksilberverbindungen darf die maximale Quecksilberkonzentration 0,007 % nicht überschreiten	
18	10-Undecylensäure und seine Salze	Undecylenic acid, potassium undecylenate, sodium undecylenate, calcium undecylenate, TEA-undecylenate, MEAundecylenate	112-38-9, 6159-41-7, 3398-33-2, 1322-14-1, 84471-25-0, 56532-40-2	203-965-8, 222-264-8, 215-331-8, 282-908-9, 260-247-7		0,2 % (als Säure)	
19	5-Pyrimidinamin, 1,3-Bis(2-ethylhexyl)hexahydro-5-methyl	Hexetidine	141-94-6	205-513-5		0,1 %	In Mundmittel verboten
20	5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan	5-Bromo-5-nitro-1,3-dioxane	30007-47-7	250-001-7	Auszuspülende/abzuspülende Mittel	0,1 %	Nitrosaminbildung vermeiden
21	Bronopol	2-Bromo-2-nitropropane-1,3-diol	52-51-7	200-143-0		0,1 %	Nitrosaminbildung vermeiden
22	2,4-Dichlorbenzylalkohol	Dichlorobenzyl Alcohol	1777-82-8	217-210-5		0,15 %	

23	1-(4-Chlorphenyl)-3-(3,4-dichlorphenyl)-harnstoff ⁴⁵	Triclocarban	101-20-2	202-924-1		0,2 %	Reinheitskriterien: 3-3'-4-4'-Tetrachloroazobenzol < 1 ppm 3-3'-4-4'-Tetrachloroazoxybenzol < 1 ppm
24	Chlorkresol	p-Chloro-m-Cresol	59-50-7	200-431-6	Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden	0,2 %	
25	5-Chloro-2-(2,4-dichlorphenoxy)-phenol	Triclosan	3380-34-5	222-182-2	a) Zahnpasten Handseifen Körperseifen/Duschgels Desodorierungsmittel, nichtsprühbar	a) 0,3 %	

⁴⁵ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 100.

					Gesichtspuder und Concealer Nagelmittel zur Reinigung von Finger- und Fussnägeln vor der Anwendung künstlicher Nagelsysteme b) Mundwasser	b) 0,2 %		
26	Chloroxylenol	Chloroxylenol	88-04-0	201-793-8		0,5 %		
27	N,N"-Methylenbis[N'- [3-(hydroxymethyl)- 2,5-dioxoimidazolidin- 4-yl]harnstoff	Imidazolidinyl urea	39236-46-9	254-372-6		0,6 %		
28	Poly(methylen), α , ω - Bis[[[(aminoiminometh yl)amino]iminomethyl] amino]-, Dihydrochlorid	Polyaminopropyl biguanide	70170-61-5, 28757-47-3, 133029-32- 0			0,3 %		
29	2-Phenoxyethanol	Phenoxyethanol	122-99-6	204-589-7		1,0 %		
30	Methenamin	Methenamine	100-97-0	202-905-8		0,15 %		
31	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7- triazol-1-azonia-	Quaternium-15	4080-31-3	223-805-0		0,2 %		

	adamantanchlorid							
32	1-(4-Chlorphenoxy)1-(1H-imidazol-1-yl)-3,3-dimethyl-2-butanon	Climbazole	38083-17-9	253-775-4		0,5 %		
33	1,3-Bis-(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-2,4-imidazolidindion	DMDM Hydantoin	6440-58-0	229-222-8		0,6 %		
34	Benzylalkohol ⁴⁶	Benzyl alcohol	100-51-6	202-859-9		1,0 %		
35	1-Hydroxy-4-methyl-6-(2,4,4-trimethylpentyl)-2-pyridon und sein Monoethanolaminsalz	1-Hydroxy-4-methyl-6-(2,4,4-trimethylpentyl) 2-pyridon, Piroctone Olamine	50650-76-5, 68890-66-4	272-574-2	Auszuspülende/abzuspülende Mittel	1,0 %		
					Sonstige Mittel	0,5 %		
36	Vorschoben oder gelöscht							
37	2,2'-Methylenbis(6-brom-4-chlorphenol) (Bromchlorophen)	Bromchlorophene	15435-29-7	239-446-8		0,1 %		

⁴⁶ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 45.

38	3-Methyl-4-(1-methyläthyl)phenol	o-Cymen-5-ol	3228-02-2	221-761-7		0,1 %	
39	Gemisch von 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon und 2-Methyl-3(2H)-isothiazolon	Methylchloroiso-thiazolinone(und) Methylisothiazolinone ⁴⁷	26172-55-4, 2682-20-4, 55965-84-9	247-500-7, 220-239-6	Auszuspülen-de/abzuspülende Mittel	0,0015 % (eines Gemisches von 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon und 2-Methyl-3(2H)-isothiazolon im Verhältnis 3:1)	
40	Chlorophen	Chlorophene	120-32-1	204-385-8		0,2 %	
41	2-Chloracetamid	Chloroacetamide	79-07-2	201-174-2		0,3 %	Enthält Chloroacetamid
42	N,N"-Bis(4-chlorphenyl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tetraaza-tetradecandiimidamid, sein Azetat, Gluconat und Hydrochlorid ⁴⁸	Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride	55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5	200-238-7, 200-302-4, 242-354-0, 223-026-6		0,3 % (als Chlorhexidin)	
43	3-Phenoxy-1-propanol ⁴⁹	Phenoxyisopropanol	770-35-4	212-222-7	Nur für auszu-spülen-	1,0 %	

⁴⁷ Eintrag 57 enthält ebenfalls Regeln für Methylisothiazolinone. Die beiden Einträge schliessen sich gegenseitig aus: Die Verwendung des Gemisches von Methylchloroiso-thiazolinone (und) Methylisothiazolinone ist inkompatibel mit der Verwendung von Methylisothiazolinone als solchem im selben Produkt.

⁴⁸ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3.

⁴⁹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 54.

					de/abzuwaschen de Mittel		
44	Alkyl (C ₁₂₋₂₂)trimethylammoniumbromid und -chlorid	Behentrimonium chloride ⁵⁰ , cetrimonium bromide, cetrimonium chloride ⁵¹ , laurrimonium bromide, laurrimonium chloride, stearrimonium bromide, stearrimonium chloride ⁵²	17301-53-0, 57-09-0, 112-02-7, 1119-94-4, 112-00-5, 1120-02-1, 112-03-8	241-327-0, 200-311-3, 203-928-6, 214-290-3, 203-927-0, 214-294-5, 203-929-1		0,1 %	
45	4,4-Dimethyl-1,3-oxazolidin	Dimethyl Oxazolidine	51200-87-4	257-048-2		0,1 %	pH > 6
46	N-Hydroxymethyl-N-[1,3-di(hydroxymethyl)-2,5-dioxoimidazolidinyl-4-yl]-	Diazolidinyl Urea	78491-02-8	278-928-2		0,5 %	

⁵⁰ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 287.

⁵¹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 286.

⁵² Vergleiche Fussnote 51

	TN- hydroxymethylharnstoff							
47	Benzolcarboximid, 4,4'-(1,6-Hexandiyl-bis(oxy))bis- und seine Salze (darunter Isethionat und p-Hydroxybenzoat)	Hexamine, Hexamine diisethionate, Hexamine paraben	3811-75-4, 659-40-5, 93841-83-9	211-533-5, 299-055-3		0,1 %		
48	Glutaraldehyd (1,5-pentandial)	Glutaral	111-30-8	203-856-5		0,1 %	Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden	Enthält Glutaral ⁵³
49	5-Ethyl-3,7-dioxa-1-azabicyclo [3.3.0] octan	7-Ethylbicyclooxazolidine	7747-35-5	231-810-4		0,3 %	Nicht verwenden in Mundmitteln und Mitteln, die auf Schleimhäute aufgetragen werden	
50	3-(p-Chlorphenoxy)-1,2-propandiol	Chlorphenesin	104-29-0	203-192-6		0,3 %		
51	Natriumhydroxymethylaminoacetat	Sodium Hydroxymethylglycinate	70161-44-3	274-357-8		0,5 %		

⁵³ Nur bei einer Konzentration von mehr als 0,05 %.

52	Silberchlorid aufgebracht auf Titandioxid	Silver chloride	7783-90-6	232-033-3		0,004 % (als AgCl)	20 % AgCl (g/g) auf TiO ₂ . Nicht verwenden in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren, in Mundmitteln und Augen- und Lippenmitteln	
53	Benzolmethanaminium, N,N-Dimethyl-N-[2-[2-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, Chlorid	Benzethonium Chloride	121-54-0	204-479-9	a) Auszuspülende/abzuspülende Mittel b) Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben, ausgenommen Mundmittel	0,1 %		
54	Benzalkoniumchlorid, -bromid und -saccha-	Benzalkonium chloride, benzal-	8001-54-5, 63449-41-2,	264-151-6, 293-522-5,		0,1 % (als Benzalko-		Kontakt mit den Augen vermeiden

	rinat ⁵⁴	konium bromide, benzalkonium saccharinate	91080-29-4, 68989-01-5, 68424-85-1, 68391-01-5, 61789-71-7, 85409-22-9	273-545-7, 270-325-2, 269-919-4, 263-080-8, 287-089-1		niumchlorid)		
55	Methanol, (Phenyl- methoxy)-	Benzylhemiformal	14548-60-8	238-588-8	Auszuspülen- de/abzuspülende Mittel	0,15 %		
56	3-Iod-2- propinylbutylcarbamate	Iodopropinyl butylcarbamate	55406-53-6	259-627-5	a) Auszuspülen- de/abzuspülende Mittel b) Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben	a) 0,02 % b) 0,01%	Nicht in Mund- und Lippenmitteln verwenden a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren ver- wenden, ausser in Badezusät- zen/Duschgels und Shampoo b) Nicht in Körperlotion und in Kör-	a) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden (⁵⁵) b) et c) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden (⁵⁷)

⁵⁴ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 65.

⁵⁵ Nur für Mittel, ausser Badezusätzen/Duschgels und Shampoos, die für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden könnten.

							percreme verwenden (56)
					c) Desodorie- rungsmit- tel/schweiss- hem- mende Mittel	c) 0,0075 %	b) et c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahre verwen- den
57	2-Methyl-2H- isothiazol-3-on	Methylisothiazol- inone ⁵⁸	2682-20-4	220-239-6		0,01 %	
58	Ethyl-N-alpha- dodecanoyl-L- argininhydrochlorid ⁵⁹	Ethyl Lauroyl Arginate HCl	60372-77-2	434-630-6		0,4 %	Nicht in Lippenmit- teln, Mund- mitteln

⁵⁷ Nicht für Mittel, die für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden können.

⁵⁶ Betrifft alle Mittel, die dazu bestimmt sind, grossflächig auf den Körper aufgetragen zu werden.

⁵⁸ Eintrag 39 enthält ebenfalls Regeln für Methylisothiazolinone in einem Gemisch mit Methylchloroisothiazolinone. Die beiden Einträge schliessen sich gegenseitig aus: Die Verwendung des Gemisches von Methylchloroisothiazolinone (und) Methylisothiazolinone ist inkompatibel mit der Verwendung von Methylisothiazolinone als solchem im selben Produkt.

⁵⁹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung siehe Anhang 3, Nr. 197

59	1,2,3-Propantricarbonsäure, 2-Hydroxy-, Monohydrat und 1,2,3-Propantricarbonsäure, 2-Hydroxy-, Silber(1+)-salz, Monohydrat	Citric acid (and) Silver citrate	-	460-890-5		0,2 %, entspricht 0,0024% Silber	Nicht in Mund- und Augenmitteln verwenden.	
----	--	----------------------------------	---	-----------	--	----------------------------------	--	--

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 7, Abs. 1, Bst. c)

Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen UV-Filter

Lau- fende Num- mer	Bezeichnung der Stoffe				Bedingungen			Wortlaut der Anwen- dungsbedin- gungen und Warnhinwei- se
	Chemische Bezeichnung	Gemeinsame Bezeich- nung im Glossar der Bestandteile	CAS-Nummer	EG-Nummer	Art des Mittels, Körper- teile	Höchstkonzentra- tion in der ge- brauchsfer-tigen Zubereitung	Sonstige	
a	b	c	d	e	f	g	h	i
1								
2	4-Aminobenzoesäure	Camphor Benzalkonium Methosulfate	52793-97-2	258-19-8		6 %		
3	N,N,N,-Trimethyl-4(2-oxoborn-3-ylidenmethyl)- aniliniummethylsulfat	Homosalate	118-56-9	204-260-8		10 %		

4	Benzoessäure, 2-Hydroxy-3,3,5-trimethylcyclohexylester/Homosalat	Benzophenone-3	131-57-7	205-031-5		10 % (als Säure)		Enthält Oxybenzon ⁶⁰
5	Vorschoben oder gelöscht							
6	2-Phenylbenzimidazol-5-sulfonsäure und ihre Kalium-, Natrium- und Triethanolaminsalze/Ensulizol	Phenylbenzimidazole Sulfonic Acide	27503-81-7	248-502-0		8 % (als Säure)		
7	3,3'-(1,4-Phenylendimethin)bis(7,7-dimethyl-2-oxo-bicyclo-[2,2,1]heptan-1-ylmethansulfonsäure) und ihre Salze/Ecamsul	Terephthalylidene Dicumphor Sulfonic Acid	92761-26-7/90457-82-2	410-960-6		10 % (als Säure)		
8	1-(4-tert-Butylphenyl)-3-(4-methoxy-phenyl)propan-1,3-dion/Avobenzon	Butyl Methoxydibenzoylmethane	70356-09-1	274-581-6		5 %		
9	alpha-(2-Oxoborn-3-yliden)-toluen-4-sulfonsäure und ihre Salze	Benylidene Camphor Sulfonic Acid	56039-58-8			6 % (als Säure)		
10	2-Cyano-3,3-Diphenyl-acrylsäure, 2-ethyl-hexylester/Octocrilen	Octocrylene	6197-30-4	228-250-8		10 % (als Säure)		

⁶⁰ Nicht erforderlich, wenn die Konzentration 0,5 % oder weniger beträgt und die Substanz nur zur Produktsicherung dient.

11	Polymer von N-((2 und 4)-[(2-oxoborn-3-yliden)-methyl]benzyl)-acrylamid	Polyacrylamidomethyl Benzylidene Camphor	113783-6-2			6 %		
12	2-Ethylhexyl-4-methoxycinnamat/Octinoxat	Ethylhexyl Methoxycinnamate	5466-77-3	226-775-7		10 %		
13	Ethoxyliertes Ethyl-4-aminobenzoat	PEG-25 PABA	116242-27-4			10 %		
14	Isopentyl-4 methoxycinnamat/Amiloxat	Isoamyl p-Methoxycinnamate	71617-10-2	275-702-5		10 %		
15	2,4,6-Tris[p-(2-ethylhexyloxycarbonyl)anilino]-1,3,5-triazin	Ethylhexyltriazone	88122-99-0	402-070-1		5 %		
16	2-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-methyl-6-(2-methyl-3-(1,3,3,3-tetramethyl-1-(trimethylsilyloxy)disiloxanyl)propyl)phenol	Drometrizole Trisiloxane	155633-54-8			15 %		
17	4,4'-[(6-[4-((1,1-Dimethylethyl)aminocarbonyl)phenylamino]-1,3,5-triazin-2,4-diyldiimino]bis(benzoesäure-2-ethylhexylester)/Iscotrizinol	Diethylhexyl Butamido Triazone	154702-15-5			10 %		

	(USAN)							
18	3-(4'-Methylbenzyliden)-DL-campher/Enzacamen	4-Methylbenzylidene Camphor	38102-62-4/36861-47-9	-/253-242-6		4 %		
19	3-Benzylidencampher	3-Benzylidene Camphor	15087-24-8	239-139-9		2 %		
20	2-Ethylhexylsalicylat/Octisalot	Ethylhexyl salicylate	118-60-5	204-263-4		5 %		
21	2-Ethylhexyl-4-(dimethylamino)benzoat/Padimat O (USAN: BAN)	Ethylhexyl Dimethyl PABA	21245-02-3	244-289-3		8 %		
22	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenon-5-sulfonsäure und ihr Natriumsalz/Sulisobenzon	Benzophenone-4, Benzophenone-5	4065-45-6 / 6628-37-1	223-772-2 / -		5 % (als Säure)		
23	2,2'-Methylen-bis-(6-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol)/Bisotrizol	Methylene Bis-Benzotriazolyl Tetramethylbutylphenol	103597-45-1	403-800-1		10 %		
24	2,2'-(1,4-Phylen)bis(1H-benzimidazol-4,6-disulfonsäure, Natriumsalz)/ Bisdisulizoldinatrium (USAN)	Disodium Phenyl Diben-zimidazole Tetrasulfonate	180898-37-7	429-750-0		10 % (als Säure)		
25	2,2'-(6-(4-Methoxyphenyl)-1,3,5-triazin-2,4-diyl)bis(5-((2-ethylhexyl)oxy)phenol)/Bemotrizinol	Bis-Ethylhexyloxyphenol Methoxyphenyl Triazine	187393-00-6			10 %		

26	Dimethicodiethylbenzalmalonat	Polysilicone-15	207574-74-1	426-000-4		10 %		
27	Titandioxid ⁶¹	Titanium Dioxide	13463-67-7/1317-70-0/1317-80-2	236-675-5/205-280-1/215-282-2		25 %		
28	2-[4-(Diethylamino)-2-hydroxybenzoyl]-Benzoessäurehexylester	Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate	302776-68-7	443-860-6		10 %		
29	1,3,5-Triazin, 2,4,6-tris [1,1'-biphenyl]-4-yl-, auch als Nanomaterial	Tris-biphenyl triazine Tris-biphenyl triazine (nano)	31274-51-8	-		10 %	Nicht in Sprays verwenden. Nur Nanomaterialien, die folgenden Spezifikationen entsprechen: - Mediane Primärpartikelgrösse > 80 nm, - Reinheit ≥ 98 %, - Unbeschichtet	

⁶¹ Für andere Verwendungszwecke als Farbstoff, siehe Anhang 4, Nr. 143.

Zinkoxid, mikrofein	Zinc Oxide	1314-13-2	215-222-5	25 %	In Aerosolen verboten (Sprays)
---------------------	------------	-----------	-----------	------	--------------------------------------

7

ENTWURF

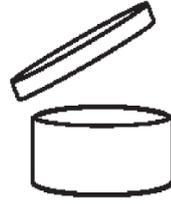
Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für den Verweis auf die beiliegenden oder am Produkt befestigten Informationen



ENTWURF

Anhang 8
(Art. 9, Abs. 1, Bst. e)

Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für die Angaben der Haltbarkeit nach dem Öffnen



ENTWURF

Anhang 9
(Art. 9, Abs. 1, Bst. d)

Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für die Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums



ENTWURF

Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel

Der Sicherheitsbericht für ein kosmetisches Mittel muss mindestens Folgendes enthalten:

TEIL A – Sicherheitsinformationen über kosmetische Mittel

1. Quantitative und qualitative Zusammensetzung des Erzeugnisses

Die qualitative und quantitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels, einschliesslich der chemischen Identität der Stoffe (einschliesslich chemischer Bezeichnung, INCI, CAS, EINECS/ELINCS, wenn möglich) und ihrer beabsichtigten Funktion. Bei Riech- und Aromastoffen die Bezeichnung und die Codenummer dieser Zusammensetzung und Angaben zur Identität des Lieferanten.

2. Physikalische/chemische Eigenschaften und Stabilität des kosmetischen Mittels

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften der Stoffe oder Gemische sowie des kosmetischen Mittels.

Die Stabilität des kosmetischen Mittels unter vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen.

3. Mikrobiologische Qualität

Die mikrobiologischen Spezifikationen der Stoffe oder Gemische und des kosmetischen Mittels. Besonderer Aufmerksamkeit bedürfen kosmetische Mittel, die in der Nähe der Augen, auf Schleimhäuten im Allgemeinen, auf geschädigter Haut, bei Kindern im Alter von weniger als drei Jahren, bei älteren Menschen und Menschen mit eingeschränkter Immunantwort angewendet werden.

Ergebnisse des Konservierungsmittelbelastungstests.

4. Verunreinigungen, Spuren, Informationen zum Verpackungsmaterial

Die Reinheit der Stoffe und Gemische.

Falls Spuren verbotener Stoffe vorliegen, Nachweis, dass diese technisch unvermeidbar sind.

Die massgeblichen Eigenschaften des Verpackungsmaterials, insbesondere Reinheit und Stabilität.

5. Normaler und vernünftigerweise vorhersehbarer Gebrauch

Der normale und vernünftigerweise vorhersehbare Gebrauch des kosmetischen Mittels. Die Darlegungen müssen insbesondere hinsichtlich der Warnhinweise und anderer Erläuterungen auf dem Etikett des kosmetischen Mittels gerechtfertigt sein.

6. Exposition gegenüber dem kosmetischen Mittel

Daten zur Exposition gegenüber dem kosmetischen Mittel unter Berücksichtigung der Erkenntnisse gemäss Abschnitt 5 hinsichtlich:

- 1) Ort(e) der Anwendung;
- 2) Oberfläche(n) der Anwendung;
- 3) Menge des angewendeten kosmetischen Mittels;
- 4) Dauer und Häufigkeit des Gebrauchs;
- 5) normale und vernünftigerweise vorhersehbare Expositionswege;
- 6) Zielgruppen (oder exponierte Gruppen). Die mögliche Exposition einer bestimmten Personengruppe ist ebenfalls zu berücksichtigen.

Bei der Berechnung der Exposition sind auch die toxikologischen Wirkungen zu berücksichtigen (z. B. Berechnung der Exposition je Flächeneinheit der Haut oder je Einheit des Körpergewichts). Ebenfalls zu berücksichtigen ist die Möglichkeit einer sekundären Exposition auf anderen Wegen als denen, die sich durch die unmittelbare Anwendung ergeben (z. B. unbeabsichtigtes Einatmen von Sprays, unbeabsichtigtes Verschlucken von Lippenmitteln usw.).

Besonderer Berücksichtigung bedürfen alle möglichen Expositionsfolgen infolge der Partikelgrösse.

7. Exposition gegenüber den Stoffen

Daten zur Exposition gegenüber den im kosmetischen Mittel enthaltenen Stoffen für die massgeblichen toxikologischen Endpunkte unter Berücksichtigung der Informationen von Abschnitt 6.

8. Toxikologische Profile der Stoffe

Toxikologische Profile der im kosmetischen Mittel enthaltenen Stoffe für alle massgeblichen toxikologischen Endpunkte. Besonders zu beachten ist die Bewertung der lokalen Toxizität (Reizung von Haut und Augen), die Sensibilisierung der Haut und im Fall der UV-Absorption die photoinduzierte Toxizität.

Alle signifikanten toxikologischen Absorptionswege sind ebenso zu berücksichtigen wie die systemischen Effekte; auf NOAEL (no observed adverse effects level) basierende MoS (margin of safety) sind zu berechnen. Die Unterlassung dieser Erwägungen ist ordnungsgemäss zu begründen.

Besonders zu beachten sind alle möglichen Folgen für das toxikologische Profil aufgrund von:

- Partikelgrössen, einschliesslich Nanomaterialien;
- Verunreinigungen von verwendeten Stoffen und Rohstoffen und
- Wechselwirkung zwischen Stoffen.

Alle Analogschlüsse sind ordnungsgemäss zu belegen und zu begründen.

Die Informationsquelle ist eindeutig zu kennzeichnen.

9. Unerwünschte Wirkungen und ernste unerwünschte Wirkungen

Alle verfügbaren Daten zu den unerwünschten Wirkungen und den ernstesten unerwünschten Wirkungen des kosmetischen Mittels bzw., soweit sachdienlich, anderer kosmetischer Mittel. Dies umfasst statistische Daten.

10. Informationen über das kosmetische Mittel

Weitere sachdienliche Informationen, z. B. vorhandene Untersuchungen an menschlichen Freiwilligen oder ordnungsgemäss bestätigte und begründete Ergebnisse der Risikobewertungen, die in anderen relevanten Bereichen vorgenommen wurden.

TEIL B – Sicherheitsbewertung kosmetischer Mittel

1. Schlussfolgerungen aus der Bewertung

Aussagen zur Sicherheit des kosmetischen Mittels hinsichtlich Art. 15 des Bundesgesetzes vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände⁶².

2. Warnhinweise auf dem Etikett und Gebrauchsanweisungen

Aussagen zur Notwendigkeit, auf dem Etikett bestimmte Warnhinweise und Gebrauchsanweisungen gemäss Artikel 9 Abs. 1 Bst. h anzubringen.

3. Begründung

Erläuterung der wissenschaftlichen Überlegungen, die zu der Schlussfolgerung der Bewertung nach Abschnitt 1 und zu den Aussagen nach Abschnitt 2 geführt haben. Diese Erläuterung stützt sich auf die Beschreibungen nach Teil A. Soweit massgeblich sind Sicherheitsmargen zu bewerten und zu erörtern.

Unter anderem wird bei kosmetischen Mitteln, die für Kinder unter drei Jahren bestimmt sind, sowie bei kosmetischen Erzeugnissen, die ausschliesslich für die externe Intimpflege bestimmt sind, eine spezifische Bewertung durchgeführt.

Mögliche Wechselwirkungen zwischen den Stoffen im kosmetischen Mittel sind zu bewerten.

Die Berücksichtigung bzw. Nichtberücksichtigung der einzelnen toxikologischen Profile ist stichhaltig zu begründen.

Die Auswirkungen der Stabilität auf die Sicherheit des kosmetischen Mittels sind gebührend zu berücksichtigen.

4. Qualifikation des Bewerters und Genehmigung für Teil B

Name und Anschrift des Sicherheitsbewerters.

Qualifikationsnachweis des Sicherheitsbewerters.

Datum und Unterschrift des Sicherheitsbewerters.

⁶² SR 817.0

Anhang 11
(Art. 10, Abs. 1)

Kriterien der Anpreisungen für kosmetische Mittel

1. Einhaltung von Rechtsvorschriften

1. Werbeaussagen, denen zufolge ein Produkt von einer zuständigen Behörde innerhalb der EU zugelassen oder genehmigt wurde, sind unzulässig.
2. Die Zulässigkeit einer Werbeaussage richtet sich danach, wie der durchschnittliche Endverbraucher eines kosmetischen Mittels, der angemessen gut unterrichtet und angemessen aufmerksam und kritisch ist, diese Aussage unter Berücksichtigung der sozialen, kulturellen und sprachlichen Faktoren innerhalb des betreffenden Marktes wahrnimmt.
3. Werbeaussagen, die die Vorstellung vermitteln, dass ein Produkt einen bestimmten Nutzen hat, der jedoch nur in der Erfüllung der rechtlichen Mindestanforderungen besteht, sind unzulässig.

2. Wahrheitstreue

1. Wird in einer Werbeaussage für ein Produkt behauptet, dass es einen bestimmten Bestandteil enthält, muss dieser gezielt vorhanden sein.
2. Werbeaussagen, die sich auf die Eigenschaften eines bestimmten Bestandteils beziehen, dürfen nicht den Eindruck erwecken, dass das Endprodukt dieselben Eigenschaften hat, wenn dies nicht der Fall ist.
3. Marketing-Mitteilungen dürfen nicht den Eindruck erwecken, Meinungsäußerungen seien nachgeprüfte Aussagen, es sei denn, eine Meinungsäußerung spiegelt eine nachprüfbare Tatsache wider.

3. Belegbarkeit

1. Werbeaussagen über kosmetische Mittel — ob explizit oder implizit — müssen durch hinreichende und überprüfbare Nachweise belegt werden, unabhängig von der Art der für die Bestätigung der Aussagen herangezogenen Nachweise (gegebenenfalls einschliesslich Sachverständigengutachten).
2. Die Nachweise zur Bestätigung von Werbeaussagen müssen den Stand der Technik berücksichtigen.
3. Werden Studien als Nachweis herangezogen, so müssen diese relevant für das Produkt und den behaupteten Nutzen sein, auf einwandfrei entwickelten und angewandten Methoden (gültig, zuverlässig und reproduzierbar) basieren und ethischen Erwägungen Rechnung tragen.
4. Die Beweiskraft der Nachweise bzw. Belege muss mit der Art der getätigten Werbeaussage in Einklang stehen; dies gilt insbesondere für Aussagen, bei denen eine fehlende Wirksamkeit ein Sicherheitsproblem verursachen könnte.
5. Eindeutig übertriebene Behauptungen, die vom durchschnittlichen Endverbraucher nicht wörtlich genommen werden (Hyperbel), und Behauptungen abstrakter Natur müssen nicht belegt werden.
6. Eine Aussage, die Eigenschaften eines Bestandteils (explizit oder implizit) auf das Endprodukt extrapoliert, muss durch hinreichende und überprüfbare Nach-

weise belegt werden, etwa durch den Nachweis einer wirksamen Konzentration des Bestandteils im Produkt.

7. Die Bewertung der Annehmbarkeit einer Werbeaussage stützt sich auf das Gewicht der Nachweise in Form sämtlicher verfügbarer Studien, Daten und Informationen und richtet sich nach der Art der Werbeaussage sowie nach dem allgemeinen Wissensstand der Endverbraucher.

4. Redlichkeit

1. Darstellungen zur Wirkung eines Produkts dürfen nicht über das hinausgehen, was die vorhandenen Nachweise belegen.
2. Werbeaussagen dürfen dem betreffenden Produkt keine besonderen (d. h. einzigartigen) Eigenschaften zusprechen, wenn ähnliche Produkte dieselben Eigenschaften aufweisen.
3. Ist die Wirkung eines Produkts an bestimmte Bedingungen gekoppelt (z. B. die Verwendung zusammen mit anderen Produkten), so muss dies klar angegeben werden.

5. Lauterkeit

1. Werbeaussagen über kosmetische Mittel müssen objektiv sein und dürfen weder Wettbewerber noch Bestandteile, die rechtmässig in kosmetischen Mitteln verwendet werden, herabsetzen.
2. Aussagen über kosmetische Mittel dürfen nicht zu Verwechslungen mit Produkten von Wettbewerbern führen.

6. Fundierte Entscheidungsfindung

1. Werbeaussagen müssen für den durchschnittlichen Endverbraucher klar und verständlich sein.
2. Werbeaussagen sind ein unmittelbarer Bestandteil der Produkte und müssen Informationen enthalten, die es dem durchschnittlichen Endverbraucher ermöglichen, eine fundierte Kaufentscheidung zu treffen.
3. In Marketing-Mitteilungen ist zu berücksichtigen, inwieweit die Zielgruppe (Bevölkerung der betreffenden Mitgliedstaaten bzw. einzelne Bevölkerungssegmente, z. B. Endverbraucher verschiedenen Alters und Geschlechts) in der Lage ist, die Aussage zu erfassen. Marketing-Mitteilungen müssen klar, präzise, relevant und für die Zielgruppe verständlich sein.

Anhang 12
(Art. 13, Abs. 2)

Technische Normen für kosmetische Mittel⁶³

Nummer	Titel
SN EN ISO 22716:2008-02	Kosmetik - Gute Herstellungspraxis (GMP) - Leitfaden zur guten Herstellungspraxis (ISO 22716:2007)

⁶³ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

Mikrobiologische Kriterien für Mikroorganismen in kosmetischen Mitteln**1. *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* und *Candida***

In kosmetischen Mitteln für Kinder unter 3 Jahren oder für Mittel, die in der Nähe der Augen oder auf die Schleimhäute angewendet werden, dürfen diese Keime in 1 g oder 1 ml nicht nachweisbar sein. In den anderen kosmetischen Mitteln dürfen sie in 0,1 g oder 0,1 ml nicht nachweisbar sein.

2. *Aerobe mesophile Mikroorganismen*

- a. Der Grenzwert für diese Mikroorganismen beträgt in kosmetischen Mitteln für Kinder unter drei Jahren oder für Mittel, die in der Nähe der Augen oder auf die Schleimhäute angewendet werden, 10^2 KBE⁶⁴/g oder 10^2 KBE/ml des Mittels.
- b. Der Grenzwert für diese Mikroorganismen beträgt bei den anderen kosmetischen Mitteln 10^3 KBE/g oder 10^3 KBE/ml des Mittels.

⁶⁴ KBE = Koloniebildende Einheit



Anhang 10 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstin- ten und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

Spalte 1	Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>)
Spalte 4	Verwendung als: I Bindemittel (Monomer) II Farbstoffe und Pigmente III Lösungsmittel (einschliesslich der «energy curing monomers») IV Additive (mit Ausnahme der bei der Herstellung von Pigmenten eingesetzten Additive) V Photoinitiatoren
Spalte 5	C.I. (Color Index): Color Index-Nr. des Farbstoffes
Spalte 6	Klassifizierung des Stoffes: Teil A oder B
Spalte 7	SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.
Spalte 8	SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 gilt.
Spalte 9	Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes.

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

DL	= Nachweisgrenze der Methode
ECM	= Energy curing monomers
EO	= Ethylenoxid
FP	= Bedarfsgegenstand
SML	= spezifischer Migrationsgrenzwert
MW	= Molgewicht
ND	= nicht nachweisbar

1.3 Begriffsbestimmungen und Erläuterungen zu den Listen I – V

1.3.1 Liste der Bindemittel (Monomere): Liste I

Als Bindemittel (Monomere) werden alle Substanzen bezeichnet, die zur Synthese der Makromoleküle eingesetzt werden, wie:

- Stoffe, die in Polymerisations-, Polykondensations-, Polyadditionsprozessen sowie bei ähnlichen Prozessen eingesetzt werden;

- b. natürliche und synthetische Stoffe, auch von höherem Molekulargewicht, die zur Synthese oder Modifikation natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet werden.

1.3.2 Liste der Additive : Liste IV

Die Liste IV dieses Anhangs enthält ein abschliessendes Verzeichnis von Stoffen, die:

- a. Verpackungstinten zugesetzt werden, um eine technische Wirkung am Enderzeugnis zu erzielen, und im Enderzeugnis bestimmungsgemäss noch vorhanden sind;
- b. verwendet werden, um ein geeignetes Polymerisationsmedium zu erhalten (z. B. Emulgatoren, Oberflächenbehandlungsmittel, Puffermittel).

In Liste IV dieses Anhangs nicht enthalten sind Stoffe, welche die Bildung von Polymeren direkt beeinflussen (z. B. Katalysatoren), sowie die gebrauchten Additive für die Herstellung von Pigmente.

ENTWURF

Tabelle 1

1	2	3	4					5	6		7	8	9
Nr.	Bezeichnung des Stoffes	CAS-Nr.	Verwendung					C.I. N°	Teil		SML [mg/kg]	SML (T) N°	Beschränkungen und Spezifikationen
			I	II	III	IV	V		A	B			
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X			X			A			15	
2	Lactic acid	0000050-21-5	X			X			A				
3	Sorbitol	0000050-70-4	X			X			A				
4	Ascorbic acid	0000050-81-7				X			A				
5	Glucose	0000050-99-7	X						A				
6	1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro-	0000052-51-7				X			A		0.05		
7	Phenol, p-(methylamino)-, sulfate (2:1)	0000055-55-0	X							B			
8	N-(3-Aminopropyl)-1,3-diaminopropane	0000056-18-8	X							B			
9	Ammonium, benzyltriethyl-, chloride	0000056-37-1				X				B			
10	Glycerol	0000056-81-5	X		X	X			A				
11	Aspartic acid, L-	0000056-84-8				X				B			
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0				X			A		6		
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X			X			A				
14	Stearic acid	0000057-11-4	X			X			A				
15	Urea	0000057-13-6	X			X			A				
17	Fructose, D-	0000057-48-7	X							B			
18	Sucrose	0000057-50-1	X						A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	X			A				
20	α-Tocopherol	0000059-02-9				X			A				
21	p-Chloro-m-cresol	0000059-50-7				X			A		5		
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4				X			A				
23	Glycerol tributyrate	0000060-01-5				X			A				
24	Phenethyl alcohol	0000060-12-8				X				B			
25	2-Mercaptoethanol	0000060-24-2	X							B			
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X			X			A				
27	Calciate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0000062-33-9				X				B			
30	Phenethylamine	0000064-04-0	X							B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
31	Ethanol	0000064-17-5	X		X			A				
32	Formic acid	0000064-18-6	X		X			A				
33	Acetic acid	0000064-19-7	X		X			A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X		X			A				
35	1,10-Phenanthroline	0000066-71-7			X				B			
36	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl)amino]ethyl]-	0000067-43-6	X						B			
37	Pyrazole, 3,5-dimethyl-	0000067-51-6	X						B			
38	Barbituric acid	0000067-52-7	X						B			
39	Methanol	0000067-56-1	X					A				
40	2-Propanol	0000067-63-0		X	X			A				
41	Acetone	0000067-64-1	X	X				A				
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5	X					A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X		X			A				
45	p-Toluenesulfonamide	0000070-55-3	X		X				B			
46	1-Propanol	0000071-23-8		X				A				
47	1-Butanol	0000071-36-3	X		X			A				
48	1-Pentanol	0000071-41-0	X					A				
49	Tetraethyl ammonium bromide	0000071-91-0			X				B			
50	Ethylene	0000074-85-1	X					A				
51	Acetylene	0000074-86-2	X					A				
53	Monomethylamine	0000074-89-5	X						B			
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4	X					A		ND		1 mg/kg in final product
56	Ethylamine	0000075-04-7	X						B			
57	Acetaldehyde	0000075-07-0	X					A			1	
59	Ethylene oxide	0000075-21-8	X					A		ND		1 mg/kg in final product
60	Isobutane	0000075-28-5	X					A		1		
61	2-Propanamine	0000075-31-0	X						B			
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4	X					A		ND		
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5	X					A		ND		1 mg/kg in final product
64	Trimethylamine	0000075-50-3	X						B			
65	Methane, nitro-	0000075-52-5			X				B			
66	Silane, dichloromethyl-	0000075-54-7	X						B			
68	Propylene oxide	0000075-56-9	X					A		ND		1 mg/kg in final product
69	Tetramethylammoniumchloride	0000075-57-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
70	2-Propanamine, 2-methyl-	0000075-64-9	X						B			
71	tert-Butanol	0000075-65-0			X			A		10		
72	Silane, chlorotrimethyl-	0000075-77-4	X						B			
73	Silane, dichlorodimethyl-	0000075-78-5	X						B			
74	Silane, trichloromethyl-	0000075-79-6	X						B			
75	tert-Pentyl alcohol	0000075-85-4	X						B			
76	tert-Butyl hydroperoxide	0000075-91-2			X				B			
77	Silane, trichlorovinyl-	0000075-94-5	X						B			
78	2,2-Dimethylpropionic acid	0000075-98-9	X						B			
79	Acetic acid, trifluoro-	0000076-05-1			X				B			
80	Camphor	0000076-22-2			X			A				
81	Silane, chlorotriphenyl-	0000076-86-8	X						B			
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7			X				B			
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3			X			A			5	
84	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetraphenyl-	0000077-63-4	X						B			
85	Hydantoin, 5,5-dimethyl-	0000077-71-4			X			A		5		
86	Dicyclopentadiene	0000077-73-6	X					A		5		
88	1,3-Propanediol, 2-(hydroxymethyl)-2-methyl-	0000077-85-0	X		X				B			
89	1,3-Propanediol, 2-amino-2-(hydroxymethyl)-	0000077-86-1	X						B			
90	Citric acid, triethyl ester, acetate	0000077-89-4			X				B			
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7			X			A			32	
92	Citric acid	0000077-92-9	X		X			A				
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0			X			A			32	
94	Citric acid, tributyl ester	0000077-94-1			X			A		0.05		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X		X			A		6		
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	X					A		0.05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4			X				B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	X						B			
99	Cinnamic acid, 1,5-dimethyl-1-vinyl-4-hexenyl ester	0000078-37-5			X				B			
100	Phosphoric acid, triethyl ester	0000078-40-0			X				B			
101	Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0000078-42-2			X			A		0.05		
102	Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester	0000078-51-3			X			A		0.05		
104	4-Octyne-3,6-diol, 3,6-dimethyl-	0000078-66-0	X		X				B			
105	Propionitrile, 2,2'-azobis(2-methyl-	0000078-67-1			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
106	3-Octanol, 3,7-dimethyl-	0000078-69-3				X			B			
107	1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl-	0000078-70-6				X			B			
108	Isopentane	0000078-78-4				X		A				
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5	X					A		ND		1 mg/kg in final product
110	Isobutanol	0000078-83-1	X		X			A		1		
111	Isobutyraldehyde	0000078-84-2	X						B			
112	1,2-Propanediamine	0000078-90-0	X						B			
113	2-Butanol	0000078-92-2			X			A		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3			X			A		5		
115	Methyl vinyl ketone	0000078-94-4	X						B			
116	2-Propanol, 1-amino-	0000078-96-6	X						B			
117	Propionyl chloride	0000079-03-8	X						B			
118	Acrylamide	0000079-06-1	X					A		ND		
120	Propionic acid	0000079-09-4	X			X		A				
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X			X		A			22	
122	Monochloroacetic acid	0000079-11-8	X					A		0.05		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X			X		A				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for a) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) b) direct food contact of a blend of PGA up to 3 % w/w in PET or PLA.
125	Acetic acid, methyl ester	0000079-20-9	X		X				B			
126	Peroxyacetic acid	0000079-21-0	X						B			
127	Formic acid, chloro-, methyl ester	0000079-22-1	X						B			
128	Nitroethane	0000079-24-3			X				B			
129	Isobutyryl chloride	0000079-30-1	X						B			
130	Isobutyric acid	0000079-31-2	X						B			
131	Methacrylamide	0000079-39-0	X					A		ND		
132	Methacrylic acid	0000079-41-4	X					A			23	
133	Camphene	0000079-92-5	X						B			
134	2,2-Bis(3,5-dibromo-4-hydroxyphenyl)propane	0000079-94-7	X						B			
135	2,2-Bis(4-hydroxycyclohexyl)propane	0000080-04-6	X						B			
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X			X		A		0.6		
137	Silane, dichlorodiphenyl-	0000080-10-4	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
138	Hydroperoxide, α,α -dimethylbenzyl	0000080-15-9			X			B			
139	N-Cyclohexyl-p-toluenesulphonamide	0000080-30-8			X			B			
140	p-Toluenesulfonic acid, ethyl ester	0000080-40-0			X			B			
141	Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl)	0000080-43-3			X			B			
142	p-tert-Amylphenol	0000080-46-6	X					B			
143	Hydrocinnamaldehyde, p-tert-butyl- α -methyl-	0000080-54-6			X			B			
144	α -Pinene	0000080-56-8	X		X			A			
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6	X					A		23	
146	Butyramide, 2,4-dihydroxy-N-(3-hydroxypropyl)-3,3-dimethyl-, D-(+)-	0000081-13-0	X					B			
147	Pigment Violet 29	0000081-33-4		X		71129		B			
148	Solvent Violet 13	0000081-48-1		X		60725		B			
149	Pigment Blue 60	0000081-77-6		X		69800		A			
151	9,10-Anthracenedione, 1,8-bis[(4-methylphenyl)amino]-	0000082-16-6		X				B			
152	Solvent Red 111	0000082-38-2		X				B			
153	Anthraquinone, 2-ethyl-	0000084-51-5				X		B			
154	Phthalic acid, dicyclohexyl ester	0000084-61-7			X			A		6	
155	Phthalic acid, diphenyl ester	0000084-62-8			X			B			
156	9,10-Anthracenedione	0000084-65-1			X			B			
157	Phthalic acid, diethyl ester	0000084-66-2			X			B			
159	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and ethanol	0000084-72-0			X			B			
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2			X			A		0.3 32	
										Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0.05 % in the final product.	
161	Phthalic acid, di-n-decyl ester	0000084-77-5			X			B			
162	Phthalimide	0000085-41-6			X			B			
163	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride	0000085-42-7	X					B			
164	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic anhydride	0000085-43-8	X					B			
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9	X					A			
166	Benzoic acid, o-(p-chlorobenzoyl)-	0000085-56-3	X					B			
167	1,1-Bis(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane	0000085-60-9			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7			X			A		30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
169	Phthalic acid, mixed esters with butyl glycolate and butanol	0000085-70-1			X				B			
170	Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and methanol	0000085-71-2			X				B			
173	Diethyldiphenylurea	0000085-98-3			X				B			
174	Thioxanthen-9-one, 2-chloro-	0000086-39-5				X			B			
175	1H-Tetrazole-5-thiol, 1-phenyl-	0000086-93-1	X						B			
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3			X			A		12		
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4			X			A				E334
179	Mannitol	0000087-78-5			X			A				
181	N-Vinyl-2-pyrrolidone	0000088-12-0	X					A				QMA < 10 µg/6 dm ² (DL = 0.01 mg/kg)
182	Phenol, o-tert-butyl-	0000088-18-6	X						B			
183	o-Toluenesulphonamide	0000088-19-7	X		X				B			
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4			X			A			13	
185	Benzyl alcohol, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-	0000088-26-6			X				B			
186	p-Cresol, 2,6-di-tert-butyl-α-(dimethylamino)-	0000088-27-7			X				B			
187	2,5-Di-tert-butylhydroquinone	0000088-58-4			X				B			
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6			X			A		0.05		Only for use in PET for water and beverages
190	1,2,3,6-Tetrahydrophthalic acid	0000088-98-2	X						B			
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X		X			A				
192	Trimellitic acid, trioctyl ester	0000089-04-3			X				B			
193	Pyromellitic acid	0000089-05-4	X					A		0.05		
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7	X					A		0.05		
195	Salicylic acid, 5-amino-	0000089-57-6			X				B			
196	Isoascorbic acid	0000089-65-6			X			A				E315
197	2-sec-Butylphenol	0000089-72-5	X						B			
198	2-Phenylphenol	0000090-43-7			X			A		12		E231

1	2	3	4				5	6		7	8	9
199	p-Cresol, 2,2'-thiobis[6-tert-butyl-	000090-66-4			X			B				
200	2,4,6-Tris((dimethylamino)methyl)phenol	000090-72-2	X					B				
201	Gluconic acid lactone	000090-80-2			X		A			E575		
202	Benzophenone, 4,4'-bis(diethylamino)-	000090-93-7				X		B				
203	2,6-Toluene diisocyanate	000091-08-7	X				A		17			
204	Phthalonitrile	000091-15-6	X					B				
206	Coumarin, 7-(diethylamino)-4-methyl-	000091-44-1			X			B				
207	Coumarin	000091-64-5	X				A		0.6			
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	000091-76-9	X				A		5			
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	000091-97-4	X				A			17		
210	o-Acetoacetanisidide	000092-15-9			X			B				
211	3-Pyrazolidinone, 1-phenyl-	000092-43-3	X					B				
212	Ethanol, 2-(N-ethylanilino)-	000092-50-2			X			B				
213	4-Phenylphenol	000092-69-3	X					B				
214	Phenothiazine	000092-84-2	X					B				
215	Benzoic acid, methyl ester	000093-58-3			X		A					
216	o-Acetoacetotoluidide	000093-68-5			X			B				
217	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) stearamide	000093-82-3			X			B				
218	N,N-Bis(2-hydroxyethyl) oleamide	000093-83-4			X			B				
219	Benzoic acid, ethyl ester	000093-89-0			X		A					
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	000094-13-3			X		A					
221	Benzoic acid, p-hydroxy-, butyl ester	000094-26-8			X			B				
222	Triethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	000094-28-0			X			B				
223	Benzoyl peroxide	000094-36-0			X			B				
224	Hexahydroterephthalic acid, dimethyl ester	000094-60-0	X					B				
225	o-Cresol, α,α' -(propylenedinitrilo)di-	000094-91-7			X			B				
226	1,3-Hexanediol, 2-ethyl-	000094-96-2	X					B				
227	Indene	000095-13-6	X					B				
228	1H-Benzotriazole	000095-14-7	X		X			B				
229	2-(8-Heptadecenyl)-2-imidazoline-1-ethanol	000095-38-5			X			B				
230	o-Xylene	000095-47-6			X			B				
231	o-Cresol	000095-48-7	X				A					
233	1,2,4-Trimethylbenzene	000095-63-6			X			B				
234	3,4-Dimethylphenol	000095-65-8	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6	X						B			
236	2,5-Dimethylphenol	0000095-87-4	X						B			
237	p-Dioxane-2,5-dione, 3,6-dimethyl-	0000095-96-5	X						B			
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9	X					A		0.05		
239	3-Pentanone	0000096-22-0			X				B			
240	1,2-Propanediol, 3-mercapto-	0000096-27-5	X						B			
242	Urea, 1,3-dimethyl-	0000096-31-1	X						B			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3	X					A			22	
244	Butyrolactone	0000096-48-0			X				B			
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1	X					A		30		SML expressed as ethyleneglycol.
246	Pyrrrole, 1-methyl-	0000096-54-8	X						B			
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5			X			A		0.48		
248	2,4-Di-tert-butylphenol	0000096-76-4			X				B			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4			X			A		12		
250	2',4'-Acetoacetylidide	0000097-36-9			X				B			
251	Eugenol	0000097-53-0	X					A			33	
252	Phenol, 2-methoxy-4-propenyl-	0000097-54-1			X				B			
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2	X					A			23	
254	Lactic acid, ethyl ester	0000097-64-3			X				B			
255	Itaconic acid	0000097-65-4	X					A				
256	Isobutyric anhydride	0000097-72-3	X						B			
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester	0000097-85-8			X			A		0.05		
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9	X					A			23	
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1	X					A			23	
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5	X					A		0.05		
261	Tetrahydrofurfural	0000097-99-4			X				B			
264	Benzene, (1,1-dimethylethyl)-	0000098-06-6			X				B			
265	Benzenesulfonamide	0000098-10-2			X				B			
266	Silane, trichlorophenyl-	0000098-13-5	X						B			
267	4-tert-Butylpyrocatechol	0000098-29-3	X		X				B			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4	X					A		0.05		
269	p-Menth-1-en-8-ol	0000098-55-5			X				B			
270	Toluene, p-chloro- α,α,α -trifluoro-	0000098-56-6			X				B			
271	Benzenesulfonyl chloride, 4-methyl-	0000098-59-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
272	p-tert-Butylbenzoic acid	0000098-73-7	X						B			
273	Isopropylbenzene	0000098-82-8	X	X					B			
274	α-Methylstyrene	0000098-83-9	X					A		0.05		
275	Acetophenone	0000098-86-2	X						B			
276	Benzoyl chloride	0000098-88-4			X				B			
277	Cyclohexylamine, N,N-dimethyl-	0000098-94-2	X		X				B			
278	2-Pyridinecarboxylic acid	0000098-98-6			X				B			
279	Isonicotinic acid, 2,6-dihydroxy-	0000099-11-6	X						B			
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8	X					A			27	
281	4-sec-Butylphenol	0000099-71-8	X						B			
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3			X			A				
283	p-Mentha-1,3-diene	0000099-86-5			X				B			
284	p-Cymene	0000099-87-6			X				B			
285	Acetophenone, 4'-amino-	0000099-92-3	X						B			
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7	X					A				
287	Toluene, p-nitro-	0000099-99-0	X						B			
288	p-Anisic acid	0000100-09-4	X						B			
289	Terephthalic acid	0000100-21-0	X					A			28	
290	Ethylenediamine, N,N-diethyl-	0000100-36-7	X						B			
291	Ethanol, 2-(diethylamino)-	0000100-37-8			X			A		0.05		
292	Ethylbenzene	0000100-41-4		X	X			A		0.6		
293	Styrene	0000100-42-5	X					A				
294	4-Vinylpyridine	0000100-43-6	X						B			
296	Benzylamine	0000100-46-9	X						B			
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X	X	X			A				
298	Benzaldehyde	0000100-52-7			X			A				
299	3-Pyridinemethanol	0000100-55-0			X				B			
300	Cyclohexylamine, N-methyl-	0000100-60-7	X						B			
301	Cyclohexanone, oxime	0000100-64-1			X				B			
302	2-Vinylpyridine	0000100-69-6	X						B			
303	4-Ethylmorpholine	0000100-74-3		X	X				B			
304	Styrene, m-methyl-	0000100-80-1	X						B			
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X		X			A			15	
306	Phosphorous acid, triphenyl ester	0000101-02-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
307	Triallylcyanurate	0000101-37-1	X						B			
308	N,N-Dimethyl-N'-phenylurea	0000101-42-8	X						B			
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9	X					A		0.05		
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8	X					A			17	
311	Bis(4-aminophenyl)methane	0000101-77-9	X						B	ND		DL = 0.01
313	Dicyclohexylamine	0000101-83-7	X						B			
314	Cinnamaldehyde, α-hexyl-	0000101-86-0			X				B			
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6	X					A		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
316	Acetoacetanilide	0000102-01-2			X				B			
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9			X			A		3		
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0	X					A		0.05		
319	Acetic acid, phenyl-, phenethyl ester	0000102-20-5			X				B			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6	X					A		0.05		
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X		X			A				
322	Tripropylamine	0000102-69-2	X						B			
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X		X			A		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
324	1,2,3-Propanetriol, triacetate	0000102-76-1			X			A				
325	Ethanol, 2,2'-(butylimino)di-	0000102-79-4	X						B			
326	Ethanol, 2-(dibutylamino)-	0000102-81-8	X						B			
327	Tributylamine	0000102-82-9			X				B			
328	Phosphorous acid, tributyl ester	0000102-85-2	X		X				B			
329	2-Butanol, 2-methyl-4-phenyl-	0000103-05-9			X				B			
330	Acetic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-09-3			X				B			
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7	X					A		0.05		
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X		X			A		18	32	
333	Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-24-2			X			A		0.05		
334	Cinnamic acid, ethyl ester	0000103-36-6			X				B			
335	Cinnamic acid, benzyl ester	0000103-41-3			X				B			
336	2-Ethylhexyl vinyl ether	0000103-44-6	X						B			
337	Isobutyric acid, phenethyl ester	0000103-48-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
338	Cinnamyl alcohol, acetate	0000103-54-8			X			B				
339	Propylbenzene	0000103-65-1			X			B				
340	Aniline, N-ethyl-	0000103-69-5	X					B				
341	2-Pyridineethanol	0000103-74-2			X			B				
342	1-Piperazineethanol	0000103-76-4	X					B				
343	Benzylamine, N,N-dimethyl-	0000103-83-3	X					B				
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2	X				A		0.05			
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4			X			B				
346	Ethanol, 2,2'-(p-phenylenedioxy)di-	0000104-38-1	X					B				
347	4-Nonylphenol	0000104-40-5	X					B				
348	1,4-Phenylene diisocyanate	0000104-49-4	X					B				
349	Ethane, 1,2-diphenoxy-	0000104-66-5			X			B				
350	Ethanol, 2-(2-phenoxyethoxy)-	0000104-68-7			X			B				
351	Hexylamine, 2-ethyl-	0000104-75-6	X					B				
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7		X			A		30			
353	1,3-Propanediamine, N,N-diethyl-	0000104-78-9			X			B				
354	Anisole, p-methyl-	0000104-93-8			X			B				
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8	X				A					
356	Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester	0000105-16-8	X				A		0.05			
357	2-Imidazoline, 2-heptadecyl-	0000105-28-2			X			B				
358	Malonic acid, diethyl ester	0000105-53-3	X					B				
359	Diethanolmethylamine	0000105-59-9	X		X			B				
360	Caprolactam	0000105-60-2	X		X		A			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4			X		A					
362	2,4-Dimethylphenol	0000105-67-9	X					B				
363	2-Butanedioic acid (Z)-, di-9-octadecenyl ester (Z,Z)-	0000105-73-7			X			B				
364	Lauroyl peroxide	0000105-74-8			X			B				
365	Fumaric acid, dibutyl ester	0000105-75-9	X					B				
366	Maleic acid, dibutyl ester	0000105-76-0	X					B				
367	Dipropylamine, 3,3'-diamino-N-methyl-	0000105-83-9	X					B				
368	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, acetate (E)-	0000105-87-3			X			B				
369	Adipic acid, dibutyl ester	0000105-99-7			X		A		0.05			
370	Diethyleneglycol dipelargonate	0000106-01-4			X			B				
371	Triethyleneglycol dipelargonate	0000106-06-9			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
372	Triethyleneglycol dioctanoate	0000106-10-5			X			B				
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X		X		A					
374	Ricinoleic acid, 2-hydroxyethyl ester	0000106-17-2			X			B				
375	Lauric acid, butyl ester	0000106-18-3			X			B				
376	Dihexylamine, 2,2'-diethyl-	0000106-20-7	X					B				
377	6-Octen-1-ol, 3,7-dimethyl-	0000106-22-9			X			B				
378	2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, (E)-	0000106-24-1			X			B				
379	Butyric anhydride	0000106-31-0	X				A					
380	Propionic acid, propyl ester	0000106-36-5		X				B				
381	p-Xylene	0000106-42-3			X			B				
382	p-Cresol	0000106-44-5	X				A					
384	p-Phenylenediamine	0000106-50-3	X					B				
385	Benzoquinone	0000106-51-4			X			B				
386	Piperazine, 1,4-dimethyl-	0000106-58-1	X					B				
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8	X				A			22		
388	Butanedioic acid, dimethylester	0000106-65-0		X				B				
389	3-Octanone	0000106-68-3	X					B				
390	Formic acid, chloro-, oxydiethylene ester	0000106-75-2	X					B				
391	Sebacic acid, dimethyl ester	0000106-79-6			X		A		0.05			
392	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, butyl ester	0000106-83-2			X			B				
393	Octyl epoxystearate	0000106-84-3			X			B				
394	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane, 3-ethenyl-	0000106-86-5			X			B				
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8	X				A		ND		1 mg/kg in final product	
398	Acrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-90-1	X					B				
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2	X				A		0.02			
401	Butane	0000106-97-8	X		X		A					
402	1-Butene	0000106-98-9	X				A					
403	Butadiene	0000106-99-0	X				A		ND		1 mg/kg in final product	
404	Acrolein	0000107-02-8	X					B				
406	Ethanol, 2-chloro-	0000107-07-3	X					B				
407	Propylamine	0000107-10-8	X					B				
408	Propionitrile	0000107-12-0	X					B				
409	Acrylonitrile	0000107-13-1	X				A		ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3	X				A		12			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
411	2-Propen-1-ol	0000107-18-6	X					B				
412	2-Propyn-1-ol	0000107-19-7	X					B				
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X	X	X			A		2		
414	Glyoxal	0000107-22-2	X					A	0.05			
415	Methyl vinyl ether	0000107-25-5	X					A	0.05			
416	Formic acid, methyl ester	0000107-31-3	X					B				
417	2-Methyl-2,4-pentanediol	0000107-41-5		X				A	5			
418	Butylamine, 1,1,3,3-tetramethyl-	0000107-45-9			X			B				
419	Disiloxane, hexamethyl-	0000107-46-0	X					A	0.05			
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0	X		X			B				
421	Dimethyldioctadecylammonium chloride	0000107-64-2			X			B				
422	Phosphoric acid, dibutyl ester	0000107-66-4	X		X			B				
423	Taurine, N-methyl-	0000107-68-6	X					B				
424	4-Methoxy-4-methyl-2-pentanone	0000107-70-0			X			B				
425	2-Pentanone	0000107-87-9		X				B				
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0	X					A				
427	Butyraldehyde, 3-hydroxy-	0000107-89-1			X			B				
428	Butyric acid	0000107-92-6	X					A				
429	trans-2-Butenoic acid	0000107-93-7	X					B				
430	Propionic acid, 3-mercapto-	0000107-96-0			X			B				
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2		X				A		37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)	
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0	X					A	18			
433	1-Nitropropane	0000108-03-2		X				B				
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	X					A	12			
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1		X				A	5			
436	1,3-Dimethyl-1-butanol	0000108-11-2		X				B				
437	Isovaleryl chloride	0000108-12-3	X					B				
438	2-Propanol, 1-(dimethylamino)-	0000108-16-7	X		X			B				
439	Diisopropylamine	0000108-18-9			X			B				
440	Acetic acid, isopropyl ester	0000108-21-4		X				A	0.05			
441	Formic acid, chloro-, isopropyl ester	0000108-23-6	X					B				
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	X					A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
443	Succinic anhydride	0000108-30-5	X					A				
444	Maleic anhydride	0000108-31-6	X					A			3	
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7		X				A		0.05		
446	m-Xylene	0000108-38-3			X				B			
447	m-Cresol	0000108-39-4	X					A				
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3	X					A		2.4		
449	1-Methoxy-2-propyl acetate	0000108-65-6		X				A			37	Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances)
450	Mesitylene	0000108-67-8		X					B			
451	3,5-Dimethylphenol	0000108-68-9	X						B			
452	s-Triazine, 2,4,6-trichloro-	0000108-77-0	X						B			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X		X			A		2.5		
454	Cyanuric acid	0000108-80-5	X		X				B			
455	4-Heptanol, 2,6-dimethyl-	0000108-82-7			X				B			
456	2,6-Dimethyl-4-heptanone	0000108-83-8		X				A		0.05		
457	Methylcyclohexane	0000108-87-2		X					B			
458	Toluene	0000108-88-3		X				A		1.2		
459	Benzene, chloro-	0000108-90-7	X					A		10		
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8			X			A				
461	Cyclohexanol	0000108-93-0		X					B			
462	Cyclohexanone	0000108-94-1		X					B			
463	Phenol	0000108-95-2	X					A		3		
464	Piperazine, 1-methyl-	0000109-01-3	X						B			
465	N-Methylmorpholine	0000109-02-4	X						B			
466	Methacrylic acid, diester with triethylene glycol	0000109-16-0	X					A		0.05		
467	Butyric acid, butyl ester	0000109-21-7			X				B			
468	Octadecanamide, N,N'-methylenebis-	0000109-23-9			X				B			
469	Oleamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0000109-28-4			X				B			
470	Diethyleneglycol distearate	0000109-30-8			X				B			
471	Oleic acid, 2-butoxyethyl ester	0000109-39-7			X				B			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3			X			A			32	
473	Pentanoic acid	0000109-52-4	X					A				
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5	X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
475	N,N-Dimethyl-1,3-diaminopropane	0000109-55-7	X						B			
476	Ethyleneglycol mono isopropyl ether	0000109-59-1		X					B			
477	Acetic acid, propyl ester	0000109-60-4		X				A				
478	Formic acid, chloro-, propyl ester	0000109-61-5	X						B			
479	Pentane	0000109-66-0	X		X				A			
480	Butylamine	0000109-73-9	X						B			
481	1,3-Diaminopropane	0000109-76-2	X						B			
482	Ethanol, 2-(methylamino)-	0000109-83-1	X						B			
483	Ethylamine, 2-methoxy-	0000109-85-3	X						B			
485	Diethylamine	0000109-89-7	X						B			
486	Ethyl vinyl ether	0000109-92-2	X						B			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	X					A		0.6		
488	2,5-Dimethyl-2,5-hexanediol	0000110-03-2	X						B			
489	Di-tert-butyl peroxide	0000110-05-4			X				B			
490	Ammonium, ethyldimethyloctadecyl-, ethyl sulfate	0000110-07-6			X				B			
491	2-Hexanone, 5-methyl-	0000110-12-3			X				B			
492	Succinic acid	0000110-15-6	X		X			A				
493	Maleic acid	0000110-16-7	X		X			A		3		
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X		X			A				
495	Acetic acid, isobutyl ester	0000110-19-0			X			A		1		
496	N-Oleyl sarcosine	0000110-25-8			X				B			
497	Acrylamide, N,N'-methylenebis-	0000110-26-9	X					A		0.05		
498	Myristic acid, isopropyl ester	0000110-27-0			X				B			
499	Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester	0000110-29-2			X			A		0.05		
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5			X			A				
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6			X			A				
502	2-Heptanone	0000110-43-0			X				B			
503	Sorbic acid	0000110-44-1			X			A				
504	Hexane	0000110-54-3			X				B			
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X		X	X		A		30		
506	2-Buten-1,4-diol	0000110-64-5	X						B			
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6			X				B			
508	Propionitrile, 3-methoxy-	0000110-67-8	X						B			
510	Ethanol, 2-(ethylamino)-	0000110-73-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
511	Ethylamine, 2-ethoxy-	0000110-76-9	X						B			
513	Cyclohexane	0000110-82-7		X				A		1		w. benzene content < 0.1% (mass)
514	Cyclohexene	0000110-83-8	X						B			
515	Piperazine	0000110-85-0	X					A				
516	Pyridine	0000110-86-1	X						B			
517	2H-Pyran, 3,4-dihydro-	0000110-87-2	X						B			
518	Trioxane	0000110-88-3	X					A		5		
519	Piperidine	0000110-89-4	X						B			
520	Morpholine	0000110-91-8			X				B			
521	Glutaric acid	0000110-94-1			X			A				
522	N,N,N',N'-Tetramethyl-1,3-diaminopropane	0000110-95-2	X						B			
523	2-Propanol, 1,1'-iminodi-	0000110-97-4	X						B			
526	Heptanoic acid	0000111-14-8			X			A				
527	N,N,N',N'-Tetramethylhexamethylenediamine	0000111-18-2	X						B			
528	Sebacic acid	0000111-20-6	X					A				
529	Triethyleneglycol diacetate	0000111-21-7			X				B			
530	Hexylamine	0000111-26-2	X						B			
531	Hexanol	0000111-27-3		X				A				
532	1,5-Pentanediol	0000111-29-5	X						B			
533	Glutaraldehyde	0000111-30-8			X				B			
534	Butyl vinyl ether	0000111-34-2	X						B			
535	3-Ethoxy-1-propanol	0000111-35-3		X					B			
536	Butane, 1-isocyanato-	0000111-36-4			X				B			
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0	X					A		5		
538	N-(2-Aminoethyl)ethanolamine	0000111-41-1	X		X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
539	Diethanolamine	0000111-42-2	X					A		0.3		
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X	X	X			A			2	
542	Thiodiethyleneglycol	0000111-48-8			X				B			
543	1H-Azepine, hexahydro-	0000111-49-9	X						B			
544	Ethyleneglycol diacetate	0000111-55-7			X				B			
545	Octanoyl chloride	0000111-64-8	X						B			
546	Octane	0000111-65-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
547	1-Octene	0000111-66-0	X					A		15		
548	Hexanedinitrile	0000111-69-3	X						B			
549	1-Heptanol	0000111-70-6	X					A				
550	Ethanol, 2-(butylamino)-	0000111-75-1	X						B			
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2		X				A			38	
553	Lauric acid, methyl ester	0000111-82-0	X						B			
554	Octane, 1-chloro-	0000111-85-3	X						B			
555	Octylamine	0000111-86-4	X						B			
556	1-Octanol	0000111-87-5		X				A				
557	1-Octanethiol	0000111-88-6	X						B			
558	Diethyleneglycol ethyl ether	0000111-90-0		X				A		5		
559	Dibutylamine	0000111-92-2	X						B			
560	Diethylamine, 2,2'-dimethoxy-	0000111-95-5	X						B			
562	Hexadecyltrimethylammonium chloride	0000112-02-7			X				B			
563	Nonanoic acid	0000112-05-0	X					A				
564	Ethyleneglycol butyl ether acetate	0000112-07-2		X				A			38	
565	Ethyl diglycol acetate	0000112-15-2		X					B			
566	Lauroyl chloride	0000112-16-3	X						B			
567	Triethylenetetramine	0000112-24-3	X						B			
568	Ethyleneglycol hexyl ether	0000112-25-4		X					B			
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X	X	X			A				
570	1-Decanol	0000112-30-1	X					A				
571	Decanal	0000112-31-2			X				B			
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5		X				A			38	
573	Ether, bis(2-ethoxyethyl)	0000112-36-7	X						B			
574	10-Undecenoic acid	0000112-38-9	X						B			
575	Dodecane	0000112-40-3			X				B			
576	1-Dodecene	0000112-41-4	X	X				A		0.05		
577	Undecyl alcohol	0000112-42-5			X				B			
578	1,10-Decanediol	0000112-47-0	X						B			
580	Triethyleneglycol monoethyl ether	0000112-50-5	X						B			
581	1-Dodecanol	0000112-53-8	X					A				
582	1-Dodecanethiol	0000112-55-0	X						B			
583	Tetraethylenepentamine	0000112-57-2	X		X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
584	Diethyleneglycol monohexyl ether	0000112-59-4			X			B				
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X		X		A					
586	Palmitoyl chloride	0000112-67-4	X					B				
587	Hexadecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-69-6			X			B				
589	1-Tetradecanol	0000112-72-1	X				A					
590	Tetradecylamine, N,N-dimethyl-	0000112-75-4			X			B				
591	Stearoyl chloride	0000112-76-5	X					B				
592	Oleoyl chloride	0000112-77-6	X					B				
593	Elaidic acid	0000112-79-8			X		A					
594	Oleic acid	0000112-80-1	X		X		A					
595	Erucamide	0000112-84-5			X		A					
596	Behenic acid	0000112-85-6	X		X		A					
597	Erucic acid	0000112-86-7	X		X		A					
598	1-Octadecene	0000112-88-9	X					B				
599	Oleamine	0000112-90-3	X					B				
600	1-Octadecanol	0000112-92-5	X				A					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9	X				A			17		
602	Propylene	0000115-07-1	X				A					
603	Isobutene	0000115-11-7	X				A					
604	3-Buten-2-ol, 2-methyl-	0000115-18-4	X					B				
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5	X					B				
606	Silane, trichloroethyl-	0000115-21-9	X					B				
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5	X				A		ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6	X				A		ND			
609	1,3-Propanediol, 2-amino-2-ethyl-	0000115-70-8		X	X			B				
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X	X	X		A					
611	2-Butyl-2-ethyl-1,3-propanediol	0000115-84-4	X					B				
612	Phosphoric acid, triphenyl ester	0000115-86-6			X			B				
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8			X		A		ND			
614	Cyclohexanol, 3,3,5-trimethyl-	0000116-02-9			X			B				
615	2-Propanone, 1-hydroxy-	0000116-09-6	X					B				
616	Ether, isopropenyl methyl	0000116-11-0	X					B				
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3	X				A		0.05			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
618	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether	0000116-37-0	X					A		0.05		
619	Solvent Blue 104	0000116-75-6		X			61568		B			
620	Phthalic anhydride, tetrachloro-	0000117-08-8	X						B			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7				X		A		1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product.
623	Phthalic acid, dioctyl ester	0000117-84-0				X			B			
624	2H-3,1-Benzoxazine-2,4(1H)-dione	0000118-48-9	X						B			
625	Salicylic acid, benzyl ester	0000118-58-1				X			B			
626	4,4'-Methylenebis(2,6-di-tert-butylphenol)	0000118-82-1				X			B			
627	Anthranilic acid	0000118-92-3	X						B			
628	Phthalic acid, di-n-tridecyl ester	0000119-06-2				X			B			
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8				X		A		30		
630	Phenol, o-cyclohexyl-	0000119-42-6				X			B			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1				X		A			13	
632	Benzophenone	0000119-61-9				X		A		0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.
633	Ethanol, 2,2'-(phenylimino)di-	0000120-07-0	X						B			
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1				X		A		5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8				X		A				
636	Benzoic acid, benzyl ester	0000120-51-4				X			B			
637	Diethyleneglycol dibenzoate	0000120-55-8				X			B			
638	Triethyleneglycol dibenzoate	0000120-56-9				X			B			
639	Piperonal	0000120-57-0				X			B			
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6	X					A				
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9	X					A		6		
642	2-Imidazolidinone	0000120-93-4	X						B			
643	Pyrrolidine, 1-methyl-	0000120-94-5	X						B			
644	Ethylenediamine, N,N-diisopropyl-	0000121-05-1	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
645	Ethylvanillin	0000121-32-4			X			A				
646	Vanillin	0000121-33-5			X			A				
647	Triethylamine	0000121-44-8	X		X				B			
648	Ammonium, benzyldimethyl[2-[2-[p-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, chloride	0000121-54-0			X				B			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9			X			A			20	
650	Isophthalic acid	0000121-91-5	X					A			27	
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3			X			A		5		
652	Diphenylamine	0000122-39-4			X				B			
653	Orthoformic acid, triethyl ester	0000122-51-0			X				B			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1	X					A		ND		1 mg/kg in final product
655	3-Buten-2-one, 4-phenyl-	0000122-57-6			X				B			
657	Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000122-62-3			X			A		0.05		
658	Acetaldehyde, phenyl-	0000122-78-1			X				B			
659	1-Propanol, 3-phenyl-	0000122-97-4			X				B			
660	Ethanol, 2-anilino-	0000122-98-5	X						B			
661	Ethylenglycol phenyl ether	0000122-99-6	X	X	X				B			
662	Dodecylbenzene	0000123-01-3		X					B			
663	Hexanal, 2-ethyl-	0000123-05-7	X						B			
664	Phenol, p-ethyl-	0000123-07-9	X						B			
665	p-Anisaldehyde	0000123-11-5			X				B			
666	Pyrrolidine, 1-hexyl-	0000123-13-7			X				B			
667	Valeraldehyde, 2-methyl-	0000123-15-9	X						B			
668	4-Nonanone, 2,6,8-trimethyl-	0000123-18-2		X					B			
669	N,N'-Ethylenebis(12-hydroxystearamide)	0000123-26-2	X						B			
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4			X			A			14	
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X		X			A		0.6		
673	Propionaldehyde	0000123-38-6	X					A				
675	2-Pentanone, 4-hydroxy-4-methyl-	0000123-42-2		X	X				B			
676	Isopentyl alcohol	0000123-51-3			X				B			
677	2,4-Pentanedione	0000123-54-6			X				B			
678	Propionic anhydride	0000123-62-6	X					A				
679	Hexanoic acid, ethyl ester	0000123-66-0		X					B			
680	Butyraldehyde	0000123-72-8	X					A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
681	Pyrrolidine	0000123-75-1	X						B			
682	Levulinic acid	0000123-76-2			X			A				
683	Adipic acid, di-n-octyl ester	0000123-79-5			X			A		0.05		
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4		X	X			A				
686	Isopentyl alcohol, acetate	0000123-92-2			X				B			
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5			X			A				
688	2-Octanol	0000123-96-6		X				A		0.05		
689	Azelaic acid	0000123-99-9	X					A				
690	Diallylamine	0000124-02-7	X						B			
691	Adipic acid	0000124-04-9	X		X			A				
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X		X			A				
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4	X					A		2.4		
694	Diethyleneglycol butyl ether acetate	0000124-17-4		X				A			38	
695	Nonanal	0000124-19-6	X						B			
696	n-Dodecylamine	0000124-22-1			X				B			
697	Stearamide	0000124-26-5			X			A				
698	Octadecylamine	0000124-30-1			X			A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X			A				
700	Dimethylamine	0000124-40-3	X					A		0.05		
701	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-	0000124-68-5	X	X	X			A		5		
702	Silane, dichloromethylvinyl-	0000124-70-9	X						B			
703	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-	0000125-66-6	X						B			
704	4,4-Bis(hydroxyphenyl)pentanoic acid	0000126-00-1	X						B			
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6			X			A				
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7			X			A				
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7	X					A		0.05		
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X		X			A				
709	Phosphoric acid, triisobutyl ester	0000126-71-6			X			A		0.05		
710	Phosphoric acid, tributyl ester	0000126-73-8			X			A		0.05		
711	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol	0000126-86-3	X		X			A			35	
712	Sulfuric acid, mono(2-ethylhexyl) ester, sodium salt	0000126-92-1	X						B			
713	Acetone, oxime	0000127-06-0			X				B			
715	Abietic acid, methyl ester	0000127-25-3			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
716	1-Phenanthrenemethanol 1,2,3,4,4a,4b,5,6,7,9,10,10a-dodecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-	0000127-36-6			X				B			
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9			X			A		3		
718	Benzenesulfonic acid, m-nitro-, sodium salt	0000127-68-4			X				B			
719	β-Pinene	0000127-91-3	X					A				
720	Carbamic acid, dimethyldithio-, sodium salt	0000128-04-1			X				B			
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0			X			A		3		
722	2,6-Di-tert-butylphenol	0000128-39-2			X				B			
723	Solvent Green 3	0000128-80-3		X			61565		B			
724	Disperse Violet 1	0000128-95-0		X					B			
725	Acid Blue 1	0000129-17-9		X			42045		B			
726	1,4-Naphthoquinone	0000130-15-4	X						B			
727	Phthalic acid, dimethyl ester	0000131-11-3			X			A		0.05		
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9	X					A		ND		
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3			X			A			8	
730	Benzophenone, 2,2'-dihydroxy-4,4'-dimethoxy-	0000131-54-4			X				B			
731	Benzophenone, 2,2',4,4'-tetrahydroxy-	0000131-55-5			X				B			
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6			X			A			8	
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7			X			A			8	
734	Benzophenone, 2-methyl-	0000131-58-8				X		A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
735	Sodium 2-biphenylate	0000132-27-4			X				B			
737	Malonic acid, butyl-, diethyl ester	0000133-08-4			X				B			
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9			X				B			
739	Benzil	0000134-81-6			X				B			
740	Benzophenone, 4-methyl-	0000134-84-9				X		A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
741	2-Naphthol	0000135-19-3	X						B			
742	Zinc, bis(dibutyldithiocarbamate)-	0000136-23-2			X				B			
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8			X				B			
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7			X			A				
745	2-Imidazolidinone, 1,3-bis(hydroxymethyl)-	0000136-84-5			X				B			
746	1H-Benzotriazole, 5-methyl-	0000136-85-6	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
747	Sarcosine, N-lauroyl-, sodium salt	0000137-16-6			X			B			
748	N-Methyl-N-oleoyltaurine, sodium salt	0000137-20-2	X					B			
749	Copper, bis(dimethylcarbamo-dithioato-κS,κS')-	0000137-29-1			X			B			
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6			X		A				
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7		X	X		A				
752	Limonene	0000138-86-3	X	X	X			B		Dipentene	
753	Ammonium, benzyldodecyl-dimethyl-, chloride	0000139-07-1			X			B			
754	Ammonium, benzyldimethyltetradecyl-, chloride	0000139-08-2			X			B			
755	Acetic acid, nitrilotri-	0000139-13-9			X			B			
756	Glycerol tris(12-hydroxystearate)	0000139-44-6			X		A				
757	Trisodium N-(2-hydroxyethyl)ethylenediamine triacetate	0000139-89-9			X			B			
758	Sulfuric acid, monododecyl ester, compd. with 2,2',2"-nitrilotriethanol (1:1)	0000139-96-8			X			B			
759	Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl) amino]ethyl]-, pentasodium salt	0000140-01-2	X					B			
760	Acetylricinoleic acid, methyl ester	0000140-03-4			X			B			
761	Acetylricinoleic acid, butyl ester	0000140-04-5			X			B			
762	Ethanol, 2,2',2",2'''-(ethylenedinitrilo)tetra-	0000140-07-8			X			B			
763	Cinnamic acid, (E)-	0000140-10-3			X			B			
764	Acetic acid, benzyl ester	0000140-11-4			X			B			
765	N-Aminoethylpiperazine	0000140-31-8	X					B			
766	Acetic acid, p-tolyl ester	0000140-39-6			X			B			
767	4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol	0000140-66-9	X				A		ND		
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5	X				A		22		
769	N,N-Bis(2-hydroxymethyl) urea	0000140-95-4			X			B			
770	Fumaric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000141-02-6	X					B			
771	Hexanedioic acid, diisobutyl ester	0000141-04-8		X				B			
772	1,3-Bis(methoxymethyl)urea	0000141-07-1	X					B			
773	Adipic acid, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethyl] ester	0000141-17-3			X			B			
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X		X		A		42		
775	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, methyl ester	0000141-23-1			X			B			
776	Adipic acid, diethyl ester	0000141-28-6			X			B			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2	X				A		22		
778	Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, 2-ethylhexyl ester	0000141-38-8			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X			X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X			A				
781	Malonic acid	0000141-82-2				X		A				
782	Morpholine, 2,6-dimethyl-	0000141-91-3	X						B			
783	Acetylacetic acid, ethyl ester	0000141-97-9			X				B			
784	Oleic acid, 2-sulphoethyl ester, sodium salt	0000142-15-4				X			B			
785	Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000142-16-5	X						B			
787	Tetradecanamide, N-(2-hydroxyethyl)-	0000142-58-5				X			B			
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X			X		A				
789	Heptane	0000142-82-5			X				B			
790	Dipropylamine	0000142-84-7	X						B			
791	Sulfuric acid, monodecyl ester, sodium salt	0000142-87-0				X			B			
792	Methacrylic acid, dodecyl ester	0000142-90-5	X						B			
793	Acetic acid, hexyl ester	0000142-92-7			X	X			B			
794	Lauric acid	0000143-07-7	X			X		A				
795	1-Nonanol	0000143-08-8	X					A				
796	Dihexylamine	0000143-16-8	X						B			
797	Triethyleneglycol monobutyl ether	0000143-22-6			X				B			
799	Hexadecylamine	0000143-27-1				X			B			
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2			X	X		A				
801	Methane, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethoxy]-	0000143-29-3				X			B			
802	Tris(2-ethylhexyl) acetyl citrate	0000144-15-0				X		A		0.05		
803	1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl-	0000144-19-4			X				B			
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X			X		A		6		
805	Silane, chloromethyldiphenyl-	0000144-79-6	X						B			
806	Pigment Blue 15	0000147-14-8		X			74160	A				
807	Pigment Blue 15:4	0000147-14-8		X			74160	A				
808	Pigment Blue 15:6	0000147-14-8		X			74160	A				
809	Pigment Blue 15:1	0000147-14-8		X			74160	A				
810	Pigment Blue 15:2	0000147-14-8		X			74160	A				
811	Pigment Blue 15:3	0000147-14-8		X			74160	A				
812	Benzoic acid, o-mercapto-	0000147-93-3	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
813	2(3H)-Benzothiazolethione	0000149-30-4			X			B				
814	Erythritol	0000149-32-6			X			B				
815	Hydroxymethanesulphinic acid, sodium salt	0000149-44-0	X					B				
816	m-Benzenedisulfonic acid, 4,5-dihydroxy-, disodium salt	0000149-45-1	X					B				
817	2-Ethylhexanoic acid	0000149-57-5	X		X			A	0.05			
818	Silane, dichloromethylphenyl-	0000149-74-6	X					B				
819	Gallic acid	0000149-91-7			X			B				
820	4-Aminobenzoic acid	0000150-13-0	X					B				
821	4-Methoxyphenol	0000150-76-5	X		X			B				
822	Ethyleneimine	0000151-56-4	X					A	ND			
823	Acetic acid, (p-hydroxyphenyl)-	0000156-38-7	X					B				
824	1-Propanol, 3-amino-	0000156-87-6	X					B				
825	Triethylenediamine	0000280-57-9			X			B				
826	7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane	0000286-20-4			X			B				
827	Cyclopentane	0000287-92-3		X				B				
828	Imidazole	0000288-32-4			X			B				
830	Phosphoric acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000298-07-7			X			B				
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5			X			B				
832	Oleamide	0000301-02-0			X			A				
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0			X			B				
835	1,3-Butanedione, 4,4,4-trifluoro-1-phenyl-	0000326-06-7			X			B				
837	Furan, 2,5-dihydro-2,5-dimethoxy-	0000332-77-4	X					B				
838	Thiocyanic acid, potassium salt	0000333-20-0			X			B				
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X		X			A				
840	Methacrylic acid, 2,2,2-trifluoroethyl ester	0000352-87-4	X					B				
841	2,2'-Bipyridine	0000366-18-7			X			B				
842	Maleic acid, disodium salt	0000371-47-1			X			B				
843	1,8-Diaminooctane	0000373-44-4	X					B				
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X		X			A				
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5			X			B				
846	Silicon carbide	0000409-21-2			X			A				
847	Acrylic acid, ester with N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-1-octanesulfonamide	0000423-82-5			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X			X		A		60		
849	Linolenic acid	0000463-40-1	X					A				
850	Ethenone	0000463-51-4	X						B			
852	Pigment White 18	0000471-34-1		X			77220	A				
853	Natural Blue 1	0000482-89-3		X			73000	A				
854	Glycoluril	0000496-46-8	X						B			
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8	X					A		0.05		
856	2,6-Pyridinedicarboxylic acid	0000499-83-2	X						B			
857	3-Pentadecylphenol	0000501-24-6	X						B			
858	Formic acid, chloro-, benzyl ester	0000501-53-1	X						B			
859	Caprolactone	0000502-44-3	X					A			29	
860	1,3-Pentadiene	0000504-60-9	X						B			
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2			X			A		0.05		
862	2-Imidazoline	0000504-75-6	X						B			
863	Octanedioic acid	0000505-48-6	X			X			B			
864	9,11,13-Octadecatrienoic acid, (E,Z,E)-	0000506-23-0	X						B			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X			X		A				
866	1-Tetracosanol	0000506-51-4				X			B			
867	1-Hexacosanol	0000506-52-5				X			B			
869	Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-, cyclic 15,17-anhydride	0000510-39-4	X						B			
870	Phosphoric acid, triisopropyl ester	0000513-02-0				X			B			
871	2-Methyl-2-butene	0000513-35-9	X						B			
872	2,3-Butanediol	0000513-85-9	X						B			
873	Abietic acid	0000514-10-3	X					A				
874	Acid Yellow 73	0000518-47-8		X			45350		B			
875	Disperse Red 364	0000522-75-8		X			73300		B			
876	1,2,3-Trimethylbenzene	0000526-73-8				X			B			
877	2,3-Dimethylphenol	0000526-75-0	X						B			
878	Gluconic acid	0000526-95-4				X		A				E574
879	Gluconic acid, monosodium salt, D-	0000527-07-1	X					A				E576
880	Trimellitic acid	0000528-44-9	X					A			21	
881	Sodium benzoate	0000532-32-1				X			B			
882	3,5-Dimethyl-1,3,5,2H-tetrahydrothiadiazine-2-thione	0000533-74-4				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
883	Acetic acid, cerium(3+) salt	0000537-00-8			X			B			
884	Glycerol triaurate	0000538-24-9			X		A				
885	1,4-Benzenedimethanamine	0000539-48-0	X					B			
886	Thiocyanic acid, sodium salt	0000540-72-7	X					B			
887	Pentane, 2,2,4-trimethyl-	0000540-84-1			X			B			
888	Acetic acid, tert-butyl ester	0000540-88-5			X			B			
889	Cyclohexasiloxane, dodecamethyl-	0000540-97-6	X					B			
890	Cyclopentasiloxane, decamethyl-	0000541-02-6	X		X			B			
891	Cyclotrisiloxane, hexamethyl-	0000541-05-9	X					B			
892	Formic acid, chloro-, ethyl ester	0000541-41-3	X					B			
893	3-Heptanone, 5-methyl-	0000541-85-5			X			B			
894	Cyclopentadecanone, 3-methyl-	0000541-91-3			X			B			
895	s-Triazine, 2,4-diamino-6-methyl-	0000542-02-9	X					B			
896	2H-Pyran-2-one, tetrahydro-	0000542-28-9	X					B			
897	Ethylene glycol monoacetate	0000542-59-6		X				B			
898	1,3-Cyclopentadiene	0000542-92-7	X					B			
899	Myristic acid	0000544-63-8	X		X		A				
900	Hexadecane	0000544-76-3			X			B			
901	Cyclotetrasiloxane, octaphenyl-	0000546-56-5	X					B			
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9			X			B			
903	Phthalimide, N-methyl-	0000550-44-7			X			B			
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7	X				A		21		
905	2(3H)-Benzofuranone	0000553-86-6	X					B			
906	1,4-Cyclohexanediol	0000556-48-9	X					B			
908	Octamethylcyclotetrasiloxane	0000556-67-2	X		X			B			
909	Lignoceric acid	0000557-59-5			X		A				
910	Ethenol	0000557-75-5	X					B			
911	Propane, 1,2-epoxy-2-methyl-	0000558-30-5	X					B			
912	2-Methyl-1-butene	0000563-46-2	X					B			
913	Pigment Blue 16	0000574-93-6		X		74100	A				
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1	X				A	0.05			
915	2-Methylcyclohexanone	0000583-60-8	X					B			
916	1,2-Butanediol	0000584-03-2	X					B			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8			X		A	12			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9	X					A			17	
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9	X					A			23	
920	Phenol, m-tert-butyl-	0000585-34-2	X					A		0.05		
921	Terpinolene	0000586-62-9			X			A				food additive
922	4-Pyridinemethanol	0000586-95-8			X			B				
923	2-Pyridinemethanol	0000586-98-1			X			B				
925	Hexane, 3-methyl-	0000589-34-4			X			B				
926	Propanoic acid, butyl ester	0000590-01-2		X				B				
927	cis-2-Butene	0000590-18-1	X					B				
928	Hexane, 2-methyl-	0000591-76-4			X			B				
929	Formic acid, chloro-, butyl ester	0000592-34-7	X					B				
930	Carbamic acid, butyl ester	0000592-35-8	X					B				
931	1-Hexene	0000592-41-6	X					A		3		
932	Octadecane	0000593-45-3			X			B				
933	Trimethylammonium chloride	0000593-81-7			X			B				
934	Solvent Red 72	0000596-03-2		X			45370	B				
935	2-Methylepichlorohydrin	0000598-09-4	X					A		ND		DL = 0.01
936	Ethylamine, N,N-dimethyl-	0000598-56-1	X					B				
937	2-Butanol, 3-methyl-	0000598-75-4			X			B				
938	Propionic acid, 2-bromo-2-methyl-, ethyl ester	0000600-00-0			X			B				
939	Triphenylphosphine	0000603-35-0			X			B				
940	Stibine, triphenyl-	0000603-36-1			X			B				
941	Aniline, 4,4',4"-methylidynetris[N,N-dimethyl-	0000603-48-5			X			B				
942	Anthraquinone, 2-hydroxy-	0000605-32-3			X			B				
943	Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester	0000606-28-0	X			X		A		0.05		
944	Styrene, o-methyl-	0000611-15-4	X					B				
945	Isobutyrophenone	0000611-70-1	X					B				
946	Mandelic acid, D-	0000611-71-2	X					B				
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4			X			A			8	
949	Glycerol tribenzoate	0000614-33-5			X			B				
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9	X					B				
951	Lactic acid, propyl ester	0000616-09-1			X			B				
952	Dimethyl carbonate	0000616-38-6	X					B				
953	2-Pyrrolidone	0000616-45-5			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
954	Imidazole, 1-methyl-	0000616-47-7	X					B			
955	Formamide, N,N-diethyl-	0000617-84-5			X			B			
956	Benzylamine, α-methyl-, (.+.-)-	0000618-36-0	X					B			
957	3-Ethylphenol	0000620-17-7	X					B			
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7			X		A				
959	Bis(4-hydroxyphenyl)methane	0000620-92-8	X					B			
960	Carbanilide, 4,4'-dimethyl-	0000621-00-1	X					B			
961	Cinnamic acid	0000621-82-9			X			B			
962	N-(2-Hydroxyethyl)morpholine	0000622-40-2			X			B			
963	Acetic acid, cyclohexyl ester	0000622-45-7		X				B			
964	p-Methylstyrene	0000622-97-9	X					B			
965	Propylene diacetate	0000623-84-7		X				B			
966	1-Butanol, 2-methyl-, acetate	0000624-41-9			X			B			
967	Propanoic acid, pentyl ester	0000624-54-4		X				B			
968	trans-2-Butene	0000624-64-6	X					B			
969	Propyne, 3-chloro-	0000624-65-7	X					B			
970	Propionyl chloride, 3-chloro-	0000625-36-5	X					B			
972	Piperidine, 1-methyl-	0000626-67-5	X					B			
973	Formic acid, chloro-, 2-chloroethyl ester	0000627-11-2	X					B			
974	Adipic acid, dimethyl ester	0000627-93-0		X			A		3		
975	Acetic acid, pentyl ester	0000628-63-7		X				B			
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8	X	X			A		0.05		
978	Suberonitrile	0000629-40-3			X			B			
979	Tetradecane	0000629-59-4		X				B			
980	1-Hexadecene	0000629-73-2	X					B			
981	Octyl ether	0000629-82-3	X					B			
983	Basic Violet 14	0000632-99-5		X		42510		B			
984	Acid Orange 7	0000633-96-5		X		15510		B			
985	Ethanol, 2,2',2"-nitrotri-, hydrochloride	0000637-39-8			X			B			
986	Valeryl chloride	0000638-29-9	X					B			
987	Formic acid, chloro-, pentyl ester	0000638-41-5	X					B			
988	Tridecanoic acid	0000638-53-9	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
989	Benzophenone, 3-methyl-	0000643-65-2				X		A		0.05		The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg
990	Phosphonous dichloride, phenyl-	0000644-97-3	X						B			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0			X			A		5		
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3	X					A		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy food-stuffs at room temperature or for short term contact up to 150 °C.
993	2-Piperidone	0000675-20-7	X						B			
994	Silane, dichloromethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0000675-62-7	X						B			
995	Silicic acid, tetramethyl ester (H4SiO4)	0000681-84-5				X			B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9				X			B			
997	Ammonium, (carboxymethyl)dodecyldimethyl-, hydroxide, inner salt	0000683-10-3	X						B			
998	Lactic acid, L(-)-ethyl ester	0000687-47-8			X				B			
999	Methacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000688-84-6	X						B			
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3	X					A			22	
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2	X					A		0.05		
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2	X					A				
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7				X		A			14	
1004	2-Methylimidazole	0000693-98-1				X			B			
1005	Pyridine, 1-oxide	0000694-59-7				X			B			
1006	1,2-Diaminocyclohexane	0000694-83-7	X						B			
1007	2(3H)-Furanone, 5-ethyldihydro-	0000695-06-7	X						B			
1008	Furan, tetrahydro-2,5-dimethoxy-	0000696-59-3				X			B			
1009	Ketone, cyclohexyl phenyl	0000712-50-5				X			B			
1010	Phenol, 2,4,6-tri-tert-butyl-	0000732-26-3				X			B			
1011	Hexanoyl chloride, 2-ethyl-	0000760-67-8	X						B			
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0	X					A			23	
1013	3-Ethoxypropionic acid, ethyl ester	0000763-69-9				X			B			
1014	Propyl vinyl ether	0000764-47-6	X						B			
1015	Ethanol, 2-(ethenoxy)-	0000764-48-7	X						B			
1016	Ether, bis[2-(vinyloxy)ethyl]	0000764-99-8	X						B			
1017	Triethyleneglycol divinyl ether	0000765-12-8				X			B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1018	Ether, dodecyl vinyl	0000765-14-0	X					B				
1019	Piperidine, 1-ethyl-	0000766-09-6	X					B				
1020	Phenoxyisopropanol	0000770-35-4		X				B				
1021	Phosphine oxide, triphenyl-	0000791-28-6				X		B				
1022	Phosphoric acid, monomethyl ester	0000812-00-0			X			B				
1023	Stannane, dibutyloxo-	0000818-08-6	X					B				
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1	X					A		22		
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0	X					A		17		
1026	Imidazole, 4-methyl-	0000822-36-6	X		X			B				
1027	p-Toluenesulfonic acid, sodium salt	0000824-79-3	X					B				
1028	1,3,5-Tris(2-Hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0000839-90-7	X					B				
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9	X					A		23		
1030	Methanesulfonic acid, hydroxy-, monosodium salt	0000870-72-4	X					B				
1031	1-Decene	0000872-05-9	X					A		0.05		
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4		X	X			A		60		
1033	Cyclohexanone, 3,3,5-trimethyl-	0000873-94-9	X					B				
1034	3-Pyridinecarbonitrile, 2,6-dichloro-4-methyl-	0000875-35-4	X					B				
1035	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-(ethylamino)-6-(methylthio)-	0000886-50-0			X			B				
1036	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2-hydroxyethyl) ether	0000901-44-0	X					B				
1037	Food Red 9	0000915-67-3		X			16185	A		30	E123	
1038	Acetic acid, lanthanum(3+) salt	0000917-70-4			X			B				
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X		X			A		0.05	Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0.05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.	
1040	Propionitrile, 3-(triethoxysilyl)-	0000919-31-3			X			B				
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4	X					A		0.05		
1042	Methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000923-26-2	X					B				
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5	X					A		ND		
1044	Maleic acid, monoisopropyl ester	0000924-83-4	X					B				
1045	Butanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0000925-06-4	X					B				
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0	X					A		22		
1047	tert-Butyl vinyl ether	0000926-02-3	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1048	Propylamine, N,N-dimethyl-	0000926-63-6	X						B			
1049	Propane, 2-(ethenyloxy)-	0000926-65-8	X						B			
1050	Peroxyipivalic acid, tert-butyl ester	0000927-07-1	X						B			
1051	3-Hexen-1-ol, (Z)-	0000928-96-1			X				B			
1052	Ethanol, 2-(2-aminoethoxy)-	0000929-06-6	X						B			
1053	Diethylene glycol monovinyl ether	0000929-37-3	X						B			
1054	Ether, octadecyl vinyl	0000930-02-9	X						B			
1055	1H-Imidazole, 2,4-dimethyl-	0000930-62-1			X				B			
1056	2-Cyclohexen-1-one	0000930-68-7	X						B			
1057	2-Ethyl-4-methylimidazole	0000931-36-2			X				B			
1058	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, cis-	0000935-79-5	X						B			
1059	Benzoyl chloride, 2,4,6-trimethyl-	0000938-18-1	X						B			
1060	Lauro lactam	0000947-04-6	X					A		5		
1061	Methanone, (1-hydroxycyclohexyl)phenyl-	0000947-19-3	X			X			B			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2			X			A		15		
1063	Methanone, phenyl(2,4,6-trimethylphenyl)-	0000954-16-5			X	X			B			
1064	Ammonium, benzyldimethyloctyl-, chloride	0000959-55-7	X						B			
1065	Dipentamethylene thiuramhexasulfide	0000971-15-3			X				B			
1066	Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]-, diethyl ester	0000976-56-7			X				B			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4			X			A		30		
1069	Ethylamine, N,N,1-trimethyl-	0000996-35-0	X						B			
1070	Silylamine, N,N-diethyl-1,1,1-trimethyl-	0000996-50-9			X				B			
1071	Silane, triethoxy-	0000998-30-1	X						B			
1072	Phosphine, tributyl-	0000998-40-3			X				B			
1073	Acrylic acid, allyl ester	0000999-55-3	X						B			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1	X					A		0.05	SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).	
1075	Ammonium, (2-chloroethyl)trimethyl-, chloride	0000999-81-5	X						B			
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3			X			A		0.05		
1077	Urea, (hydroxymethyl)-	0001000-82-4			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1078	Cyclopentylamine	0001003-03-8	X					B				
1079	4(1H)-Quinazolinone, 2-(2-hydroxyphenyl)-	0001026-04-6			X			B				
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1			X			A		20		
1081	Benzoxazole, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-methyl-	0001041-00-5			X			B				
1082	Pigment Violet 19	0001047-16-1		X			73900	A				
1083	Silanediol, dimethyl-	0001066-42-8	X					B				
1084	Silane, trimethoxypropyl-	0001067-25-0	X		X			B				
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4	X					B				
1086	Triethylamine, maleate (1:1)	0001069-58-5			X			B				
1087	Phosphoric acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0001070-03-7			X			B				
1088	1-Hexanol, 2-ethyl-, titanium(4+) salt	0001070-10-6	X					B				
1089	Butandiol diacrylate	0001070-70-8		X				B			ECM	
1090	Butyl alcohol, zirconium(4+) salt	0001071-76-7	X					B				
1091	Adipic acid, dihydrazide	0001071-93-8	X					B				
1092	1-Undecanol, hydrogen sulfate, sodium salt	0001072-24-8			X			B				
1093	Imidazole, 2-ethyl-	0001072-62-4	X					B				
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5	X					A		0.05		
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7	X					A		5	Only to be used for manufacture of polyesters	
1096	Pigment Red 49:1	0001103-38-4		X			15630:1	B				
1097	Pigment Red 49:2	0001103-39-5		X			15630:2	A				
1098	Silane, dimethoxydimethyl-	0001112-39-6	X					B				
1099	Hydracrylic acid, 2,2-dimethyl-, 3-hydroxy-2,2-dimethylpropylester	0001115-20-4	X					B				
1100	Glutaric acid, dimethyl ester	0001119-40-0		X	X			B				
1101	1,2-Dodecanediol	0001119-87-5			X			B				
1102	Ammonium, trimethyltetradecyl-, bromide	0001119-97-7	X					B				
1103	2-Decanol	0001120-06-5	X					B				
1104	Undecane	0001120-21-4		X				B				
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1	X					A		0.05		
1106	p-Cyclohexylphenol	0001131-60-8	X					B				
1107	4-Morpholinepropanesulfonic acid	0001132-61-2			X			B				
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4	X					A		5		
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5			X			A		20		
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1112	Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0001189-08-8	X						B			
1113	1-Tetradecanol, hydrogen sulfate sodium salt	0001191-50-0			X				B			
1114	2,4'-Diaminodiphenylmethane	0001208-52-2	X						B			
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7			X			A		2.4		
1116	Natural Red 4	0001260-17-9		X			75470	A			E120	
1117	Dimethylphenol	0001300-71-6	X						B			
1118	Xylenesulfonic acid, sodium salt .	0001300-72-7	X						B			
1119	Sodium aluminate	0001302-42-7			X			A		0.9		
1120	Bentonite	0001302-78-9			X			A				
1121	Lazurite	0001302-83-6			X				B			
1122	Boron oxide	0001303-86-2			X				B			
1123	Borax	0001303-96-4	X		X				B			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0			X			A				
1125	Calcium oxide	0001305-78-8			X			A				
1126	Cobalt oxide	0001308-06-1			X				B			
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9		X			77288		B			
1128	Dysprosium oxide	0001308-87-8			X				B			
1129	Europium oxide	0001308-96-9			X				B			
1130	Pigment Red 101	0001309-37-1		X			77491	A				
1131	Magnetite	0001309-38-2			X				B			
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8			X			A				
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4			X			A				
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4			X			A		0.04	SML expressed as antimony	
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3			X			A				
1136	Lithium hydroxide	0001310-65-2			X			A				
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2			X			A				
1138	Sodium oxide	0001313-59-3			X				B			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2		X			77947	A				
1140	Zirconium oxide	0001314-23-4			X				B			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3	X					A				
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3		X			77975	A				
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5			X			A				
1144	Manganese oxide	0001317-35-7			X				B			
1145	Lead oxide	0001317-36-8			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1146	Copper oxide, (Cu ₂ O)	0001317-39-1			X			B			
1147	Iron oxide	0001317-61-9			X			B			
1148	Limestone	0001317-65-3			X			B			
1149	Olivine-group minerals	0001317-71-1			X			B			
1150	Pigment White 6	0001317-80-2	X			77891	A				
1151	Zeolites	0001318-02-1			X			B			
1152	Chlorite-group minerals	0001318-59-8			X			B			
1153	Pigment White 19	0008047-76-5	X			77004	A				
1154	Montmorillonite	0001318-93-0			X			B			
1155	Muscovite (mica)	0001318-94-1			X			B			
1156	Saponite	0001319-41-1			X			B			
1157	Benzene, ethenyl-, monomethyl deriv.	0001319-73-9			X			B			
1158	Cresol	0001319-77-3	X					B			
1159	Propanol, 1(or 2)-methoxy-	0001320-67-8		X				B			
1160	Naphthalenesulfonic acid, sodium salt	0001321-69-3			X			B			
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0	X				A		ND	SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene	
1162	Naphthalenesulfonic acid, diisopropyl-, sodium salt	0001322-93-6	X					B			
1163	Glycerol monoricinoleate	0001323-38-2			X		A				
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3			X		A				
1165	Phenol, dinonyl-	0001323-65-5	X					B			
1166	Glycerol distearate	0001323-83-7			X		A				
1167	Pigment Blue 61	0001324-76-1	X			42765:1		B			
1168	Direct Orange 15	0001325-35-5	X			40002		B			
1169	Direct Yellow 11	0001325-37-7	X			40000		B			
1170	Pigment Green 1	0001325-75-3	X			42040:1		B			
1172	Pigment Blue 1	0001325-87-7	X			42595:2		B			
1173	Pigment Violet 1	0001326-03-0	X			45170:2		B			
1174	Pigment Violet 2	0001326-04-1	X			45175:1		B			
1175	Aluminium hydroxy chloride	0001327-41-9			X		A				
1176	Solvent Blue 38	0001328-51-4	X			74180		B			
1177	Pigment Green 7	0001328-53-6	X			74260	A				
1178	Solvent Blue 25	0001328-54-7	X			74350		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1179	Xylene	0001330-20-7			X			A		1		
1180	Pigment Green 37	0001330-37-6		X			74255	A				
1181	Direct Blue 86	0001330-38-7		X			74180		B			
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4				X		A			16	
1183	Acrylic acid, isodecyl ester	0001330-61-6	X		X				B			ECM
1184	Octadecanoic acid, hydroxy-	0001330-70-7				X			B			
1185	Maleic acid, diisooctyl ester	0001330-76-3	X						B			
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9				X		A				
1187	Tin oxide	0001332-29-2				X			B			
1188	Iron oxide	0001332-37-2				X		A				
1189	Kaolin	0001332-58-7				X		A				
1190	Pigment White 24	0001332-73-6		X			77002	A				
1191	Toluenesulphonamide	0001333-07-9	X			X			B			
1192	Sorbitol trioleate	0001333-71-7				X			B			
1193	Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), hydrate	0001333-84-2				X			B			
1194	Carbon black	0001333-86-4		X			77266	A				<p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm.</p> <p>Toluene extractables: maximum 0.1 %, determined according to ISO method 6209.</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0.02 AU for a 1 cm cell or < 0.1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis.</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0.25 mg/kg carbon black.</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2.5 % w/w.</p>
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5				X		A			6	
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6				X		A				
1197	Naphthenic acids, manganese salts	0001336-93-2				X			B			
1198	Naphthenic acids, copper salts	0001338-02-9				X			B			
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4				X			B			
1200	Naphthenic acids	0001338-24-5				X			B			
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2				X		A				
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6				X		A				
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8				X		A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1204	Formaldehyde - toluenesulphonamide, copolymer	0001338-51-8			X			B			
1205	Montmorillonite dimethyldistearyl ammonium chloride	0001340-69-8			X			B			
1206	Silicic acid	0001343-98-2			X		A				
1207	Aluminosilicic acid, calcium sodium salt	0001344-01-0			X			B			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X		A				
1209	Manganese oxide, (MnO)	0001344-43-0			X			B			
1210	Pigment White 5	0001345-05-7	X			77115	A				
1211	Cerium oxide, (Ce2O3)	0001345-13-7			X			B			
1212	Tannic acids	0001401-55-4			X		A			According to the JECFA specifications	
1213	Dehydroabietylamine	0001446-61-3			X			B			
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4	X				A	0.05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0	X				A		34		
1216	Silane, chlorodimethyl(3,3,3-trifluoropropyl)-	0001481-41-0	X					B			
1217	2-Piperidineethanol	0001484-84-0			X			B			
1218	Trimellitic acid, triheptyl ester	0001528-48-9			X			B			
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5			X		A	0.05			
1220	3,6,9,12-Tetraoxahexadecan-1-ol	0001559-34-8	X					B			
1221	Ethyleneglycol mono-2-ethylhexyl ether	0001559-35-9		X				B			
1222	Ethanol, 2-[2-[2-[(2-ethylhexyl)oxy]ethoxy]ethoxy]-	0001559-37-1			X			B			
1224	1-Butanol, 2-methyl-, (S)-	0001565-80-6			X			B			
1225	2-Propanol, 1-propoxy-	0001569-01-3		X				B			
1226	1-Ethoxypropan-2-ol	0001569-02-4		X			A		39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)	
1227	cis-Piperylene	0001574-41-0	X					B			
1228	Pentanoyl chloride, 5-chloro-	0001575-61-7	X					B			
1231	Glyoxylic acid, phenyl-, ethyl ester	0001603-79-8			X	X		B			
1232	1-Dodecyn-3-ol, 3,7,11-trimethyl-	0001604-35-9	X					B			
1233	2-Propanol, 1,1'-(2-butylenedioxy)bis[3-chloro-	0001606-83-3			X			B			
1234	Ethanol, 2,2'-(2-butylenedioxy)di-	0001606-85-5			X			B			
1235	Phosphoric acid, monobutyl ester	0001623-15-0			X			B			
1236	Carbonic acid, strontium salt (1:1)	0001633-05-2			X			B			
1237	tert-Butylmethyl ether	0001634-04-4		X				B			
1239	Tetrabutyl ammonium bromide	0001643-19-2			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1240	Dodecylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0001643-20-5			X			B				
1241	Pigment Yellow 4	0001657-16-5	X			11665	A					
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4	X				A		22			
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X		X		A				In compliance with Commission Regulation (EC) No 1895/2005	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2	X				A		0.05			
1245	Acrylic acid, diester with triethyleneglycol	0001680-21-3	X				B					
1246	N-(2-Hydroxyethyl)perfluorooctyl sulphonamide	0001691-99-2			X		B					
1247	Morpholine, 4-acetyl-	0001696-20-4	X				B					
1248	s-Triazine, 2,4-dichloro-6-phenyl-	0001700-02-3	X				B					
1249	Ethanol, 2-[2-(dimethylamino)ethoxy]-	0001704-62-7	X				B					
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X		A					
1251	Silane, dichlorodiethyl-	0001719-53-5	X				B					
1252	Silane, chloro(chloromethyl)dimethyl-	0001719-57-9	X				B					
1253	Silane, chlorodimethylvinyl-	0001719-58-0	X				B					
1254	Imidazole, 1,2-dimethyl-	0001739-84-0	X				B					
1255	Dehydroabietic acid	0001740-19-8	X		X		B					
1256	Naphthalimide, 4-amino-	0001742-95-6			X		B					
1257	Phosphonic acid, ethenyl-	0001746-03-8	X				B					
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3	X		X		B					
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X		X		A		0.05			
1260	Thiocyanic acid, ammonium salt	0001762-95-4			X		B					
1261	Benzyl alcohol, 2,4-dichloro-	0001777-82-8			X		B					
1262	Phosphonium, butyltriphenyl-, bromide	0001779-51-7			X		B					
1263	Citric acid, triisopentyl ester	0001793-10-8			X		B					
1264	Lauric acid, monoester with triethanolamine	0001793-68-6			X		B					
1265	4-Octylphenol	0001806-26-4	X				B					
1266	Phosphonic acid, dioctyl ester	0001809-14-9			X		B					
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3			X		B					
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4			X		A		5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6			X		A			8		
1270	Undecanedioic acid	0001852-04-6	X				B					
1271	N-(Butoxymethyl)acrylamide	0001852-16-0	X				B					

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1272	2(1H)-Pyrimidinone, tetrahydro-	0001852-17-1	X						B			
1273	1,2-Propanediol, 1-phenyl-	0001855-09-0			X				B			
1274	Trihexylamine, 2,2',2"-triethyl-	0001860-26-0	X						B			
1275	Anthranilonitrile	0001885-29-6	X						B			
1276	2-Propenoic acid, 2-[ethyl[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]amino]ethylester	0001893-52-3			X				B			
1277	N-Butyl-p-toluenesulphonamide	0001907-65-9			X				B			
1278	Acid Yellow 23	0001934-21-0		X			19140	A			E102	
1279	Glycine, N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)-	0001939-36-2	X						B			
1280	tert-Butyl-hydroquinone	0001948-33-0	X		X			A		42		
1281	Terephthalic acid, dibutyl ester	0001962-75-0			X				B			
1282	Phenol, p-(α -methylbenzyl)-	0001988-89-2			X				B			
1283	1,3-Pentadiene, (E)-	0002004-70-8	X						B			
1284	1-Dodecanamine, acetate	0002016-56-0			X				B			
1285	3-Butyn-2-ol	0002028-63-9	X						B			
1286	Morpholine, 4-(2-aminoethyl)-	0002038-03-1	X						B			
1287	Benzoic acid, pentyl ester	0002049-96-9			X				B			
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3			X			A		6		
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7	X					A		0.05		
1292	Benzene, 1-(1-isocyanato-1-methyl(ethyl)-3-(1-methylethenyl)-	0002094-99-7	X						B			
1293	Oxirane, 2,2'-[methylenebis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-	0002095-03-6			X				B			
1294	Food Black 2	0002118-39-0		X			27755		B			
1295	Pentanedioic acid, 2,4-dimethyl-	0002121-67-7	X						B			
1296	4-Phenylbenzophenone	0002128-93-0	X			X			B			
1297	Stearic acid, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0002129-99-9			X				B			
1298	Allylamine, N,N-dimethyl-	0002155-94-4	X						B			
1299	Acrylic acid, decyl ester	0002156-96-9	X	X					B		ECM	
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0	X	X				A		0.05	ECM	
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	X		X			A		0.05	Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline	
1302	Hexane, 1,6-dichloro-	0002163-00-0	X						B			
1303	2-Methyl-1,3-propanediol	0002163-42-0	X					A		5		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0	X					A			23	
1305	Cyclohexyl vinyl ether	0002182-55-0	X						B			
1306	Basic Blue 11	0002185-86-6		X			44040		B			
1307	Benzoic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002208-05-1	X		X	X			B			
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8	X					A			23	
1310	Ethanol, 2-[[2-(dimethylamino)ethyl]methylamino]-	0002212-32-0	X						B			
1311	Acrylic acid, diester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0002223-82-7	X						B			
1312	Ethane, 1,2-bis(2,3-epoxypropoxy)-	0002224-15-9			X				B			
1313	1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0002226-96-2			X			A		0.05		
1314	Vinylcaprolactam	0002235-00-9		X					B			ECM
1315	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, pentasodium salt	0002235-43-0			X				B			
1316	Acetoacetamide, N,N-diethyl-	0002235-46-3			X				B			
1317	Sulfuric acid, monododecyl ester, ammonium salt	0002235-54-3			X				B			
1319	sec-Butyl alcohol, aluminium salt	0002269-22-9			X				B			
1320	Butylstannoic acid	0002273-43-0			X				B			
1321	1-Hexadecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0002281-11-0			X				B			
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6			X			A				
1323	Solvent Yellow 94	0002321-07-5		X			45350:1		B			
1324	Methacrylic acid, diester with diethyleneglycol	0002358-84-1	X						B			
1325	Phenoxy, 4-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-oxo-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]methyl]-2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-	0002370-18-5			X				B			
1326	Methacrylic acid, 2-ethoxyethyl ester	0002370-63-0	X						B			
1327	1,3-Propanediamine, N-(3-aminopropyl)-N-dodecyl-	0002372-82-9			X				B			
1328	Phosphoric acid, monopentyl ester	0002382-76-5	X						B			
1329	1-Dodecanesulfonic acid, sodium salt	0002386-53-0			X				B			
1330	3,4-Epoxy-cyclohexanecarboxylic acid, (3',4'-epoxycyclohexyl)methyl ester	0002386-87-0			X				B			ECM
1331	Pigment Yellow 101	0002387-03-3		X			48052		B			
1332	Basic Violet 11	0002390-63-8		X			45175		B			
1333	Acrylic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0002399-48-6	X						B			
1334	Acetic acid, nitrilotri-, tripotassium salt	0002399-85-1			X				B			
1335	4-Piperidinol, 2,2,6,6-tetramethyl-	0002403-88-5			X				B			
1336	4-Piperidinol, 1,2,2,6,6-pentamethyl-	0002403-89-6			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1337	p-Cresol, 2-tert-butyl-	0002409-55-4			X			B			
1338	Phthalic anhydride, 4,4'-carbonyldi-	0002421-28-5	X					B			
1339	2-Hexyldecanol	0002425-77-6			X			B			
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8	X				A	ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.	
1341	Pigment Red 3	0002425-85-6		X		12120	A				
1343	Sebacic acid, di-n-octyl ester	0002432-87-3			X		A	0.05			
1344	Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002439-35-2	X				A	0.05			
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4			X		A		12		
1347	Hexanedioic acid, bis(phenylmethyl) ester	0002451-84-5			X			B			
1348	Hexanoic acid, 2-ethyl-, barium salt	0002457-01-4			X			B			
1349	Hexanoic acid, 2-ethyl-, strontium salt	0002457-02-5			X			B			
1350	2-Ethylhexyl-2,3-epoxypropyl ether	0002461-15-6	X					B			
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3			X		A				
1352	Bis(2-hydroxyphenyl)methane	0002467-02-9	X					B			
1353	Phenol, 2,4'-methylenedi-	0002467-03-0	X					B			
1354	Vat Blue 5	0002475-31-2		X		73065		B			
1355	Acrylic acid, monoester with 1,4-butanediol	0002478-10-6	X					B			
1356	Solvent Yellow 44	0002478-20-8		X		56200		B			
1357	Solvent Yellow 56	0002481-94-9		X		11021		B			
1358	Methacrylic acid, hexadecyl ester	0002495-27-4	X					B			
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4	X				A		22		
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6	X				A		23		
1361	2-Propene-1-sulfonic acid, sodium salt	0002495-39-8			X			B			
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0			X			A		22 ECM	
1363	Acrylic acid, hexyl ester	0002499-95-8	X					B			
1364	Diocadecyl disulphide	0002500-88-1			X			A	3		
1365	Phenol, 4-(1-methylethyl)-, phosphate (3:1)	0002502-15-0			X			B			
1366	1-Pentanol, 5-amino-	0002508-29-4	X					B			
1367	Pigment Yellow 1	0002512-29-0		X		11680	A				
1368	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]-	0002516-92-9			X			A	0.05		
1369	3-Methoxybutanol	0002517-43-3			X			B			
1370	Food Black 1	0002519-30-4		X		28440	A			E151	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1371	Benzamide, 2,2'-dithiobis[N-methyl-	0002527-58-4	X					B			
1372	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, 2-methyl-	0002527-66-4			X			B			
1373	Heptanoyl chloride	0002528-61-2	X					B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-83-8	X					B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X		X			A	0.05	Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers	
1376	Silane, (3-chloropropyl)trimethoxy-	0002530-87-2			X			B			
1377	Methacrylic acid, tetradecyl ester	0002549-53-3	X					B			
1378	Silane, triethoxypropyl-	0002550-02-9			X			B			
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5			X			B			
1380	1,3-Bis(aminomethyl)cyclohexane	0002579-20-6	X					B			
1381	Basic Blue 26	0002580-56-5		X		44045		B			
1382	Formamide, N,N-bis(2-methylpropyl)-	0002591-76-6	X					B			
1383	Oxirane, 2-[[3-(triethoxysilyl)propoxy]methyl]-	0002602-34-8	X		X			B			
1384	Decylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide	0002605-79-0	X					B			
1385	Direct Red 81, Na salt	0002610-11-9		X		28160		B		Na salt	
1386	Food Red 7	0002611-82-7		X		16255	A			E124	
1387	Benzenemethanamine, α -methyl-, (S)-	0002627-86-3	X					B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4	X					B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5			X		A		0.5		
1390	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, butyl ester	0002634-45-9			X			B			
1391	Valeric acid, 4,4'-azobis[4-cyano-	0002638-94-0	X					B			
1393	N,N-Dimethylacrylamide	0002680-03-7	X					B			
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4			X		A		0.5	Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions	
1395	N-Ethyl-2-pyrrolidinone	0002687-91-4			X			B			
1396	2-Pyrrolidinone, 1-octyl-	0002687-94-7	X					B			
1397	2-Pyrrolidinone, 1-dodecyl-	0002687-96-9	X					B			
1398	Benzenesulfonic acid, 4-ethenyl-, sodium salt	0002695-37-6	X					B			
1399	Acid Yellow 9	0002706-28-7		X		13015		B			
1400	Triethanolamine oleate	0002717-15-9			X			B			
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6			X		A		5		
1402	Phosphonium, tetraphenyl-, bromide	0002751-90-8	X					B			
1403	Acrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-08-2	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1404	Methacrylic acid, 3-hydroxypropyl ester	0002761-09-3	X					B			
1405	Ammonium, (2-hydroxyethyl)dimethyl (3-stearamidopropyl), nitrate (salt)	0002764-13-8			X			B			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	X				A	0.05			
1407	Phenol, 2,4-bis(α-methylbenzyl)-	0002769-94-0			X			B			
1408	1,3-Bis(α-isocyanatoisopropyl)benzene	0002778-42-9	X					B			
1409	Stearic acid, octadecyl ester	0002778-96-3			X			B			
1410	1,12-Diaminododecane	0002783-17-7	X					B			
1411	Food Yellow 3	0002783-94-0		X		15985		B		E110	
1412	Pigment Red 170	0002786-76-7		X		12475	A				
1413	Basic Blue 3	0002787-91-9		X		51004		B			
1414	Ethyleneglycol monopropyl ether	0002807-30-9			X		A	0.05			
1415	Phosphonic acid, P,P'-(1-hydroxyethylidene)bis-	0002809-21-4	X		X			B			
1416	Pigment Red 4	0002814-77-9		X		12085	A				
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2	X				A	6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2	X				A	ND			
1421	Diacetone arylamide	0002873-97-4	X					B			
1422	s-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3-dichloro-, sodium salt	0002893-78-9	X					B			
1423	Silane, [3-(2,3-epoxypropoxy)propyl]diethoxymethyl-	0002897-60-1			X			B			
1424	Maleic acid, dioctyl ester	0002915-53-9			X			B			
1425	1-Propanol, 3-(trimethylsilyl)-	0002917-47-7			X			B			
1426	Acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester	0002918-23-2	X					B			
1427	Silane, triethoxyoctyl-	0002943-75-1			X			B			
1428	2-Propynylamine, 1,1-dimethyl-	0002978-58-7			X			B			
1429	Glycine, N-ethyl-N-[(heptadecafluorooctyl)sulfonyl]-, potassium salt	0002991-51-7			X			B			
1430	Propionamidine, 2,2'-azobis[2-methyl-, dihydrochloride	0002997-92-4	X					B			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5	X				A		22		
1432	Ammonium, ethyldimethyl-9-octadecenyl-, ethyl sulfate	0003006-12-0			X			B			
1433	N-Ethyl-N,N-dimethyl-1-dodecaminium ethyl sulfate	0003006-13-1			X			B			
1434	Peroxyhexanoic acid, 2-ethyl-, tert-butyl ester	0003006-82-4			X			B			
1435	7H-Dibenz[f,i]isoquinolin-7-one, 4-(cyclohexylamino)-2-methyl-	0003008-87-5			X			B			
1436	N,N,N',N',N''-Pentamethyldiethylenetriamine	0003030-47-5	X					B			
1437	3-Hexyne-2,5-diol	0003031-66-1	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1438	Ethylamine, 2,2'-oxybis[N,N-dimethyl-	0003033-62-3	X					B			
1440	Vinylsulphonic acid, sodium salt	0003039-83-6			X			B			
1441	3-Oxetanemethanol, 3-ethyl	0003047-32-3		X				B		ECM	
1442	1H-Indene, 3a,4,7,7a-tetrahydro-	0003048-65-5	X					B			
1443	Pigment Red 178	0003049-71-6		X		71155		B			
1444	Direct Yellow 4	0003051-11-4		X		24890		B			
1445	Behenamide	0003061-75-4			X		A				
1446	Basic Red 1:1	0003068-39-1		X		45161		B			
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl)propyl]-	0003069-29-2	X		X			B			
1448	Acrylic acid, tridecyl ester	0003076-04-8	X	X				B		ECM	
1449	Ethanol, 2,2'-(p-tolylimino)di-	0003077-12-1			X			B			
1450	1,1'-Phenyliminodipropane-2-ol	0003077-13-2	X					B			
1451	Butyl alcohol, aluminium salt	0003085-30-1	X		X			B			
1452	Ethyl alcohol, titanium(4+) salt	0003087-36-3	X					B			
1453	N,N,N',N',N'',N''-Hexakis(methoxymethyl)-2,4,6-triamino-1,3,5-triazine	0003089-11-0	X					B			
1454	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 4,11-dichloro-5,12-dihydro-	0003089-16-5		X				B			
1455	Pigment Red 202	0003089-17-6	X			73907	A				
1456	1,6-Hexanediol 2,2,4-trimethyl	0003089-24-5			X			B			
1457	2,4,4-Trimethyl-1,6-hexanediol	0003089-25-6	X		X			B			
1458	Adipic acid, benzyl octyl ester	0003089-55-2			X			B			
1459	Stannane, tributyl(lauroyloxy)-	0003090-36-6			X			B			
1460	Propane, 1-(p-tert-butylphenoxy)-2,3-epoxy-	0003101-60-8	X					B			
1461	1-Butanaminium, N,N,N-tributyl-, hexafluorophosphate(1-)	0003109-63-5			X			B			
1462	1,4-Cyclohexanediamine	0003114-70-3	X					B			
1463	Acetic acid, (p-nonylphenoxy)-	0003115-49-9	X					B			
1464	Phosphonium, tetrabutyl-, bromide	0003115-68-2			X			B			
1465	Acrylic acid, 2-methoxyethyl ester	0003121-61-7	X					B			
1466	Oxirane, (propoxymethyl)-	0003126-95-2	X					B			
1467	Adipic acid, bis(3,4-epoxycyclohexylmethyl) ester	0003130-19-6	X					B			
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0			X		A				
1469	Phosphoric acid, dipentyl ester	0003138-42-9	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1470	2-[2'-Hydroxy-5'-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]benzotriazole	0003147-75-9			X			B			
1471	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-	0003147-76-0			X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4			X			B			
1473	Hexanoic acid, 2-ethyl-, potassium salt	0003164-85-0			X			B			
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6	X				A		17		
1475	Solvent Red 25	0003176-79-2		X		26110		B			
1476	3H-1,2,4-Triazole-3-thione, 1,2-dihydro-	0003179-31-5	X					B			
1477	1-Propanol, 3-(dimethylamino)-	0003179-63-3	X					B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8	X					B			
1479	Cyclododecane, 1,2,5,6,9,10-hexabromo-	0003194-55-6			X			B			
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6	X				A		0.02		
1481	Direct Yellow 50	0003214-47-9		X		29025		B			
1482	Basic Blue 55	0003251-84-1		X		44044		B			
1483	Butane, 2,3-epoxy-	0003266-23-7	X					B			
1484	2,4-Dimethoxy-6-(1-pyrenyl)-1,3,5-triazine	0003271-22-5			X			B			
1485	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-	0003277-26-7	X					B			
1486	Pivaloyl chloride	0003282-30-2	X					B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	X				A		0.05		
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8			X		A			8	
1489	3,5,5-Trimethylhexanoic acid	0003302-10-1	X					B			
1490	N-Cyclohexyl-1,3-diaminopropane	0003312-60-5	X					B			
1491	Cobalt, [phthalocyaninato(2-)]-	0003317-67-7			X			B			
1492	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0003319-31-1		X			A		0.05		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8			X		A				
1495	2-Piperidinemethanol	0003433-37-2			X			B			
1496	Direct Red 23	0003441-14-3		X		29160		B			
1497	2-Pyrrolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003445-11-2	X					B			
1498	3,5,5-Trimethylhexanol	0003452-97-9			X			B			
1499	Trimethylolpropane triglycidylether	0003454-29-3			X			B			
1500	Pigment Orange 5	0003468-63-1		X		12075	A				
1501	Benzeneethanamine, 3,4-dimethoxy-N-methyl-	0003490-06-0	X					B			
1502	Acid Red 52	0003520-42-1		X		45100		B		Na salt	
1503	Pigment Orange 13	0003520-72-7		X		21110	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1504	Basic Blue 1	0003521-06-0		X			42025		B			
1505	Pentaerythritol triacrylate	0003524-68-3			X				B			ECM
1506	Acid Blue 3	0003536-49-0		X			42051	A				E131
1507	Pigment Red 48	0003564-21-4		X			15865		B			
1508	Food Red 3	0003567-69-9		X			14720	A				E122
1509	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-dimethyl-1,3-diphenyl-	0003582-72-7	X						B			
1510	Ethylene glycol bis(hydroxymethyl ether)	0003586-55-8	X		X				B			
1511	Aluminium, sec-butoxydiisopropoxy-	0003605-65-0			X				B			
1512	N-Butylbenzenesulphonamide	0003622-84-2			X				B			
1513	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3- sulfo-,hydroxide, inner salt	0003637-26-1			X				B			
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8			X			A			10	
1515	Phthalic acid, di-n-heptyl ester	0003648-21-3			X				B			
1516	Hexasodium 2,2',2'',2'''-(2,2'-disulfonatostilbene-4,4'-diyl)diiminodi-1,3,5-triazine-2,4,6-triyl(tetraimino)tetrakis(ethanesulfonate)	0003656-31-3	X						B			
1517	Phosphonic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0003658-48-8			X				B			
1518	3-Hexen-1-ol, acetate (Z)-	0003681-71-8			X				B			
1519	Oleic acid, oleyl ester	0003687-45-4			X				B			
1520	Pyridine, 2,2'-dithiodi-, 1,1'-dioxide	0003696-28-4			X				B			
1521	2-Imidazolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)-	0003699-54-5	X						B			
1522	Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy-	0003710-84-7	X		X			A		0.05		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X		X			A		0.05		
1524	Ammonium, benzyldiethyl[(2,6-xylylcarbamoyl)methyl]-, benzoate	0003734-33-6			X				B			
1525	Methacrylic acid, 2-(tert-butylamino)ethyl ester	0003775-90-4	X						B			
1526	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione,1,3,5-tris(6-isocyanatoethyl)-	0003779-63-3	X						B			
1527	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, tetrasodium salt	0003794-83-0	X						B			
1528	Diocadecyl pentaerythritol diphosphate	0003806-34-6			X				B			
1529	2-Pyridinethiol-1-oxide, sodium salt	0003811-73-2			X				B			
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1			X			A				Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures
1531	Food Blue 2	0003844-45-9		X			42090	A				E133
1532	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-butyl-	0003846-71-7			X				B			
1533	Solvent Blue 37	0003861-73-2		X			13390		B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1			X			A			12	
1535	Benzenemethanamine, α -methyl-, (R)-	0003886-69-9	X						B			
1536	1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (R)-	0003886-70-2	X						B			
1537	Butane, 1,4-bis(vinyl-)-	0003891-33-6	X						B			
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5			X			A			12	
1539	3-Ethyl-3-phenoxyethyl-oxetane	0003897-65-2		X					B			ECM
1540	Pigment Red 166	0003905-19-9		X			20730	A				
1541	Indan, 1,1,3-trimethyl-3-phenyl-	0003910-35-8	X						B			
1542	Pyridinium, 1-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0003918-73-8			X				B			
1543	Acetic acid, chloro-, sodium salt	0003926-62-3	X						B			
1544	Basic Blue 5	0003943-82-6		X			42140		B			
1545	2-Propanol, 1-(1-methylethoxy)-	0003944-36-3			X				B			
1546	2-Isopropoxy-1-propanol	0003944-37-4		X	X				B			
1547	Ethanol, 2-(2-propynyloxy)-	0003973-18-0			X				B			
1548	4(1H)-Pyrimidinone, 2-amino-6-methyl-	0003977-29-5	X						B			
1550	Isocyanic acid, triester with 1,3,5-tris(6-hydroxyhexyl)biuret	0004035-89-6	X						B			
1551	Pigment Red 177	0004051-63-2		X			65300		B			
1552	Benzenesulfonic acid, 5-benzoyl-4-hydroxy-2-methoxy-	0004065-45-6			X				B			
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8			X			A			5	
1554	Pentaethylenehexamine	0004067-16-7	X						B			
1555	Acrylic acid, diester with diethyleneglycol	0004074-88-8	X						B			
1556	1-Aziridinepropionitrile, β -methyl-	0004078-19-7			X				B			
1557	2-Propynylamine, N,N-diethyl-	0004079-68-9			X				B			
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3			X			A		0.3		
1559	p-Toluenesulfonic acid, anhydride with isocyanic acid	0004083-64-1			X				B			
1560	Diethylenetriamine, 4-(2-aminoethyl)-	0004097-89-6			X				B			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9	X					A			17	
1562	Pigment Yellow 5	0004106-67-6		X			11660		B			
1564	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester	0004130-35-2			X			A		0.05		
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1			X			A		4.8		
1566	Citric acid, tricyclohexyl ester	0004132-10-9			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1567	1-Octanesulfonamide,N-ethyl- 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-	0004151-50-2				X			B			
1568	1-Propanol, 2-phenoxy-	0004169-04-4				X			B			
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5				X		A				
1571	4,4'-Bis[[4-anilino-6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino] stilbene-2,2'-disulphonic acid, disodium salt	0004193-55-9				X			B			
1572	Pentaerythritol tetrabenzoate	0004196-86-5				X			B			
1573	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol dibenzoate	0004196-89-8				X			B			
1574	Solvent Black 3	0004197-25-5		X			26150		B			
1575	3-[2-(Methacryloxy)ethyl]-2,2-spirocyclohexyl oxazolidine	0004203-89-8	X						B			
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1				X		A				
1577	Phenol, o-(α -methylbenzyl)-	0004237-44-9				X			B			
1578	Diethyleneglycol bis(3-aminopropyl) ether	0004246-51-9	X						B			
1579	3-(4-Vinylpyridinium-1-yl)propane-1-sulfonate	0004271-44-7				X			B			
1580	Ammonium, (carboxymethyl)(3-lauramidopropyl)dimethyl-, hydroxide, inner salt	0004292-10-8	X						B			
1581	2-Butyl-benzo[d]isothiazolin-3-one	0004299-07-4				X			B			
1582	Solvent Yellow 16	0004314-14-1		X			12700		B			
1583	Sarcosine, monosodium salt	0004316-73-8				X			B			
1584	Ethanesulfonic acid, 2-(methylamino)-, monosodium salt	0004316-74-9	X						B			
1585	Propanoic acid, 3-ethoxy-	0004324-38-3				X			B			
1586	Acid Blue 62	0004368-56-3		X			62045		B			
1587	Pigment Red 168	0004378-61-4		X			59300		B			
1588	Nonane, 2,2,4,4,6,8,8-heptamethyl-	0004390-04-9				X			B			
1589	4-Morpholinecarboxaldehyde	0004394-85-8	X						B			
1590	2H-Pyran-2,4(3H)-dione, 3-acetyl-6-methyl-, ion(1-), sodium	0004418-26-2	X						B			
1591	1-Propanethiol, 3-(trimethoxysilyl)-	0004420-74-0	X						B			
1592	Pigment Orange 43	0004424-06-0		X			71105	A				
1593	Acid Violet 43	0004430-18-6		X			60730		B			
1594	2,5,7,10-Tetraoxaundecane	0004431-83-8				X			B			
1595	Acetoacetanilide, 4'-chloro-2',5'-dimethoxy-	0004433-79-8				X			B			
1596	3-Methoxybutyl acetate	0004435-53-4			X				B			
1597	2H-Pyran, 3,4-dihydro-2-methoxy-	0004454-05-1	X						B			
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0	X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1599	Ethanol, 2-[(3-aminopropyl)amino]-	0004461-39-6	X						B			
1600	2-Mesitylenesulfonic acid, 4,4'-(1,4-anthraquinonylenediimino)di-, disodium salt	0004474-24-2			X				B			
1601	1,3-Benzenediamine-4,4'-[(4-methyl-1,3-phenylene)bis(azo)] bis[6-methyl-	0004482-25-1			X				B			
1602	Pigment Yellow 17	0004531-49-1		X			21105	A				
1603	Food Brown 3	0004553-89-3		X			20285	A			E155	
1604	Urea, tetrabutyl-	0004559-86-8	X						B			
1605	Ethanol, 2-(tert-butylamino)-	0004620-70-6			X				B			
1606	Butyryl chloride, 4-chloro-	0004635-59-0	X						B			
1607	Trimethylamine, 1,1-dimethoxy-	0004637-24-5	X						B			
1608	Phosphonic acid, ethenyl-, dimethyl ester	0004645-32-3	X						B			
1609	Solvent Yellow 93	0004702-90-3		X			48160		B			
1610	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol	0004719-04-4			X				B			
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5			X			A		0.05		
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7	X					A		0.05		
1613	Acrylic acid, octadecyl ester	0004813-57-4	X						B			
1614	Pigment Red 149	0004948-15-6		X			71137	A				
1615	Pentaerythritol tetraacrylate	0004986-89-4		X					B		ECM	
1616	Decanoic acid, 2-[4-[3-[2-(trifluoromethyl)-10H-phenothiazin-10-yl]propyl]-1-piperazinyl]ethyl ester	0005002-47-1			X				B			
1617	Benzoic acid, p-hydroxy-, methyl ester, sodium salt	0005026-62-0			X				B			
1618	2-Oxiranemethanamine, N-[4-(oxiranylmethoxy)phenyl]-N-(oxiranylmethyl)-	0005026-74-4	X						B			
1619	1H-Imidazole-1-propanamine	0005036-48-6	X		X				B			
1620	Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0005039-78-1	X					A		0.05		
1622	Pigment Yellow 13	0005102-83-0		X			21100	A				
1623	4-Acryloylmorpholine	0005117-12-4			X				B		ECM	
1624	Metanilic acid, N,N-diethyl-, sodium salt	0005123-63-7			X				B			
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1	X					A		17		
1626	1,2-Propylene glycol 1-monobutyl ether	0005131-66-8			X			A		0.05		
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7			X			A				
1628	Phosphonic acid, dodecyl-	0005137-70-2			X				B			
1629	Sulphosuccinic acid	0005138-18-1			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1630	4-Hydroxybenzoic acid, 2-ethylhexyl ester	0005153-25-3				X			B			
1631	N-(Butoxymethyl)methacrylamide	0005153-77-5	X						B			
1633	1-Propanesulfonic acid, 2-acrylamido-2-methyl-, sodium salt	0005165-97-9	X						B			
1634	1,3-Dioxane-5-methanol, 5-ethyl-	0005187-23-5	X						B			
1635	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[[2-methyl-1-oxo-2-propenyl) amino] propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0005205-95-8				X			B			
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5				X		A		0.05		
1637	Ethanol, 2,2'-(ethylenedithio)di-	0005244-34-8	X						B			
1638	3,6,9,12-Tetraoxatetracosan-1-ol	0005274-68-0	X						B			
1639	Pigment Red 48:4	0005280-66-0		X			15865:4		B			
1640	Pigment Red 146	0005280-68-2		X			12485	A				
1641	Pigment Red 144	0005280-78-4		X			20735	A				
1642	Pigment Yellow 95	0005280-80-8		X			20034	A				
1643	Pigment Red 57:1	0005281-04-9		X			15850:1	A				
1644	Piperazine, 1-ethyl-	0005308-25-8	X						B			
1645	Silane, ethyltrimethoxy-	0005314-55-6				X			B			
1646	Sulfamic acid	0005329-14-6	X						B			
1647	Propylamine, 3-methoxy-	0005332-73-0	X						B			
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6				X			B			
1649	3-Hexanol, 2,2,3-trimethyl-	0005340-41-0				X			B			
1650	1,2-Pentanediol	0005343-92-0	X						B			
1651	2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl-	0005392-40-5	X						B			
1652	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)-	0005395-50-6				X		A		0.05		
1653	Propylamine, 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-	0005397-31-9	X						B			
1654	Propanoic acid, 3-[(aminoiminomethyl)thio]-	0005398-29-8				X			B			
1655	Oleic acid, tetrahydrofurfuryl ester	0005420-17-7				X			B			
1656	Acrylic acid, 3-(4-methoxyphenyl)-, 2-ethylhexyl ester	0005466-77-3				X			B			
1657	Pigment Yellow 14	0005468-75-7		X			21095	A				
1658	Direct Violet 51	0005489-77-0		X			27905		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1				X		A		0.05		
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3				X			A			
1661	Pigment Red 179	0005521-31-3		X			71130		B			
1662	Pigment Yellow 83	0005567-15-7		X			21108	A				
1663	Pigment Yellow 93	0005580-57-4		X			20710	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1664	Pigment Yellow 110	0005590-18-1		X			56280	A				
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4				X			B			
1666	Acid Yellow 129	0005601-29-6		X					B			
1667	Acid Black 52	0005610-64-0		X			15711		B			
1668	1,12-Dodecanediol	0005675-51-4	X						B			
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2				X		A				
1670	Acetonitrile, (ethylenedinitrilo)tetra-	0005766-67-6				X			B			
1671	Stearoyl-2-lactylic acid, calcium salt	0005793-94-2				X		A				
1672	Pigment Red 68	0005850-80-6		X			15525		B			
1673	Phenol, 2,4,6-tributyl-	0005857-00-1				X			B			
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1	X					A		17		
1675	4-Ethyl-1-octyn-3-ol	0005877-42-9	X						B			
1676	Acrylic acid, isobornyl ester	0005888-33-5			X				B		ECM	
1677	Phenol, 2,4,6-tris(1-methylpropyl)-	0005892-47-7				X			B			
1678	Cyclohexanemethanamine, α -methyl-, (R)-	0005913-13-3	X						B			
1679	s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-chloro-6-(ethylamino)-	0005915-41-3				X			B			
1680	1,3,5-Triazine-2,4-diamine, 6-nonyl-	0005921-65-3	X						B			
1681	Pigment Yellow 16	0005979-28-2		X			20040	A				
1682	D-Limonene	0005989-27-5				X			B			
1683	Silanediamine, N,N'-dibutyl-1,1-dimethyl-	0006026-43-3				X			B			
1684	Pigment Red 2	0006041-94-7		X			12310	A				
1685	Formic acid, chloro-, hexyl ester	0006092-54-2	X						B			
1686	Acid Blue 83	0006104-59-2		X			42660		B			
1687	1,2,3-Propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy-, trisodium salt, dihydrate	0006132-04-3	X						B			
1688	α -Methylstyrene dimer	0006144-04-3	X						B			
1689	1-Propanol, 2-amino-, DL-	0006168-72-5	X						B			
1690	Acetophenone, 2,2-diethoxy-	0006175-45-7				X	X		B			
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2				X		A				
1692	Acetic acid, praseodymium(3+) salt	0006192-12-7				X			B			
1693	Acetic acid, neodymium(3+) salt	0006192-13-8				X			B			
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4				X		A		0.05		
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4				X		A		1.8		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1696	Direct Red 16	0006227-02-7		X			27680		B		
1697	Direct Violet 9	0006227-14-1		X			27885		B		
1698	Acid Red 6	0006245-59-6		X			14680		B		
1699	2-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006258-73-7	X						B		
1700	Butanedioic acid, hydroxy-, dibutyl ester, (+-)-	0006280-99-5				X			B		
1701	1,3-Butanediol, (R)-	0006290-03-5				X			B		
1702	1,3-Propanediamine, N-methyl-	0006291-84-5	X						B		
1703	Propylamine, 3-ethoxy-	0006291-85-6	X						B		
1704	Benzenemethanamine, 4-chloro- α -methyl-	0006299-02-1	X						B		
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X			X			A		
1706	Pyruvaldehyde, 1-(dimethyl acetal)	0006342-56-9	X						B		
1707	Pigment Violet 23	0006358-30-1		X			51319		A		
1708	Pigment Yellow 74	0006358-31-2		X			11741		B		
1709	Basic Yellow 37	0006358-36-7		X			41001		B		
1710	Pigment Yellow 55	0006358-37-8		X			21096		B		
1711	1,3,6-Pyrenetrisulfonic acid, 8-hydroxy-, trisodium salt	0006358-69-6				X			B		
1712	Pigment Yellow 12	0006358-85-6		X			21090		B		
1713	Pigment Red 38	0006358-87-8		X			21120		B		
1714	Basic Violet 16	0006359-45-1		X			48013		B		
1715	Acid Yellow 17	0006359-98-4		X			13075		B		
1716	1-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl-	0006362-80-7	X						B		
1717	Pigment Orange 1	0006371-96-6		X			11725		B		
1719	Hydrocinnamic acid, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-, methyl ester	0006386-38-5				X			B		
1720	9,12-Octadecadienoic acid, Co(II)-salt	0006401-84-9				X			B		
1722	Pigment Red 12	0006410-32-8		X			12385		A		
1723	Pigment Red 9	0006410-38-4		X			12460		B		
1724	Pigment Red 5	0006410-41-9		X			12490		B		
1725	Pigment Blue 56	0006417-46-5		X			42800		B		
1726	Pigment Red 63:1	0006417-83-0		X			15880:1		B		
1727	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-	0006419-19-8	X						B		
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2				X			A	60 32	
1729	Morpholine, 4,4'-(oxydiethylene)di-	0006425-39-4	X						B		
1730	Direct Black 19	0006428-31-5		X			35255		B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1731	Ethyl-3-(triethoxysilyl)propionate	0006439-39-0				X			B			
1732	Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-	0006440-58-0				X		A		0.05		
1733	Pigment Red 22	0006448-95-9	X				12315		B			
1734	Pigment Red 23	0006471-49-4	X				12355		B			
1735	Pigment Red 14	0006471-50-7	X				12380		B			
1736	Direct Black 22	0006473-13-8	X				35435		B			
1737	Morpholine, 2,6-dimethyl-, cis-	0006485-55-8	X						B			
1738	Pigment Yellow 3	0006486-23-3	X				11710	A				
1739	Pigment Orange 16	0006505-28-8	X				21160	A				
1740	Acid Blue 104	0006505-30-2	X				42735		B			
1741	Pigment Yellow 65	0006528-34-3	X				11740		B			
1742	Pigment Red 112	0006535-46-2	X				12370	A				
1743	Reactive Yellow 3	0006539-67-9	X				13245		B			
1744	1H,3H,5H-Oxazolol[3,4-c]oxazole-7a(7H)-methanol	0006542-37-6				X			B			
1745	Aniline, 2,2'-methylenedi-	0006582-52-1	X						B			
1746	Direct Orange 102	0006598-63-6	X				29156		B			
1747	Pyridinium, 2-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0006613-64-5				X			B			
1748	Acetic acid, 2,2'-oxybis-, dibutyl ester	0006634-18-0				X			B			
1749	Dimethylol Dimethyl Hydantoin	0006640-58-0				X			B			
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5				X		A		5		
1751	Pigment Red 17	0006655-84-1	X				12390		B			
1752	Pyrimido[1,2-a]azepine, 2,3,4,6,7,8,9,10-octahydro-	0006674-22-2	X						B			
1753	Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8				X		A				
1754	Solvent Yellow 29	0006706-82-7	X				21230		B			
1755	Dipropylamine, 3,3'-bis(dimethylamino)-	0006711-48-4				X			B			
1756	Peroxide, (3,3,5-trimethylcyclohexylidene)bis(tert-butyl	0006731-36-8	X						B			
1757	Solvent Blue 4	0006786-83-0	X				44045:1		B			
1758	1H-Benzotriazole, 4,5,6,7-tetrahydro-	0006789-99-7				X			B			
1759	2-Pyrrolidinone, 1-cyclohexyl-	0006837-24-7	X						B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	X		A		5		
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5	X					A		0.05		
1762	Choline, methyl sulfate, methacrylate	0006891-44-7	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1763	Malic acid	0006915-15-7	X			X			A			
1764	1,2-Hexanediol	0006920-22-5	X						B			
1765	Solvent Orange 78	0006925-69-5		X			564100		B			
1766	Adipic acid, diisopropyl ester	0006938-94-9				X			B			
1767	Pigment Red 175	0006985-92-8		X					B			
1768	Pigment Brown 25	0006992-11-6		X			12510		B			
1769	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-	0007005-47-2	X		X	X			B			
1770	Pigment Red 48:2	0007023-61-2		X			15865:2	A				
1771	2H-Azepin-7-amine, 3,4,5,6-tetrahydro-N-(phenylmethyl)-	0007048-72-8				X			B			
1772	2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)-(9CI)	0007078-98-0				X			B			
1773	Triethylamine, 1,1'-dimethyl-	0007087-68-5	X						B			
1774	Imidazole, 1-ethyl-	0007098-07-9	X						B			
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5				X		A		0.6		
1776	Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0007147-34-4				X		A		0.05		
1777	Didecyldimethylammonium chloride	0007173-51-5				X		A		5		
1778	N-Oleyl-1,3-diaminopropane	0007173-62-8				X			B			
1779	1H-Imidazole, 2-(2-chlorophenyl)-1-[2-(2-chlorophenyl)-4,5-diphenyl-2H-imidazol-2-yl]-4,5-diphenyl-	0007189-82-4				X	X		B			
1780	Acetophenone, 2'-(pentyloxy)-	0007191-39-1	X						B			
1781	1,4-Bis(3-aminopropyl)piperazine	0007209-38-3	X						B			
1782	Ethanol, 2-[2-(2-propynyloxy)ethoxy]-	0007218-43-1				X			B			
1784	1,4-Butanediol bis(3-aminopropyl) ether	0007300-34-7	X						B			
1785	Pyrophosphoric acid, tetrapotassium salt	0007320-34-5	X						B			
1786	Acrylic acid, 2-(2-butoxyethoxy)ethyl ester	0007328-16-7	X						B			
1787	Acrylic acid, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0007328-17-8	X						B			
1788	1,3-Propanediamine, 2,2-dimethyl-	0007328-91-8	X						B			
1789	Ethane, 1,1,2,2-tetrakis[p-(2,3-epoxypropoxy)phenyl]-	0007328-97-4				X			B			
1790	tert-Butylamine, compd. with borane (1:1)	0007337-45-3	X						B			
1791	Acetic acid, 2-hydroxybutyl ester	0007397-62-8				X			B			
1792	Ammonium, diallyldimethyl-, chloride	0007398-69-8	X					A		5		
1793	1-Aziridinecarboxamide, N,N'-(methylenedi-4,1-phenylene)bis-	0007417-99-4				X			B			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5		X		X	77000	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1796	Silver	0007440-22-4		X		X		A		0.05		E174
1797	Carbon	0007440-44-0	X						B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8		X			77400	A				
1799	Pigment Black 16	0007440-66-6		X			77945		B			
1800	Aluminium chloride	0007446-70-0				X			B			
1801	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-	0007473-98-5	X			X			B			
1802	Morpholine, 4-methyl-, 4-oxide	0007529-22-8	X						B			
1803	Isobornyl methacrylate	0007534-94-3	X						B			
1804	Disperse Yellow 54	0007576-65-0		X			47020		B			
1805	Acetic acid, zirconium salt	0007585-20-8	X						B			
1806	β-Dextrin	0007585-39-9				X		A				
1807	Pigment Red 48:1	0007585-41-3		X			15865:1		B			
1808	Sodium phosphate tribasic	0007601-54-9				X			B			
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9		X		X	77811	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0.1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0.3 µm to the mm size
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5				X		A			19	
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0				X		A		0.6		
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0				X		A				
1813	Sodium bromide	0007647-15-6				X		A				
1814	Octadecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-	0007651-02-7				X			B			
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X			X		A				
1816	Hydrofluoric acid	0007664-39-3	X						B			
1817	Ammonia	0007664-41-7	X			X		A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9				X		A				
1820	Potassium iodide	0007681-11-0				X		A			6	
1821	Hypochlorous acid, sodium salt	0007681-52-9				X			B			
1822	Sodium phosphinate	0007681-53-0				X			B			
1823	Pyrosulfurous acid, disodium salt	0007681-57-4	X					A		10 (T) (e.a. SO ₂)		E223
1824	Sodium iodide	0007681-82-5				X		A			6	
1825	Nitric acid	0007697-37-2				X		A				
1826	Sulphur	0007704-34-9				X		A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
1827	Iron chloride, (FeCl ₃)	0007705-08-0			X			B			
1828	Silane, dichlorophenylvinyl-	0007719-02-0	X					B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1			X		A				
1830	Pyrophosphoric acid, tetrasodium salt	0007722-88-5	X					B			
1831	Persulphuric acid, potassium salt	0007727-21-1			X			B			
1833	Persulphuric acid, ammonium salt	0007727-54-0			X			B			
1834	Water	0007732-18-5		X	X		A			In compliance with Directive 98/83/EC	
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7			X		A		19		
1836	Potassium bromide	0007758-02-3			X		A				
1837	Pyrophosphoric acid, disodium salt	0007758-16-9			X			B			
1838	Triphosphoric acid, pentasodium salt	0007758-29-4	X					B			
1839	Copper sulfate pentahydrate	0007758-99-8			X			B			
1840	Magnesium, tetrakis[carbonato(2-)]dihydropenta-	0007760-50-1			X			B			
1841	Nitric acid, silver(1+) salt	0007761-88-8			X			B			
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0			X		A				
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7			X		A		19		
1844	Tin chloride	0007772-99-8			X		A	12			
1845	Manganese chloride	0007773-01-5			X		A				
1846	Dithionous acid, disodium salt	0007775-14-6			X			B			
1847	Peroxydisulphuric acid, disodium salt	0007775-27-1			X			B			
1848	Methacrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0007779-31-9	X					B			
1849	Graphite	0007782-42-5			X		A				
1850	Chlorine	0007782-50-5	X				A				
1851	Thiosulfuric acid, diammonium salt	0007783-18-8	X					B			
1852	Ammonium iron (II) sulfate hexahydrate	0007783-85-9	X					B			
1853	Silver chloride	0007783-90-6			X			B			
1854	Pigment White 14	0007787-59-9		X		77163		B			
1855	Copper bromide	0007787-70-4			X		A				
1856	Bromic acid, sodium salt	0007789-38-0			X			B			
1857	Periodic acid, sodium salt	0007790-28-5			X			B			
1858	Phosphoric acid, didecyl ester	0007795-87-1			X			B			
1859	Hypophosphoric acid	0007803-60-3			X			B			
1860	Terpineol	0008000-41-7	X		X			B			
1861	Tung oil	0008001-20-5	X	X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9	
1862	Japan wax	0008001-39-6			X			A					
1863	Ceresin	0008001-75-0			X			A					
1864	Castor oil, hydrogenated	0008001-78-3	X		X			A					
1865	Castor oil	0008001-79-4	X	X	X			A					
1866	Oils, pine	0008002-09-3			X				B				
1867	Tall oil	0008002-26-4	X		X			A					
1868	Castor oil, sulphated	0008002-33-3			X				B				
1869	Lecithins	0008002-43-5			X			A					
1870	Fats and Glyceridic oils, menhaden	0008002-50-4			X				B				
1871	Montan wax	0008002-53-7			X			A					
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2			X				B				
1873	Solvent Yellow 33	0008003-22-3		X			47000		B				
1874	Acid Yellow 3	0008004-92-0		X			47005	A				E104	
1875	Acid Black 2	0008005-03-6		X			50420		B				
1876	Direct Yellow 44	0008005-52-5		X			29000		B				
1877	Candelilla wax	0008006-44-8			X			A					
1878	Turpentine, oil	0008006-64-2	X		X				B				
1879	Pigment Yellow 53	0008007-18-9		X			77788	A					
1880	Cashew nutshell oil	0008007-24-7	X						B				
1881	Sorbitan sesquioleate	0008007-43-0			X				B				
1882	Kerosene	0008008-20-6			X				B				
1883	Oils, lemon	0008008-56-8	X					A					
1884	Oils, orange, sweet	0008008-57-9	X					A					
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X	X			B				
1886	Beeswax	0008012-89-3			X			A					
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X				B				
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X		X			A		60	32	Oxirane < 8 %, iodine number < 6	
1889	Carnauba wax	0008015-86-9			X			A					
1890	Linseed oil, epoxidised	0008016-11-3			X				B				
1891	Oiticica oil	0008016-35-1	X						B				
1892	Waxes and Waxy substances, rice bran	0008016-60-2			X				B				
1893	Tall oil pitch	0008016-81-7			X				B				
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X		X			A					
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5			X				B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1896	Alcohols, lanolin	0008027-33-6	X						B			
1897	Orange, sweet, ext.	0008028-48-6	X						B			
1898	Tallow, hydrogenated	0008030-12-4	X						B			
1899	Naphtha	0008030-30-6			X				B			
1900	Ligroine	0008032-32-4			X				B			
1901	Lanolin anhydrous	0008038-43-5			X				B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5		X					B			
1903	N-Ethyl-toluenesulphonamide	0008047-99-2			X			A		5		Mixture 70/30 % of o- and p-derivatives [1077-56-1] and [80-39-7]
1904	Rosin	0008050-09-7	X		X			A				
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5			X			A				
1906	Rosin, decarboxylated	0008050-18-8	X						B			
1907	Resin acids and rosin acids, esters with triethylene glycol	0008050-25-7	X		X				B			
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8			X			A				
1909	Rosin, maleated	0008050-28-0	X		X				B			
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X		X			A				
1911	Resin acids and rosin acids, ethoxylated	0008050-33-7			X				B			
1912	Coconut oil, reaction products with diethanolamine	0008051-30-7			X				B			
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X		X			A				
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3	X		X				B			
1915	Asphalt	0008052-42-4			X				B			
1916	Tallow, sulfated, sodium salt	0008052-50-4			X				B			
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5			X			A		0.24		Only to be used as dispersant for plastics dispersions
1918	Gum arabic	0009000-01-5			X			A				
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7			X			A				
1920	Copals	0009000-14-0	X						B			
1921	Damar resin	0009000-16-2	X		X			A				
1922	Gum ghatti	0009000-28-6			X				B			
1923	Guar gum	0009000-30-0			X			A				
1924	Copals, Manila	0009000-42-4	X						B			
1925	Shellac	0009000-59-3	X					A				
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1			X			A				
1927	Pectin	0009000-69-5			X			A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1928	Gelatin	0009000-70-8				X		A				
1929	Casein	0009000-71-9				X		A				
1930	Amylase, α-	0009000-90-2				X			B			
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0				X		A				
1932	Polyvinyl chloride	0009002-86-2				X		A				
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4				X		A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5				X		A				
1935	Poly(ethyleneimine)	0009002-98-6				X			B			
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4				X		A		6 (T)		
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6				X			B			
1938	2-Propenamide, homopolymer	0009003-05-8				X			B			
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0				X		A				
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6				X		A				
1941	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy-	0009003-13-8				X			B			
1942	Polybutadiene	0009003-17-2				X			B			
1943	Acrylonitrile-butadiene, copolymer	0009003-18-3				X			B			
1944	Poly(vinyl ether)	0009003-19-4				X		A				
1945	Polyvinyl acetate	0009003-20-7				X		A				
1946	Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer	0009003-22-9				X		A				
1947	1-Propene, 2-methyl-, homopolymer	0009003-27-4				X			B			
1948	Butene, homopolymer	0009003-29-6				X			B			
1949	Phenol, polymer with formaldehyde	0009003-35-4				X			B			
1950	Formaldehyde, polymer with (chloromethyl)oxirane and phenol	0009003-36-5				X			B			
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8				X		A				The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC
1952	Propane, 1-(ethenoxy)-2-methyl-, homopolymer	0009003-44-5				X			B			
1953	Polybutyl acrylate	0009003-49-0				X			B			
1954	Benzene, ethenyl-, homopolymer	0009003-53-6				X			B			
1955	Terpenes and terpenoids, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0009003-73-0				X			B			
1956	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, homopolymer	0009003-77-4				X			B			
1957	Octadecane, 1-(ethenoxy)-, homopolymer	0009003-96-7				X			B			
1958	Cellulose	0009004-34-6	X			X		A				
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X			X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1960	Cellulose acetate propionate	0009004-39-1	X					A				
1961	Dextrin	0009004-53-9			X			A				
1962	Dextran	0009004-54-0			X				B			
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3			X			A				
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4			X			A				
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5			X			A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0			X			A				
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2			X			A				
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3			X			A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5			X			A				
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0	X					A				
1971	Polyethyleneglycol monomethyl ether	0009004-74-4	X						B			
1972	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -butyl- ω -hydroxy-	0009004-77-7			X				B			
1973	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-	0009004-78-8			X				B			
1974	Polyethyleneglycol monolaurate	0009004-81-3			X			A				
1975	Polyethyleneglycol isooctylphenyl ether	0009004-87-9			X				B			
1976	Polyethyleneglycol monopalmitate	0009004-94-8			X			A				
1977	Polyethyleneglycol monooleate	0009004-96-0			X			A				
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1			X			A		42		
1979	Polyethyleneglycol dilaurate	0009005-02-1			X			A				
1980	Polyethyleneglycol dioleate	0009005-07-6			X			A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X		X			A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0			X			A				
1984	Alginic acid	0009005-32-7			X			A				
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2			X			A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5			X			A				
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6			X			A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7			X			A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8			X			A				
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3			X			A				
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4			X			A				
1992	Turpentine	0009005-90-7			X				B			
1993	Rubber, natural	0009006-04-6			X			A				
1994	Ethylene-maleic anhydride, copolymer	0009006-26-2			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
1996	Proteins, soy	0009010-10-0	X					A				
1997	Acrylic acid, polymer with ethene	0009010-77-9			X				B			
1998	1-Propene, polymer with ethene	0009010-79-1			X				B			
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2			X				B			Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w
2000	Formaldehyde-urea, copolymer	0009011-05-6			X				B			
2001	Copolymer of 1,1-dichloro ethene and vinyl chloride	0009011-06-7			X				B			
2002	Benzene, ethenyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009011-11-4			X				B			
2003	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer	0009011-14-7			X				B			
2004	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester, homopolymer	0009011-15-8			X				B			
2005	Butyl methacrylate-isobutyl methacrylate, copolymer	0009011-53-4			X				B			
2006	Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyn-4,7-diol ether	0009014-85-1			X			A			36	
2007	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, sodium salt	0009014-90-8			X				B			
2008	Polyethyleneglycol dinonylphenyl ether	0009014-93-1			X				B			
2009	Poly(2-vinylpyridine N-oxide)	0009016-06-2			X				B			
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9			X				B			
2011	1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,2-ethanediol and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0009016-88-0			X				B			
2012	Benzene, ethenylmethyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene	0009017-27-0			X				B			
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2			X			A				
2014	Acrylic acid, polymer with sodium 2-propenoate	0009033-79-8			X				B			
2015	Hemicellulose	0009034-32-6	X						B			
2016	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0009036-19-5			X				B			
2017	Galactoarabinan	0009036-66-2			X				B			
2018	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, decyl ether	0009038-29-3			X				B			
2019	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butyl 2-propenyl ether	0009038-92-0	X						B			
2020	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monobutyl ether	0009038-95-3			X				B			
2021	Decaglycerol	0009041-07-0			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2	X			X			B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0009042-19-7				X			B			
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1				X		A				
2025	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-05-0				X			B			
2026	Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,4-butanediyl) and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0009045-06-1				X			B			
2027	Poly(vinylpyridine N-oxide)	0009045-81-2				X			B			
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9				X		A		5	For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecylether	
2029	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(tributylphenyl)- ω -hydroxy-	0009046-09-7				X			B			
2030	Polypropyleneglycol bis(2-aminopropyl) ether	0009046-10-0	X						B			
2031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatobenzene]	0009048-57-1				X			B			
2032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009048-90-2				X			B			
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7				X		A				
2034	Maltodextrine	0009050-36-6				X		A				
2035	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1)	0009051-49-4				X			B			
2036	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether, ammonium salt	0009051-57-4	X						B			
2037	Polypropyleneglycol - toluene diisocyanate, copolymer	0009057-91-4				X			B			
2038	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane	0009059-74-9				X			B			
2039	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monomethyl ether	0009063-06-3				X			B			
2040	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(methylphenyl)- ω -hydroxy-	0009064-13-5				X			B			
2041	Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, ammonium salt	0009069-80-1				X			B			
2042	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1)	0009082-00-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2043	Formaldehyde - naphthalenesulphonic acid, copolymer, sodium salt	0009084-06-4				X			B		
2044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-phenylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0009086-52-6				X			B		
2045	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -(phenylmethoxy)-	0009086-75-3				X			B		
2046	α -Dextrin	0010016-20-3				X		A			
2047	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, phosphate (salt)	0010017-56-8				X			B		
2048	Barium nitrate	0010022-31-8				X		A			
2049	Hydrochloric acid, tetrasilicone salt	0010026-04-7				X			B		
2050	Iron bromide, (FeBr ₃)	0010031-26-2	X						B		
2051	Copper dinitrate trihydrate	0010031-43-3				X			B		
2052	Hydrobromic acid	0010035-10-6	X						B		
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5				X		A		10	
2054	Hydroxylamine, sulfate (2:1) (salt)	0010039-54-0	X						B		
2055	Boron nitride	0010043-11-5				X		A		16	
2056	Boric acid	0010043-35-3	X			X		A		16	
2057	Calcium chloride	0010043-52-4				X		A			
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2				X		A			
2059	Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, compd. with boric acid (HBO ₃)	0010049-36-2				X			B		
2060	Diphenylamine, 4,4'-bis(α , α -dimethylbenzyl)-	0010081-67-1				X			B		
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8				X		A		5	
2062	2,2-Bis(hydroxymethyl)butanoic acid	0010097-02-6				X			B		
2063	Pigment Violet 16	0010101-66-3		X			77742		B		
2064	Stearic acid, cerium salt	0010119-53-6				X		A			
2065	Metaphosphoric acid, hexasodium salt(H ₆ P ₆ O ₁₈)	0010124-56-8				X			B		
2066	Solvent Orange 6	0010127-28-3		X			18736:1		B		
2067	N-(2-(4-Oxo-4H-3,1-benzoxazine-2-yl)- phenyl)naphthaline-2-sulfonamide	0010128-55-9				X			B		
2069	Sulfurous acid, monoammonium salt	0010192-30-0	X						B		
2070	Benzoic acid, p-tert-butyl-, barium salt	0010196-68-6				X			B		
2071	Ethanol, 2,2'-(octadecylimino)di-	0010213-78-2				X			B		
2072	Silane, triethoxy[2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl]-	0010217-34-2	X						B		
2073	1,3-Dimethyl-1,3-bis(trimethylsilyl)urea UTMS	0010218-17-4	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2074	Ethanol, 2,2',2''-nitrotri-, compd. with boric acid (HBO3)(1:1)	0010220-75-4				X			B			
2075	Acetamide, 2,2-dibromo-2-cyano-	0010222-01-2				X			B			
2076	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 5,12-dihydro-2-methyl-	0010228-01-0				X			B			
2077	Triethanolamine monooleate	0010277-04-0				X			B			
2078	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester	0010287-53-3	X			X	X		A	0.05		
2079	Phosphorous acid	0010294-56-1	X						B			
2080	Solvent Yellow 19	0010343-55-2		X			13900:1		B			
2081	Metaphosphoric acid, sodium salt (HPO3)	0010361-03-2				X			B			
2082	d,l-Camphorquinone	0010373-78-1	X			X	X		B			
2083	Lithium iodide	0010377-51-2				X			A		6	
2084	Ammonium, ethylmethyldioctadecyl-, ethyl sulfate	0010378-14-0				X			B			
2085	1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (S)-	0010420-89-0	X						B			
2086	2-Oxazoline, 2-ethyl-	0010431-98-8	X						B			
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5				X			A			
2088	Ammonium, trimethyl-9-octadecenyl-, chloride(Z)-	0010450-69-8	X						B			
2089	Oleylammonium acetate	0010460-00-1				X			B			
2090	Sodium 3-(methacryloyloxy)propane-1-sulfonate	0010548-16-0				X			B			
2091	N,N'-Bis(3-aminopropyl) ethylenediamine	0010563-26-5	X						B			
2092	1,3-Propanediamine, N'-(3-aminopropyl)-N,N-dimethyl-	0010563-29-8	X						B			
2093	2-Butyn-1-ol, 4-(diethylamino)-	0010575-25-4				X			B			
2094	Acetic acid, [(dibutylstannylene)dithio]di-, bis(2-ethylhexyl)ester	0010584-98-2				X			B			
2095	Propionic acid, 3,3'-thiodi-, ditridecyl ester	0010595-72-9				X			B			
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1				X			A			
2098	Manganate(3-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato-(5-)-, trisodium	0011065-74-0				X			B			
2099	Isooctyl epoxystearate	0011087-88-0				X			B			
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9				X			A			
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2				X			B			
2102	Octadecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol	0011099-07-3				X			B			
2103	Yttrium oxide sulfide	0011099-13-1				X			B			
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3				X			A			
2105	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with (1,2-ethanediyldinitrilo) tetrakis[propanol] (4:1)	0011111-34-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2106	Fluoroaliphatic polymeric esters (95-99%)	0011114-17-3			X				B			
2107	Starch, phosphate	0011120-02-8	X					A				E1410
2108	Manganese oxide	0011129-60-5			X			A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2			X			A				
2110	Mica	0012001-26-2		X	X		77019	A				
2111	Pigment Green 18	0012001-99-9		X			77289		B			
2112	Gilsonite	0012002-43-6			X				B			
2113	Fluorphlogopite	0012003-38-2			X				B			
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7			X			A				
2115	Aluminate (AlO21-), strontium (2:1)	0012004-37-4			X				B			
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5			X			A			16	
2117	Europium oxide (EuO)	0012020-60-9			X				B			
2118	Zirconate(2-), hexafluoro-, dihydrogen	0012021-95-3			X				B			
2119	Aluminosilicic acid, magnesium sodium salt	0012040-43-6			X				B			
2120	Aluminium chloride hydroxide, (Al2Cl(OH)5)	0012042-91-0			X				B			
2121	Barium titanium oxide, (BaTiO3)	0012047-27-7			X				B			
2123	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with ethylenediamine (2:1)	0012068-06-3			X				B			
2124	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-butanamine (1:1)	0012068-09-6			X				B			
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1			X			A				
2126	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]bis(triphenylphosphine oxide)-	0012121-29-8		X					B			
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9			X			A				
2128	Magnesium carbonate hydroxide	0012125-28-9			X				B			
2129	Titanium(II)oxide, (TiO)	0012137-20-1			X				B			
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6		X	X			A				
2131	Hectorite	0012173-47-6			X				B			
2132	Aluminium magnesium silicate hydrated	0012174-11-7			X				B			
2133	Cobaltate (CoO21-), lithium	0012190-79-3			X				B			
2134	Ozokerite	0012198-93-5			X			A				
2135	Smectite-group minerals	0012199-37-0			X				B			
2136	Pigment Green 2	0012213-69-3		X					B			
2137	Disperse Blue 60	0012217-80-0		X			61104		B			
2138	Acid Violet 66	0012220-53-0		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2139	Direct Blue 199	0012222-04-7	X				74190		B			
2140	Pigment Red 81	0012224-98-5	X				45160		B			
2141	Pigment Red 176	0012225-06-8	X				12515		B			
2142	Pigment Violet 32	0012225-08-0	X				12517	A				
2143	Pigment Yellow 97	0012225-18-2	X				11767		B			
2144	Pigment Yellow 100	0012225-21-7	X				19140:1		B			
2145	Solvent Blue 67	0012226-78-7	X						B			
2146	Solvent Yellow 43	0012226-96-9	X				561930		B			
2147	Solvent Red 122	0012227-55-3	X						B			
2148	Solvent Yellow 81	0012227-56-4	X						B			
2149	Solvent Yellow 82	0012227-67-7	X						B			
2150	Acid Red 51:1	0012227-78-0	X				45430:1		B			Erythrosine aluminium lake
2151	Pigment Black 11	0012227-89-3	X				77499	A				
2153	Pigment Orange 36	0012236-62-3	X				11780	A				
2154	Pigment Orange 38	0012236-64-5	X				12367		B			
2155	Solvent Black 27	0012237-22-8	X						B			
2156	Solvent Black 28	0012237-23-9	X						B			
2157	Solvent Red 118	0012237-26-2	X						B			
2158	Solvent Red 119	0012237-27-3	X						B			
2159	Solvent Orange 54	0012237-30-8	X						B			
2160	Solvent Yellow 79	0012237-31-9	X						B			
2161	Pigment Violet 27	0012237-62-6	X				42535:3		B			
2162	Pigment Red 169	0012237-63-7	X				45160:2		B			
2163	Reactive Blue 7	0012238-09-4	X				74460		B			
2164	Acid Yellow 49	0012239-15-5	X				18640		B			
2165	Solvent Red 124	0012239-74-6	X						B			
2166	Solvent Yellow 83	0012239-75-7	X						B			
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2			X			A				
2168	Solvent Red 125	0012271-00-0	X						B			
2169	Pigment Yellow 62	0012286-66-7	X				13940	A				
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3			X			A				
2171	Erbium oxide sulfide (Er ₂ O ₂ S)	0012345-97-0				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2172	Ferrate(2-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato(5-)]-, sodiumhydrogen	0012389-75-2			X			B				
2173	Ammonium octamolybdate	0012411-64-2	X					B				
2174	Ytterbium oxide sulfide (Yb ₂ O ₂ S)	0012439-78-0			X			B				
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2	X					A	0.05			
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9			X			A				
2177	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester	0012645-31-7			X			B				
2178	Octadecanoic acid, monoester with oxybis[propanediol]	0012694-22-3			X			B				
2179	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, isodecyl diisooctyl ester	0012694-45-0			X			B				
2180	α-D-Glucopyranoside, β-D-fructofuranosylbenzoate	0012738-64-6	X					B				
2181	Iron phosphide	0012751-22-3			X			A			Only to be used in PET polymers and copolymers	
2182	Pigment Yellow 109	0012769-01-6	X			56284		B				
2183	Phosphoric acid, butyl ester	0012788-93-1			X			B				
2184	Phosphoric acid, pentyl ester	0012789-46-7	X					B				
2185	Blend of liquid hydrocarbons, fats, nonionic emulsifiers and silicone oils	0012794-56-8			X			B				
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8			X			A	6			
2187	Benzenamine, oxidised	0013007-86-8			X			B				
2188	Solvent Orange 45	0013011-62-6	X					B				
2189	3-Heptanone, 2-methyl-	0013019-20-0			X			B				
2190	3-Pyrazolidinone, 4-(hydroxymethyl)-4-methyl-1-phenyl-	0013047-13-7			X			B				
2191	Acrylic acid, hexamethylene ester	0013048-33-4	X	X				B			ECM	
2192	Acrylic acid, decamethylene ester	0013048-34-5	X					B				
2193	Stearic acid, 2,2-bis(hydroxymethyl)trimethylene ester	0013081-97-5			X			B				
2194	1-Butanaminium, N,N-dibutyl-N-methyl-, methyl sulfate	0013106-24-6			X			B				
2195	Choline, methyl sulfate, acrylate	0013106-44-0	X					B				
2196	Peroxyhexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, tert-butyl ester	0013122-18-4	X					B				
2197	Ethanol, 2-[2-[2-(dodecyloxy)ethoxy]ethoxy]-, hydrogen sulfate, sodium salt	0013150-00-0			X			B				
2198	Aluminium hydroxide bis(4-tert-butylbenzoate)	0013170-05-3			X			B				
2199	Ammonium, dimethyloctadecyl(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0013177-41-8			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2200	1-Dodecanaminium, N-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-N,N-dimethyl-hydroxide, inner salt	0013197-76-7				X			B		
2201	Propane, 1,2,3-tris(2,3-epoxypropoxy)-	0013236-02-7				X			B		
2202	Formic acid, chloro-, cyclohexyl ester	0013248-54-9	X						B		
2203	Sodium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-84-6				X			B		
2204	Potassium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate	0013269-85-7				X			B		
2205	Eleostearic acid	0013296-76-9	X						B		
2206	9,10-Anthracenedione, 1-(phenylthio)-	0013354-35-3				X			B		
2207	Acetic acid, cyano-, 2-ethylhexyl ester	0013361-34-7				X			B		
2208	Phosphonium, butyltriphenyl-, chloride	0013371-17-0				X			B		
2209	1-Phenanthrenemethanol, tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-,	0013393-93-6				X			B		
2210	Acrylic acid, hexadecyl ester	0013402-02-3				X			B		
2211	Furan, tetrahydro-3-methyl-	0013423-15-9	X						B		
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2				X		A			
2213	Phosphoric acid, strontium salt (1:1)	0013450-99-2				X			B		
2214	Barite	0013462-86-7				X			B		
2215	Zinc, bis(1-hydroxy-2(1H)-pyridinethionato)-	0013463-41-7				X			B		
2216	Solvent Orange 5	0013463-42-8	X				18745:1		B		
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7		X			77891	A			
2218	3-Carene	0013466-78-9	X			X			B		
2219	Butanenitrile, 2,2'-azobis[2-methyl-	0013472-08-7	X						B		
2220	Solvent Red 48	0013473-26-2		X			45410:1		B		
2221	3,13-Dioxa-8-aza-4,12-disilapentadecane, 4,4,12,12-tetraethoxy-	0013497-18-2				X			B		
2222	Pigment Yellow 73	0013515-40-7		X			11738		B		
2223	N-(2-Aminoethyl) 1,3-diaminopropane	0013531-52-7	X						B		
2224	Acrylic acid, monoester with diethyleneglycol	0013533-05-6	X						B		
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiois(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1				X		A			
2226	Phosphonic acid	0013598-36-2	X						B		
2227	Silylamine, N,N-diethyl-1,1-dimethyl-	0013686-66-3				X			B		
2228	Morpholine, p-toluenesulphonate	0013732-62-2	X						B		
2229	Phosphoric acid, zirconium(4+) salt (2:1)	0013772-29-7				X			B		
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2	X					A		0.05	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5			X			B			
2232	Bis(phenoxyethyl)formal	0013879-32-8			X			B			
2233	Butanenitrile, 2-amino-2,3-dimethyl-	0013893-53-3			X			B			
2234	Triphosphoric acid, aluminium salt (1:1)	0013939-25-8			X			B			
2235	sec-Butylamine	0013952-84-6	X					B			
2236	Oleic acid, compd. with 2,2'-iminodiethanol (1:1)	0013961-86-9			X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0	X					B			
2238	Wollastonite	0013983-17-0			X			A			
2239	Zinc, bis(2,4-pentanedionato)-	0014024-63-6			X			B			
2240	Pigment Blue 27	0014038-43-8	X			77510		A			
2241	Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]-	0014054-87-6			X			B			
2242	Pigment Yellow 184	0014059-33-7	X			771740		B			
2243	Pigment Blue 79	0014154-42-8	X			741300		B			
2244	Cyclohexane, 1,4-bis[(2,3-epoxypropoxy)methyl]-	0014228-73-0			X			B			
2245	Maleic acid, diisobutyl ester	0014234-82-3	X					B			
2246	3-[(2-Aminoethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0014235-54-2			X			B			
2247	Pigment Green 36	0014302-13-7	X			74265		B			
2248	Zinc, [phthalocyaninato(2-)]-	0014320-04-8			X			B			
2249	Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester	0014351-40-7			X			A			
2250	2-Dodecanethiol	0014402-50-7			X			B			
2251	Magnesate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0014402-88-1			X			B			
2252	Cristobalite	0014464-46-1			X			A			
2253	Methanol, (phenylmethoxy)-	0014548-60-8	X					B			
2254	Magnesium, bis(8-quinolinolato)-	0014639-28-2			X			B			
2255	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O',ON,ON']-, dipotassium salt	0014689-29-3			X			B			
2256	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, pentyl ester	0014779-78-3			X			B			
2257	Aluminium, (hydrogen acetoacetato)diisopropoxy-, ethyl ester	0014782-75-3	X					B			
2258	Talc	0014807-96-6	X	X		77718		A			
2259	Quartz	0014808-60-7			X			A			
2260	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, tetrapotassium salt	0014860-53-8	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2261	4-Pyridinecarbonitrile, 1-oxide	0014906-59-3				X		B			
2262	1-Dodecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-08-5				X		B			
2263	1-Tetradecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0014933-09-6				X		B			
2264	β -Alanine, N-(2-carboxyethyl)-N-dodecyl-, monosodium salt	0014960-06-6	X					B			
2265	Oxalic acid, vanadium salt	0014974-48-2				X		B			
2266	Solvent Red 43	0015086-94-9		X			45380:2	B			
2267	3-[Decyl(dimethyl)ammonio]propane-1-sulfonate	0015163-36-7				X		B			
2268	Glyoxylic acid, phenyl-, methyl ester	0015206-55-0				X	X	B			
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8	X					A	0.05		
2270	Aluminium, tris(N-hydroxy-N-nitrosobenzenaminato-O,O')	0015305-07-4				X		B			
2271	Aluminium tris(ethyl acetylacetate)	0015306-17-9				X		B			
2272	Manganate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium	0015375-84-5				X		B			
2273	3-Sulfinobenzoic acid	0015451-00-0	X					B			
2274	Pyridinium, 1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0015471-17-7				X		B			
2275	1,5-Pentanediamine, 2-methyl-	0015520-10-2	X			X		B			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2				X		A		10	
2277	Di-n-butyltin-di-(monobutyl)maleate	0015546-16-4				X		B			
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1				X		A		10	
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5				X		A		10	
2280	Trimethylolpropane triacrylate	0015625-89-5			X			A	0.05	ECM	
2281	Carbonic acid disodium salt, compd. with hydrogen peroxide (H2O2)(2:3)	0015630-89-4	X					B			
2282	2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0015646-96-5	X					A		QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)	
2283	2-Heptadecyl-4,4'-bis(methylene stearate)-1,3-oxazoline	0015655-33-1				X		B			
2284	Pigment Yellow 129	0015680-42-9		X			48042	B			
2285	Acrylic acid, ester with 3-hydroxy-1-propanesulfonic acid sodium salt	0015717-25-6				X		B			
2286	Phenol, 4-chloro-3-methyl-, sodium salt	0015733-22-9	X			X		B			
2287	4-Quinolinecarboxylic acid, 1,2-dihydro-2-oxo-	0015733-89-8				X		B			
2288	Pigment Red 48:3	0015782-05-5		X			15865:3	A			
2289	Pigment Red 60, barium salt (2:3)	0015782-06-6		X			16105	B			
2290	Food Yellow 3:1 (Pigment Yellow 104)	0015790-07-5		X			15985:1	B			
2291	Pigment Red 63:3	0015792-20-8		X			15880:3	B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2292	Acid Blue 9, aluminum salt (3:2)	0015792-67-3		X					B		
2293	Pigment Orange 34	0015793-73-4		X			21115		B		
2294	Phosphonic acid, [[[phosphonomethyl]imino]bis[2,1-ethanediyl]nitrolobis(methylene)]]tetrakis-	0015827-60-8	X						B		
2295	s-Triazine, 1,3,5-tris[3-(dimethylamino)propyl]hexahydro-	0015875-13-5				X			B		
2296	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, titanium salt	0015879-01-3				X			B		
2298	Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-diethenyl-1,3-dimethyl-	0015948-19-3	X						B		
2299	Pyridinium, 1-benzyl-3-carboxy-, hydroxide, inner salt	0015990-43-9				X			B		
2300	Sarcosine, N-oleoyl-, calcium salt	0016026-16-7				X			B		
2301	Pigment Red 122	0016043-40-6		X			73915		A		
2302	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxymethylene)]bis-	0016096-30-3				X			B		
2303	Oxirane, 2,2'-[1,6-hexanediylbis(oxymethylene)]bis-	0016096-31-4			X	X			B		ECM
2304	Pigment Green 8	0016143-80-9		X			10006		B		
2305	Propionic acid, 3-mercapto-, butyl ester	0016215-21-7	X						B		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3	X						A	0.05	
2307	Oleylpalmitamide	0016260-09-6				X			A	5	
2308	Solvent Orange 63	0016294-75-0		X			68550		B		
2309	Ethanol, 2-(propylamino)-	0016369-21-4	X						B		
2310	Dolomite	0016389-88-1				X			A		
2311	Hexanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0016397-75-4				X			B		
2312	Pigment Red 268	0016403-84-2		X			12316		B		
2313	Silane, hexadecyltrimethoxy-	0016415-12-6				X			B		
2314	Acid Red 51	0016423-68-0		X			45430		A	6	E127 Erythrosine
2315	2,2-Stilbenedisulfonicacid, 4,4-bis((4-bis(2-hydroxyethyl)amino)-6-(H-sulfoanilino)-S-triazi-N-2yl)amino-	0016470-24-9				X			B		
2316	Food Blue 1	0000860-22-0		X			73015:1		A		E132; indigo carmine
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3				X			A	14	
2318	Methacrylic acid, behenyl ester	0016669-27-5	X						B		
2319	N-(Isobutoxymethyl)acrylamide	0016669-59-3	X						B		
2320	Pyrosulfurous acid, dipotassium salt	0016731-55-8	X						B		
2321	Reactive Blue 5	0016823-51-1		X			61205:1		B		
2322	Borate(1-), tetrafluoro-, hydrogen	0016872-11-0	X						B		
2323	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium	0016893-85-9				X			B		
2324	Piperidine, 4,4'-trimethylenedi-	0016898-52-5	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2325	Titanium, diethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')-	0016902-40-2				X			B			
2326	2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0016938-22-0	X					A				QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO)
2327	Borate(1-), tetrahydro-, sodium	0016940-66-2				X			B			
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1				X			B			
2329	Silicate(2-), hexafluoro-, magnesium	0016949-65-8				X			B			
2330	Acrylic acid, 2-hydroxy-3-phenoxypropyl ester	0016969-10-1	X						B			
2331	2-Butenedioic acid (E)-, disodium salt	0017013-01-3				X			B			
2332	Phosphoric acid, titanium(4+) salt	0017017-57-1	X						B			
2333	Iron, [[N-(carboxymethyl)-N'-(2-hydroxyethyl)-N,N'-ethylene-diglycinato](3-)]-	0017084-02-5				X			B			
2334	Phosphate(1-), hexafluoro-, potassium salt	0017084-13-8				X			B			
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2				X		A				
2336	Decanedioic acid, disodium salt	0017265-14-4				X			B			
2337	Silane, chloromethylphenylvinyl-	0017306-05-7	X						B			
2338	Acrylic acid, 2-[ethyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0017329-79-2				X			B			
2339	Ethanamine, 2,2'-dithiobis[N,N-dimethyl-, dihydrochloride	0017339-60-5	X						B			
2340	Cyclohexane, 1,4-bis[(ethenyloxy)methyl]-	0017351-75-6	X						B			
2342	Acid Red 87	0017372-87-1		X			45380		B			
2343	Propanoic acid, 2-hydroxy-, methyl ester, (R)-	0017392-83-5				X			B			
2344	Disperse Red 60	0017418-58-5		X			60756		B			
2345	Formic acid, chloro-, sec-butyl ester	0017462-58-7	X						B			
2346	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(methoxymethyl)-	0017464-88-9				X			B			
2347	Zirconium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-44-9				X			B			
2348	Titanium, tetrakis(2,4-pentanedionato)-	0017501-79-0				X			B			
2349	Acrylic acid, 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl ester	0017527-29-6	X						B			
2350	4-sec-Butyl-2,6-di-tert-butylphenol	0017540-75-9				X			B			
2351	Propane, 1,3-bis(2,3-epoxypropoxy)-2,2-dimethyl-	0017557-23-2	X						B			
2352	1-Propanesulfonic acid, 3-mercapto-, monosodium salt	0017636-10-1				X			B			
2353	Glycine, N,N-dimethyl-, potassium salt	0017647-86-8				X			B			
2354	Pigment Violet 37	0017741-63-8		X			51345	A				
2355	Acrylic acid, diester with tetraethyleneglycol	0017831-71-9	X		X				B			ECM
2356	4-Hydroxybutyl vinyl ether	0017832-28-9				X			B			ECM
2357	Pigment Red 52:1	0017852-99-2		X			15860:1	A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2358	2,4,7,9-Tetramethyl-4,7-decanediol	0017913-76-7				X			B		
2359	Europate(1-),tetrakis(4,4,4-trifluoro-1-phenyl-1,3-butanedionato-O,O'), hydrogen, compd. with N-methylmethanamine (1:1)	0017926-15-7				X			B		
2360	Bis(isopropoxy)titanium bis(acetylacetonate)	0017927-72-9				X			B		
2361	Carbamic acid, [3-(triethoxysilyl)propyl]-, ethyl ester	0017945-05-0				X			B		
2362	Pigment Green 4	0018015-76-4		X					B		
2363	Oleic acid, compd. with diethylenetriamine	0018016-43-8				X			B		
2364	Indeno[1,2-d]-m-dioxin, 4,4a,5,9b-tetrahydro-	0018096-62-3				X			B		
2365	3-Chloropropylmethyldimethyloxysilane	0018171-19-2	X						B		
2366	Silane, (2-methoxyethoxy)trimethyl-	0018173-74-5	X						B		
2367	Silylamine, 1-chloro-N,N,1,1-tetramethyl-	0018209-60-4	X						B		
2368	Phenol, 2,4,6-tris(α-methylbenzyl)-	0018254-13-2				X			B		
2369	Tetraethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate)	0018268-70-7				X			B		
2370	Tin oxide, (SnO2)	0018282-10-5				X			B		
2371	Acrylic acid, docosyl ester	0018299-85-9				X			B		
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4				X			B		
2373	1,1,2,4-Tetramethyl-1-sila-2-azacyclopentane	0018387-19-4				X			B		
2374	Silane, dichlorododecylmethyl-	0018407-07-3	X						B		
2375	1-Aza-2-silacyclopentane, 1-(2-aminoethyl)-2-methoxy-2,4-dimethyl-	0018441-77-5				X			B		
2376	Acid Red 92	0018472-87-2		X			45410		B		
2377	2-Octanol, 2,6-dimethyl-	0018479-57-7				X			B		
2378	Phosphine, diphenyl[2-(triethoxysilyl)ethyl]-	0018586-39-5				X			B		
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4				X		A	0.05		SML including the sum of its hydrolysis products
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1				X		A			
2381	Bis(3-ethyl-3-oxetanylmethyl) ether	0018934-00-4	X						B		
2383	1,2-Propanediol, dibenzoate	0019224-26-1	X						B		
2384	Ethanol, 2-isopropoxy-, acetate	0019234-20-9			X				B		
2385	2-Heptene, 4,6-dimethyl-2,4,6-triphenyl-	0019303-34-5	X						B		
2386	1-Tetradecanaminium, N-ethyl-N,N-dimethyl-, ethyl sulfate	0019309-23-0				X			B		
2387	1-Propanol, 3-[(2-hydroxyethyl)amino]-	0019344-29-7	X						B		
2388	Acid Green 1	0019381-50-1		X			10020		B		
2389	Acrylic acid, diester with 1,3-butanediol	0019485-03-1	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2390	Huntite	0019569-21-2			X			A				
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1			X			B				
2392	Hexanoic acid, 2-ethyl-, sodium salt	0019766-89-3			X			B				
2393	3-Oxazolidineethanol	0020073-50-1	X					B				
2394	Phosphonic acid, [2-[(hydroxymethyl)carbamoylethyl]-, dimethylester	0020120-33-6			X			B				
2395	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0020170-32-5			X			B				
2396	1-Propanamine, N-ethyl-	0020193-20-8	X					B				
2397	Lussatite	0020243-18-9			X			B				
2398	Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, sulfate (2:1) (salt)	0020261-61-4			X			B				
2399	Ammonium, dimethyl(3-stearamidopropyl)(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt	0020284-67-7			X			B				
2400	Tartaric acid, dipentyl ester	0020309-48-2			X			B				
2401	1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol	0020324-32-7		X			A		0.05			
2402	2-Propanol, 1-[2-(2-methoxy-1-methylethoxy)-1-methylethoxy	0020324-33-8		X				B				
2403	Iron hydroxide oxide	0020344-49-4			X			B				
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1			X		A					
2405	Copper hydroxide, (Cu(OH) ₂)	0020427-59-2			X			B				
2406	Lactic acid, compd. with 2,2',2''-nitritotriethanol (1:1)	0020475-12-1			X			B				
2407	Cobaltate(1-), bis[2-(3-chlorophenyl)-2,4-dihydro-4-[[2-hydroxy-5-(methylsulfonyl)phenyl]azo]-5-methyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, hydrogen, compd. with [1R-(1 α ,4 α β ,10 $\alpha\alpha$)]-1,2,3,4,4 α ,9,10,10 α -octahydro-1,4 α -dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phe	0020506-24-5			X			B				
2408	Ethanol, 2-[2-(benzoyloxy)ethoxy]-	0020587-61-5			X			B				
2409	Phosphonic acid, [nitritotris(methylene)]tri-, sodium salt	0020592-85-2			X			B				
2410	Solvent Red 135	0020749-68-2		X				B				
2411	N,N'-(1,2-Ethanediy)bisaspartic acid	0020846-91-7	X					B				
2412	Cobalt hydroxide, (Co(OH) ₂)	0021041-93-0			X			B				
2413	Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, phosphate (1:1) (salt)	0021071-31-8			X			B				
2414	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester	0021245-02-3			X	X	A		2.4			
2415	Acetoacetic acid, 2-hydroxyethyl ester methacrylate	0021282-97-3	X					B				
2416	Solvent Red 149	0021295-57-8		X				B				
2417	Oxirane, 2,3-dimethyl-, trans-	0021490-63-1	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2418	Acrylic acid, tetradecyl ester	0021643-42-5	X			X			B			
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2				X		A				
2420	Lauric acid, compd. with morpholine (1:1)	0021778-29-0				X			B			
2421	Benzenesulfonic acid, 2,5-dihydroxy-, mono potassium salt	0021799-87-1	X						B			
2422	Sulfamic acid, monolithium salt	0021856-68-8	X						B			
2423	Phosphonic acid, [ethylenebis(nitriodimethylene)]tetra-, sodium salt	0022036-77-7				X			B			
2424	Phosphonic acid *[[bis[2-[bis(phosphonomethyl)amino]ethyl]amino]methyl]-, sodium salt	0022042-96-2	X						B			
2425	Stearic acid, 2-ethylhexyl ester	0022047-49-0				X		A				
2426	Pigment Yellow 81	0022094-93-5		X			21127		B			
2427	Hexanoic acid, 2-ethyl-, copper salt	0022221-10-9				X			B			
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9				X			B			
2429	Octanoic acid, cerium(3+) salt	0022487-78-1				X			B			
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8				X		A				
2431	Citric acid, zirconium salt	0022830-18-8				X			B			
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7				X		A		45		
2433	1,3-Propanediol, 2,2'-[oxybis(methylene)]bis[2-ethyl-	0023235-61-2	X						B			
2434	Calciate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]] (4-) -N,N',O,O',ON,ON]-, di-sodium, hydrate, (OC-6-21)	0023411-34-9				X			B			
2435	Benzenesulfonamide,3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediy]diimino]bis[N-cyclohexyl-2,4,6-trimethyl-	0023552-74-1				X			B			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7				X		A		3.6		
2437	2-Butenedioic acid (Z)-, diammonium salt	0023705-99-9				X			B			
2438	Pigment Yellow 130	0023739-66-4		X			117699		B			
2439	Pigment Yellow 188	0023792-68-9		X			21094		B			
2440	N-butyltris(2-ethylhexanoate)tin	0023850-94-4				X			B			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8				X		A		30		
2442	Pyridine, p-toluenesulfonate	0024057-28-1	X						B			
2443	Diethylenetriamine, 1,1-diethyl-	0024426-16-2	X						B			
2444	Acrylic acid, diester with 2,2-bis(4-hydroxy phenyl)propane bis(2-hydroxyethyl) ether	0024447-78-7	X						B			
2445	Carbonochloridic acid, 2-ethylhexyl ester	0024468-13-1	X						B			

1	2	3	4			5	6		7	8	9
2446	Stannane, bis[(2-ethyl-1-oxohexyl)oxy]dioctyl-	0024577-34-2			X			B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8			X			B			
2448	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(phosphonoxy)ethyl ester	0024599-21-1	X					B			
2449	Hydracrylic acid, acrylate	0024615-84-7	X					B			
2450	2-Propenoic acid, 2-methyl-, 3-(chlorodimethylsilyl)propyl ester	0024636-31-5	X					B			
2451	2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone	0024650-42-8			X	X		B			
2452	Butanamide, N,N'-1,4-phenylenebis[3-oxo-	0024731-73-5			X			B			
2453	Aluminium, bis(2-butanolato)(ethyl 3-oxobutanoato-O1',O3)-, (T-4)-	0024772-51-8			X			B			
2454	Formic acid, compd. with 2,2',2''-nitrotriethanol (1:1)	0024794-58-9			X			B			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0		X				A			
2456	Isocyanic acid, 3-(triethoxysilyl)propyl ester	0024801-88-5			X			B			
2457	Poly[[imino(1-oxo-1,12-dodecanediyl)]	0024937-16-4			X			B			
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8			X			A			
2459	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol	0024937-93-7			X			A			
2460	Polyethyleneglycol adipate	0024938-37-2			X			B			
2461	2-Oxepanone, homopolymer	0024980-41-4			X			B			
2462	Butanedioic acid, methylene-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0024980-96-9			X			B			
2463	2-Propenamide, polymer with ethenylbenzene	0024981-13-3	X					B			
2464	Vinyltoluene	0025013-15-4	X					B			
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5			X			A	30		
2466	Pyridine, 2-ethenyl-, homopolymer	0025014-15-7			X			B			
2467	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025035-69-2			X			B			
2468	Formaldehyde, polymer with 6-phenyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0025035-72-7			X			B			
2469	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025036-16-2			X			B			
2470	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane - 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxy-propyl) ether, copolymer	0025036-25-3			X			B			
2471	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-propenamide	0025037-33-6			X			B			
2472	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane	0025038-04-4			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2473	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)oxycarbonyl-1,4-phenylenecarbonyl)	0025038-59-9				X			B			
2474	Azacyclotridecan-2-one, homopolymer	0025038-74-8				X			B			
2475	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-2-propenyl ester, homopolymer	0025053-15-0	X						B			
2476	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene	0025053-53-6				X			B			
2477	Cyclohexanone-formaldehyde, copolymer	0025054-06-2				X			B			
2478	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer	0025068-38-6				X		A				
2479	Acrylic acid, sodium salt, polymer with 2-propenamide	0025085-02-3				X			B			
2480	acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025085-19-2				X			B			
2481	Acrylic acid - styrene, copolymer	0025085-34-1				X			B			
2482	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene and ethenylbenzene	0025085-39-6				X			B			
2483	Formaldehyde, polymer with 4-(1,1-dimethylethyl)phenol	0025085-50-1				X			B			
2484	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0025086-15-1				X			B			
2485	Acetic acid ethenyl ester, polymer with chloroethene and ethenol	0025086-48-0				X			B			
2486	Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer	0025086-89-9				X		A				
2487	Acetic acid, mercapto-, isooctyl ester	0025103-09-7	X						B			
2488	Isooctanoic acid	0025103-52-0	X			X			B			
2489	tert-Dodecanethiol	0025103-58-6				X			B			
2490	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol	0025103-87-1	X						B			
2491	Poly(vinyl ethyl ether)	0025104-37-4				X			B			
2492	2-Propen-1-ol, polymer with ethenylbenzene	0025119-62-4	X						B			
2493	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate	0025119-83-9				X			B			
2494	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025133-97-5				X			B			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4				X		A		0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester
2496	Acrylic acid - ethyl acrylate - methyl methacrylate, copolymer	0025135-39-1				X			B			
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down
2498	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025153-46-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2499	Nonylphenol	0025154-52-3	X			X			B		
2500	Isobutyl vinyl ether - vinyl chloride, copolymer	0025154-85-2				X			B		
2501	Dimethylol urea	0025155-29-7				X			B		
2503	Pigment Yellow 150	0025157-64-6		X			12764		B		
2504	Benzenesulfonic acid, oxybis[dodecyl-, disodium salt	0025167-32-2				X			B		
2505	Butene	0025167-67-3	X						B		
2506	Diisobutene	0025167-70-8	X						B		
2507	Triethyleneglycol dihexanoate	0025176-75-4				X			B		
2508	Direct Red 81	0025188-42-5		X			28160		B		
2509	Poly(1,4-butyleneglycol)	0025190-06-1	X						B		
2510	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -hydroxy-	0025190-52-7				X			B		
2511	Hexanedioic acid, polymer with 1,6-hexanediol	0025212-06-0	X						B		
2512	Acrylic acid, polymer with ethylene, ammonium salt	0025212-83-3				X			B		
2513	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate	0025212-88-8				X			B		
2514	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol	0025213-24-5				X			B		
2515	Acrylic acid, 2-methyl-, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025213-39-2				X			B		
2516	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,6-hexanediol	0025214-14-6	X						B		
2517	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025214-18-0	X						B		
2518	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer	0025232-41-1				X			B		
2519	1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol, α,α',α'' -trimethyl-	0025254-50-6				X			B		
2520	Hexene	0025264-93-1	X						B		
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8	X	X	X			A			
2522	Isobutyric acid, monoester with 2,2,4-trimethyl-1,3-pentanediol	0025265-77-4	X	X					B		
2523	Tetrapropylenebenzene	0025265-78-5		X					B		
2524	Acrylic acid, polymer with methyl 2-propenoate	0025302-81-2				X			B		
2526	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-	0025322-17-2				X			B		
2527	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with 2-propenoic acid	0025322-25-2				X			B		
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X	X	X			A			
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	X	X	X			A			
2530	Isodecanol	0025339-17-7	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2531	Benzene, diethyl-	0025340-17-4			X			B				
2532	Phenol, polymer with 2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene	0025359-84-6			X			B				
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5			X		A		0.05			
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt	0025383-99-7			X		A				E481	
2535	Glycerol diacetate	0025395-31-7			X		A					
2536	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone	0025398-55-4			X			B				
2537	Dibutylnaphthalenesulphonic acid, sodium salt	0025417-20-3			X			B				
2538	Phosphorous acid, triisodecyl ester	0025448-25-3			X		A					
2539	Glycerol monooleate	0025496-72-4			X		A					
2540	Tripropyleneglycol monomethyl ether	0025498-49-1		X			A		0.05			
2541	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-, mono-ammonium salt	0025512-09-8			X			B				
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0			X			B				
2543	1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride, methyl-	0025550-51-0	X					B				
2544	Phosphorous acid, diisodecyl phenyl ester	0025550-98-5			X			B				
2545	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0025584-83-2	X					B				
2546	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0025585-77-7			X			B				
2547	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene	0025586-20-3			X			B				
2548	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenamide	0025586-24-7			X			B				
2549	acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0025586-25-8			X			B				
2550	Polyglycerol	0025618-55-7			X		A					
2551	Glycerol dioleate	0025637-84-7			X		A					
2552	Naphthalenesulfonic acid, butyl-, sodium salt	0025638-17-9	X					B				
2553	Phenol, bis(1-phenylethyl)-	0025640-70-4	X					B				
2554	Phenol, tris(1-phenylethyl)-	0025640-71-5			X			B				
2555	Methanesulfonamide *N-[2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]ethyl]-, sulfate (2:3)	0025646-71-3	X					B				
2556	Ethanol, 2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]-, sulfate (1:1)(salt)	0025646-77-9	X					B				
2557	2,5-Furandione, polymer with 1-propene	0025722-45-6			X			B				
2558	1,1,1-Trimethylolpropane, propoxylated	0025723-16-4	X					B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2				X		A				The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)
2560	1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, polymer with 1,2-ethanediol, 2,5-furandione and 2,2'-oxybis[ethanol]	0025749-47-7				X			B			
2561	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0025750-06-5				X			B			
2562	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with acrylic acid	0025751-21-7				X			B			
2563	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0025767-43-5				X			B			
2564	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene	0025767-47-9				X			B			
2565	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-	0025791-96-2				X			B			
2566	Acetic acid ethenyl ester, polymer with oxirane	0025820-49-9				X			B			
2567	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0025852-37-3				X			B			
2568	Methacrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0025852-47-5	X						B			
2569	Ferrate(4), hexakis(cyano-C)-ammonium iron(3+) (1:1:1),(OC-6-11)-	0025869-00-5				X			B			
2570	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and hexanedioic acid	0025950-34-9	X						B			
2571	Food Red 17	0025956-17-6		X			16035	A				E129
2572	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-pentyl-	0025973-55-1				X			B			
2573	1,2-Ethanediamine, polymer with aziridine	0025987-06-8				X			B			
2574	Acrylic acid, polymer with acrylamide, sodium salt	0025987-30-8				X			B			
2575	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0025987-66-0				X			B			
2576	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer	0026006-20-2	X						B			
2577	Poly[(1,4-diethenylbenzene)-co-(2-ethenylpyridine)]	0026010-57-1				X			B			
2578	Benzoic acid, compd. with morpholine (1:1)	0026021-56-7				X			B			
2579	Maleic anhydride, polymer with styrene, ammonium salt	0026022-09-3				X			B			
2580	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[(1-oxo-9-octadecenyl)amino]ethyl]- ω -hydroxy-, (Z)-	0026027-37-2				X			B			
2581	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-	0026027-38-3				X			B			
2582	Boric acid, compd. with 2-aminoethanol (HBO ₃)	0026038-87-9				X			B			
2583	2-Propen-1-aminium, N,N-dimethyl-N-2-propenyl-, chloride, homopolymer	0026062-79-3				X			B			
2584	2-Butenedioic acid (Z)-, homopolymer	0026099-09-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2585	Acrylic acid, ammonium salt, polymer with 2-propenamamide	0026100-47-0				X			B		
2586	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(oxiranylmethyl)- ω -(oxiranylmethoxy)-	0026142-30-3				X			B		
2587	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-butene	0026160-96-3				X			B		
2588	4-Isothiazolin-3-one, 2-methyl-, hydrochloride	0026172-54-3				X			B		
2590	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate	0026222-42-4				X			B		
2591	Butane, epoxy-	0026249-20-7	X						B		
2592	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with isopropylamine (1:1)	0026264-05-1				X			B		
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9				X		A			
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0				X		A			
2596	Dihydroabietyl alcohol	0026266-77-3				X			B		
2597	Carbonochloridic acid, hexadecyl ester	0026272-90-2	X						B		
2598	Maleic acid, polymer with methyl vinyl ether, sodium salt	0026300-19-6				X			B		
2599	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and acrylic acid	0026300-51-6				X			B		
2600	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer ether with ethylenediamine	0026316-40-5				X			B		
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0				X			B		
2602	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide	0026337-53-1				X			B		
2603	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-propenoate	0026338-06-7				X			B		
2604	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 1-(ethenyloxy)-2-methylpropane	0026354-08-5				X			B		
2605	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethene	0026355-78-2				X			B		
2606	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene and ethenylacetate	0026375-31-5				X			B		
2607	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene, potassium salt	0026376-80-7				X			B		
2608	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with 2-ethylhexyl-2-propenoate	0026376-86-3				X			B		
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5				X		A		11	
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8				X		A		10	
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3				X		A			
2612	Glycerol monoctanoate	0026402-26-6				X		A			
2613	1,2-Propyleneglycol monoricinoleate	0026402-31-3				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2614	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -[(1-oxooctadecyl)oxy]-	0026403-62-3				X			B			
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6				X		A				Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2)
2616	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-	0026447-40-5	X						B			
2617	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-ethylhexyl)- ω -hydroxy-	0026468-86-0				X			B			
2618	Benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-	0026471-62-5	X					A				QM (T) = 1mg/kg in FP (e.a. NCO)
2619	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol	0026523-14-8	X						B			
2620	4-Isothiazolin-3-one, 5-chloro-2-methyl-, hydrochloride	0026530-03-0	X						B			
2621	4-Isothiazolin-3-one, 2-octyl-	0026530-20-1				X			B			
2623	Phosphorous acid, isodecyl diphenyl ester	0026544-23-0				X			B			
2624	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2,2'-iminodiethanol(1:1)	0026545-53-9				X			B			
2625	2H-Azepin-2-one, hexahydro-, polymer with oxirane	0026569-63-1				X			B			
2626	Acrylic acid, diester with polyethyleneglycol	0026570-48-9		X	X				B			ECM
2627	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]-,(Z,Z)-	0026571-49-3				X			B			
2628	1H-Imidazolium, 1-ethenyl-3-methyl-, methyl sulfate	0026591-72-0				X			B			
2629	Colour Former Red 3	0026628-47-7		X					B			
2630	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(octadecylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-	0026635-92-7				X			B			
2631	N,N-Bis(polyoxyethylene) oleylamine	0026635-93-8				X			B			
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1				X		A			9	
2633	Propane, 1,1,1,2,2,3,3-heptafluoro-3-[(trifluoroethenyl)oxy]-, polymer with tetrafluoroethene	0026655-00-5				X			B			
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5				X		A				
2635	Aziridine, polymer with oxirane	0026658-46-8				X			B			
2636	Polymer of methacrylic acid, ethylacrylate	0026659-71-2				X			B			
2637	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-, ethyl sulfate (1:1)	0026694-69-9		X					B			
2638	Poly[1-(1-oxidopyridin-4-yl)ethylene]	0026715-00-4				X			B			
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate	0026741-53-7				X		A		0.6		
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0	X					A			17	
2642	Maleic anhydride, telomer with cumene and styrene	0026762-29-8	X						B			
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5				X		A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2645	Acetic acid, [(butylstannylidyne)trithio]tri-, tris(2-ethylhexyl)ester	0026864-37-9				X			B			
2646	Isononanoic acid	0026896-18-4	X						B			
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0	X					A		0.05		
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2	X					A		0.05		
2649	Methacrylic acid, ester with methoxypolyethyleneglycol	0026915-72-0	X						B			
2650	Isooctanol	0026952-21-6	X						B			
2651	1,2-Benzenediamine, 3(or 4)-methyl-	0026966-75-6	X						B			
2652	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, potassium salt	0026982-08-1				X			B			
2653	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0026985-11-5				X			B			
2654	Propylphenol	0026998-80-1	X						B			
2655	Phosphoric acid, diisotridecyl ester	0027073-01-4				X			B			
2656	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide, 2-propenamide and 2-propenenitrile	0027082-48-0				X			B			
2657	Guanidine), N,N"-1,6-hexanedylbis(N'-cyano-, polymer with 1,6-hexanediamine, hydrochloride	0027083-27-8				X			B			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7				X		A			11	
2659	Dipropylene glycol dibenzoate	0027138-31-4				X			B			
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0				X		A		30		
2661	Adipic acid, diisodecyl ester	0027178-16-1				X		A		0.05		
2662	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-, sodium salt	0027178-87-6				X			B			
2663	Phenol, (1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0027193-28-8	X						B			
2664	Dodecylphenol	0027193-86-8	X						B			
2665	1,2-Propylene glycol monolaurate	0027194-74-7				X		A				
2666	α -D-Glucopyranoside, β -D-fructofuranosyl, dioctadecanoate	0027195-16-0				X			B			
2667	1-Propanesulfonic acid, 3,3'-dithiodi-, disodium salt	0027206-35-5				X			B			
2668	Diisobutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt	0027213-90-7				X			B			
2669	Glycerol monomyristate	0027214-38-6				X		A				
2670	Glycerol monolaurate	0027215-38-9				X		A				
2671	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -octyl- ω -hydroxy-	0027252-75-1				X			B			
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8	X			X			B			
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl-	0027252-87-5	X			X			B			
2674	1,2-Benzenedicarboxylic acid, diisotridecyl ester	0027253-26-5				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0027274-31-3				X			B			
2676	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid	0027306-39-4				X			B			
2677	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0027306-43-0				X			B			
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl]-	0027306-78-1				X			B			
2679	α -(Carboxymethyl)- ω -(dodecyloxy)poly(oxy-1,2-ethanediyl)	0027306-90-7				X			B			
2680	Acrylic acid, polymer with butyl acrylate, compd. with triethylamine	0027306-98-5				X			B			
2681	Triethanolamine dodecylbenzene sulfonate	0027323-41-7				X			B			
2682	Benzenesulfonic acid, 2,2'-([1,1'-biphenyl]-4,4'-diyldi-2,1-ethenediyl)bis-, disodium salt	0027344-41-8				X			B			
2683	Disperse Yellow 82	0027425-55-4	X				551200		B			
2684	Benzenesulfonic acid, vinyl-, sodium salt	0027457-28-9				X			B			
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8				X		A		0.05		
2686	Isotridecanol	0027458-92-0				X			B			
2687	Isooctadecanol	0027458-93-1		X					B			
2688	5,6-Dimethylheptane-1,6-diol	0027476-48-8				X			B			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6				X		A		5		
2690	1,2-Benzenedicarboxylic acid, mono[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0027697-00-3	X						B			
2691	Poly(2-ethenyl-5-ethylpyridine	0027755-56-2				X			B			
2692	Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, potassium salt	0027794-93-0	X						B			
2693	Methacrylic acid, monoester with 1,2-propanediol	0027813-02-1	X						B			
2694	Succinic acid, (tetrapropenyl)-	0027859-58-1				X			B			
2695	Solvent Yellow 98	0027870-92-4		X					B			
2696	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, [R-(Z)]-, homopolymer	0027925-02-6				X			B			
2697	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0027925-07-1	X						B			
2698	Phthalic acid, bis(methylcyclohexyl) ester	0027987-25-3				X			B			
2699	Phenol, polymer with formaldehyde, glycidyl ether	0028064-14-4				X			B			
2700	Benzenesulfonic acid, (1-methylethyl)-, potassium	0028085-69-0				X			B			
2701	Sodium [1R-(α , β ,10a α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1-dimethylphenanthren-1-carboxylate	0028161-39-9	X						B			
2702	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer	0028182-81-2	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2703	2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-eicosene	0028211-18-9			X			B			
2704	Urea, polymer with acetaldehyde	0028211-77-0			X			B			
2705	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate	0028262-63-7			X			B			
2706	ar-Cumenesulfonic acid, sodium salt	0028348-53-0			X			B			
2707	Direct Blue 218	0028407-37-6	X			24401		B			
2708	Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide and 2-propenamamide	0028433-25-2			X			B			
2709	Phenol, tributyl-	0028471-16-1			X			B			
2710	Benzenesulfonic acid, dodecyloxydi-, disodium salt	0028519-02-0			X			B			
2711	Cumenesulfonic acid .	0028631-63-2	X					B			
2712	Phthalocyanine, tris(diethylaminomethyl)-, copper deriv.	0028654-73-1		X				B			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X		X		A		17		
2714	Ethanaminium, N,N-bis(2-hydroxyethyl)-N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-, methylsulfate (salt)	0028706-44-7			X			B			
2715	Succinic anhydride, octadecenyl-	0028777-98-2			X			B			
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4			X			B			
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1			X		A				
2718	Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0028961-43-5		X	X		A	0.05		ECM	
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3			X		A				
2720	Dibutyl fumarate, homopolymer	0029014-71-9			X			B			
2721	1H-Indene, methyl-	0029036-25-7	X					B			
2722	2,12-Dioxa-7-thia-3,11-disilatridecane, 3,3,11,11-tetramethoxy-	0029055-11-6			X			B			
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1			X		A				
2724	Poly[N-(2,4,6-triisopropylphenyl)carbodiimide]	0029117-01-9			X			B			
2725	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile	0029129-78-0			X			B			
2726	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid	0029132-58-9			X			B			
2727	Resorcinol, 2,4-bis(xylylazo)-	0029190-28-1			X			B			
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2			X		A				
2729	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, sodium salt	0029329-71-3			X			B			
2730	1H-Benzotriazole, 6(or 7)-methyl-	0029385-43-1	X		X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2731	Propanol, 1(or 2)-(1-methylethoxy)-	0029387-84-6			X				B			
2732	Propanol, 1(or 2)-butoxy-	0029387-86-8			X			A		0.05		
2733	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, potassium salt	0029420-49-3				X			B			
2734	Acrylic acid, butyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile	0029434-28-4				X			B			
2735	Ammonium, tris(2-hydroxyethyl)methyl-, methyl sulfate	0029463-06-7				X			B			
2736	Basic Yellow 40	0029556-33-0		X					B			
2737	Acrylic acid, hexaester with dipentaerythritol	0029570-58-9			X				B			ECM
2738	Acrylic acid, isooctyl ester	0029590-42-9	X						B			
2739	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, 2,2-bis[[3-(dodecylthio)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0029598-76-3				X			B			
2740	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0029710-25-6				X			B			
2741	2-Ethylhexyl epoxystearate	0029759-19-1				X			B			
2742	Phosphoric acid, diphenyl isodecyl ester	0029761-21-5				X			B			
2743	DL-Alanine, N-methyl-, monopotassium salt	0029782-73-8				X			B			
2744	Myristic acid, 2-ethylhexyl ester	0029806-75-5	X						B			
2745	Isononanoic acid, manganese salt	0029826-51-5				X			B			
2746	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0029860-47-7	X						B			
2747	1H-Benzotriazole, 4-methyl-	0029878-31-7				X			B			
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7				X		A				
2749	Dipropylene glycol monopropyl ether	0029911-27-1			X				B			
2750	Dipropylene glycol n-butyl ether	0029911-28-2			X			A		0.05		
2751	Pigment Yellow 120	0029920-31-8				X	11783		B			
2752	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, homopolymer	0029963-44-8				X			B			
2753	Methacrylic acid, isodecyl ester	0029964-84-9	X						B			
2754	Oxirane, 2-ethyl-2-methyl-	0030095-63-7	X						B			
2755	Pigment Yellow 138	0030125-47-4		X			56300	A				
2756	Propanol, 1(or 2)-propoxy-	0030136-13-1			X				B			
2757	Acrylic acid *3-[2,2-dimethyl-1-oxo-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]-2,2-dimethylpropyl ester	0030145-51-8	X						B			
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8				X		A				
2759	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and acrylic acid	0030351-73-6				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2760	Propanoic acid, 3-mercapto-, isooctyl ester	0030374-01-7	X					B			
2761	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with methyloxirane and oxirane	0030374-35-7	X					B			
2762	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0030394-81-1			X			B			
2763	Isostearic acid	0030399-84-9	X		X			B			
2764	Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediy]bis(oxymethylene)]bis-, homopolymer (9Cl)	0030401-87-7			X			B			
2765	Benzamide, p-[(5-cyano-1,6-dihydro-2-hydroxy-1,4-dimethyl-6-oxo-3-pyridyl)azo]-N-(2-ethylhexyl)-	0030449-81-1			X			B			
2766	1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030499-70-8	X					B			
2767	Paraformaldehyde	0030525-89-4	X					B			
2768	Cyclohexanol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0030583-72-3			X			B			
2769	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane	0030599-15-6	X					B			
2770	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, diester with 1,2,3-propanetriol	0030606-27-0	X					B			
2771	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate	0030606-45-2			X			B			
2772	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and acrylic acid	0030643-08-4			X			B			
2773	Phthalic acid, mono(2-hydroxyethyl) ester, acrylate	0030697-40-6	X					B			
2774	Hydroxy aluminium bis(2-ethylhexanoate)	0030745-55-2			X			B			
2775	Pentanol	0030899-19-5	X					B			
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8			X		A		32		
2777	2,5-Furandione, polymer with ethene and 1-propene	0031069-12-2			X			B			
2778	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate	0031069-81-5			X			B			
2779	Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-	0031091-50-6			X			B			
2780	Acrylic acid, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-20-1			X			B			
2781	Acrylic acid, 2-methyl-, 3-sulfopropyl ester, potassium salt	0031098-21-2			X			B			
2782	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and 2-ethylhexyl 2-propenoate	0031261-08-2			X			B			
2783	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, homopolymer	0031324-84-2			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2784	D-Glucoside, butyl	0031387-97-0				X			B			
2785	Bicyclo[3.1.1]hept-2-ene, 2,6,6-trimethyl-, polymer with 6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane	0031393-98-3				X			B			
2786	Isoheptane	0031394-54-4	X						B			
2787	2,5-Furandione, polymer with 1-tetradecene	0031473-53-7				X			B			
2788	Disperse Orange 25	0031482-56-1		X			11227		B			
2789	Tetraethylenepentamine, polymer with ethylene oxide	0031510-84-6				X			B			
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1	X						A			
2791	Ethanol, 2-[(2-aminoethyl)amino]-, polymer with methyloxirane	0031568-06-6				X			B			
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4				X			A			
2793	Formaldehyde, polymer with 4-nonylphenol	0031605-35-3				X			B			
2794	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-	0031694-55-0				X			B			
2795	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hexyl- ω -hydroxy-	0031726-34-8				X			B			
2796	Ammonium, ethyltris(2-hydroxyethyl)-, ethyl sulfate	0031774-90-0				X			B			
2797	Pigment Yellow 170	0031775-16-3		X			21104		B			
2798	Pigment Yellow 152	0031775-20-9		X			21111		B			
2799	Pigment Red 208	0031778-10-6		X			12514	A				
2800	Isododecane	0031807-55-3				X			B			
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5				X			A		29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)
2802	Phenol, 4,4'-isopropylidenedi-, polymer with ethylene oxide and styrene	0031832-73-2				X			B			
2803	Pigment Yellow 151	0031837-42-0		X			13980		B			
2804	Polyethyleneglycol-dibutyl ether	0031885-97-9				X			B			
2805	Aziridine, polymer with methyloxirane	0031974-35-3				X			B			
2806	Succinic anhydride, hexadecenyl-	0032072-96-1				X			B			
2807	Benzene, (1-methylethyl)-, monosulfo deriv., sodium salt	0032073-22-6				X			B			
2808	Citric acid, diethyl ester	0032074-56-9				X		A		0.05		
2809	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -2-butylene-1,4-diylbis[ω -hydroxy-	0032167-31-0				X			B			
2810	Poly(oxy-1,2-ethanediyl) α -(1,1-biphenyl)-2-yl- ω -hydroxy	0032171-23-6				X			B			
2811	Methacrylic acid, octadecyl ester	0032360-05-7	X						B			
2812	Acrylic acid, 2-methyl-, phosphinobis(oxy-2,1-ethanediyl)ester	0032435-46-4	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2813	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-	0032492-61-8				X			B			
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3				X		A		6		
2815	Solvent Black 34	0032517-36-5		X					B			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9				X		A				
2817	Vinyl chloride-Vinyl acetate-Fumaric acid copolymer	0032650-26-3				X		A				
2818	Dipropyleneglycolmonobenzoate	0032686-95-6	X						B			
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8				X		A		15		
2820	2,4-Xylenol, 6,6'-isobutylidenedi-	0033145-10-7				X			B			
2821	Solvent Red 8	0033270-70-1		X			12715		B			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9				X		A			10	
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1				X		A				
2824	Adipic acid, diisononyl ester	0033703-08-1				X			B	0.05		
2825	1-Decene, polymer with sulfur dioxide	0033990-98-6				X			B			
2826	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamic acid, triester with 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0034137-09-2				X			B			
2827	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with (Z)-N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0034140-91-5				X			B			
2828	Propanol, 1(or 2)-(2-methylpropoxy)-	0034150-35-1			X				B			
2829	Neodecanoic acid, bismuth(3+) salt	0034364-26-6				X			B			
2830	Green DCF	0034372-72-0		X					B			
2831	N-Hydroxy-N-methylethanolamine	0034375-28-5				X			B			
2832	Oleic acid, tetraester with decaglycerol	0034424-98-1				X			B			
2833	1-Butanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,4,4-nonafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-N-methyl-	0034454-97-2				X			B			
2834	Dipropyleneglycol monomethyl ether	0034590-94-8			X	X		A		0.05		
2835	Morpholine, phosphate (3:1)	0034668-73-0				X			B			
2836	2-Ethoxy-5-tert-butyl-2'-ethyloxalic acid bisanilide	0035001-52-6				X			B			
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2				X		A		6		
2838	N,N'-Tetraalkyl-alkylene diamine, propoxylated	0035132-93-5				X			B			
2839	1,2-Ethanediamine *N-(2-aminoethyl)-N'-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0035141-30-1				X			B			
2840	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, ammonium salt	0035209-54-2				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2841	Benzoic acid, 4-hydroxy-, propyl ester, sodium salt	0035285-69-9				X			B			
2842	Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene, ethenylbenzene and 2-propenamide	0035325-80-5				X			B			
2843	2-Oxepanone, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0035484-93-6				X			B			
2844	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-naphthalenyl- ω -hydroxy-	0035545-57-4				X			B			
2845	Pigment Yellow 175	0035636-63-6		X			11784		B			
2846	1,3-Bis(3-octadecylureido)propane	0035674-65-8				X		A		0.05		
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7				X		A		1		
2848	2-H-1-Benzopyran-2-one, 2-(benzoxazolyl)-7-(diethylamino)	0035773-42-3		X					B			
2849	Disperse Yellow 232	0035773-43-4		X			55165		B			
2850	Phosphoric acid, dibutyl ester, vanadium salt	0035837-53-7				X			B			
2851	Pigment Brown 23	0035869-64-8		X			20060	A				
2852	Propanol, 1(or 2)-(2-butoxymethylethoxy)-	0035884-42-5			X				B			
2853	6H-Dibenz[c,e][1,2]oxaphosphorin, 6-oxide	0035948-25-5				X			B			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6				X		A		5		
2855	4-Piperidinamine, N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-	0036177-92-1				X			B			
2856	Propane, 1-chloro-3-methoxy-	0036215-07-3	X						B			
2857	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, (+)-	0036377-33-0				X			B			
2858	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 1,2-bis[[tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenyl]methyl] ester	0036388-36-0				X			B			
2859	Benzamide, 2-hydroxy-N-1H-1,2,4-triazol-3-yl-	0036411-52-6				X			B			
2860	Bisphenol A-epichlorohydrin-methacrylic acid copolymer	0036425-15-7			X				B			ECM
2861	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-6-(1-methylpropyl)-	0036437-37-3				X			B			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2				X		A		9		
2863	Trimellitic acid, triisodecyl ester	0036631-30-8				X			B			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4	X					A				
2865	Carbamic acid, octadecyl-, ethenyl ester, homopolymer	0036671-85-9				X			B			
2866	Titanium, bis[[2,2',2''-nitritotris[ethanolato]](1-)-N,O]bis(2-propanolato)-	0036673-16-2				X			B			
2867	Hexanoyl chloride, 3,5,5-trimethyl-	0036727-29-4	X						B			
2868	Docosanoic acid, 12-hydroxyoctadecyl ester	0036781-83-6				X			B			
2869	Titanium, bis(2,4-pentanedionato-O,O')(1,3-propanediolato-O,O')-	0036870-02-7				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2870	Benzenamine, ar-nonyl-N-(nonylphenyl)-	0036878-20-3	X						B			
2871	Pigment Yellow 139	0036888-99-0		X			56298	A				
2872	2-Oxepanone, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol]	0036890-68-3			X				B			
2873	Pigment Red 266	0036968-27-1		X			12474		B			
2874	1,2-Propanediol, 1-benzoate	0037086-84-3	X						B			
2875	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, dimer, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine	0037189-83-6			X				B			
2876	Maleic anhydride, polymer with 2,4,4-trimethylpentene, sodium salt	0037199-81-8			X				B			
2877	Polyethyleneglycol isononylphenyl ether	0037205-87-1			X				B			
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5			X			A				
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2			X			A				
2880	Solvent Yellow 25	0037219-73-1		X					B			
2882	Solvent Blue 45	0037229-23-5		X					B			
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5			X			A				
2884	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0037251-67-5			X				B			
2885	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene	0037273-56-6			X				B			
2886	Acrylic acid, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0037275-47-1	X						B			
2887	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, phosphate	0037280-82-3			X				B			
2888	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2',2''-nitrioltris (ethanol) (3:1)	0037280-83-4			X				B			
2889	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(methylphenyl)- ω -hydroxy-	0037281-57-5			X				B			
2890	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -butoxy-, (Z)-	0037281-78-0			X				B			
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2			X			A		0.15	SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.	
2893	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]	0037302-70-8			X				B			
2894	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoocetyl ether	0037311-02-7			X				B			
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6			X			A				
2896	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α, α' -[1-(methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-	0037353-75-6			X				B			
2898	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0037475-84-6			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2899	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-2-nonyl-	0037478-68-5				X			B		
2900	2-Oxepanone, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0037625-56-2				X			B		
2901	Acrylic acid-bisphenol A-epichlorohydrin copolymer	0037625-93-7			X	X			B		ECM
2902	1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, compd. with 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine (1:1)	0037640-57-6				X			B		
2903	3-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 4-(4-methyl-3-pentenyl)-	0037677-14-8				X			B		
2904	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-	0037971-36-1				X		A		5	
2905	2-Propyn-1-ol, compd. with methyloxirane	0038172-91-7				X			B		
2906	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with 5-amino-1,3,3-trimethylcyclohexanemethanamine and (chloromethyl)oxirane	0038294-64-3				X			B		
2907	Methacrylic acid, [(1,1-dimethylethyl)amino]ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, methacrylic acid and 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl-2-methyl-2-propenoate	0038414-49-2				X			B		
2908	Acrylic acid, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0038531-18-9				X			B		
2909	Hexanoic acid, 2-ethyl-, compd. with 2,2',2''-nitrioltris[ethanol](1:1)	0038584-87-1				X			B		
2910	Potassium [1R-(1 α ,4 α β ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1,4a-dimethylphenanthren-1-carboxylate	0038592-41-5	X						B		
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3				X		A		18	
2912	1,3,5-Triazine-2,4-diamine *6-[2-(2-methyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0038668-46-1	X						B		
2913	2-Propanol, 1,1'-[(4-methylphenyl)imino]bis-	0038668-48-3				X			B		
2914	Zinc(2+), tetraammine-, (T-4)-, carbonate (1:1)	0038714-47-5				X			B		
2915	Pigment Red 209	0038720-66-0		X			73905		B		
2916	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0038783-61-8	X						B		
2917	Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-N-octadecyl-tetrasodium salt	0038916-42-6				X			B		
2918	Neodecanoic acid, zirconium salt	0039049-04-2				X			B		
2919	3-Pyridinecarbonitrile, 1-butyl-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxo-	0039108-47-9	X						B		
2920	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0039277-28-6				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2921	Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-, homopolymer	0039310-05-9	X					B			
2922	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0039318-45-1			X			B			
2924	Polypropyleneglycol 2-aminopropyl ether, ether with 1,1,1-trimethylolpropane	0039423-51-3	X					B			
2925	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0039443-66-8			X			B			
2926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0039444-87-6			X			B			
2927	Ethanol, 2-butoxy-, phosphate	0039454-62-1			X			B			
2928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-dodecyl-ω-hydroxy-,phosphate	0039464-66-9			X			B			
2929	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-9-octadecenyl-ω-hydroxy-, (Z)-, phosphate	0039464-69-2			X			B			
2930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phenyl-ω-hydroxy-phosphate	0039464-70-5			X			B			
2931	Phosphoric acid, octadecyl esters	0039471-52-8			X		A	0.05			
2932	DL-Aspartic acid, monosodium salt	0039557-43-2			X			B			
2933	Methacrylic acid, ester with ethoxytriethyleneglycol	0039670-09-2	X					B			
2934	Hexanedioic acid, polymer with 3-methyl-1,5-pentanediol	0039751-34-3	X					B			
2935	Bisphenol F diglycidyl ether	0039817-09-9	X					B			
2936	Butanedioic acid, sulfo-, C-(2-ethylhexyl) ester, monosodium salt	0039881-83-9			X			B			
2937	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-[(1,1-dimethylethyl)amino]ethylester, polymer with 2-methylpropyl 2-methyl-2-propenoate	0040008-96-6			X			B			
2938	Oleyl-1,3-propylenediamine dioleate	0040027-38-1			X			B			
2940	Tris(2-hydroxyethyl) isocyanurate triacrylate	0040220-08-4		X				B		ECM	
2941	Neodecanoyl chloride	0040292-82-8	X					B			
2942	1,1'-Biphenyl, 4,4'-bis[2-(2-methoxyphenyl)ethenyl]-	0040470-68-6			X			B			
2943	Butanedioic acid, hydroxy-, sodium salt, (+-)-	0040520-93-2			X			B			
2944	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and 1,3-isobenzofurandione	0040526-34-9			X			B			
2945	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and 2-propenenitrile	0040530-01-6			X			B			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1			X		A	6			
2947	Pigment Red 214	0040618-31-3		X		200660	A				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
2948	Pigment Orange 61	0040716-47-0		X			11265	A				
2949	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-(diethylamino)-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodium salt	0041098-56-0	X						B			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9				X		A		2.4		
2951	Poly(3-([2-(methacryloyloxy)ethyl](dimethyl)ammonio)propane-1-sulfonate)	0041488-70-4				X			B			
2952	Acrylic acid, polymer with ethene and methyl 2-propenoate	0041525-41-1				X			B			
2953	Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidyl)sebacate	0041556-26-7				X			B			
2954	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, phosphate	0041583-09-9				X			B			
2955	Poly(oxy-1,2-ethanediy), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]-	0041637-38-1	X			X			B			
2956	Isooctadecanoic acid, isooctadecyl ester	0041669-30-1				X			B			
2957	Acid Yellow 129, Na salt	0041741-86-0		X					B			Na salt
2958	1H-Indene *2,3-dihydro-1,3-dimethyl-1-(2-methyl-2-phenylpropyl)-3-phenyl-	0041906-71-2	X						B			
2959	Carbonochloridic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0042125-46-2	X						B			
2960	Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl2-propenoate, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid	0042398-14-1				X			B			
2961	Zinc 3,5-di(tert-butyl)salicylate	0042405-40-3				X			B			
2962	Phenol, 4,4'-methylenebis-, polymer with (chloromethyl)oxirane	0042423-25-6				X			B			
2963	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-amino-2-propanol(1:1)	0042504-46-1	X						B			
2964	Dicyclopentadienedimethanol diacrylate	0042594-17-2				X			B			ECM
2965	Copper (phthalimidomethyl)phthalocyanine	0042739-64-0				X			B			
2966	9,10-Anthracenedione, 1-[(4-dodecylphenyl)amino]-	0042887-26-3				X			B			
2967	Acrylic acid,(1-methyl-1,2-ethanediy)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediy)] ester	0042978-66-5	X			X			B			ECM
2968	Pigment Red 247	0043035-18-3		X			15915		B			
2969	Aziridine, homopolymer, acetate	0043134-20-9				X			B			
2970	Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0044992-01-0	X					A		0.05		
2971	1-Propanaminium, N,N,N-trimethyl-3-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-, chloride	0045021-77-0				X			B			
2972	Methacrylic acid-, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester	0045127-97-7				X			B			
2973	2-Octyldecanol	0045235-48-1				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
2974	Methacrylic acid, arachidyl ester	0045294-18-6	X					B			
2975	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, 2-ethylhexyl ester	0045298-00-8			X			B			
2976	1-Octadecanaminium, N-methyl-N-octadecyl-N-(3-sulfopropyl)-,hydroxide, inner salt	0045319-57-1			X			B			
2977	Methacrylic acid, 2-(3-oxazolidinyl)ethyl ester	0046235-93-2			X			B			
2978	Methacrylic acid, 4-tert-butylcyclohexyl ester	0046729-07-1	X					B			
2979	Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046830-22-2			X		A	0.05			
2980	Benzenemethanaminium *N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046917-07-1			X			B			
2981	Acrylic acid, eicosyl ester	0048076-38-6			X			B			
2982	Acrylic acid, 2-phenoxyethyl ester	0048145-04-6		X				B		ECM	
2983	Mixture of : Phenoxyethylacrylate; Methyl-2-benzoylbenzoate; 2-Benzyl-2-(dimethylamino)-4-morpholino butyrophene; Ethyl-4-Dimethylaminobenzoate	0048145-04-6				X		B			
2984	Propanoic acid, 3-mercapto-, 2-ethylhexyl ester	0050448-95-8			X			B			
2985	Polyethyleneglycol ether of trimethylolpropane	0050586-59-9			X			B			
2986	1H-Indazole, 3-chloro-6-nitro-	0050593-68-5			X			B			
2987	Reactive Yellow 2	0050662-99-2	X			18972		B			
2988	1,3,5-Triazine-2,4-diamine-6-[2-(2-undecyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]-	0050729-75-4			X			B			
2989	Benzaldehyde, 2-hydroxy-5-nonyl-, oxime	0050849-47-3			X			B			
2990	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-	0050858-51-0			X			B			
2991	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether	0050861-66-0			X			B			
2992	Direct Yellow 86	0050925-42-3	X			29325		B			
2993	Solvent Red 7	0050926-68-6	X					B			
2994	Butanedioic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester	0050940-49-3			X			B			
2995	Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester	0050976-02-8	X				A	0.05		QMA = 0.05 mg/6 dm ²	
2996	2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol polymer with propylene oxide	0050977-32-7			X			B			
2997	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -phosphono- ω -hydroxy-	0051024-29-4			X			B			
2998	Hexanoic acid, 2-ethyl-, trianhydride with boric acid (HBO ₃)	0051136-86-8			X			B			
2999	N,N'-Ethane-1,2-diylbis(decanamide)	0051139-08-3			X			B			
3000	Oxazolidine, 4,4-dimethyl-	0051200-87-4			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3001	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate	0051243-47-1				X			B			
3002	Pigment Yellow 42	0051274-00-1		X			77492	A				
3003	Methacrylamidopropyltrimethylammonium chloride	0051410-72-1	X						B			
3004	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-phosphate	0051609-41-7				X			B			
3005	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octadecanoate	0051668-30-5				X			B			
3006	Pentaerythritol ethoxylate tetraacrylate	0051728-26-8	X		X				B			ECM
3007	Octadecanamide, N,N-1,2-ethanediyl bis-12-hydroxygenated castor oil	0051796-19-1				X			B			
3008	Polyethyleneglycol nonylphenyl phosphate	0051811-79-1				X			B			
3009	Polyethyleneglycol monodecyl phosphate	0052019-36-0				X			B			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3				X		A		0.06		
3011	Solvent Violet 8	0052080-58-7		X			42535:1		B			
3012	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-	0052125-53-8			X				B			
3013	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monohexyl ether	0052232-09-4				X			B			
3014	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, methyl 2-propenyl ether	0052232-27-6	X			X			B			
3015	Pigment Red 242	0052238-92-3		X			20067	A				
3016	Acrylic acid, polymer with 2,5-furandione, sodium salt	0052255-49-9				X			B			
3017	Solvent Orange 62	0052256-37-8		X			12714		B			
3018	Butanedioic acid, (tetrapropenyl)-, monoester with 1,2-propanediol	0052305-09-6				X			B			
3019	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-	0052338-87-1				X			B			
3020	Solvent Red 196	0052372-36-8		X					B			
3021	2,3-Anthracenedicarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0052373-93-0				X			B			
3022	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2-oxepanone	0052404-33-8				X			B			
3023	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, titanium(4+) salt	0052406-71-0				X			B			
3024	Acrylic acid *1,4-butanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0052408-42-1	X						B			
3025	Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid	0052408-84-1	X		X			A		0.05		ECM
3026	Nonanedioic acid, dipotassium salt	0052457-54-2				X			B			
3027	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, sodium salt	0052500-92-2				X			B			
3028	Aziridine, polymer with methyloxirane and oxirane	0052501-07-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3029	Sorbitol tetraoleate	0052551-46-9			X			B			
3030	1-Propanesulfonic acid, 2-hydroxy-3-(2-propenyloxy)-, monosodium salt	0052556-42-0	X					B			
3031	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(1-oxododecyl)amino]propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0052562-28-4			X			B			
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4			X			B			
3033	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, phosphate	0052628-03-2	X					B			
3034	Sulfamic acid, compd. with morpholine (1:1)	0052636-67-6			X			B			
3036	1-Piperidineethanol, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0052722-86-8			X			B			
3037	Acetic acid, hydroxy-, 1,2-ethanediyl ester	0052767-61-0			X			B			
3038	Basic Yellow 131	0052821-24-6		X				B			
3039	Sebacic acid, bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl) ester	0052829-07-9			X			B			
3040	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl)benzene	0052831-04-6			X			B			
3041	Pigment Orange 62	0052846-56-7		X		11775		B			
3042	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with N,N,N',N',N'',N''-hexakis(methoxymethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-triamine	0052858-75-0			X			B			
3043	Phosphoric acid, isotridecyl ester	0052933-07-0			X			B			
3044	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[ar-(Phenylmethyl)[1,1'-biphenyl]-yl]- ω - hydroxy-	0053040-67-8			X			B			
3045	1-Hexanol, 3,4,5-trimethyl-	0053151-79-4			X			B			
3046	1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-propylheptyl) ester	0053306-54-0			X			B			
3047	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(sulfooxy)ethyl ester, ammonium salt	0053621-34-4	X					B			
3048	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2-propanediol (2:1)	0053637-25-5			X			B			
3049	Polyethyleneglycol ether of sorbitol	0053694-15-8			X			B			
3050	Solvent Red 109	0053802-03-2		X				B			
3051	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer diacrylate	0053814-24-7	X					B			
3052	Polypropyleneglycol trimethylolpropane ether triacrylate	0053879-54-2		X	X			B		ECM	
3053	Pentaerythritol propoxylate tetraacrylate	0053879-55-3		X				B		ECM	
3054	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer	0053880-05-0			X			B			
3055	Trimellitic acid, triisononyl ester	0053894-23-8			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3056	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-methylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0053964-94-6				X			B			
3057	2-Cyclohexene-1-octanoic acid, 5(or 6)-carboxy-4-hexyl-	0053980-88-4	X						B			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4				X			A			
3059	Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0054208-63-8	X						A	ND		DL = 0.01
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6	X						A	0.05		
3061	Octyl-D-glucopyranoside	0054549-23-4				X			B			
3062	1,2,4,5-Benzenetetracarboxylic acid, compd. with 4,5-dihydro-2-phenyl-1H-imidazole (1:1)	0054553-90-1				X			B			
3063	Perboric acid (HBO(O ₂)), calcium salt (2:1)	0054630-47-6	X			X			B			
3064	Pigment Red 255	0054660-00-3		X			561050		B			
3065	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono[1,1'-biphenyl]-4-yl ether	0054692-77-2				X			B			
3066	2-Ethoxy-1-methylethyl acetate	0054839-24-6			X				A		39	Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances)
3067	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate	0054847-34-6	X			X			A			
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6				X			A		9	
3069	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0055088-65-8				X			B			
3070	Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, di-2-propenoate	0055127-80-5				X			B			
3071	Sulphonic acid, diisotridecyl ester, sodium salt	0055184-72-0				X			B	0.05		
3072	Octadecanoic acid, 1-methylpropyl ester	0055195-02-3				X			B			
3073	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -((1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy)-, sodium salt (1:1)	0055348-40-8				X			B			
3074	3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate	0055406-53-6				X			A		9	
3075	Pigment Red 57:3	0055491-44-6		X			15850:3		B			
3076	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, bis(octadecylcarbamate)	0055585-10-9				X			B			
3077	Stibenzyl-2H-triazole	0055585-28-9				X			B			
3078	Poly(1,2-propanediol adipate)	0055799-38-7				X			B			
3079	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid	0055818-57-0	X		X				A		0.05	ECM

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3080	Ethylene oxide - formaldehyde - nonylphenol, copolymer	0055845-06-2			X			B			
3081	Tripropyleneglycol monobutyl ether	0055934-93-5		X				B			
3082	2-Propyne-1-sulfonic acid, sodium salt	0055947-46-1			X			B			
3083	Poly(ethylene propylene)glycol dibehenate	0055963-27-4			X			B			
3084	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone	0055965-84-9			X		A	0.15			
3085	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoacetate, 2-propenylether	0056090-69-8			X			B			
3086	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-	0056237-73-1			X			B			
3087	Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-, homopolymer	0056237-74-2			X			B			
3088	Acrylic acid, (1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl) ester	0056361-55-8	X					B			
3089	Pigment Red 213	0056396-10-2		X		12290		B			
3090	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate and octadecyl 2-methyl-2-propenoate	0056443-89-1			X			B			
3091	1-Butanol, 3-methoxy-3-methyl-	0056539-66-3			X			B			
3092	Bicyclo[2.2.1]heptanedimethanamine	0056602-77-8	X					B			
3093	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -phenoxy-	0056641-05-5			X			B			
3094	Carbonochloridic acid, tetradecyl ester	0056677-60-2	X					B			
3095	Poly(oxymethylene), α -(1H,3H,5H-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7H)-ylmethyl)- ω -hydroxy-	0056709-13-8			X			B			
3096	Ethanaminium, N,N,N-triethyl-, salt with 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-1-octanesulfonicacid (1:1)	0056773-42-3			X			B			
3097	Hexanoic acid, 2-ethyl-, cerium(3+) salt	0056797-01-4			X			B			
3098	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl] ester	0057043-35-3			X			B			
3099	1-Aziridinepropanoic acid *2-[[3-(1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester	0057116-45-7			X			B			
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether withD-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9			X			B			
3101	Solvent Brown 44	0057206-81-2		X				B			
3102	Sodium bis[1-[[2-hydroxy-3-nitro-5-tert-pentylphenyl]azo]-2-naphtholato(2-)] chromate(1-)	0057206-83-4		X				B			
3103	Zirconium carbonate hydroxide oxide, (Zr ₂ (CO ₃)(OH) ₂ O ₂)	0057219-64-4			X			B			
3104	Pigment Blue 29	0057455-37-5		X		77007	A				
3105	Dipropyleneglycol diacrylate	0057472-68-1		X	X			B		ECM	

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1				X			A			
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3				X			A		9	
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4				X			A		9	
3109	Phosphoric acid, 1,3-phenylene tetraphenyl ester	0057583-54-7				X				B		
3110	9-Octadecenoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester (Z,Z,Z)-	0057675-44-2				X				B		
3111	Methacrylic acid, polymer with ethene, ammonium salt	0057755-22-3				X				B		
3112	Benzoic acid, 4-[[[(methylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0057834-33-0				X				B		
3113	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, calcium salt	0057855-77-3				X				B		
3114	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 2-propenoate	0057903-73-8	X							B		
3115	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with methyl-2-propenoate and acrylic acid, sodium salt	0057917-06-3				X				B		
3116	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate, compound with 2-(dimethylamino)ethanol	0058085-90-8				X				B		
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6				X			A		5	
3118	Silanetriol, (3-aminopropyl)-	0058160-99-9				X				B		
3119	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, sodium salt	0058249-25-5	X							B		
3120	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2,3-dihydroxypropyl)- ω -hydroxy-, boron complex (2:1)	0058369-24-7				X				B		
3121	Adipic acid, benzyl 2-ethylhexyl ester	0058394-64-2				X				B		
3122	Octanoic acid, strontium salt (2:1)	0058429-86-0				X				B		
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9				X			A			
3124	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(4-octylphenoxy)-, sodium salt (1:1)	0058853-83-1				X				B		
3125	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compd. With α -phenyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0058920-39-1				X				B		
3126	Poly(4-vinylpyridine N-oxide)	0058984-27-3				X				B		
3127	2-Propanoic acid, 2-((ethyl(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0059071-10-2				X				B		
3128	Hexanoic acid, 2-ethyl-, octadecyl ester	0059130-70-0				X				B		
3129	[[2,2',2''-[29H,31H-Phthalocyaninetriyltris(methylene)]tris[1H-isoindole-1,3(2H)-dionato]](2-)-N29,N30,N31,N32]copper	0059160-79-1		X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3130	Sodium [1-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)] [1-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)]chromate(1-)	0059307-49-2		X					B			
3131	Pigment Red 187	0059487-23-9		X			12486		B			
3132	Methanol, (1h,3h,5h-oxazol[3,4-c]oxazol-7a(7h)-ylmethoxy)-	0059720-42-2				X			B			
3133	Bicyclo[3.1.1]heptane-3-carboxaldehyde, 2,6,6-trimethyl-	0060113-43-1	X						B			
3134	Acrylic acid, telomer with 2-mercaptoethanol	0060162-04-1				X			B			
3135	1H-1,2,4-Triazole,1-[[2-(2,4-dichlorophenyl)-4-propyl-1,3-dioxolan-2-yl]methyl]-	0060207-90-1				X			B			
3136	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-	0060223-95-2				X			B			
3137	Neodecanoic acid, vanadium salt	0060451-07-2				X			B			
3138	2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid, sodium salt	0060472-42-6				X			B			
3139	Methacrylic acid, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, ammonium salt	0060474-81-9				X			B			
3140	Dipentaerythritol pentaacrylate	0060506-81-2			X				B			ECM
3141	Iodonium, bis(4-methylphenyl)-, hexafluorophosphate(1-)	0060565-88-0				X	X		B			
3142	Silica, vitreous (coatings)	0060676-86-0				X			B			
3143	Polyethyleneglycol 2,6,8-trimethyl-4-nonyl ether	0060828-78-6				X			B			
3144	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(phenylmethyl)- ω -[[1,1,3,3-tetramethylbutyl]phenoxy]-	0060864-33-7				X			B			
3145	Solvent Yellow 83:1	0061116-27-6		X					B			
3146	Solvent Brown 43	0061116-28-7		X					B			
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6				X		A		6		
3148	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-	0061260-55-7				X			B			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2				X		A		2.4		
3150	Bis(4-tert-butylphenyl) iodonium hexafluorophosphate	0061358-25-6					X		B			
3151	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dimethyl ether	0061419-46-3				X			B			
3152	5H-Tetrazole-5-thione, 1-[2-(dimethylamino)ethyl]-1,2-dihydro-	0061607-68-9	X						B			
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy-	0061702-78-1				X			B			
3154	Solvent Blue 64	0061703-12-6		X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3155	Solvent Blue 44	0061725-69-7		X				B			
3156	Solvent Brown 28	0061725-72-2		X				B			
3157	Solvent Brown 37	0061725-74-4		X				B			
3158	Solvent Brown 42	0061725-75-5		X				B			
3159	Solvent Orange 11	0061725-76-6		X				B			
3160	Solvent Red 35	0061725-78-8		X		16260		B			
3161	Solvent Red 89	0061725-81-3		X				B			
3162	Solvent Violet 2	0061725-86-8		X		16055		B			
3163	Solvent Violet 24	0061725-87-9		X				B			
3164	Solvent Yellow 48	0061725-88-0		X				B			
3165	Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether	0061725-89-1			X		A		0.05		
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9			X		A				
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2			X			B			
3168	Phenol, styrenated	0061788-44-1			X			B			
3169	Amines, hydrogenated tallow alkyl	0061788-45-2			X			B			
3170	Coco alkyl amines	0061788-46-3	X					B			
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4	X				A				
3172	Amines, dicoco alkylmethyl	0061788-62-3			X			B			
3173	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides	0061788-78-1			X			B			
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0			X		A				
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X		X		A		18		
3177	Amines, (hydrogenated tallow alkyl)dimethyl	0061788-95-2			X			B			
3178	Tall oil fatty acids, epoxidised, 2-ethylhexyl esters	0061789-01-3	X					B			
3179	(Coco alkyl)trimethylammonium chloride	0061789-18-2			X			B			
3180	Coconut oil fatty acid amide	0061789-19-3			X			B			
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0			X			B			
3182	1-Propanaminium, 3-amino-N-(carboxymethyl)-N,N-dimethyl-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0061789-40-0			X			B			
3183	Naphthenic acids, cobalt salts	0061789-51-3			X		A		0.05		
3184	Dimethyl(cocoalkyl)benzylammonium chloride	0061789-71-7			X			B			
3185	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl) methyl, chlorides	0061789-73-9			X			B			
3186	Amines, dicoco alkyl	0061789-76-2			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3187	Quaternary ammonium compounds, dicoco alkyldimethyl, chlorides	0061789-77-3	X						B			
3188	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl)	0061789-79-5			X				B			
3189	Bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium chloride	0061789-80-8			X				B			
3190	Tallow	0061789-97-7			X			A				
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X		X			A				
3192	Amines, soya alkyl	0061790-18-9			X				B			
3193	Naphthenic acids, rare earth salts	0061790-20-3			X				B			
3194	Amides, tallow, hydrogenated (>95 %)	0061790-31-6			X				B			
3195	Tallow alkyl amines	0061790-33-8			X				B			
3196	Fatty acids, tallow, hydrogenated	0061790-38-3			X			A				
3197	Castor oil fatty acids, hydrogenated	0061790-39-4	X					A				
3198	Rosin alkyl amines	0061790-47-4	X						B			
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2			X			A				
3200	Fatty acids, tall oil, compds. with N-tallowalkyltrimethylenediamines	0061790-55-4			X				B			
3201	Amines, coco alkyl, acetates	0061790-57-6			X				B			
3202	Amines, hydrogenated tallow alkyl, acetates	0061790-59-8			X				B			
3203	Resin acids and rosin acids, compds. with triethanolamine	0061790-65-6	X		X				B			
3204	Fatty acids, tall oil, compds. with diethanolamine	0061790-66-7			X				B			
3205	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine	0061790-69-0			X				B			
3206	Lanolin, ethoxylated	0061790-81-6			X				B			
3207	Polyethyleneglycol ethers of N-(tallow alkyl) trimethylenediamines	0061790-85-0			X				B			
3208	Fatty acids, tall oil, hexaesters with sorbitol, ethoxylated	0061790-90-7			X				B			
3209	Fatty acids, tall oil, ethoxylated	0061791-00-2	X		X				B			
3210	Fatty acids, tall oil, diesters with polyethyleneglycol	0061791-01-3			X				B			
3211	Fatty acids, coco, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-04-6			X				B			
3212	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, ethoxylated, chlorides	0061791-10-4			X				B			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6			X			A		42		
3214	Alcohols, coco, ethoxylated	0061791-13-7			X				B			
3215	Amines, coco alkyl, ethoxylated	0061791-14-8			X				B			
3216	Amines, coco alkyl, ethoxylated, acetates (salts)	0061791-15-9			X				B			
3217	Amines, soya alkyl, ethoxylated	0061791-24-0			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3218	Amines, tallow alkyl, ethoxylated, carboxylated	0061791-25-1			X			B			
3219	Amines, tallow alkyl, ethoxylated	0061791-26-2			X			B			
3220	Fatty acids, coco, ethoxylated	0061791-29-5			X			B			
3221	Fatty acids, tall oil, sesquiesters with polyethyleneglycol	0061791-30-8			X			B			
3223	N-Methyl-N-(2-sulphoethyl)cocoacylamines, sodium salt	0061791-42-2			X			B			
3225	Fatty acids, tall oil, monoesters with sorbitan	0061791-48-8			X			B			
3226	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, oleates	0061791-53-5			X			B			
3227	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, acetates	0061791-54-6			X			B			
3228	N-(Tallow alkyl)trimethylenediamine	0061791-55-7	X					B			
3229	Amines, N-tallow alkyl dipropylenetri-	0061791-57-9			X			B			
3230	N-Cocoalkyltrimethylenediamines	0061791-63-7			X			B			
3231	Dodecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-, N-oxide	0061792-31-2	X					B			
3232	Solvent Orange 25	0061813-62-5	X					B			
3233	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octyl ether	0061827-84-7			X			B			
3234	Pigment Red 188	0061847-48-1	X			12467		B			
3235	Solvent Black 29	0061901-87-9	X					B			
3236	Solvent Brown 35	0061901-89-1	X					B			
3237	Solvent Orange 41	0061901-91-5	X					B			
3238	Solvent Red 91	0061901-92-6	X					B			
3239	Solvent Red 92	0061901-93-7	X					B			
3240	Solvent Yellow 62	0061901-95-9	X					B			
3241	Solvent Black 35	0061931-53-1	X			12195		B			
3242	Solvent Yellow 88	0061931-55-3	X					B			
3243	Solvent Yellow 32	0061931-84-8	X			48045		B			
3244	Pigment Red 210	0061932-63-6	X			12477		B			
3245	Reactive Red 120	0061951-82-4	X			25810		B			
3246	Pigment Red 185	0061951-98-2	X			12516		B			
3247	Direct Yellow 132	0061968-26-1	X					B			
3248	Solvent Orange 59	0061969-46-8	X					B			
3249	Solvent Red 127	0061969-48-0	X					B			
3250	Solvent Yellow 89	0061969-51-5	X					B			
3251	Octadecanamide, N,N-dibutyl-10-(sulfoxy)-, sodium salt	0062093-93-0			X			B			
3252	Isooctadecanoic acid, 2,2-bis[[[1-oxoisooctadecyl]oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0062125-22-8			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3253	1, 3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-2-sodium sulphate	0062174-79-2			X			B				
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0			X			A				
3255	2-Anthracenecarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo-	0062570-50-7	X					B				
3256	4,6-Dimethyl-2,4,6-triphenyl-1-heptene	0062604-62-0	X					B				
3257	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butanedioate	0062683-37-8			X			B				
3258	2-Propanol, 1,1'-(tridecylimino)bis-	0062889-66-1			X			B				
3259	Pigment Red 81:5	0063022-06-0		X		45160:4		B				
3260	Ethanaminium, N-[9-(2-carboxyphenyl)-6-(diethylamino)-3H-xanthen-3-ylidene]-N-ethyl-, molybdate phosphate	0063022-09-3			X			B				
3261	Morpholine, phosphate	0063079-67-4			X			B				
3262	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me Ph	0063148-52-7			X			B				
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1			X			B				
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2			X			B				
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3			X			B				
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9	X		X			A			Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)	
3268	Polyesters of polyhydric alcohols	0063148-69-6			X			B				
3269	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide	0063149-91-7			X			B				
3270	Oxiraneoctanoic acid, 3-octyl-, isooctyl ester	0063181-89-5			X			B				
3271	Acrylic acid, 2-[[[butylamino)carbonyl]oxy]ethyl ester	0063225-53-6		X				B			ECM	
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6		X				B				
3273	Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline	0063231-60-7			X			A				
3274	2-Pyrrolidinone, 1-ethenylhexadecyl-, homopolymer	0063231-81-2			X			B				
3275	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monopentadecyl ether	0063303-01-5			X			B				
3277	Alcohols, C12-15	0063393-82-8			X			B				
3278	Coumarone-indene resins	0063393-89-5			X			B				
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4			X			A	18			
3280	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-(2-propen-1-yloxy)-	0063415-74-7	X		X			B				
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2			X			A	30			
3282	Paraffins, chlorinated	0063449-39-8			X			B				
3283	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C8-18-alkyldimethyl, chlorides	0063449-41-2			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3284	2-Propanol, 1,1'-[[3-(dimethylamino)propyl]imino]bis-	0063469-23-8	X						B			
3285	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:2)	0063568-32-1			X				B			
3286	Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 1,1'-iminobis[2-propanol] (1:2)	0063568-35-4			X				B			
3287	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, pentadecyl ether	0063658-45-7			X				B			
3288	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-propenyl ether	0063661-33-6	X						B			
3289	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4-(phenylazo)-1,3-benzenediamine (1:1)	0063681-54-9			X				B			
3290	Benzenepropanoic acid, β,β' -dithiobis-	0063684-32-2	X						B			
3291	Lactic acid, isopropyl ester	0063697-00-7			X			A				
3292	Formaldehyde, polymer with α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0063727-43-5			X				B			
3293	Aluminium barium magnesium oxide	0063774-55-0			X				B			
3294	Sepiolite (Mg ₂ H ₂ (SiO ₃) ₃ .xH ₂ O)	0063800-37-3			X				B			
3295	Propanedioic acid *[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl] methyl]butyl-,bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidiny) ester	0063843-89-0			X				B			
3296	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-naphthalenyl ether	0063950-87-8			X				B			
3297	1,2,3,4-Butanetetracarboxylic acid, tetrakis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny) ester	0064022-61-3			X				B			
3298	Lithium magnesium sodium fluoride silicate	0064060-48-6			X				B			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X		X			A				
3301	Reactive Red 43	0064181-81-3		X					B			
3302	Acrylic acid, 3-methyl-1,5-pentanediy) ester	0064194-22-5		X					B			ECM
3303	Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, oxybis(2,1-ethanediyoxy-2,1-ethanediyl) ester	0064253-30-1			X				B			
3304	1-Aziridinepropanoic acid, 2-methyl-,2-ethyl-2-[[3-(2-methyl-1-aziridiny)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0064265-57-2			X				B			
3305	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosan-21-one, 2,2,4,4-tetramethyl-	0064338-16-5			X				B			
3306	3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl-	0064359-81-5			X			A		5		
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9			X			A				
3308	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-ethylhexyl) ether	0064366-70-7			X				B			
3309	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -[[1-oxo-2-propenyl]oxy]-	0064401-02-1	X	X	X				B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3310	Acrylic acid, methylenebis[4,1-phenyleneoxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0064448-68-6	X						B			
3311	Acid Blue 317	0064611-73-0		X					B			
3312	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(methyl-9-octadecenyliminio)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-, (Z)-, methyl sulfate (salt)]	0064611-81-0				X			B			
3313	1H-Benzotriazole, 4(or 5)-methyl-, sodium salt	0064665-57-2	X						B			
3315	Petroleum distillate straight-run middle	0064741-44-2			X				B			
3327	Extracts, residual oil solvent (petroleum)	0064742-10-5				X			B			
3331	Petroleum hydrocarbon resins	0064742-16-1				X			B			
3332	Hydrocarbon waxes, petroleum, acid-treated	0064742-26-3				X			B			
3333	Hydrocarbon waxes, clay-treated microcryst. (petroleum)	0064742-42-3				X			B			
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8			X				B			
3344	Hydrocarbon waxes, hydrotreated microcryst. (petroleum)	0064742-60-5				X			B			
3352	Gas oils, hydrodesulfurised heavy vacuum (petroleum)	0064742-86-5				X			B			
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7			X				B			
3355	Asphalt, oxidised (petroleum)	0064742-93-4				X			B			
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5			X				B			
3358	Solvent naphtha (petroleum), heavy aliphatic	0064742-96-7				X			B			
3359	Hydrocarbon waxes, oxidised (petroleum)	0064743-00-6				X			B			
3360	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with polyethylenepolyamine-tall oil fatty acid reaction products	0064754-99-0	X						B			
3361	Paraffins, normal C>10 (petroleum)	0064771-71-7				X			B			
3362	Paraffins normal C5-C20	0064771-72-8			X				B			
3363	Sodium 2-pyridin-4-ylethanesulfonate	0064794-52-1				X			B			
3364	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -(2-aminomethylethoxy)-	0064852-22-8				X			B			
3365	Tall oil, ethoxylated	0065071-95-6				X		A				
3366	1,3-Benzenediol, 2,4-bis[(4-dodecylphenyl)azo]-	0065087-00-5				X			B			
3367	Solvent Red 229	0065138-66-1		X					B			
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2				X		A		6		
3369	Methylium, tris[4-(dimethylamino)phenyl]-, salt with 3-[[4-(phenylamino)phenyl]azo]benzenesulfonic acid (1:1)	0065294-17-9				X			B			
3370	2-Butenedioic acid (Z)-, ammonium salt, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene	0065379-31-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3371	Decanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol octanoate	0065381-09-1				X			B			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0				X		A		30		
3373	1-Hexanol, 4,4,5-trimethyl-	0065502-61-6				X			B			
3374	Poly(difluoromethylene), α -(2-((2-carboxyethyl)thio)ethyl) ω -fluoro- lithium salt	0065530-69-0				X			B			
3375	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with α -fluoro- ω -(2-hydroxyethyl)poly(difluoromethylene)(1:1)	0065545-80-4				X			B			
3376	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, bis(2-aminopropyl) ether	0065605-36-9	X						B			
3377	Benzoic acid, 4-[[[(ethylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester	0065816-20-8				X			B			
3378	1,2-Propanedione, 1-phenyl-, 2-[O-(ethoxycarbonyl)oxime]	0065894-76-0				X	X		B			
3379	1,2-Benzenedicarboxylic acid, 3(or 4)-sulfo-, 1-[1-methyl-2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl-2-propenoate, methyl-2-methyl-2-propenoate and methacrylic acid	0065899-91-4				X			B			
3380	Acrylic acid, 2-[(3a,4,5,6,7,7a-hexahydro-4,7-methano-1H-inden-6-yl)oxy]ethyl ester	0065983-31-5		X	X				B			ECM
3381	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-(trimethoxysilyl)propoxy]-	0065994-07-2				X			B			
3382	Pulp, cellulose	0065996-61-4	X						B			
3383	Starch, oxidised	0065996-62-5				X		A				
3384	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction	0065996-96-5	X			X			B			
3385	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction	0065996-97-6	X			X			B			
3386	Terpenes and terpenoids, limonene fraction	0065996-98-7	X	X	X				B			
3387	Turpentine, oil, limonene fraction, Terpenes and terpenoids	0065996-99-8	X			X			B			
3388	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, terpinolene fraction	0065997-00-4				X			B			
3389	Rosin, fumarated	0065997-04-8	X			X			B			
3390	Rosin, oligomers-	0065997-05-9	X			X			B			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X			X		A				
3392	Rosin, polymer with formaldehyde	0065997-07-1				X			B			
3393	Rosin, fumarated, polymer with pentaerythritol	0065997-11-7				X			B			
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9				X		A				
3395	Glass	0065997-17-3				X		A				
3396	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -(methylphenoxy)-, dipotassium salt	0066057-30-5				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3397	Cyclohexanol, 4-(5,5,6-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl)-	0066068-84-6				X			B		
3398	Linseed oil, polymer with pentaerythritol and phthalic anhydride.	0066070-64-2				X			B		
3399	Soybean oil, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0066071-86-1				X			B		
3400	3,3'-Methylenebis(5-methyloxazolidine)	0066204-44-2				X			B		
3401	Benzenesulfonic acid, methyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine(1:1)	0066375-36-8				X			B		
3402	China clay, calcinated	0066402-68-4				X			B		
3403	Alcohols, C12-13, ethoxylated	0066455-14-9	X			X			B		
3404	Alcohols, C10-14, ethoxylated	0066455-15-0				X			B		
3405	Alcohols, C9-11	0066455-17-2	X						B		
3406	Alkyl(C12-C14)dimethylβines	0066455-29-6				X			B		
3407	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, dodecanoate	0066456-53-9				X			B		
3408	Acrylic acid, (5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl)methyl ester	0066492-51-1			X				B		ECM
3409	Silane, chlorododecyldimethyl-	0066604-31-7	X						B		
3410	1-Hexanol, 3,4,4-trimethyl-	0066793-73-5				X			B		
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4				X		A			
3412	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane]	0066848-65-5				X			B		
3413	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1-methylethyl ester	0067024-46-8				X			B		
3414	Pigment Black 31	0067075-37-0		X			71132		B		
3415	Poly(ethylene propylene)glycol dioleate	0067167-17-3				X			B		
3416	Alcohols, C10-12 ethoxylated	0067254-71-1	X						B		
3417	Rubber, synthetic, acrylic	0067254-76-6				X			B		
3418	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, 2-butoxyethyl ester	0067362-76-9				X	X		B		
3419	Phenol, octyl-	0067554-50-1	X						B		
3420	Glycine, N-ethyl-N-[(nonafluorobutyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-51-4				X			B		
3421	Glycine, N-ethyl-N-[(decafluoropentyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-52-5				X			B		
3422	Glycine, N-ethyl-N-[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-53-6				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3423	Acrylic acid, 2-[methyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester	0067584-55-8				X			B			
3424	Glycine, N-ethyl-N-[(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl]-, potassium salt	0067584-62-7				X			B			
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4				X		A			25	
3426	Bis(trimethylsiloxy)methyl(propylhydroxide, ethoxylated)silane	0067674-67-3				X			B			
3427	Rosin, polymer with formaldehyde and phenol	0067700-45-2				X			B			
3428	Linseed oil, polymer with isophthalic acid and trimethylol propane	0067700-81-6				X			B			
3429	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol and phthalic anhydride	0067700-92-9				X			B			
3430	Alcohols, C8-18 and C18-unsatd.	0067700-96-3	X						B			
3431	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with triethanolamine	0067701-18-2				X			B			
3432	Linseed oil, polymd.	0067746-08-1	X						B			
3433	Alcohols, C12-18	0067762-25-8			X				B			
3434	Alcohols, C16-18	0067762-27-0	X						B			
3435	Alcohols, C14-18	0067762-30-5	X						B			
3436	Coconut oil, ethoxylated	0067762-35-0				X			B			
3437	Alcohols, C10-16	0067762-41-8	X						B			
3438	Fatty acids, tall oil, butyl esters, sulfured	0067762-56-5			X				B			
3439	2,5-Pyrrolidinedione, 1-[2-[[2-[[2-[(2-aminoethyl)amino]ethyl]amino]ethyl]amino]ethyl]-, monopolisobutenyl derivs.	0067762-72-5				X			B			
3440	2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutylene derivs.	0067762-77-0				X			B			
3441	2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutenyl derivs., reaction products with triethanolamine	0067762-80-5				X			B			
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7				X			B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8				X			B			
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2				X			B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5				X			B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7				X			B			
3447	Fatty acids, tall oil, reaction products with triethanolamine	0067784-78-5				X			B			
3448	Fatty acids, soya, esters with propylene glycol	0067784-79-6				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3449	Fatty acids, tall oil, esters with polyethylene-polypropyleneglycol monododecyl ether	0067784-84-3				X			B			
3450	Fatty acids, tall oil, ethoxylated propoxylated	0067784-86-5				X			B			
3451	Benzenesulfonic acid *2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[[4-[bis(2-hydroxypropyl)amino]-6-[(4-sulfophenyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]-, tetrasodium salt	0067786-25-8				X			B			
3452	Pigment Orange 46	0067801-01-8		X			15602		B			Ba and Na salts
3453	Hexanoic acid, 2-ethyl-, lanthanum(3+) salt	0067816-09-5				X			B			
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6				X			A			
3455	Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON]-, diammonium(OC-6-21)-	0067859-51-2				X			B			
3456	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth(3+) salt	0067874-71-9				X			B			
3457	1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-, (Z)-2-butenedioate (1:1)(salt)	0067874-85-5				X			B			
3458	Dihydroabietic acid, methyl ester	0067893-02-1				X			B			
3459	Poly(oxy-1,2-ethanediy), α -[2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy-	0067906-07-4				X			B			
3460	2-Naphthalenesulfonic acid *8-[[4-[[4-(acetylamino)phenyl]azo]-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-5-[(2-hydroxy-6-sulfo-1-naphthalenyl)azo]-, trisodium salt	0067906-48-3	X						B			
3461	Acrylic acid, 1,6-hexanediyl ester, polymer with 2-aminoethanol	0067906-98-3				X	X		B			
3462	1-Octadecanaminium, N-ethyl-N,N-dioctadecyl-, ethyl sulfate	0067907-06-6				X			B			
3463	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether	0067922-59-2				X			B			
3464	Siloxanes and silicones, dimethyl,[[[(3-aminopropyl)silyldiyl]tris(oxy)]tris-	0067923-10-8				X			B			
3465	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid	0067923-67-5				X			B			
3466	Ethanesulfonic acid, 2-[2-[2-(octylphenoxy)ethoxy]ethoxy]-, sodium salt	0067923-87-9				X			B			
3467	Phenol, 4-(1,1-dimethylethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0067924-34-9				X			B			
3468	Methanaminium, N-[4-[bis[4-(dimethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-methyl-, tetracosam- μ -oxododecaoxo[μ 12-[phosphato(3-)-O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O]]dodecamolybdate(3-)(3:1)	0067953-39-3		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3469	Direct Yellow 118	0067969-87-3		X			29042		B			
3470	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether, potassium salt	0067989-15-5				X			B			
3471	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether	0067989-16-6				X			B			
3472	Pigment Violet 3:4	0067989-22-4		X			42535:6		B			
3474	9-Octadecenoic acid (Z)-, ester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0067989-24-6	X						B			
3475	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and propionic acid	0067989-30-4	X						B			
3476	Alcohols, C11-15-secondary	0067989-40-6				X			B			
3477	Pigment Red 269	0067990-05-0		X			12466		B			
3478	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, methylated	0068002-20-0				X			B			
3479	1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, isobutylated	0068002-21-1				X			B			
3480	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], reaction products with diethylamine	0068002-33-5				X	X		B			
3481	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester, reaction products with diethylamine	0068002-34-6				X	X		B			
3482	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane, reaction products with 2-methyl-1H-imidazole	0068002-42-6				X			B			
3483	Quaternary ammonium compounds, coco alkyltrimethyl, Me sulfates	0068002-60-8				X			B			
3484	Fatty acids, tall oil, esters with neopentylglycol	0068002-76-6				X			B			
3485	Fatty acids, C14-18 and C16-18 unsatd., triesters with trimethylolpropane	0068002-79-9				X			B			
3486	Alcohols, C16-18 and C18 unsaturated	0068002-94-8	X						B			
3487	Alcohols, C16-18, ethoxylated propoxylated	0068002-96-0				X			B			
3488	Polyethyleneglycol ethers of C10-C16 alcohols	0068002-97-1				X			B			
3489	Fatty acids, tall oil, polymers with glycerol, phthalic anhydride and rosin	0068015-39-4	X						B			
3490	Manganate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium	0068015-77-0				X			B			
3491	1-Decene, homopolymer, hydrogenated	0068037-01-4				X		A				E907

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3492	Benzene, diethenyl-, polymer with ethenylbenzene, sulfonated	0068037-26-3				X			B		
3493	Copper phthalocyanine, sulphonated	0068037-36-5				X			B		
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X			X			B		
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9				X			B		
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1				X			B		
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4				X			B		
3498	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, methyl octadecyl	0068037-78-5				X			B		
3499	Silsesquioxanes, Ph Pr	0068037-90-1				X			B		
3500	Amines, C16-22-alkyl	0068037-92-3				X			B		
3501	Castor oil, dehydrated, polymd.	0068038-02-8	X			X			B		
3502	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride and rosin	0068038-31-3				X			B		
3503	Rosin, maleated, polymer with glycerol	0068038-41-5				X			B		
3504	1,3-Pentandiol, 2,2,4-trimethyl-, dibenzoate	0068052-23-3				X			B		
3505	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with(chloromethyl)oxirane, dodecanoate 2-propenoate	0068071-07-8				X			B		
3506	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mono-C12-15-alkyl ethers, phosphate .mono-C12-15-alkyl ethers, phosphates	0068071-35-2				X			B		
3507	Acrylic acid, ester with C12-16-alkyl glycidyl ether	0068071-40-9	X						B		
3508	Polyethyleneglycol hydrogenated tallow amine ethylsulphate	0068071-98-7				X			B		
3509	Soybean oil, polymer with TDI and trimethylolpropane	0068072-28-6				X			B		
3510	Oxiranemethanol, polymer with nonylphenol	0068072-38-8				X			B		
3511	Benzenesulfonic acid, mono-C10-16-alkyl derivs., sodium salts	0068081-81-2				X			B		
3512	Alkyl(C10-C16)-2,3-epoxypropyl ethers	0068081-84-5	X						B		
3513	Sulfuric acid, mono-C10-16-alkyl esters, ammonium salts	0068081-96-9	X						B		
3514	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with tall oil fatty acids and triethylenetetramine .	0068082-29-1	X						B		
3515	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0068082-96-2				X			B		
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3517	Pigment Blue 1, phosphomolybdate	0068083-42-1		X				B			
3518	Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compd. with α -butyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate	0068084-34-4				X		B			
3519	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0068084-53-7				X		B			
3520	Tall oil, compd. with triethanolamine	0068092-29-5				X		B			
3521	Propanol, [(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxy)]bis-, polymer with 1,1'-methylenebis[isocyanatobenzene] and oxy-bis[propanol]	0068092-58-0	X					B			
3522	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α, α' -[(cyclohexylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-	0068110-39-4				X		B			
3523	Soybean oil, polymd.	0068122-64-5	X					B			
3524	Adipic acid-pentaerythritol oleate, copolymer	0068130-33-6				X		B			
3525	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C10) ether phosphate	0068130-47-2				X		B			
3526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with benzylated biphenylol . α -[1,1'-biphenyl]yl- ω -hydroxy-, benzylated	0068130-72-3				X		B			
3527	Aziridine, homopolymer, ethoxylated	0068130-99-4				X		B			
3528	Hydrocarbon oils, proces	0068131-05-5				X		B			
3529	Syrups, hydrolyzed starch, dehydrated	0068131-37-3	X					B			
3530	Alcohols, C12-15, ethoxylated	0068131-39-5				X		B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8	X			X		B			
3532	Polyethylenepolyamines	0068131-73-7				X		B			
3533	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymd.	0068131-77-1				X		B			
3534	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with acid-treated coal solvent naphtha and phenol .	0068131-80-6				X		B			
3535	Distillates (petroleum), steam-cracked, polymers with ethylene-manuf.-by-product dicyclopentadiene-conc. alkenes	0068131-87-3				X		B			
3536	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, debenzenised, polymers	0068131-99-7	X					B			
3537	1,2-Ethanediamine, N-(2-aminoethyl)-, 4-methylbenzenesulfonate	0068133-57-3				X		B			
3538	Pigment Yellow 154	0068134-22-5		X			11781	B			
3539	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, pentaerythritol and tall oil	0068139-23-1				X		B			
3540	1-Propanaminium, N-(3-aminopropyl)-2-hydroxy-N,N-dimethyl-3-sulfo-, N-coco acyl derivs., hydroxides, inner salts	0068139-30-0				X		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3541	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and tall oil fatty acids	0068139-80-0	X						B		
3542	Fatty acids, tall oil, maleated	0068139-89-9			X				B		
3543	Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol	0068139-91-3			X			A			
3544	Coconut oil fatty acid monoethanolamide	0068140-00-1			X				B		
3545	Coconut oil fatty acid N-[3-(dimethylamino)propionamide]	0068140-01-2			X				B		
3546	Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde, glycerol and pentaerythritol	0068140-03-4	X						B		
3547	Ethanol, 2,2',2"-nitrioltris-, tris(dihydrogen phosphate) ester	0068140-45-4			X				B		
3548	Rosin, fumarated, polymer with ethylene glycol and pentaerythritol	0068152-57-8			X				B		
3549	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, nonylphenol and pentaerythritol	0068152-62-5	X						B		
3550	Rosin, polymer with bisphenol A, formaldehyde and glycerol	0068152-70-5			X				B		
3551	Resin acids and rosin acids, strontium salts	0068152-78-3	X						B		
3552	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised	0068153-22-0			X				B		
3553	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, chlorides, compds. with bentonite	0068153-30-0			X				B		
3554	Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides, compds. with bentonite .alkyl)trimethyl, salts with bentonite	0068153-34-4			X				B		
3555	Resin acids and rosin acids, esters with diethylene glycol	0068153-38-8	X		X				B		
3556	Glycerides, C14-18 mono- and di-, ethoxylated	0068153-76-4			X				B		
3557	Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, dioleates	0068153-99-1			X				B		
3558	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., ethoxylated propoxylated.	0068154-27-8			X				B		
3559	Fatty acids, C14-18, ethoxylated propoxylated	0068154-31-4			X				B		
3560	Fatty acids, coco, monoesters with sorbitan	0068154-36-9	X						B		
3561	Alcohols, C14-18, ethoxylated	0068154-96-1	X						B		
3562	Alcohols, C10-12, ethoxylated propoxylated	0068154-97-2			X				B		
3563	Alcohols, C8-10, ethers with polyethylene-polypropylene glycolmonobenzyl ether	0068154-99-4			X				B		
3564	Alcohols, C14-18 and C16-18-unsatd.	0068155-00-0	X						B		
3565	Alcohols, C16 and C18-unsatd., ethoxylated	0068155-01-1	X						B		
3566	Amides, C12-18, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-06-6			X				B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3567	Amides, tall oil fatty, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-20-4				X			B			
3568	Amides, vegetable-oil, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068155-26-0				X			B			
3569	Cuprate(2-), [29H,31H-phthalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]-,dihydrogen, compd. with 2-ethyl-N-(2-ethylhexyl)-1-hexanamine (1:2)	0068155-92-0				X			B			
3570	Dimethylacidpyrophosphate	0068155-93-1				X			B			
3571	Sulfonium, diphenyl[(phenylthio)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) (1:1)	0068156-13-8					X		B			
3572	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,2-ethanediylbis[nitrilobis(methyl-2,1-ethanediyl)]]tetrakis[ω -hydroxy-, potassium salt	0068170-34-3				X			B			
3573	Resin acids and rosin acids, methyl esters	0068186-14-1				X			B			
3574	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester	0068186-31-2				X		A		0.05		
3575	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, ester with 1,2-propanediolphosphate	0068186-81-2	X						B			
3576	Pigment Green 50	0068186-85-6		X			77377		B			
3577	Manganese, 2-ethylhexanoate tall oil fatty acids complexes	0068187-38-2				X			B			
3578	Castor oil, sulfated, sodium salt	0068187-76-8	X						B			
3579	Castor oil, sulphated, ammonium salt	0068187-77-9				X			B			
3580	Castor oil, oxidised	0068187-84-8	X						B			
3581	Fatty acids, tall oil, esters with ethylene glycol	0068187-85-9				X			B			
3582	Alcohols, C32-36-branched	0068187-86-0	X						B			
3583	Paraffin oils, chlorosulphonated, saponified	0068188-18-1				X			B			
3584	Castor oil, butyl esters	0068201-33-2				X			B			
3585	Octadecanoic acid, branched and linear	0068201-37-6	X			X			B			
3586	Glycerides, coco mono- and di-, ethoxylated	0068201-46-7				X			B			
3587	Betaines, coco alkyltrimethyl(3-sulfopropyl)	0068201-55-8				X			B			
3588	Resin acids and rosin acids, fumarated, sodium salts	0068201-59-2				X			B			
3589	Resin acids and rosin acids, maleated, sodium salts	0068201-60-5	X			X			B			
3590	Alcohols, C12-18, ethoxylated	0068213-23-0	X			X			B			
3591	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, iron salt	0068213-78-5				X			B			
3592	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol	0068227-33-8	X			X		A			35	
3593	Pigment Red 147	0068227-78-1		X			12433		B			
3594	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dodecyl ether	0068238-81-3				X			B			
3595	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, hexyl ether	0068238-82-4				X			B			
3596	Pigment Red 220	0068259-05-2		X			20055	A				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3597	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0068298-05-5	X					B			
3598	2-Propanoic acid, 2-C5((ethyl(undecafluoropentyl)sulfonyl)amino)ethyl ester	0068298-06-6			X			B			
3599	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin	0068307-89-1			X			B			
3600	Phosphoric acid, mono- and di-C6-10-alkyl esters	0068307-94-8	X					B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3			X			B			
3602	Montan wax, acids, octadecyl esters	0068308-30-5			X			B			
3603	Shellac, ammonium salt	0068308-35-0			X			B			
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X		X		A				
3605	Quaternary ammonium compounds, coco alkylethyldimethyl-, Etsulfates	0068308-64-5	X					B			
3606	Quaternary ammonium compounds, ethyldimethylsoya alkyl-, Et sulfates	0068308-67-8			X			B			
3607	Coconut oil, polymer with glycerol, isophthalic acid, terephthalic acid and trimethylolpropane	0068308-86-1			X			B			
3608	Glycerides, tall-oil	0068309-32-0			X			B			
3609	Zirconate(2-), bis[carbonato(2-O)dihydroxy-, diammonium	0068309-95-5			X			B			
3610	1,3-Benzenediol, 4-[(2,4-dimethylphenyl)azo]-2-[(4-dodecylphenyl)azo]-	0068310-04-3			X			B			
3611	Pigment Red 81:3	0068310-07-6		X		45161:2		B			
3612	1,5-Pentanedisulfonic acid, 1,5-dihydroxy-, dipotassium salt	0068310-08-7	X					B			
3613	Rosin, maleated, polymer with pentaerythritol	0068333-69-7	X					B			
3614	Alcohols, C14-16	0068333-80-2			X			B			
3615	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, 2-ethylhexyl esters	0068334-05-4			X			B			
3616	Terpenes and terpenoids, limonene fraction, distn. residues	0068334-40-7	X		X			B			
3617	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl]phenylmethylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,hexatriacontaoxo[phosphato(3-)]dodecamolybdate(3-) (3:1)	0068334-64-5			X			B			
3618	Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0068379-09-9			X			B			
3619	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C14-18-alkyldimethyl, chlorides	0068390-98-7			X			B			
3620	Dimethylalkyl(C12-C18)benzylammonium chloride	0068391-01-5			X			B			
3621	Alcohols, C8-14, γ-ω-perfluoro	0068391-08-2	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3622	4-Morpholinepropanesulfonic acid, β -hydroxy-	0068399-77-9			X			B			
3623	Silanetriol, (3-aminopropyl)-, homopolymer	0068400-07-7			X			B			
3624	1-Propanone, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-	0068400-54-4			X	X		B			
3625	1,3-Butanediol, polymer with α -butyl- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,3-diisocyanatomethylbenzene	0068400-67-9			X			B			
3626	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts	0068409-80-3			X			B			
3627	Acids, fatty, C6-19-branched, cobalt(II) salts	0068409-81-4			X			B			
3628	Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with light steam-cracked petroleum naphtha	0068410-16-2			X			B			
3629	Polyaminoamid	0068410-23-1			X			B			
3630	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0068411-04-1			X			B			
3631	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (dimethylamino)methyl derivs.	0068411-05-2			X			B			
3632	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl derivs.	0068411-06-3			X			B			
3633	Butanal, reaction products with aniline	0068411-20-1	X					B			
3635	Benzenesulfonic acid, C10-13-alkyl derivs., compds. with triethanolamine	0068411-31-4			X			B			
3636	Benzenamine, N-phenyl-, reaction products with 2,4,4-trimethylpentene	0068411-46-1			X			B			
3637	2-Imidazolidinone, 4,5-dihydroxy-1,3-bis(hydroxymethyl)-, methylated	0068411-81-4			X			B			
3638	Hexadecanoic acid, C12-14-alkyl esters	0068411-91-6			X			B			
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3			X		A				
3640	Silicic acid, tetraethyl ester, hydrolyzed (H4SiO4)	0068412-37-3			X			B			
3641	Acrylic acid, reaction products with pentaerythritol and TDI	0068412-43-1	X					B			
3642	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched, phosphates	0068412-53-3			X			B			
3643	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0068412-54-4			X			B			
3644	Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride, rosin and soybean oil	0068413-11-6			X			B			
3645	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-16-alkyldimethyl, chlorides	0068424-85-1	X					B			
3646	Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, pentaerythritol and phenol	0068425-03-6	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X			X		A				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965 as laid down in Commission Directive 2008/60/EC
3648	Coconut oil fatty acid monoethanolamide, ethoxylated	0068425-44-5				X			B			
3649	Amides, soya, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068425-47-8	X						B			
3650	Amines, tall oil alkyl, dimers	0068425-53-6	X						B			
3651	Solvent Yellow 135	0068427-35-0		X					B			
3652	Solvent Yellow 172	0068427-35-0		X					B			
3653	Alcohols (C6-C12) ethoxylated	0068439-45-2			X				B			
3654	Alcohols (C9-C11) ethoxylated	0068439-46-3			X				B			
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6			X	X		A		0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C16-C18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 24 %).
3656	Alcohols (C12-C14) ethoxylated	0068439-50-9			X				B			
3657	Alcohols, C12-14, ethoxylated propoxylated .	0068439-51-0				X			B			
3658	α -Alkene(C14-C16)sulphonic acid, sodium salt	0068439-57-6				X			B			
3659	Amines, N-(C14-18 and C16-18-unsatd. alkyl)trimethylenedi-	0068439-73-6				X			B			
3660	Castor oil, polymd., oxidised	0068439-93-0				X			B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3				X			B			
3662	Siloxanes and silicones, dimethyl, rearrangement products with potassium	0068440-87-9				X			B			
3663	Siloxanes and silicones, Me octyl	0068440-90-4				X			B			
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8				X		A		60		
3665	1,3-Butadiene, homopolymer, oligomeric	0068441-52-1				X			B			
3666	Cellulose, 2-hydroxyethyl methyl ether, reaction products with glyoxal	0068441-63-4	X						B			
3667	Decanoic acid, mixed esters with octanoic acid and penterythritol	0068441-68-9				X			B			
3668	Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone, hydrogenated .	0068441-83-8				X			B			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6				X		A			9	
3670	Polypropylene, chlorinated	0068442-33-1				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3671	Acetaldehyde, reaction products with formaldehyde, by-products from	0068442-60-4	X					B			
3672	Phthalic acid, n-hexadecyl-, n-octadecyl ester	0068442-70-6			X			B			
3673	Calcium, carbonate dimethylhexanoate complexes	0068442-82-0			X			B			
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3			X		A				
3675	Manganese, borate neodecanoate complexes	0068442-99-9			X			B			
3676	Neodecanoic acid, cobalt, borate complexes	0068457-13-6			X			B			
3677	Linseed oil, polymer with isophthalic acid, phthalic anhydride and trimethylolpropane	0068458-35-5			X			B			
3678	Polyphosphoric acids, esters with polyethyleneglycol decyl ether.	0068458-48-0			X			B			
3679	Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol	0068475-37-6			X		A			E445	
3680	Feldspars, Feldspar-group minerals	0068476-25-5			X			B			
3681	Glycerides, montan-wax	0068476-38-0			X		A				
3683	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, calcium salts	0068476-81-3			X			B			
3686	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C8-10 fraction (petroleum)	0068477-39-4	X					B			
3687	Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C10-12 fraction (petroleum)	0068477-40-7	X					B			
3688	Distillates, steam-cracked, C8-12 fraction (petroleum)	0068477-54-3	X					B			
3689	Naphtha, petroleum, light steam-cracked arom., piperylene conc., polymd.	0068478-07-9			X			B			
3690	Naphtha, petroleum, light steam-cracked, C5-fraction, oligomer conc.	0068478-08-0	X					B			
3691	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised, C8-16-cycloalkadiene conc. (petroleum)	0068478-10-4	X					B			
3692	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -(iminodi-2,1-ethanediyl)bis[ω -hydroxy-,N-[3-(branched decyloxy)propyl]] derivs.	0068478-95-5			X			B			
3693	Acrylic acid, telomer with sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0068479-09-4			X			B			
3694	Silane, chloro Me derivs.	0068479-14-1	X					B			
3695	Silane, chloro Ph derivs.	0068479-15-2	X					B			
3696	Polyethyleneglycol ethers of C12-C14 alcohols, phosphates	0068511-37-5			X			B			
3697	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(diethylamino)alkylether	0068511-96-6			X			B			
3698	Benzene, (tetrapropenyl) derivs.	0068512-02-7			X			B			
3699	Calcium, carbonate tall oil fatty acids complexes	0068512-12-9			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3700	Phenol, methylstyrenated	0068512-30-1	X			X		B			
3701	Lignosulphonic acid, sodium salt, sulphomethylated	0068512-34-5				X		B			
3702	Lignin, alkali, reaction products with formaldehyde and sodiumbisulfite	0068512-35-6				X		B			
3703	Naphthenic acids, cerium (4+) salts	0068514-63-6				X		B			
3704	Rosin, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol	0068515-02-6				X		B			
3705	Benzene, mono-C12-14-alkyl derivs., fractionation bottoms, heavy ends	0068515-34-4				X		B			
3706	1,2-Benzenedicarboxylic acid, benzyl C7-9-branched and linear alkyl esters	0068515-40-2				X		B			
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0068515-48-0				X		A		26, 32	
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0068515-49-1				X		A		26, 32	
3712	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C6-10-alkyl esters	0068515-51-5				X		B			
3713	D-Glucose, decyl octyl ethers, oligomeric	0068515-73-1				X		B			
3714	Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9)	0068515-75-3				X		A	0.05		
3715	Phosphoric acid, alkyl(C3-C9) esters	0068515-98-0				X		B			
3716	Castor oil, ethoxylated, monoester with disodium sulfobutanoate	0068516-05-2				X		B			
3717	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with hexakis(methoxymethyl)melamine	0068516-08-5	X					B			
3719	Pigment Yellow 155	0068516-73-4		X			200310	A			
3720	Pigment Brown 41	0068516-75-6		X				B			
3721	Alkenes, C9-11, C10-rich	0068526-56-7	X					B			
3722	Alkenes, C10-12, C11-rich	0068526-57-8	X					B			
3723	Amides, from C18-unsatd. fatty acids dimers and diethanolamine	0068526-59-0				X		B			
3724	Alcohols, C7-9-iso-, C8-rich	0068526-83-0	X					B			
3725	Alcohols, C8-10-iso-, C9-rich	0068526-84-1	X					B			
3726	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich	0068526-85-2	X					B			
3727	Alcohols, C11-C14-iso-, C13-rich	0068526-86-3			X			B			
3728	Dodecene, hydroformylation products, high-boiling	0068526-91-0				X		B			
3729	Alkenes, C>10 α -, polymd	0068527-08-2				X		B			
3730	Naphtha, light steam-cracked, debenzenised (petroleum)	0068527-26-4	X					B			
3731	Isooctadecanoic acid, 2-ethyl-2-[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester	0068541-50-4				X		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3732	Acrylic acid, 2-methyl-, 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester	0068548-08-3	X					B			
3733	Fatty alcohols (C8-C18)	0068551-07-5		X				B			
3734	Alcohols, C9-11-branched	0068551-08-6	X					B			
3735	Alcohols, C7-9-branched	0068551-09-7	X					B			
3736	1-Propene, hydroformylation products, high-boiling	0068551-11-1			X			B			
3737	Polyethyleneglycol ethers of C12-C16 secondary alcohols	0068551-12-2			X			B			
3738	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C12-C15 alcohols	0068551-13-3			X			B			
3739	Alkanes, C10-13-iso-	0068551-17-7			X			B			
3740	Alkanes, C13-16-iso-	0068551-20-2			X			B			
3741	Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride	0068551-24-6			X			B			
3742	Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts, overbased	0068551-41-7			X			B			
3743	Fatty acids, C6-19-branched, manganese salts	0068551-42-8			X			B			
3744	Fatty acids, C6-19-branched, zinc salts	0068551-44-0			X			B			
3745	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with diethylene glycol	0068552-01-2			X			B			
3746	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and tall oil fatty acids	0068552-06-7	X					B			
3747	Resin acids and rosin acids, Me esters, polymers with maleated rosin and pentaerythritol	0068554-23-4			X			B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3			X			B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4			X			B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5			X			B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6			X			B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1			X		A			Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane	
3753	Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-, polymer with 1,1'-oxybis[2-chloroethane]	0068555-36-2			X			B			
3754	Phenol, 4-(1,1-dimethylpropyl)-, polymer with sulfur chloride (S ₂ Cl ₂)	0068555-98-6			X			B			
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3756	Decanoic acid, mixed diesters with octanoic acid and propyleneglycol	0068583-51-7				X			B		
3757	Triethyleneglycol, mixed diesters with decanoic acid and octanoic acid	0068583-52-8				X			B		
3758	Food Red 17:1	0068583-95-9		X			16035:1		B		
3759	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs	0068584-22-5				X			B		
3760	Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs., compds. with isopropylamine (2-propanamine)	0068584-24-7				X			B		
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8				X			B		
3762	2-Oxepanone, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0068585-11-5	X			X			B		
3763	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C6-10-alkyl ethers, isooctyl phosphates	0068585-13-7				X			B		
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0				X			B		
3765	Titanate(2-), bis[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""][hydroxyacetato(2-)-O1,O2]-, dihydrogen, branched and linear	0068585-64-8				X			B		
3766	Titanate(3-), tris[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""](2-propanolato)-, trihydrogen, branched and linear (CCS) . (IDS) .	0068585-78-4				X			B		
3767	Titanium, ethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')(2-propanolato)-	0068586-02-7				X			B		
3768	Boric acid (HBO3), compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0068586-07-2				X			B		
3769	Alcohols, C6-12	0068603-15-6	X						B		
3770	Alcohols ethoxylated propoxylated	0068603-25-8			X				B		
3771	Acids, aliph., monocarb. (C16-C18), compounds with diethanolamine	0068603-38-3				X			B		
3772	Amides, coco, N,N-bis(hydroxyethyl)	0068603-42-9				X			B		
3773	Amines, C12-14-tert-alkyl, ethoxylated propoxylated	0068603-58-7				X			B		
3774	Amines, N-(hydrogenated tallow alkyl)trimethylenedi-	0068603-64-5				X			B		
3775	Carboxylic acids, di-, C4-6	0068603-87-2	X			X			B		
3776	Castor oil, hydrogenated, polymer with ethylenediamine, 12-hydroxyoctadecanoic acid and sebacic acid	0068604-06-8				X			B		
3777	Castor oil, sulphurised	0068604-22-8				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3778	Acids, fatty C16-18 and C18-unsatd., methyl esters, distn. residues	0068604-41-1			X			B			
3779	Safflower oil, polymd.	0068607-59-0	X					B			
3780	Siloxanes and silicones, 3-(acetyloxy)propyl Me, dimethyl	0068607-69-2			X			B			
3781	Soaps, stocks, acidulated	0068607-87-4	X					B			
3782	Sulfonic acids, alkane, sodium salts	0068608-15-1	X					B			
3783	Sulfonic acids, petroleum, sodium salts	0068608-26-4	X					B			
3785	2,5-Furandione, reaction products with polypropylene, chlorinated	0068609-36-9			X			B			
3786	1,6-Hexanediol, distn. intermediates	0068609-64-3	X					B			
3787	1-Hexanol, 2-ethyl-, manuf. of, by-products from, distn. residues	0068609-68-7			X			B			
3788	Oxirane, mono[(C8-10-alkyloxy)methyl] derivs	0068609-96-1	X					B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2		X				B		ECM	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5			X		A		5		
3792	Silane, trimethoxy[3-(oxiranymethoxy)propyl]-, hydrolyzed	0068611-45-0			X			B			
3793	Urea, reaction products with formaldehyde	0068611-64-3			X			B			
3794	Zinc sulfide (ZnS), copper chloride-doped	0068611-70-1			X			B			
3795	Zinc sulfide (ZnS), silver chloride-doped	0068611-71-2			X			B			
3797	Fatty acids, tall oil, esters with triethanolamine	0068647-55-2			X			B			
3798	Terpenes and terpenoids, orange-oil	0068647-72-3			X			B			
3799	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, compounds with coco alkylamines	0068647-95-0			X			B			
3800	Fatty acids, tall oil, diesters with polypropylene glycol	0068648-12-4			X			B			
3801	Rosin, dimerised, calcium salt	0068648-50-0			X			B			
3802	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with diethyleneglycol	0068648-51-1	X					B			
3803	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with triethyleneglycol	0068648-53-3	X					B			
3804	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal	0068648-78-2			X		A			Other name: Vinyl acetal, polymers, butyrals [63148-65-2]	
3805	Alkylbenzenes	0068648-86-2		X				B			
3806	3-Aminobutyric acid, N-coco alkyl derivatives	0068649-05-8			X			B			
3807	Ethene, homopolymer, oxidised, calcium lithium zinc salt	0068649-15-0			X			B			
3808	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C10-16-alkyl ethers, phosphates	0068649-29-6			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3809	Phosphorodithioic acid, O,O-di-C1-14-alkyl esters, zinc salts(2:1)	0068649-42-3			X			B			
3810	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, lithium salts	0068649-48-9			X			B			
3811	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, ammonium salt	0068649-55-8			X			B			
3812	Linseed oil, oxidised	0068649-95-6	X					B			
3813	Imidazolium compounds, 1-[2-(carboxymethoxy)ethyl]-1-(carboxymethyl)-4,5-dihydro-2-norcoco alkyl, inner salts, di-sodium salts	0068650-39-5			X			B			
3814	Amines, (1H-benzotriazol-1-ylmethyl)dicoco alkyl	0068650-81-7			X			B			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X		X			A		18	
3816	Rosin, low-boiling fraction	0068783-82-4	X		X			B			
3817	2,5-Furandione, dihydro-, C15-20-alkenyl derivs.	0068784-12-3			X			B			
3818	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], compd. with N-ethylethanamine	0068797-56-8			X	X		B			
3819	1H-Imidazole, polymer with (chloromethyl)oxirane	0068797-57-9			X			B			
3820	Pigment Yellow 115	0068814-04-0	X				47005:1	B			
3821	Amines, dimethyltallow alkyl	0068814-69-7			X			B			
3822	Fatty acids, tall oil, polymers with diethyleneglycol and maleic anhydride	0068814-80-2			X			B			
3823	Tall oil, polymd., oxidised	0068815-17-8			X			B			
3824	9-Octadecenoic acid (Z)-, reaction products with 2-[(2-aminoethyl)amino]ethanol	0068815-51-0			X			B			
3825	Anthracene, 9,10-diethoxy-	0068818-86-0			X			B			
3826	Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1)	0068833-67-0			X			B			
3827	Nonanedioic acid, compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol]	0068833-70-5			X			B			
3828	N,N'-Bis[3-(trimethoxysilyl)propyl]-1,2-ethanediamine	0068845-16-9			X			B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9			X			A			
3830	Alcohols, C12-16	0068855-56-1	X					B			
3831	Alkenes, C14-20 α -	0068855-60-7			X			B			
3832	Poly{1-[1-(carboxylatomethyl)pyridinium-4-yl]ethylene}	0068864-72-2			X			B			
3833	Amides, from C2-9 fatty acids and polyethylenimine	0068876-81-3			X			B			
3834	2-Butyne-1,4-diol, reaction products with epichlorohydrin	0068876-96-0			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3835	Zinc sulfide (ZnS), manganese-doped	0068877-27-0			X			B			
3836	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(nonylphenyl) ether, branched	0068891-11-2			X			B			
3837	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(dinyphenyl)- ω -hydroxy-branched	0068891-21-4			X			B			
3838	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, sodium salt	0068891-39-4			X			B			
3839	2,5-Furandione, dihydro-, polyisobutenyl derivs., reaction products with triethylenetetramine	0068908-69-0			X			B			
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6	X		X			B			
3841	Zirconium, acetate lactate oxo ammonium complexes	0068909-34-2			X			B			
3842	Amylopectin, acid-hydrolyzed	0068909-37-5	X					B			
3843	Ethanol, 2,2'-oxybis-, reaction products with ammonia, morpholinederivs. residues	0068909-77-3	X					B			
3844	Ethanol, 2-amino-, reaction products with ammonia, by-products from	0068910-05-4	X					B			
3845	Pigment Yellow 12+14	0068910-13-4		X				B		cross coupling	
3846	Fatty acids, tall oil, compds. with polyalkylenepolyamines	0068911-35-3			X			B			
3847	Alcohols, C18-32	0068911-61-5			X			B			
3848	Amines, N-tallow alkyltripropylenetetra-	0068911-79-5			X			B			
3849	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallowalkyl)dimethyl, montmorillonites	0068911-87-5			X			B			
3850	Resin acids and rosin acids, maleated, ammonium salts	0068911-89-7	X					B			
3851	Pitch, vegetable-oil	0068917-42-0	X					B			
3852	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy-terminated, polymers with 4-(phenylamino)phenol	0068918-30-9			X			B			
3853	Hydrocarbons, C12-20, catalytic alkylation by-products	0068919-17-5			X			B			
3854	Glycerides, tallow mono- and di-, hydrogenated, ethoxylated propoxylated	0068920-05-8			X			B			
3855	Alcohols, C16-18 and C18-unsatd., ethoxylated	0068920-66-1			X			B			
3856	Alcohols, C9-11, propoxylated	0068920-69-4			X			B			
3857	Food Blue 2:1	0068921-42-6		X		42090:2		B			
3858	2-Hydroxy-3-pyridinium-1-ylpropane-1-sulfonate	0068928-53-0			X			B			
3859	Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]-	0068928-76-7			X		A		0.05		
3860	1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-, 2-C15-17-unsatd. alkylderivs.	0068937-01-9			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
3861	Phenol, isopropylated, phosphate (3:1)	0068937-41-7			X			B				
3862	Alcohols, C6-12, ethoxylated propoxylated	0068937-66-6			X			B				
3863	Fatty acids, C14-18 and C14-18-branched and linear	0068937-77-9			X			B				
3864	Fatty acids, C18-unsatd., trimers	0068937-90-6	X		X			B				
3865	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil residues	0068938-00-1	X		X			B				
3866	Fatty acids, C9-13-neo-	0068938-07-8			X			B				
3867	Fatty acids, coco, hydrogenated	0068938-15-8	X					A				
3868	Polyalkyleneoxid mod. Polydimethylsiloxane	0068938-54-5			X			B				
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8			X			A	0.6			
3870	Alcohols, C14-15, ethoxylated	0068951-67-7			X			B				
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2			X			B				
3872	Castor oil, hydrogenated, polymer with 2,4-TDI	0068952-21-6			X			B				
3873	Fatty acids, linseed-oil, maleated	0068953-24-2	X					B				
3874	Fatty acids, tall oil, mixed esters with ethylene glycol and pentaerythritol	0068953-31-1			X			B				
3875	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with attapulgit	0068953-57-1			X			B				
3876	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with bentonite	0068953-58-2			X			B				
3877	Oxirane, reaction products with ammonia, distr. residues	0068953-70-8	X					B				
3878	1,4-Benzenediamine, N,N'-mixed Ph and tolyl derivs.	0068953-84-4			X			B				
3879	Boric acid, reaction products with diethanolamine	0068954-07-4			X			B				
3880	Phenol, 2-methyl-, methylstyrenated styrenated	0068954-72-3			X			B				
3881	Titanium, butyl alc. isopropyl alcohol complexes	0068955-22-6			X			B				
3882	Hydrocarbons, terpene process	0068956-56-9	X		X			B				
3883	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxyethyl Me, ethoxylated, polymers with hydroxyethyl acrylate and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0068957-01-7			X			B				
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0			X			B				
3885	1-Heptanesulfonamide, N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-penta-decafluoro-	0068957-62-0			X			B				
3886	Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol, polymer with (chloromethyl)oxirane, dihydro-2,5-furandione and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]	0068958-77-0			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3887	1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodiumsalt	0068971-49-3	X						B		
3888	Pigment Blue 76	0068987-63-3		X			742520		B		
3889	Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C6-C10 alcohols	0068987-81-5				X			B		
3890	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0068987-90-6				X			B		
3891	Zirconium, dipropylene glycol iso-Bu alc. neodecanoate propionate cobalt complexes	0068988-10-3				X			B		
3892	Formaldehyde, polymer with oxirane and phenol, methyl ether	0068988-31-8				X			B		
3893	Silicic acid, sodium salt, reaction products with chlorotrimethylsilane and iso-Pr alc.	0068988-56-7				X			B		
3894	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-tallow alkyl derivs., disodium salts	0068988-69-2				X			B		
3895	9-Octadecenoic acid (Z)-, sulfonated	0068988-76-1	X						B		
3896	Alkyl(CI 0-CI 6)benzyltrimethylammonium chloride	0068989-00-4				X			B		
3897	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl bis(hydroxyethyl)-methyl, ethoxylated methyl sulphate	0068989-03-7				X			B		
3898	Alcohols, C8-13-iso-	0068989-27-5	X						B		
3899	Esters (C4-C13) of mono- and dicarboxylic acids	0068989-56-0			X				B		
3900	Resin acids and rosin acids, polymd., potassium salt	0068990-04-5				X			B		
3901	Distillates, arom., hydrotreated, dicyclopentadiene-rich (petroleum)	0068990-35-2	X						B		
3902	Fatty acids, vegetable-oil, reaction products with tetraethylene pentamine	0068991-84-4				X			B		
3903	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-31-0	X						B		
3904	Hexanedioic acid, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0069011-33-2	X						B		
3905	Polyethyleneglycol octylphenyl ether, sodium sulphate, branched	0069011-84-3				X			B		
3906	Alcohols, C8-18, ethoxylated propoxylated	0069013-18-9				X			B		
3907	Alcohols, C8-22, ethoxylated	0069013-19-0	X						B		
3908	1-Tetradecanol phosphate	0069029-24-9				X			B		
3909	Formaldehyde, polymer with nonylphenol and oxirane, hydrogen sulfobutanedioate monosodium salt	0069029-29-4				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3910	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -tridecyl- ω -hydroxy-,phosphate, ammonium salt	0069029-43-2				X			B		
3911	2-Oxepanone, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol	0069089-45-8				X			B		
3912	1,3-Butadiene, homopolymer, hydroxy-terminated	0069102-90-5				X			B		
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0069158-41-4				X		A			
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4				X		A		10	
3915	Alcohols, C16-22, ethoxylated	0069227-20-9				X			B		
3916	Alcohols, C12-18, ethoxylated propoxylated	0069227-21-0	X						B		
3917	Alcohols, C10-16, ethoxylated propoxylated	0069227-22-1				X			B		
3918	Starch, carboxymethyl 2-hydroxypropyl ether, polymer with (chloromethyl)oxirane	0069331-40-4				X			B		
3919	Cyclosiloxanes, dimethyl	0069430-24-6				X			B		
3920	Hydrocarbons, C6-30	0069430-33-7	X						B		
3921	Hydrocarbons, C6-20, polymers, hydrogenated	0069430-35-9				X			B		
3922	Pigment Yellow 111	0069771-45-5		X			11745		B		
3923	Benzenepropanamide,N,N'-1,3-propanediylbis[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-	0069851-61-2				X			B		
3924	Blue 63	0069898-40-4		X					B		
3925	Solvent Blue 70	0012237-24-0		X					B		
3926	Solvent Red 160	0069899-68-9		X					B		
3927	Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,molybdatesilicate	0069980-72-9				X			B		
3928	Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt	0069991-62-4				X		A		0.05	
3929	Methacrylic acid-, 3-hydroxybutyl ester	0070103-32-1				X			B		
3930	Bentonite, acid-leached	0070131-50-9				X			B		
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X			X			B		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6				X		A			
3933	Reactive Orange 12	0070161-14-7		X					B		
3934	Glycine, N-(hydroxymethyl)-, monosodium salt	0070161-44-3				X			B		
3935	Reactive Red 24	0070210-20-7		X			18208		B		
3936	Reactive Orange 5	0070210-21-8		X			18279		B		
3937	Reactive Red 45	0070210-46-7		X			18209		B		
3939	1-Heptanesulfonic acid,1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-pentadecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-15-9				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3940	1-Hexanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,6-tridecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-16-0				X			B		
3941	1-Pentanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,5-undecafluoro-, compd. With 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-17-1				X			B		
3942	1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1)	0070225-18-2				X			B		
3943	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-, ammonium salt	0070233-62-4				X			B		
3944	1,2-Ethanediamine, N-[3-(diethoxymethylsilyl)propyl]-	0070240-34-5				X			B		
3945	Benzenesulfonic acid, 4-[(1,3-dioxobutyl)amino]-, potassium salt	0070321-85-6				X			B		
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7				X		A		1.5	
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1				X		A			
3948	1,3-Propanedione, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-3-(4-methoxyphenyl)-	0070356-09-1				X			B		
3949	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 1,3-benzenediol	0070356-25-1				X			B		
3950	2-H-1-Benzopyran-4-carbonitrile, 3-(2-benzothiazolyl)-7-(diethylamino)-2-oxo-	0070546-25-7		X					B		
3951	Polyethyleneglycol 2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl ether	0070559-25-0				X			B		
3952	Reactive Orange 13	0070616-89-6		X			18270		B		
3953	1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-, polymer with 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine and 2,4,4-trimethyl-2-pentanamine	0070624-18-9				X			B		
3955	Alcohols, C16-20-branched	0070693-04-8	X		X				B		
3956	Cyanamide, reaction products with carbon dioxide, ethylene oxide and octadecylamine	0070693-20-8				X			B		
3957	Tetraethyleneglycol diheptanoate	0070729-68-9				X			B		
3958	9,10-Anthracenedione, 1,4-diamino-, N,N'-mixed iso-Pr. and methyl derivs.	0070750-25-3				X			B		
3959	Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, chlorides	0070750-47-9				X			B		
3960	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction, oligomers	0070750-57-1	X			X			B		
3961	Terpenes and terpenoids, turpentine oil, β -pinene fraction polymerised	0070750-58-2				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3962	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-,(Sp-4-2)-[29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-)	0070750-63-9	X			X			B		
3963	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol,2-hydroxyethyl 2-propenoate and5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0070766-56-2	X						B		
3964	Benzenesulfonic acid, 2(or 4)-methyl-	0070788-37-3	X						B		
3965	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], 1-decanol-blocked.	0070879-50-4				X			B		
3966	Methacrylic acid-, polymers with Et acrylate andpolyethyleneglycol monomethacrylate C16-18-alkyl ethers .	0070879-60-6				X			B		
3967	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0070879-66-2				X			B		
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X			X			B		
3969	Fatty acids, tall-oil, esters with dipentaerythritol	0070913-98-3				X			B		
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4				X			B		
3971	Benzenesulfonic acid, 4-(diethylamino)-, sodium salt	0070916-35-7				X			B		
3972	Alcohols, tallow, propoxylated	0070955-07-6				X			B		
3973	Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, 2-ethylhexyl ester	0070969-70-9				X			B		
3974	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and propionic acid	0070983-77-6	X						B		
3975	D-Glucopyranuronic acid, polymer with 6-deoxy-L-mannopyranose and D-glucopyranose, acetate, calcium potassium salt	0071010-52-1				X			B		
3976	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite	0071011-24-0				X			B		
3977	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium salt with bentonite	0071011-25-1				X			B		
3978	Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-26-2				X			B		
3979	Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite	0071011-27-3	X			X			B		
3980	Sodium 3-morpholin-4-ylpropane-1-sulfonate	0071119-22-7				X			B		
3981	Pentanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester	0071195-64-7	X						B		
3982	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ester with boric acid (HBO3), methyl ether	0071243-41-9				X			B		
3983	Beeswax, synthetic	0071243-51-1				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
3984	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, microcryst., oxidised, potassium salts	0071243-66-8				X			B		
3985	Resin acids and rosin acids, fumarated, decyl esters	0071243-68-0				X			B		
3986	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymd.	0071302-83-5				X			B		
3987	Hydrocarbons, C9-unsatd., polymers with phenol	0071302-91-5				X			B		
3988	Sulfonium, diphenyl[4-(phenylthio)phenyl]-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071449-78-0				X	X		B		
3989	Poly(ethylene glycol) bis(p-dimethylaminobenzoate)	0071512-90-8				X	X		B		
3990	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0071549-84-3	X						B		
3991	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0071566-26-2				X			B		
3992	Pigment Red 221	0071566-54-6		X			20065		B		
3993	Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, bis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-4-hydroxy-N-[3-(1-methylethoxy)propyl]benzenesulfonamidato(2-)]cobaltate(1-)	0071566-55-7				X			B		
3994	Alcohols, C>14	0071750-71-5	X			X			B		
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3				X			B		
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4				X	X		B		
3998	Octadecanoic acid, reaction products with tetraethylene-pentamine. .	0071799-54-7				X			B		
3999	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., dimerised	0071808-39-4	X			X			B		
4000	Solvent Red 130	0071839-77-5		X					B		
4001	Cobaltate(1-), bis[2,4-dihydro-4-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-5-methyl-1-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, sodium	0071839-88-8				X			B		
4002	1-Propanone, 2-methyl-1-[(4-methylthio)phenyl]-2-(4-morpholinyl)-	0071868-10-5	X				X		B		
4003	Pigment Yellow 127	0071872-67-8		X			21102		B		
4004	Solvent Brown 58	0071872-85-0		X					B		
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8				X		A		3	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4006	2,7-Naphthalenedisulfonic acid,4-hydroxy-5-[[4-(phenylamino)-5-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, compds. With N,N'-di(phenyl, tolyl and xylyl)guanidine (1:3)	0071888-82-9				X			B		
4007	Sorbitan isostearate	0071902-01-7				X			B		
4008	Acrylic acid, 2-[4-[1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-1-methylethyl]phenoxy]ethyl ester	0072004-73-0	X						B		
4009	1,3,5-Triazin-2-amine, 4,6-dichloro-N-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)-	0072058-41-4				X			B		
4010	Pigment Orange 64	0072102-84-2		X			12760		A		
4011	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-isotridecyl-ω-hydroxy-	0072108-90-8				X			B		
4012	Hexanedioic acid, polymer with 2-hydroxyethyl 2-propenoate, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072121-94-9	X						B		
4013	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-oxepanone and 2,2'-oxybis[ethanol]	0072162-39-1				X			B		
4014	Butanamide,2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-,N,N'-bis(phenyl and 2,4-xylyl) derivs.	0072207-62-6				X			B		
4015	Acid Violet 48	0072243-90-4		X					B		
4016	Soybean, proteins, phthalated	0072245-15-9				X			A	0.05	
4017	Ethylacrylate-methacrylic acid-poly(ethyleglycol)-lauryl methacrylate ether, terpolymer	0072275-83-3				X			B		
4018	Silica gel, fluorinated	0072319-09-6				X			B		
4019	Alcohols, C9-16, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0072379-23-8				X			B		
4020	Lubricating oils, petroleum, C15-30, hydrotreated neutral oil-based	0072623-86-0				X			B		
4021	Lubricating oils, petroleum, C20-50, hydrotreated neutral oil-based	0072623-87-1	X						B		
4022	Direct Yellow 157	0072705-26-1		X			13965		B		
4023	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phosphono-ω-hydroxy-, mono-C12-14-alkyl ethers, dipotassium salts	0072828-57-0				X			B		
4024	Reactive Red 24:1	0072829-25-5		X			18208:1		B		
4025	Naphthenic acids, zirconium salts	0072854-21-8				X			B		
4026	Alcohols, C16-18, ethoxylated, reaction products with 1,6-diisocyanatohexane	0072869-39-7				X			B		
4027	Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth salt	0072877-97-5				X			B		
4028	Solvent Red 195	0072968-71-9		X					B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4029	Castor oil, ethoxylated propoxylated	0072986-44-8				X			B		
4030	Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-,bis[2-hydroxy-5-nitro-3-[[2-oxo-1-[(phenylamino) carbonyl]propyl]azo]benzenesulfonato(3-)]chromate(3-) (3:1)	0072986-48-2				X			B		
4031	1H-Azepine-1-propanoic acid, hexahydro-, 2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butyl ester	0073003-78-8				X	X		B		
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5				X			A		31, 32
4033	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisooctadecyl ether	0073018-31-2				X			B		
4034	Formaldehyde, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine, methylated	0073018-48-1				X			B		
4035	Acrylic acid, 2-methyl-, dodecyl ester, polymer with butyl2-propenoate	0073018-97-0				X			B		
4036	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -isotridecyl- ω -hydroxy-phosphate	0073038-25-2				X			B		
4037	Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol]	0073070-48-1				X			B		
4038	Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters	0073138-44-0				X			A		
4039	Acids, fatty, montan wax, esters with ethylene glycol	0073138-46-2				X			B		
4040	Fatty acids, tall oil, dimers	0073138-53-1	X			X			B		
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X			X			A		
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2				X			B		
4043	Hexanoic acid, 2-ethyl-, praseodymium(3+) salt	0073227-22-2				X			B		
4044	Hexanoic acid, 2-ethyl-, neodymium(3+) salt	0073227-23-3				X			B		
4045	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[2-[2-hydroxy-3-[[[(2-methoxyphenyl)amino]carbonyl]-1-naphthalenyl]diazanyl]-5-methyl-, sodium salt (1:1)	0073263-37-3		X					B		
4046	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane	0073297-27-5				X			B		
4047	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-28-6				X			B		
4048	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]	0073297-29-7				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4049	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[tris[1-(methylphenyl)ethyl]phenyl]- ω -hydroxy-	0073297-33-3				X			B		
4050	Basic Blue 81	0073309-46-3		X					B		
4051	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, mixed acrylates and adipates	0073378-73-1	X			X			B		
4052	Basic Violet 11:1	0073398-89-7		X					B		
4053	Copper phthalocyanine, sulphonated, compound with dodecylamine	0073455-75-1				X			B		
4054	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, nitrate	0073570-52-2	X						B		
4055	2-Naphthalenecarboxylic acid, 3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfophenyl)azo]-, strontium salt (1:1)	0073612-29-0		X					B		
4056	Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]-5-methyl-, barium salt(2:1)	0073612-34-7				X			B		
4057	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-(1-methyl-1-phenylethyl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- (9CI)	0073936-91-1				X			B		
4058	Decanoic acid, 2-ethylhexyl ester	0073947-30-5	X						B		
4059	Bis(4-diphenylsulphonium)phenylsulphide-bis(hexafluorophosphate)	0074227-35-3				X			B		
4060	Pigment Orange 67	0074336-59-7		X			12915		B		
4061	Pigment Red 251	0074336-60-0		X			12925		B		
4062	Pigment Yellow 181	0074441-05-7		X			11777		B		
4063	9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0074512-23-5	X						B		
4064	Hexanedioic acid polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4-(1,1-dimethylethyl)benzoate	0074564-66-2				X			B		
4065	Lubricating oils	0074869-22-0				X			B		
4066	[N,N,N',N',N'',N''-Hexaethyl-29H,31H-phthalocyaninetrimethylaminato(2-)-N29,N30,N31,N32]copper tris(dodecylbenzenesulphonate)	0075247-18-6		X					B		
4067	Quino[2,3-b]acridine-2-sulfonic acid,5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxo-, aluminium salt (3:1)	0075431-69-5				X			B		
4068	Diphenyl[(phenylthio)phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	0075482-18-7				X			B		
4069	2-Butenedioic acid (Z)-, mono(1-methylethyl) ester, reaction products with maleic anhydride and polyethylene, ethoxylated propoxylated	0075535-30-7				X			B		
4071	Pigment Red 81:2	0075627-12-2		X			45161:1		B		
4072	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione,2-[(1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl]-5,12-dihydro-	0075641-02-0				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4073	Siloxanes and silicones, 3-[[2-aminoethyl]amino]propyl Me, dimethyl,hydroxy-terminated	0075718-16-0				X			B			
4074	Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-	0075980-60-8	X				X		A		0.05	
4075	Pigment Yellow 185	0076199-85-4		X			56290		B			
4076	Pigment Violet 50	0076233-81-3		X			12322		B			
4077	Anthracene, 9,10-dibutoxy	0076275-14-4				X	X		B			
4078	1-Octanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-, compd. with N,N-diethylethanamine (1:1)	0076752-82-4				X			B			
4079	Pigment Yellow 180	0077804-81-0		X			21290		A			
4080	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), (Z)-9-octadecenoate	0078041-14-2				X			B			
4081	Sulfonium compounds, C11-14-alkylbis(hydroxyethyl), 2-hydroxyethylsulfates (salts)	0078169-20-7				X			B			
4082	1-Propanaminium, 3-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-N,N-dimethyl-,chloride	0078182-00-0				X			B			
4083	Pigment Orange 72	0078245-94-0		X			211095		B			
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6				X			A		5	
4085	Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich, ethoxylated	0078330-20-8				X			B			
4086	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated	0078330-21-9				X			B			
4087	Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated propoxylated	0078330-23-1	X						B			
4088	Acrylic acid, polymer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acid and 2-propenamide	0078474-98-3				X			B			
4089	Hexanoic acid, 6-[[4-methylphenyl)sulfonyl]amino]-	0078521-39-8				X			B			
4090	Isooctadecanoyl chloride	0078851-23-7	X						B			
4091	4,4'-Bis[[1-[[[(2,4-dimethylphenyl)amino]carbonyl]-2-oxopropyl]azo]-1,1'-biphenyl-2,2'-disulphonic acid	0078952-69-9				X			B			
4092	Pigment Yellow 174	0078952-72-4		X			21098		B			
4093	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, methyloxirane and oxirane	0079004-98-1				X			B			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1				X			A			
4095	Octanoic acid, neodymium(3+) salt	0079321-04-3				X			B			
4096	Benzenesulfonic acid, 3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediyl)diimino]bis[2,4,6-trimethyl-, compd. with 1,6-hexanediamine (1:1)	0079665-26-2				X			B			
4097	Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, acetate	0079916-07-7				X			B			
4098	Pigment Yellow 128	0079953-85-8		X			20037		A			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4099	Pigment Red 81:1	0080083-40-5		X			45160:3		B			
4100	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-,aminosulfonyl sulfo derivs.	0080146-12-9				X			B			
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3	X					A				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation
4102	Alcohols, C12-14	0080206-82-2				X			B			
4103	Bis(boron difluorodiphenylglyoximate)cobaltate(II)	0080290-99-9				X			B			
4104	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-	0080301-64-0				X			B			
4105	2,2',2''-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4106	Hydroxypolyester acrylate	0080413-52-1	X						B			
4107	Cellulose, hexadecyl 2-hydroxyethyl ether	0080455-45-4				X			B			
4108	Ethanol, 2,2'-[[[5-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-88-9				X			B			
4109	Ethanol, 2,2'-[[[4-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0080584-89-0				X			B			
4110	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-4-methyl-	0080584-90-3	X			X			B			
4111	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-	0080584-91-4				X			B			
4112	Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:3)	0080584-92-5				X			B			
4113	1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-5-methyl-	0080595-74-0	X						B			
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1				X		A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4115	Propane, 1,2-bis(1,1-dimethylethoxy)-	0080762-96-5				X			B			
4116	Amines, C11-14-branched alkyl, monoethyl and diethyl phosphates	0080939-62-4				X			B			
4117	Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1,1'-[2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-1,3-propanediyl] ester	0081232-22-6				X			B			
4118	Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium	0081361-02-6				X			B			
4119	Fatty acids, C9-11-branched, glycidyl esters	0081412-56-8				X			B			
4120	4-(Hydroxymethyl)benzophenone	0081449-01-6	X				X		B			
4121	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(1-methylethoxy)propyl]amino]sulfonyl derivs.	0081457-65-0				X			B			
4122	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(2-naphthalenyloxy)-, sodium salt	0081503-86-8				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4123	α-[2,6-Bis(1-methylethyl) phenyl]-ω-[[[2,6-bis(1-methylethyl)phenyl]carbonimido]amino]poly[nitrilomethanetetraylnitril o[2,4,6-tris(1-methylethyl)-1,3-phenylene	0081972-48-7				X			B		
4124	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],ω-[3-(diethylamino)-1-oxopropoxy]-ω',ω''-bis[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-α,α',α''-1,2,3-propanetriyltris-	0082168-31-8				X			B		
4125	Pigment Yellow 194	0082199-12-0		X			11785		B		
4126	Pigment Blue 62	0082338-76-9		X			42595:4		B		
4127	Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-13-7	X						B		
4128	Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-15-9	X						B		
4129	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymerwith 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked	0082339-25-1	X			X			B		
4130	1,3,8-Triazaspiro[4.5]decane-2,4-dione,8-acetyl-3-dodecyl-7,7,9,9-tetramethyl-	0082537-67-5				X			B		
4131	Benzenesulfonic acid, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[(4-chloro-6-methoxy-1,3,5-triazin-2-yl)amino]-, disodium salt, reaction products with 2-aminoethanesulfonic acid monosodium salt and diethanolamine	0082640-05-9	X						B		
4132	2,4-Diethyl-9H-thioxanthen-9-on	0082799-44-8				X			B		
4133	1-Butanesulfonic acid, 4-[(4,5-dihydro-5-thioxo-1,3,4-thiadiazol-2-yl)thio]-, monosodiumsalt	0082911-32-8	X						B		
4134	Decanedioic acid, methyl 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester	0082919-37-7				X			B		
4135	Tris(trimethoxysilylpropyl)amine	0082984-64-3				X			B		
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1				X			B		
4137	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, octyl ester	0083044-89-7				X			B		
4138	Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester	0083044-90-0				X			B		
4139	Acrylic acid, 1,6-hexanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester	0083045-03-8	X						B		
4140	Rosin blends, reaction products with acrylic acid	0083137-13-7	X			X			B		
4141	Pigment Black 32	0083524-75-8		X			71133		B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4142	Zirconium, C5-23-branched carboxylate naphthenate complexes	0083711-54-0			X			B			
4143	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-aminopropyl methyl ether	0083713-01-3			X			B			
4144	2,3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-1-sodium sulphate	0083721-45-3			X			B			
4145	Phenol, tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0083804-01-7			X			B			
4146	9H-Thioxanthene-2-carboxylic acid, 9-oxo-, ethyl ester	0083817-60-1				X		B			
4147	Aluminium, chloroethyl(2-propanolato)-	0083833-19-6			X			B			
4148	Methanone, [4-[(4-methylphenyl)thio]phenyl]phenyl-	0083846-85-9			X	X		B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0				X	A	0.05			
4150	Solvent Black 48	0083929-92-4	X					B			
4151	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C7-9-alkyl esters	0083968-18-7			X			B			
4152	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-methylbenzenamine, oxidised, hydrochlorides	0083968-28-9			X			B			
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5			X		A		25		
4154	Propanoic acid, zirconium salt	0084057-80-7			X			B			
4155	Calcium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-82-0			X			B			
4156	Cobalt, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0084066-85-3			X			B			
4157	Zirconium, C5-23-branched carboxylate fatty acid C4 complexes	0084067-12-9			X			B			
4158	Acrylic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester	0084100-23-2	X					B			
4159	p,p'-((3,3'-Dichloro(1,1'-biphenyl)-4,4'-diyl)bis(azo(2-acetyl-1-oxoethylene)imino))bis(benzenesulphonic) acid, potassium salt	0084100-30-1		X				B			
4160	Alcohols, C12-14-secondary, ethoxylated	0084133-50-6			X			B			
4161	Titanium, [bis(2-ethylhexyl) phosphato-O"] [mono(2-ethylhexyl)phosphato(2-)-O',O"] (2-propanolato)-, (T-4)-	0084145-32-4			X			B			
4162	1,6-Hexanediol ethoxylate diacrylate	0084170-27-4		X	X			B		ECM	
4163	Ethoxylated neopentylglycol diacrylate	0084170-28-5	X					B			
4164	Acrylic acid, propoxylated neopentylglycol ester	0084170-74-1		X				B		ECM	
4165	Food Red 3:1	0084238-07-3	X			14720:1		B			
4166	Isononanoic acid, cobalt(2+) salt	0084255-52-7			X			B			
4167	Naphthenic acids, zinc salts, basic	0084418-50-8			X			B			
4168	Cobalt, naphthenate neodecanoate complexes	0084418-56-4			X			B			
4169	Phosphoric acid, mono- and bis(branched and linear pentyl) esters	0084418-71-3	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4170	Phosphinic acid, phenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-, ethyl ester	0084434-11-7				X	X		B			
4171	N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt	0084434-12-8	X					A		0.05		
4172	Alcohols, C8-20	0084539-74-2	X						B			
4173	Alcohols, C10-14	0084539-75-3	X						B			
4174	Alcohols, C14-20	0084539-76-4	X						B			
4175	Alcohols, C16-20	0084539-77-5	X						B			
4176	Alcohols, C16 and C18-unsatd.	0084539-78-6	X						B			
4177	2-Butenoic acid, 4-oxo-4-(tridecylamino)-, (Z)-, branched	0084583-68-6				X			B			
4178	Pigment Orange 71	0084632-50-8		X			561200	A				
4179	Pigment Orange 73	0084632-59-7		X			561170		B			
4180	Pigment Red 254	0084632-65-5		X			56110		B			
4181	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-dione, 2,5-dihydro-3,6-bis-(4-methylphenyl)-	0084632-66-6				X			B			
4182	1-Propanol, 2-methyl-, C4-6 dicarboxylates	0084712-64-1				X			B			
4183	Resin acids and rosin acids, esters with trimethylolpropane	0084776-83-0	X			X			B			
4184	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with triethyleneglycol	0084776-84-1				X			B			
4185	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, potassium salt	0084776-94-3				X			B			
4186	Formaldehyde, reaction products with diethyleneglycol	0084777-35-5				X			B			
4187	β-Alanine, N-coco alkyl derivs.	0084812-94-2				X			B			
4188	Coconut oil, hydrogenated	0084836-98-6	X						B			
4190	Benzene, 1,1'-(1,2-ethanediyl)bis[2,3,4,5,6-pentabromo-	0084852-53-9				X			B			
4191	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 1,2-didecyl 4-octyl ester	0084864-66-4				X			B			
4192	Cobaltate(1-), bis[4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]benzenesulfonamidato(2-)]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1)	0084912-04-9				X			B			
4193	Castor oil, acetylated	0084929-62-4				X			B			
4194	Phenol, dinonyl-, branched	0084962-08-3				X			B			
4195	Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, hydrogenbis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxy-5-nitrobenzenesulfonato(3-)]chromate(3-), compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine	0084962-27-6				X			B			
4196	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., esters with propyleneglycol	0084988-75-0	X						B			
4197	Fatty acids, tall oil, C9-11-branched and linear alkyl esters	0084988-83-0				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4198	Tar acids, xylene fraction	0084989-06-0	X					B			
4199	2-Oxetanone, 3-C12-16-alkyl-4-C13-17-alkylidene derivs.	0084989-41-3	X					B			
4200	Fatty acids, C14-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylolpropane	0085005-23-8			X			B			
4201	Fatty acids, coco, esters with 3,3'-oxybis[1,2-propanediol]	0085029-63-6			X			B			
4202	Amines, di-C14-18-alkylmethyl,[29H,31H-phthalocyaninedisulfonato (4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) (2:1)	0085049-29-2			X			B			
4203	Bentonite, sodian	0085049-30-5			X			B			
4204	Silicate(2-), hexafluoro-, disodium, reaction products with lithium magnesium sodium silicate	0085085-18-3			X			B			
4205	Cyclohexanamine, N,N-dimethyl-, phosphate (1:1)	0085099-25-8	X					B			
4206	7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.11.2]heneicosane-20-propanoic acid, 2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-, dodecyl ester (9CI)	0085099-50-9			X			B			
4207	Tetradecyl-3-(2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-7-oxa-3,20-diazadispiro(5,1,11,2)heneicosan-20yl)propionate	0085099-51-0			X			B			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4		X	X		A				
4209	Fatty acids, C16-18, esters with diethyleneglycol	0085116-97-8			X			B			
4210	Benzene, di-C10-14-alkyl derivs.	0085117-31-3	X					B			
4211	Benzene, mono-C10-14-alkyl derivs., fractionation bottoms	0085117-41-5			X			B			
4212	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs.	0085117-49-3			X			B			
4213	Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs., sodium salts	0085117-50-6			X			B			
4214	Manganese, isononanoate naphthenate complexes	0085117-61-9			X			B			
4215	Isononanoic acid, cerium(3+) salt	0085118-09-8			X			B			
4216	Acids, fatty, C16-C18 and C18 unsaturated, esters with sorbitol	0085186-88-5			X			B			
4217	Copper, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085203-72-1			X			B			
4218	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt, basic	0085203-81-2			X			B			
4219	2-Butenoic acid, 4-[(2-ethylhexyl)amino]-4-oxo-, (Z)-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1)	0085204-21-3			X			B			
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2			X		A		5		
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4			X		A		5		
4222	Glycine, N-methyl-, N-(C14-18 and C14-18-unsatd. acyl) derivs.	0085251-99-6			X			B			
4223	Phenol, 2,4,6-tris[1-(methylphenyl)ethyl]-	0085305-20-0			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4224	Amines, C12-14-tert-alkyl, bis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromate(1-)	0085408-46-4			X			B			
4225	Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-14-alkyldimethyl, chlorides	0085409-22-9			X			B			
4226	Resin acids and rosin acids, maleated, potassium salt	0085409-27-4	X		X			B			
4227	Tall oil rosin, maleated	0085409-30-9			X			B			
4228	Alcohols, C10-18, ethoxylated	0085422-93-1			X			B			
4229	Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, compd. with 2-aminoethanol (1:1)	0085443-51-2			X			B			
4230	3H-Indolium, 2-[2-[4-[(2-ethoxyethyl)ethylamino]-2-methylphenyl]ethenyl]-1,3,3-trimethyl-, (T-4)-tetrachlorozincate(2-) (2:1)	0085455-55-6		X				B			
4231	Amines, coco alkyl, oleates	0085480-36-0			X			B			
4232	Alkanes, C14-17, chloro	0085535-85-9			X			B			
4233	Benzenesulfonic acid, 4-C10-13-sec-alkyl derivs.	0085536-14-7			X			B			
4234	Alcohols, C8-10	0085566-12-7	X					B			
4235	Alcohols, C8-12	0085566-13-8			X			B			
4236	Alcohols, C13-15-branched and linear	0085566-16-1			X			B			
4237	Acids, aliphatic (C14-C18)alkyl (C14-C18) esters	0085566-24-1			X			B			
4238	Quaternary ammonium compounds, (C12-16-branched and linearalkyl)ethyldimethyl, Et sulfates	0085566-47-8			X			B			
4239	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with glycerol	0085566-48-9			X			B			
4240	Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with pentaerythritol	0085566-49-0			X			B			
4241	Sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. with triethanolamine sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds.	0085586-38-5			X			B			
4242	Tall oil rosin, fumarated	0085631-69-2			X			B			
4243	Direct Black 168	0085631-88-5		X		335475		B			
4244	Amines, N-(3-aminopropyl)-N-tallow alkyltrimethylenedi-	0085632-63-9			X			B			
4245	Hydrogen [29H,31H-phthalocyaninesulphonato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-), compound with (Z)-octadec-9-enylamine (1:1)	0085650-96-0		X				B			
4246	Alcohols, C10-12	0085665-26-5			X			B			
4247	Reactive Red 220	0085665-97-0		X				B			
4248	Alcohols, C12-20 and C12-20-unsatd.	0085681-70-5	X					B			
4249	Pigment Red 211	0085702-54-1		X		15910:3		B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4250	Hexanoic acid, 6-[(1-oxoisonyl)amino]-, compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:1)	0085702-79-0	X						B		
4251	Amides, tall oil fatty, N,N'-(iminodi-2,1-ethanediyl)bis-phosphates	0085711-34-8	X						B		
4252	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated	0085711-46-2	X						B		
4253	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated, reaction products with oleylamine	0085711-47-3			X				B		
4254	Fatty acids, tall oil, compds. with oleylamine	0085711-55-3	X						B		
4255	Resin acids and rosin acids, esters with glycerol and diethyleneglycol	0085711-66-6	X						B		
4256	Alcohols, C10-18	0085711-71-3	X						B		
4257	1-Octadecanaminium, N,N-bis(2-hydroxypropyl)-N-methyl-, methylsulfate (salt)	0085712-01-2			X				B		
4258	1-Hexanol, 2,5,5-trimethyl-	0085712-03-4			X				B		
4259	Ethanol, 2-[(2-hydroxyethyl)amino]-, 1-(dihydrogen phosphate),N-coco alkyl derivs., N-oxides, dipotassium salts	0085712-26-1			X				B		
4260	Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, sodium salts	0085736-81-8			X				B		
4261	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, sodium salts	0085736-82-9			X				B		
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5			X				B		
4263	Zinc, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0085763-74-2			X				B		
4264	Acrylic acid,(methyl-1,3-phenylene)bis[iminocarbonyloxy-2,1-ethanediyl-4,1-phenylene(1-methylethylidene)-4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl]ester	0085865-95-8	X						B		
4265	Fatty acids, tall oil, reaction products with pentaethylene-hexamine	0085940-40-5			X				B		
4266	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, Me Et ketone oxime-blocked	0085940-94-9	X						B		
4267	Tridecanamine, branched and linear	0086089-17-0	X						B		
4268	Acrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester	0086178-38-3	X						B		
4269	Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl)ethyl ester	0086261-90-7	X						B		
4270	2-(2-Vinyloxyethoxy)ethyl acrylate	0086273-46-3	X						B		
4271	Triphenyl sulfonium hexafluorophosphate (mono+di)salts	0086481-78-9			X				B		
4272	Substituted copper phthalocyanine dispersing agent	0086753-78-8			X				B		
4273	Fatty acid amine derivative polymeric dispersant	0086753-79-9			X				B		
4274	Quaternary ammonium azo pigment derivative dispersing agent	0086753-82-4			X				B		structure unspecified
4275	13-Docosenamide, N-9-octadecenyl-, (Z,Z)-	0087075-62-5			X				B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4276	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and methylenediphenol	0087182-08-9	X						B			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1			X			A				
4278	Acrylic acid,[2-[1,1-dimethyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl]methyl ester	0087320-05-6	X						B			
4279	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4-[[2-[[3,3'-dichloro-4'-[[2-oxo-1-[(phenylamino)carbonyl]propyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-1,3-dioxobutyl]amino]benzenesulfonic acid (1:1)	0087553-57-9	X						B			
4280	Tris(2-ethylhexyl)-4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tribenzoate	0088122-99-0			X				B			
4281	Ethanol, 2,2'-[[[(methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis-	0088477-37-6			X				B			
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)				X			A				<p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm
4283	Dipropyleneglycol methyl ether acetate	0088917-22-0			X			A		0.05		
4284	Pigment Red 264	0088949-33-1		X			561300	A				
4285	1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt	0088992-91-0			X				B			
4286	2-Anilino-6-di-n-butylamino-3-methylfluoran	0089331-94-2		X					B			
4287	Thiobis(4,1-phenylene)- S,S,S',S'-tetraphenyldisulfonium bishexafluoroantimonate	0089452-37-9				X			B			
4288	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl) benzene, ammonium salt	0089678-90-0			X				B			
4289	Sodium 2-((2-hydroxy-5-sulfonatobenzoyl)amino)benzoic acid	0089872-35-5			X				B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4290	1H-1,2,4-Triazolium, 1,2(or 1,4)-dimethyl-3(or5)-[[4-[methyl (phenylmethyl) amino]phenyl]azo]-, bromide	0089959-98-8	X						B		
4291	2,4,6-Tris(1-phenylethyl)phenol polyoxyethylenated phosphat	0090093-37-1			X				B		
4292	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18-alkyl esters	0090193-76-3			X				B		
4293	Benzenesulfonic acid, mono-C10-13-alkyl derivs., calcium salts	0090194-36-8	X						B		
4294	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, branched, compd. with 2-propanamine	0090218-35-2	X						B		
4295	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters	0090218-76-1			X			A	0.05		
4296	Pigment Yellow 126	0090268-23-8		X			21101		B		
4297	Pigment Yellow 176	0090268-24-9		X			21103		B		
4298	1-Butanol, C4-6-dicarboxylates	0090268-52-3			X				B		
4299	Calcium, carbonate C8-10-branched fatty acids complexes	0090268-81-8			X				B		
4300	Cobalt, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes	0090294-82-9			X				B		
4301	Direct Blue 199, Na salts	0090295-11-7		X			74190		B		Na salts
4302	Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl sulfo derivs., sodium salts	0090295-20-8			X				B		
4303	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatephosphates	0090367-47-8			X				B		
4304	Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatetungstatephosphates	0090367-48-9		X					B		
4305	Formaldehyde, reaction products with sulfonated 1,1'-oxybis[methylbenzene], sodium salts	0090387-57-8			X				B		
4306	Glycine, N-methyl-, N-tallow acyl derivs.	0090387-87-4			X				B		
4307	Heptadecanol, branched and linear	0090388-00-4			X				B		
4308	1-Octadecanamine, N,N-dimethyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0090459-46-4			X				B		
4309	Stearic acid, reaction products with diethylenetriamine, dimethyl sulphate- quaternised	0090459-62-4			X				B		
4310	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with hydrogenperoxide and sodium sulfide (Na(SH))	0090480-61-8			X				B		
4311	1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with sodium sulfide (Na(SH))	0090480-62-9			X				B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4312	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with diethanolamine	0090506-18-6				X			B		
4313	Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with triethanolamine	0090506-33-5				X			B		
4314	1-Propanaminium, 3-amino-N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts	0090529-54-7				X			B		
4315	1,2,3-Propanetriol, glycidyl ethers	0090529-77-4				X			B		
4316	2-Propenenitrile, reaction products with 3-amino-1,5,5-trimethylcyclohexane methanamine	0090530-15-7	X						B		
4317	Methacrylic acid, alkyl(C12-C16) esters	0090551-76-1	X						B		
4318	Methacrylic acid-, C12-18-alkyl esters	0090551-77-2				X			B		
4319	Methacrylic acid, alkyl(C16-C18) esters	0090551-83-0	X						B		
4320	Pyridine, 2-ethenyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane-2,2-dioxide	0090552-35-5				X			B		
4321	2-Pyridineethanol, hydrogenated	0090552-37-7				X			B		
4322	Sulfurous acid, monosodium salt, reaction products with epichlorohydrin and pyridine	0090583-40-7				X			B		
4323	Alcohols, C13-15	0090604-31-2			X				B		
4324	Alcohols, C18-26	0090604-32-3				X			B		
4325	Alcohols, C20-22	0090604-34-5	X						B		
4326	Alcohols, C22-28	0090604-36-7	X						B		
4327	Alcohols C12-16, branched	0090604-38-9			X				B		
4328	Alcohols, C12-20 branched	0090604-39-0	X						B		
4329	Urea, N,N'-bishydroxymethyl-, reaction products with 2-(2-Butoxyethoxy)-ethanol, ethyleneglycol and formaldehyde	0090604-54-9				X			B		
4330	Alkanes, C12-26-branched and linear	0090622-53-0				X			B		
4331	Alkanes, C7-10-iso-	0090622-56-3				X			B		
4332	Alkanes C9-C12 iso	0090622-57-4			X				B		
4333	Alkanes C11-C15 iso	0090622-58-5			X				B		
4334	Amines, N-C12-18-alkyltrimethylenedi-, dioleates	0090640-47-4				X			B		
4336	2-(Cyclohexylammonio)propane-1-sulfonate	0090727-27-8				X			B		
4337	Betaines, dimethyl(3-sulfopropyl)tallow alkyl	0090989-71-2				X			B		
4338	Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., 2-phenoxyethyl esters, maleated	0091001-64-8				X			B		
4339	Fatty acids, C16-18, 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediylesters	0091002-13-0				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4340	Fatty acids, C12-20, reaction products with triethanolamine, dimethylthylsulfate-quaternised	0091032-11-0				X			B			
4341	Fatty acids, tall oil, esters with propylene glycol	0091051-70-6				X			B			
4342	Fatty acids, tallow, methyl esters, epoxidised	0091051-90-0				X			B			
4343	Hydrocarbon oils, clay-treated spent	0091052-94-7				X			B			
4344	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., dibutylene fraction	0091052-99-2	X						B			
4345	Lecithins, acetylated	0091053-50-8				X			B			
4346	Naphthalenesulfonic acids, branched and linear Bu derivs.	0091053-78-0				X			B			
4347	Naphthenic acids, cerium(3+) salts	0091078-70-5				X			B			
4348	Quaternary ammonium compounds, (C16-18 and C18-unsatd.alkyl)tris(hydroxyethyl), acetates (salts)	0091080-64-7				X			B			
4349	Resin acids and rosin acids, maleated, mixed esters with diethyleneglycol, glycerol and phthalic anhydride	0091081-25-3	X						B			
4350	Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, potassium salt	0091081-33-3				X			B			
4351	Rosin, maleated, reaction products with bisphenol A, formaldehyde and pentaerythritol	0091081-50-4	X						B			
4352	Rosin, reaction products with formaldehyde	0091081-53-7	X						B			
4353	Soybean oil, oxidised	0091081-85-5	X						B			
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6				X		A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.
4355	Cellulose, acetate butanoate, [(1-oxo-2-propenyl)amino]methyl ether	0091313-01-8	X						B			
4356	Pigment White 25	0091315-45-6		X			77231	A				
4357	1,3,4-Thiadiazolidine-2,5-dithione, reaction products with hydrogenperoxide and tert-nonanethiol	0091648-65-6	X						B			
4358	Glycine, N-[2-[(2-hydroxyethyl)amino]ethyl]-, N-C3-11-acyl derivs., monosodium salts	0091671-57-7				X			B			
4359	Cobalt, 5-[bis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] amino]-2-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo) phenyl]azo]phenol complexes, acetylated, compds. with N-butyl-1-butanamine	0091672-74-1				X			B			
4360	Cobaltate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0091672-79-6				X			B			
4361	Solvent Brown 52	0091673-26-6		X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4362	Formaldehyde, reaction products with (1,1,3,3-tetramethyl butyl)phenol	0091673-37-9	X			X			B		
4363	Resin acids and rosin acids, maleated, calcium salts	0091722-01-9	X			X			B		
4364	Soybean oil, epoxidised, acrylate	0091722-14-4	X						B		
4365	Linseed oil, maleated, monoethyl ester, ammonium salt	0091722-72-4				X			B		
4366	Naphthenic acids, zirconium salts, basic	0091723-01-2				X			B		
4367	Dodecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol, acetylated	0091744-35-3				X			B		
4368	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, mono- and diester with glycerol	0091744-44-4				X			B		
4369	Alcohols, C10-20 and C10-20-unsatd.	0091745-15-2	X						B		
4370	Amides, montan-wax, N,N'-ethylenebis-	0091745-24-3				X			B		
4371	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, 3-carene fraction	0091770-80-8	X			X			B		
4372	Cobalt, borate 2-ethylhexanoate complexes	0091782-60-4				X			B		
4373	Cobalt, borate propionate complexes	0091782-61-5				X			B		
4374	Tall oil fatty acids, compounds with N-oleyl-1,3-diaminopropane	0091845-13-5				X			B		
4375	Aromatic hydrocarbons, vinyl, Friedel-Crafts reaction products with phenol	0091995-22-1				X			B		
4376	Distillates (petroleum), alkene-alkyne manuf. pyrolysis oil, vinyltoluene fraction	0091995-32-3	X						B		
4377	Fatty acids, C10-20 and C16-18-unsatd., reaction products with triethanolamine, di-Me sulfate-quaternised	0091995-81-2	X						B		
4378	α -D-Glucopyranosyl- β -D-fructofuranoside	0092004-84-7				X			B		
4379	Fatty acids, C8-10, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-91-2				X			B		
4380	Fatty acids, C16-18, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters	0092044-92-3				X			B		
4381	Heptane, branched and linear	0092045-32-4				X			B		
4384	White mineral oil, light	0092062-35-6			X				B		
4385	Methacrylic acid-, polymer with butyl 2-propenoate, methyl 2-methyl-2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate	0092124-73-7				X			B		
4386	Sulfonic acids, C19-31-alkane, sodium salts	0092129-83-4				X			B		
4387	Zirconium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes	0092201-10-0				X			B		
4388	Alcohols, C10-18-branched	0092201-15-5	X						B		
4389	Amines, N,N'-ditallowalkyl[1,2-ethanediylbis(imino-3,1-propanediyl)]di-	0092201-39-3				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4390	Resin acids and rosin acids, mixed esters with hydrogenated rosin and pentaerythritol	0092202-12-5	X						B		
4391	Rosin, fumarated, reaction products with glycerol and pentaerythritol	0092202-14-7	X			X			B		
4392	Rosin, maleated, reaction products with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol	0092202-16-9	X						B		
4393	Rosin, maleated, reaction products with formaldehyde, pentaerythritol and 4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol	0092202-17-0	X						B		
4394	Alcohols, C4-18, reaction products with phosphorus oxide (P2O5)	0092257-02-8				X			B		
4395	Acrylic acid, butyl ester, polymer with 4-ethenylpyridine	0092267-15-7				X			B		
4396	Amines, C12-14-tert-alkyl,bis[2-[(2-hydroxyphenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]cobaltate(1-) (1:1)	0092703-96-3				X			B		
4397	Silane, trimethoxyoctyl-, hydrolysis products with silica	0092797-60-9				X			B		
4398	Formaldehyde, reaction products with butanol and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione	0092908-20-8				X			B		
4399	Hexanedioic acid, di-C8-10-alkyl esters	0092969-89-6				X			B		
4400	L-Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-, N-tallow alkylderivs., tetrasodium salts	0093062-29-4				X			B		
4401	Alcohols, C16-18-unsatd.	0093455-68-6	X						B		
4402	Cerium, C5-23-branched carboxylate C4-10 fatty acids complexes	0093572-83-9				X			B		
4403	Manganese, C4-10 fatty acids naphthenate complexes	0093573-11-6				X			B		
4404	Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., triisobutylene fraction, hydrogenated	0093685-81-5				X			B		
4405	Phosphoric acid, C13-15-branched and linear alkyl esters, compds. With triethanolamine	0093762-65-3				X			B		
4406	Alcohols, C9-11-branched and linear, C10-rich	0093821-11-5	X						B		
4407	Tall oil, esters with pentaerythritol	0093821-73-9				X			B		
4408	Acrylic acid, 2-(3-sulfopropoxy)ethyl ester, potassium salt	0093841-08-8				X			B		
4409	Butanedioic acid, methylene-, bis(3-sulfopropyl) ester, dipotassium salt	0093841-09-9				X			B		
4410	Acid Yellow 250	0093859-32-6		X					B		
4411	Aluminium, (2-butanolato)bis(ethyl 3-oxobutanoato-O1,O3)-	0093918-06-0				X			B		
4412	Alkenes, C20-24 α -	0093924-10-8	X						B		
4413	Hydrocarbons, C12-18	0093924-45-9				X			B		
4414	9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, octyl ester	0093980-66-6				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4415	Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, (1-methylethenyl)benzene and methyl 2-methyl-2-propenoate	0094031-39-7			X			B			
4416	Acrylic acid, 2-[[2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl]-2-ethyl-1,3-propanediyl ester	0094108-97-1	X		X	X		B		ECM	
4417	Benzoic acid, 2-[[[(2-ethylhexyl)methylamino]carbonyl]-, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol] (1:1)	0094109-18-9			X			B			
4418	Resin acids and rosin acids, tall oil	0094114-23-5	X		X			B			
4419	Heptanoic acid, 2-methyl-, 3-methylbutyl ester	0094133-55-8			X			B			
4420	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1)	0094139-25-0			X			B			
4421	Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094139-26-1			X			B			
4422	Acrylic acid, triester with glycerol tris(2-hydroxypropyl) ether	0094160-26-6	X					B			
4423	9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1)	0094199-84-5			X			B			
4424	Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, dihydrogen phosphate, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0094200-24-5			X			B			
4425	Ethanaminium, N,N-diethyl-2-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-, ethylsulfate (salt)	0094213-20-4			X			B			
4426	Ethanaminium, N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-N,N-bis[2-[(1-oxooctadecyl)oxy]ethyl]-, sulfate (2:1)	0094213-62-4			X			B			
4427	Decanoic acid, neodymium(3+) salt	0094232-52-7			X			B			
4428	Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1)	0094233-61-1			X			B			
4429	Pine, ext.	0094266-48-5			X			B			
4430	Cuprate(1-), [C,C,C-tris[[[3-[(2-ethylhexyl)oxy]propyl]amino]sulfonyl]-29H,31H-phthalocyanine-C-sulfonato(3-)-κN29,κN30,κN31,κN32]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1:1)	0094277-77-7			X			B			
4431	Coke (coal), naphtha cracking ethylene manuf. by-product	0094581-02-9	X					B			
4432	Fatty acids, tall oil, triesters with trimethylolpropane	0094581-09-6			X			B			
4433	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with pentaerythritol	0094581-15-4	X		X			B			
4434	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with glycerol	0094581-16-5	X		X			B			
4435	Resin acids and rosin acids, maleated, esters with pentaerythritol	0094581-17-6	X		X			B			
4436	tert-Decanoic acid, oxiranylmethyl ester, reaction products with acrylic acid	0094624-09-6		X	X			B		ECM	

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4437	Distillates (petroleum), cracked, alkene-alkyne manuf. by-product, methylindene fraction	0094733-06-9	X					B			
4438	Solvent Black 45	0094765-62-5		X				B			
4439	Quaternary ammonium compounds, di-C16-18-alkyl dimethyl, salts with hectorite	0094891-31-3			X			B			
4440	Benzenemethanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, chloride, reaction products with hectorite	0094891-33-5			X			B			
4441	Butanedioic acid, (2-benzothiazolythio)-	0095154-01-1	X					B			
4442	Rape oil, oxidised	0095193-59-2	X					B			
4443	1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18 and C18-unsatd. alkyl esters	0095193-73-0			X			B			
4444	1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-quinolinyl)-, sulfonated, sodium salts	0095193-83-2			X			B			
4445	Alcohols, C14-18 and C14-18-unsatd.	0095370-69-7	X					B			
4446	Fatty acids, C14-22, 2-ethylhexyl esters, epoxidised	0095370-96-0			X			B			
4447	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, zinc salts	0095465-93-3			X			B			
4449	Phosphorous acid, (1-methylethylidene)di-4,1-phenylenetetra-C12-15-alkyl esters	0096152-48-6			X			B			
4450	Soybean oil, epoxidised, Me ester, reaction products with propyleneglycol	0096690-51-6	X					B			
4451	Phenol, 4-isooctyl-, polymer with methyloxirane and oxirane	0096910-36-0			X			B			
4452	Alcohols, C9-16, ethoxylated	0097043-91-9	X					B			
4453	Titanium acetyl acetate	0097281-09-9			X			B			
4454	Isocetadecanoic acid, mono- and diesters with glycerol	0097358-80-0			X			B			
4455	Fatty acids, C14-26, aluminium salts	0097404-28-9			X			B			
4456	Phosphoric acid, mono- and bis(C16-20-branched and linear alkyl) esters	0097468-33-2			X			B			
4457	Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with glycerol	0097489-11-7	X		X			B			
4458	Phosphoric acid, C16-18-branched and linear alkyl esters, compds. with triethanolamine	0097489-30-0			X			B			
4459	Fatty acids, C16-18 and C16-unsatd., isooctyl esters, epoxidised fatty acids	0097553-05-4			X			B			
4460	Hexanedioic acid, polymers with 1,2-ethanediol,5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked	0097553-94-1	X					B			
4461	Copper, N-(4-C7-17-branchedalkylphenyl)-1-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo)phenyl]azo]-2-naphthalenamine 2-ethyl-1-hexanamine complexes	0097660-41-8			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4462	Araucaria angustifolia, ext.	0097675-53-1	X					B			
4463	Glycerides, tall-oil mono-, di-, and tri-	0097722-02-6			X			B			
4464	Waxes and Waxy substances, shellac	0097766-50-2			X			B			
4465	Alcohols, C18 and C18-unsatd.	0097808-03-2	X					B			
4466	Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-68-6			X			B			
4467	Quaternary ammonium compounds, tris(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite	0097952-69-7			X			B			
4468	Acrylic acid, telomer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acidmonosodium salt and sodium hydrogen sulfite, sodium salt	0097953-25-8	X		X			B			
4469	Alkenes, C7-9, hydroformylation products, distn. residues, heavycracked fraction	0098072-31-2			X			B			
4470	Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-coco alkyl derivs., monosodium salts, compds. with triethanolamine	0098171-53-0			X			B			
4471	N,N-Bis-(2-ethylhexyl)-4-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin	0098226-36-9			X			B			
4472	Propanol, 1(or 2)-ethoxy-, acetate	0098516-30-4		X				B			
4473	Alcohols, C8-22	0098999-16-7	X					B			
4474	Alcohols, C10-20	0098999-17-8	X					B			
4475	Distillates (petroleum), steam-cracked light petroleum residues, C9-10-arom. fraction	0098999-20-3	X					B			
4476	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl	0099363-37-8			X			B			
4477	Pigment Red 184	0099402-80-9		X		12487		B			
4478	Alcohols, tallow	0099561-04-3			X			B			
4479	Polyethyleneglycol-mono-(tristyrylphenyl)-ether	0099734-09-5			X			B			
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5			X		A				
4481	Polyethyleneimine	0099932-76-0	X					B			
4482	Cuprate(1-), [9,16,23-tris(aminosulfonyl)-29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]-, ammonium, (SP-4-2)-	0100063-55-6			X			B			
4483	Rosin, oxidised	0100085-68-5	X					B			
4484	α -Methylstyrene, polymer with para-methylstyrene	0100199-62-0			X			B			
4485	Aluminium, 2-(2-quinoliny)-1H-indene-1,3(2H)-dione sulfo derivs. complexes	0100208-62-6			X			B			
4486	Silane, trimethoxyoctyl-, reaction products with titanium oxide(TiO2)	0100209-12-9			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4487	Methacrylic acid-, 3-(trimethoxysilyl)propyl ester, reaction products with quartz	0100402-78-6				X			B		
4488	Vanadium yttrium oxide phosphate, dysprosium and europium-doped	0100403-11-0				X			B		
4489	β-Alanine, N-(2-aminoethyl)-, monosodium salt, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-diisocyanatohexane, 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, hexanedioic acid and 1,6-hexanediol	0100545-61-7				X			B		
4490	Fatty acids, tall oil, maleated, compds. with triethanolamine	0100684-20-6				X			B		
4491	Tridecanamine, N-tridecyl-, branched and linear	0101012-97-9	X						B		
4492	Extract residues (coal), light oil alk., acid ext., indene fraction	0101316-62-5	X						B		
4493	Carbonic acid, dimethyl ester, polymer with 1,6-hexanediol	0101325-00-2				X			B		
4494	Benzenamine, reaction products with aniline hydrochloride and nitrobenzene	0101357-15-7				X			B		
4495	Benzenamine, N,N-dimethyl-, oxidised, molybdatetungstaphosphates	0101357-19-1				X			B		
4496	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, Me3-(oxiranylmethoxy)propyl, ethers with polyethylene-polypropyleneglycol mono-Me ethers	0101810-98-4				X			B		
4497	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, molybdatesilicate	0102082-92-8				X			B		
4498	Aluminium oxide (Al2O3), solid soln. with barium oxide and magnesiumoxide, europium-doped	0102110-17-8				X			B		
4499	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, cyano cuprate ferrate complexes	0102262-31-7				X			B		
4500	Formaldehyde, polymers with branched and linear nonylphenol, cyclohexylamine and ethylene oxide	0102322-78-1				X			B		
4501	Benzenemethanaminium, N,N,N-tributyl-, salt with 4-hydroxy-1-naphthalenesulfonic acid (1:1)	0102561-46-6				X			B		
4502	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl, methoxy-terminated	0102782-92-3				X			B		
4503	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(oxiranylmethoxy)propylgroup-terminated	0102782-97-8				X			B		
4504	Ethanol, 2,2',2"-nitrilotris-, compds. with polyethyleneglycol hydrogen sulfate C16-18 and C18-unsatd. Alkyl ethers	0102783-11-9				X			B		
4505	Alcohols, C6-10, ethoxylated propoxylated, fumarated, sodium salts	0102900-02-7				X			B		
4506	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked	0103170-26-9	X						A	0.05	SML for the blocked trimer. Only to be used for thermoset coatings on light metal packaging

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4507	2, 2'-Methylenebis[6-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl) phenol	0103597-45-1				X			B		
4508	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[3,6-bis(diethylamino)xanthylum-9-yl]benzoyl]- ω -hydroxy-, [2,4-dihydro-4-[2-[2-(hydroxy- κ O)-5-nitrophenyl]diazanyl- κ N1]-5-methyl-2-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)- κ O3]]2-[2-[4,5-dihydro-3-methyl-	0103671-34-7				X			B		
4509	Acrylic acid, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane, reaction products with N-ethylethanamine	0103694-73-1				X	X		B		
4510	Alcohols, C9-11, ethoxylated propoxylated	0103818-93-5				X			B		
4511	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0103837-26-9				X			B		
4512	1,2-Benzenedicarboxylic acid mono[1-methyl- 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl 2-propenoate and 2-methyl- 2-propenoate	0103991-32-8				X			B		
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7				X			B		
4514	Benzoic acid - ethylene oxide - formaldehyde - 4-nonylphenol - disodium sulphosuccinate, copolymer	0104133-71-3				X			B		
4515	Solvent Yellow 162	0104244-10-2		X					B		
4516	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene, N-(methoxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile	0104339-54-0				X			B		
4517	1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, (Z)-9-octadecenyl ether	0104376-61-6				X			B		
4518	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, reaction products with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene	0104376-62-7				X			B		
4519	Formaldehyde, reaction products with branched nonylphenol and cyclo- hexylamine, ethoxylated	0104376-68-3				X			B		
4520	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,1'-biphenyl]-4-yl- ω -hydroxy-, benzylated	0104376-72-9				X			B		
4521	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-, styrenated	0104376-75-2				X			B		
4522	Triphenylsulfonium hexafluorophosphate	0104558-95-4					X		B		
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7				X			B		
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4				X			B		
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1				X			B		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4526	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]- ω -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]-	0104810-47-1				X			B		
4527	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-omeg.-hydroxy-	0104810-48-2				X			B		
4528	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethene, oxidised	0104912-80-3				X			B		
4529	Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compound with α -(2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)phosphate	0105362-40-1				X			B		
4530	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with acetic acid and ethylenediamin	0105839-21-2	X						B		
4531	Lignin, alkali, reaction products with disodium sulfite and-formaldehyde	0105859-97-0				X			B		
4532	Polyaminoalkylmethylsiloxane	0106214-80-6				X			B		
4533	Alcohols, C12-15, branched and linear, ethoxylated	0106232-83-1				X			B		
4534	1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one	0106797-53-9	X				X		A	0.05	
4535	Fatty ester polymeric surfactant	0107991-10-6				X			B		
4536	Sodium 3-[2-(acryloyloxy)ethoxy]propane-1-sulfonate	0108209-05-8				X			B		
4537	Acetoacetanilide, 2,2''-(3,3'-dimethoxy-4,4'-biphenylenebisazo)bis[4'-chloro-2',5'-dimethoxy- (6Cl)	0108480-82-6				X			B		
4538	Benzene, reaction products with chlorine and sulfur chloride(S2Cl2), hexafluorophosphates(1-)	0109037-77-6				X			B		
4539	Titanium, butyl phosphate ethyl alcohol, isopropyl alcohol complexes	0109037-78-7	X			X			B		
4540	Oxirane, methyl-, polymer mit oxirane, mono((diethylamino)alkyl) ether	0109265-72-7				X			B		
4541	1H,4H,5H,8H-2,3a,4a,6,7a,8a-Hexaazacyclopenta[de]fluorene-4,8-dione, hexahydro-2,6-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-	0109423-00-9				X			B		
4542	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[2,4,6-tris(1-methylpropyl)phenoxy]-, sodium salt	0109909-39-9				X			B		
4543	Solvent Yellow 146	0109945-04-2		X					B		
4544	Solvent Orange 99	0110342-29-5		X					B		
4545	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-methyl-3-buten-1-yl)- ω -hydroxy-	0110412-77-6				X			B		
4546	2-Oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester	0110489-05-9	X			X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0			X			A			24	
4548	D-Glucopyranose, oligomeric, C10-16-alkyl glycosides	0110615-47-9			X			B				
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6			X			A				
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8			X			A			24	
4551	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mixed benzoate and sulfosuccinate, ether with formaldehyde-nonylphenol polymers, sodium salt	0111062-45-4			X			B				
4552	Dipropyleneglycol dimethyl ether	0111109-77-4		X				B				
4553	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with polyethylene-polypropylene glycol mono-Me ether	0111190-40-0			X			B				
4554	Acrylic acid, 1,1'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediyl)]] ester, reaction products with diethylamine	0111497-86-0		X		X		B				ECM
4555	Ferrate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 2-hydroxy-3-(octyloxy)propyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1)	0111559-76-3	X					B				
4556	Ferrate(1-),[[N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, ammonium, (OC-6-21)-	0111687-36-6	X					B				
4557	Alcohols, C9-11-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-52-3			X			B				
4558	Alcohols, C13-15-branched and linear, butoxylated ethoxylated	0111905-53-4			X			B				
4559	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane and formic acid	0113010-54-1			X			B				
4560	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with ethyloxirane-oxirane polymer mono-methyl ether	0113089-47-7			X			B				
4561	Acrylic acid, polymers with (isopropyl alcohol, potassium acrylate) reaction products	0113133-76-9			X			B				
4562	Cyclotetrasiloxane-propanoic acid, α -2,4,6,6,8-hexamethyl-,3-(trimethoxysilyl)-propyl ester	0113684-56-3			X			B				
4563	Acrylic acid, polymer with 2-propanol, reaction products with sodium acrylate	0114033-68-0			X			B				
4564	Benzenesulfonic acid, 4-[4-(4-chlorophenyl)-2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrol-1-yl]-, calcium salt (2:1)	0114054-68-1			X			B				
4565	Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,3-propanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane, 1,2-ethanediamine, N,N'-1,2-ethanediylbis[1,3-propanediamine], formic acid and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)	0114133-44-7			X			B				

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4566	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -[2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenoxy]-	0114535-82-9				X			B		
4567	Cyclohexanemethanol, 4-[(ethenoxy)methyl]-	0114651-37-5	X						B		
4568	Acrylic acid, homopolymer, 2-mercaptoethanol-terminated, sodium salt	0114739-92-3				X			B		
4569	Butanoic acid, 3-oxo-, ethyl ester, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 2-propanol aluminium salt	0115271-29-9				X			B		
4570	Fatty acids, coco, esters with polyethyleneglycol ether with bisphenol A (2:1)	0115340-85-7				X			B		
4571	Silsesquioxane Me ethoxy-terminated reaction product with Polypropylenglykol	0115341-02-1				X			B		
4572	Acrylic acid, 2-ethyl-2-[-(hydroxymethyl)-2-[[1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl-1,3-propanediol ester	0115633-58-4			X				B		ECM
4573	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethyleneglycol monoacrylate	0117440-21-8				X			B		
4574	2-Oxepanone, homopolymer, oxydi-2,1-ethanediyl ester, bis(hydrogen 1,2-benzenedicarboxylate)	0117985-60-1				X			B		
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0				X		A		6	
4576	1,3-Propanediaminium, 2-hydroxy-N,N,N',N'-tetramethyl-N,N'-dioctadecyl-, dichloride	0118516-73-7				X			B		
4577	1,16-Dioxiran-2-yl-8-(oxiran-2-ylmethoxy)-2,6,10,14-tetraoxahexadecane-4,12-diol	0118549-88-5				X			B		
4578	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with adipic acid, 2-ethyl-1-hexanol and propylene glycol	0118832-70-5				X			B		
4579	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)-	0119313-12-1	X				X		A		0.15
4580	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid, compd. with 2-aminoethanol	0119337-98-3				X			B		
4581	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-	0119344-86-4				X	X		A		0.05

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6			X			A	18		<p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)), — 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)), — 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)), — 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)), — tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)), — 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*)) <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %, — Acid value of max. 10 mg KOH per gram, — Melt range of 85 – 110 °C,
4583	Benzene, 1,1'-oxybis-, tetrapropylene derivs., sulfonated,sodium salts	0119345-04-9			X			B			
4584	1-Propene, homopolymer, maleated	0119415-04-2			X			B			
4585	Potassium 1-(4-nonylphenoxy)-3,6,9,12,15,18-hexaoxahenicosane-21-sulfonate	0119438-10-7			X			B			
4586	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-sulfopropyl)- ω -hydroxy-, C13-15-alkyl ethers, potassium salts	0119481-71-9			X			B			
4587	1,3-Dioxolan-2-one, 4-methyl-, polymer with 2-methyl-1,5-pentanediamine	0119499-55-7			X			B			
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0			X			A	6		
4589	Alcohols, C12-15-branched and linear, ethoxylated propoxylated	0120313-48-6			X			B			
4590	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-naphthalenyl3-sulfopropyl ether, potassium salt	0120478-49-1			X			B			
4591	Canola oil	0120962-03-0	X					B			
4592	Phenol, dodecyl-, branched	0121158-58-5	X					B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4593	Sodium 3,5-bis(3-(2,4-di-tert-pentylphenoxy) propylcarbamoyl) benzenesulfinate	0121216-78-2			X			B			
4594	Butanedioic acid, (dimethoxyphosphinyl)-, dimethyl ester, reaction products with lauryl alcohol and polyethyleneglycol	0121375-86-8			X			B			
4595	Quarternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite and sodium stearate	0121888-68-4			X			B			
4596	1,8-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-teramethyl-1-octyloxypiperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl)oxyoctan	0122586-52-1			X			B			
4597	Hydroxystearic acid, oligomeric	0122729-91-3			X			B			
4598	Acrylic acid, diester with ethoxylated polypropyleneglycol	0123813-18-3		X				B		ECM	
4599	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-hexanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate blocked	0123904-09-6			X			B			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X		X		A		5		
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8			X		A		0.05		
4602	Direct Blue 301	0124605-82-9		X				B			
4603	Direct Red 262	0124605-86-3		X				B			
4605	1,2-Benzenedicarboxylic acid, C16-18 and C18-unsaturated alkyl isobutyl esters	0125078-59-3			X			B			
4606	Castor oil, hydrogenated, polymer with adipic acid, ethylenediamineand 12-hydroxyoctadecanoic acid	0125303-89-1			X			B			
4607	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear	0125304-04-3			X		A		5		
4608	Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin and polyethyleneglycol, acetates	0125351-98-6			X			B			
4609	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-, C18-22-alkyl ethers	0125441-87-4			X			B			
4610	Dimethoxymethylsilylpropyl polyethyleneimine	0125441-88-5			X			B			
4611	Siloxanes and silicones, 3-[3-(acetyloxy)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, 3-[2-hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl Me	0125455-51-8			X			B			
4612	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-[2-(hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl group-terminated	0125455-52-9			X			B			
4613	Oxidipropylmonobenzoate	0125457-59-2			X			B			
4614	Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, C7-9-branched alkyl esters	0125643-61-0			X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4615	Polymeric fatty acid amine derivative dispersant	0125936-62-1			X			B			
4616	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[4-(ethenoxy)butyl]- ω -hydroxy-	0126682-74-4			X			B			
4617	Silica gel, trimethylsilylated	0126877-03-0			X			B			
4618	Alcohols, C12-14-secondary	0126950-60-5			X			B			
4619	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched	0127087-87-0			X			B			
4620	1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4,4'-[[3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]bis[azo(2-acetyl-1-oxo-2,1-ethanediyl)imino]]bis[benzenesulfonic acid]	0127179-40-2	X					B			
4621	Benzenepropanoic acid,3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-,C7-9-branched and linear alkyl esters	0127519-17-9			X			B			
4622	Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer, compd. with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide	0127602-13-5			X			B			
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3			X		A	0.05			
4624	Pigment Yellow 191	0129423-54-7	X			18795		B			
4625	Acid Blue 2	0129495-29-0	X					B			
4626	2-Propanol, 1,1'-iminobis-, 4-methylbenzenesulfonate (salt)	0129678-02-0			X			B			
4627	Mixture of bis(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)-1,10-decandioat, 1,8-Bis[(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy)piperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl]piperidin-1-yl]oxy]octan	0129757-67-1			X			B			
4628	Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and(1-methylethenyl)benzene, sodium salt	0129811-24-1			X			B			
4629	Acrylic acid, polymer with sodium phosphinate, sodium salt	0129898-01-7			X			B			
4630	Benzene sulfonic acid, 3,3'-[[6-(4-morpholinyl)-1.3.5-triazine-2.4-diy]]bis[imino[2-(acetilamino)-4.1-phenylene]azo]]bis-, disodium salt	0130201-55-7	X					B			
4631	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes,Me- and methoxy-terminated, reaction products with ethylene glycol and trimethylolpropane	0130328-16-4			X			B			
4632	Bis-diglyceryl polyacyladipate-2	0130905-60-1		X				B			
4633	Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfophenyl)-, inner salt, lithium salt (1:1)	0131013-82-6	X					B		Li salt	
4634	Direct Yellow 86, tetramethylammonium salt	0131013-83-7	X					B		Tetramethylammonium salt	
4635	Alkenes, C24-C54, branched and linear, α	0131459-42-2			X			B			
4636	Dodecanoic acid, reaction products with ethylenimine-2-oxepanone polymer	0132434-99-2			X			B			
4637	Reactive Red 235	0132579-39-6	X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4638	Polyoxyalkyenes, C2-4, polymers with C4-22 alcohols and TDI	0132596-02-2			X			B				
4639	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated	0132778-15-5			X			B				
4640	Ethanesulfonic acid, 2,2'-(hydroxyimino)bis-, disodium salt	0133986-51-3	X					B				
4641	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane,mono[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl] ether	0134180-76-0			X			B				
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5			X		A		1			
4643	Siloxanes and silicones, dimethyl, (tallow acyloxy) methyl group-terminated	0134971-31-6			X			B				
4644	1,3-Benzenedimethanamine, reaction products with epichlorohydrin	0135470-04-1			X			B				
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2			X		A					
4646	Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, decyl octyl ester	0136155-46-9			X			B				
4647	Poly(1-vinylpyrrolidone)-graft-(1-triacontene)	0136445-69-7			X			B				
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6			X		A		5			
4649	2,2',2'',2'''-(Ethylenedinitrilo)tetrakis-N,N-di(dodecyl-octadecyl)acetamide	0136920-07-5			X			B				
4650	Indene naphtha distillate fraction	0140413-59-8	X					B				
4651	Reactive Red 228	0140876-11-5		X				B				
4652	1-Propaneamin, N,N,N-tripropyl-salt with 2,2-dithiobis(benzoic acid)	0142051-76-1			X			B				
4653	1,4-bis[(3-ethyl-3-oxetanylmethoxy)methyl]benzene	0142627-97-2		X				B			ECM	
4654	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes, 2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)- and 2,2,4-trimethyl-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)pentyl group-terminated	0142657-61-2			X			B				
4655	1-Chloro-4-propoxythioxanthone	0142770-42-1				X		B				
4656	Siloxanes and silicones,(3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,10-heptadecafluorodecyl)oxy Me,hydroxy Me, Me octyl, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether	0143372-54-7			X			B				
4657	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, ester with polyethyleneglycol mono-C12-15-alkyl ether, compd. With 2-amino-2-methyl-1-propanol	0143372-56-9			X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2			X			A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0.1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0.25 % (w/w) concentration
4659	Acrylic acid, polymer with 2-mercaptoethanol and sodium 2-propanoate	0144014-09-5			X				B			
4660	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-propenoate	1421341-42-5 0144086-02-2		X					B			ECM
4661	Acrylic acid, polymer with oxirane and 1,2,3-propanetriol	0144086-03-3			X				B			
4662	Acrylic acid, polymer with α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]], ethanolamine-terminated	0144158-10-1			X				B			ECM
4663	Acrylic acid, polymer with 1,2-ethanediamine, N-ethylethanamine and $\alpha, \alpha', \alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]]]	0144177-00-4			X	X			B			
4664	Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt	0144538-83-0			X			A		5		
4665	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2-oxepanone and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0144952-44-3			X				B			
4666	Phosphine oxide, bis(2,6-dimethoxybenzoyl)(2,4,4-trimethylpentyl)- (9CI)	0145052-34-2				X			B			
4667	Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, octadecyl 2-methyl-2-propenoate and acrylic acid	0145417-45-4			X				B			
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8			X			A		5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0			X			A		5		
4670	12-Hydroxy-N-[2-[1-oxydecyl]amino]ethyl]octadecanamide	0146781-64-8			X				B			
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2			X			A		0.05		
4672	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, dimethyl esters, hydrogenated	0147853-32-5			X				B			
4673	Alcohols, C12-14, ethers with polyethyleneglycol mono-Bu ether	0147993-63-3			X				B			
4674	Multifunctional carbodiimide	0148619-48-1			X				B			
4675	(Ethyl-3-oxobutanoato-O'1,O'3)(2-dimethylaminoethanolato)(1-methoxypropan-2-olato)aluminium(III), dimerised	0149057-70-5			X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4676	1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-[4-(1-methylethenyl)phenyl]-, homopolymer, mixt. with 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-1-propanone	0149260-52-6				X			B			
4677	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, polymer with aziridine and 2-oxepanone	0149530-92-7				X			B			
4678	1,3-Isobenzofurandione, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,6-hexanediol and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[cyclohexanol]	0150739-77-8				X			B			
4679	Poly(1,3-butanediol/1,4-butanediol) adipate	0150923-12-9				X			B			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X			X		A		5		
4681	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl, mono-[[[dimethyl[6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl]silyl]oxy]]-terminated	0151944-98-8				X			B			
4682	Perylene-3,4-dicarboximide-9-sulphonic acid	0152165-12-3		X					B			
4683	α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1				X		A				Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.
4684	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with(chloromethyl)oxirane, 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 2-oxepanone	0153128-88-2				X			B			
4685	Hexanedioic acid, polymer with (chloromethyl)oxirane, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1), 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 1,5-pen	0153155-10-3				X			B			
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3				X		A		5		
4687	Acrylic acid, reaction product with polyethyleneglycol ether with trimethylolpropane (3:1) and N-propyl-1-propanamine	0153270-35-0			X				B			ECM
4688	1,3-Benzenediol, 4-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-, reaction products with [(dodecyloxy)methyl]oxirane and oxirane mono[(C10-16-alkyloxy)methyl] derivs.	0153519-44-9				X			B			
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term. with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane	0153890-18-7				X			B			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8				X		A		5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)
4691	Potassium 51-ethyl-4,7,10,13,16,19,22,25,28,31,34,37,40,43,46,49-hexadecaioxapentapentacontane-1-sulfonate	0154906-10-2				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4692	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethylene-polypropylene glycol monoacrylate	0155419-48-0				X			B		
4693	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with acrylic acid and 2-ethyl-2-[(2-propenyloxy)methyl]-1,3-propanediol	0155419-56-0				X			B		
4694	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, 1,2-ethanediol and 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0156376-93-1				X	X		B		
4695	Alcohols, C13-15-branched and linear, ethoxylated	0157627-86-6				X			B		
4696	Dimer modified hexanediol adipate	0157630-15-4				X			B		
4697	Alcohols, C14-16, C14-15-rich, ethoxylated	0157707-41-0				X			B		
4698	Alcohols, C8-18, ethoxylated	0157707-43-2				X			B		
4699	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with 2,2-bis[[1-(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy)methyl]-1,3-propanediyl diacrylate	0157811-87-5				X			B		
4700	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycolether with trimethylolpropane (3:1) acrylate	0159034-91-0	X						B		
4701	A mixture of: bis[4-diphenylsulfoniumphenyl]sulfide bishexafluoroantimonate; thiophenoxyphenylsulfonium hexafluoroantimonate	0159120-95-3					X		B		
4702	Ethoxylated 2-naphthol	0159318-29-3				X			B		
4703	Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 1,3-diisocyanato-2,4-bis(1-methylethyl)benzene	0159654-97-4				X			B		
4704	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxyethyl ester	0160611-49-4				X			B		
4705	2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxy ethyl ester	0160611-50-7	X						B		
4706	Reaction products with nonylphenol, ethoxylated, xylene diisocyanate and polyethyleneglycol	0160799-02-0				X			B		
4707	4-Nonylphenoxy polyethoxy polypropoxy ethyl acetal	0160799-28-0				X			B		
4708	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-propylheptyl)- ω -hydroxy-	0160875-66-1				X			B		
4709	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-14-4	X			X			B		
4710	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-15-5				X			B		
4711	Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride, rosin and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts	0160901-16-6				X			B		
4712	Silsesquioxanes, Me Ph, methoxy-terminated	0160965-15-1	X			X			B		
4713	Fatty acids, coco, reaction products with acrylic acid and bisphenol A-epichlorohydrin polymer	0161074-56-2	X						B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4714	Rosin, tall oil, fumarated, polymer with pentaerythritol	0161074-62-0				X			B			
4715	Hexanedioic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, dimethyl butanedioate and dimethylpentanedioate	0161278-30-4				X			B			
4716	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0161308-14-1	X						B			
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4				X		A		2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP
4718	Ethanol, 2-butoxy-, manuf. of, by-products from	0161907-77-3				X			B			
4719	1-Butanol, titanium(4+) salt, monohydrate, homopolymer	0162303-51-7				X			B			
4720	Ethanol, 2-amino-, reaction products with polypropylene glycol ether with glycerol (3:1) acrylate	0162492-04-8	X						B			
4721	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polypropylene glycolether with glycerol (3:1) acrylate	0162492-10-6	X						B			
4722	Acrylic acid, reaction products with epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-20-8				X			B			
4723	Dodecanoic acid, reaction products with acrylic acid and epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer	0162492-21-9	X			X			B			
4724	2-Oxepanone, homopolymer, decyl ester, reaction products with 2-(diethylamino)ethanol and poly-TDI	0162568-27-6				X			B			
4725	Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked	0162811-70-3				X			B			
4726	Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide	0162881-26-7				X		A		3.3		
4727	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, stearyl-alc.-blocked	0162993-60-4				X			B			
4728	Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs.	0163702-01-0			X		X	A		0.05		ECM
4729	Isotridecylalcohol, ethoxylated, phosphated, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine	0164383-18-0				X			B			
4730	Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, polyethyleneglycol monostearyl ether-blocked	0164383-24-8				X			B			
4731	Alanine, N,N-bis(carboxymethyl)-, trisodium salt	0164462-16-2				X			B			
4732	Mixture of less 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone	0164578-07-8					X		B			
4733	Reactive Blue 238	0164578-12-5		X					B			
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8				X		A			32	
4735	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-propylheptyl) ether	0166736-08-9				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1				X			A			The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)
4737	Alcohols, C9-11-branched, ethoxylated	0169107-21-5				X			B			
4738	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyn-5,8-diol ethoxylate	0169117-72-0	X						B			
4739	Aluminium tris(3,10-dichloro-5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxoquino[2,3-b]acridine-2-sulfonate)	0172449-84-2		X					B			
4740	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(isononylphenyl)- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-51-6				X			B			
4741	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1-dimethylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts	0172890-52-7				X			B			
4742	Oxirane, ethyl-, homopolymer, monoisotridecyl ether	0173140-85-7				X			B			
4743	Phthalate/adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-40-1				X			B			
4744	Adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids	0173832-41-2				X			B			
4745	Polyethoxy tristyril phenol methacrylate	0174200-85-2	X			X			B			
4746	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, [[[3-hydroxypropyl)dimethylsilyloxy]-terminated, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether and polypropylene glycol mono-Me ether	0174254-17-2				X			B			
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0				X			A			0,5% in final product
4748	3,6,9,12-Tetraoxa-15-azanonadecan-19-oic acid, 1-hydroxy-13-methyl-16-oxo-17-sulfo-, 15-coco alkyl derivs., disodium salts	0174662-94-3				X			B			
4749	Poly(ethylene propylene)glycol ether of 10-(hydroxymethyl)-2-pinene	0174955-61-4				X			B			
4750	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, hydrogenated, polymers with adipic acid and 1,6-hexanediol	0177591-11-6				X			B			
4751	Iodonium, [4-(1-methylethyl)phenyl](4-methylphenyl)-, tetrakis(2,3,4,5,6-pentafluorophenyl)borate(1-) (1:1)	0178233-72-2				X	X		B			
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4				X			A	0.05		
4753	Butanoic acid, 3-oxo-, 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and oxiranylmethyl 2-methyl-2-propenoate (9Cl)	0178861-75-1				X			B			
4754	Benzenesulfonic acid, 4,4'-(2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-diyl)bis-, calcium salt (1:1)	0179984-66-8				X			B			
4755	Polyacrylic acid derivative dispersing agent	0181232-22-4				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4756	Reaction prod. of 3-Hydroxy-5,7-di-tert-butylbenzofuran-2-one with o-xylene consisting of 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one and 5-7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one	0181314-48-7				X			B			
4757	Sodium polyaspartate	0181828-06-8				X			B			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6				X		A		0.05		
4759	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decin-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene)ether	0182211-02-5				X		A			36	
4760	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,6-hexanediylbis(formylimino)]bis[2,2,6,6-tetramethyl-	0182235-14-9				X			B			
4761	Formamide, ethenyl-, homopolymer, hydrolyzed, hydrochlorides	0183815-54-5				X			B			
4762	Propanenitrile, 2-[bis(cyanomethyl)amino]-	0185257-07-2				X			B			
4763	Sodium 3-({2-[2-(2-aminopropoxy)-1-methylethoxy]-1-methylethyl}amino)propane-1-sulfonate	0185701-93-3				X			B			
4764	Castor oil, polymer with ethylene oxide, maleic anhydride and rosin, bisulfited, sodium salt	0185765-78-0				X			B			
4765	Dimethyl siloxane, Dimethyl(propyl(poly(EO)methacrylate))-terminated	0187175-41-3				X			B			
4766	Ethanol, 2-amino-, polymer with α -hydro- ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]poly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxym	0188012-57-9				X			B			
4767	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-2-methylpropyl]methoxymethylsilyl]oxy]- and (C13-15-alkyloxy)-terminated	0188627-10-3				X			B			
4768	Dimethyl siloxanes, hydroxy-term w/ poly((EO)(PO))butyl ether and polypropylene glycol	0189354-72-1				X			B			
4769	Dimethyl, methyl((diethylamino)oxy) siloxane reaction with dimethyl siloxane, hydroxy-terminated	0189896-41-1				X			B			
4770	2-Butenedioic acid (2Z)-, polymer with 2-methyl-1-propene and octadecene, sodium salt	0191175-18-5				X			B			
4771	Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with methanol and 1,3,5-tris(6-isocyanatoethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H, 3H, 5H) - trione	0191233-74-6	X						B			
4772	Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 2-[(3,5-dimethyl-1H-pyrazol-1-yl)methyl]-5,12-dihydro	0191358-81-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]-1,6-hexanediy][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triazine]- ω -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7				X		A		5		
4774	Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl, [[[3-aminopropyl)ethoxymethylsilyl]oxy]-terminated	0192888-42-9				X			B			
4775	4,4'-Bis(methylethylamino)benzophenone	0194655-98-6					X		B			
4776	Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, (chloromethyl)oxirane, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and oxirane	0194944-42-8				X	X		B			
4777	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid, reaction products with 1-butanamine, N-butyl-	0195008-76-5	X			X			B			
4778	Phenol, 2-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-5-(octyloxy)-, branched and linear	0195628-73-0				X			B			
4779	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether, block	0196823-11-7				X			B			
4780	Propenylpropylbenzoate	0197178-94-2				X			B			
4781	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, polymer with aziridine, graft	0199297-67-1				X			B			
4782	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica and 3-(triethoxysilyl)-1-propanamine	0199876-44-3				X			B			
4783	Fluoropolyethers ammonium phosphate salt	0200013-65-6				X		A		0.05		
4784	Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, reaction products with diethylenetriamine, epichlorohydrin, polyethylene-polypropylene glycol	0200644-87-7				X			B			
4785	Polysiloxan (dimethyl), 1,4-bis(2-acryloxyethoxy)butenyl-terminiert	0200888-61-5				X			B			
4786	Dialuminium x dysprosium y europium (1-x-y) strontium tetraoxide	0201426-52-0				X			B			
4787	2,5-Furandione, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene, esters with polyethyleneglycol mono-C12-14-alkyl ethers, sodium salts	0201556-07-2				X			B			
4788	2(2'-Hydroxy-5'-(phenyl)ureylenphenyl) benzothiazole	0202190-80-5				X			B			
4789	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0204336-40-3				X			B			
4790	Propanoic acid, 2-(4-(4,6-bis((1,1-biphenyl)-4-yl)-1,3,5-triazin-2-yl)-3-hydroxyphenoxy)-, isoocetyl ester	0204848-45-3				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4791	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate, 2-hydroxyethyl acrylate and styrene	0206366-94-1			X				B			
4792	Phenol, 2,2'-[6-(2,4-dibutoxyphenyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[5-butoxy-	0208343-47-9			X				B			
4793	Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-2,5(1H,4H)-dicarboxylic acid, 3,6-bis(4-chlorophenyl)-1,4-dioxo-, bis(1,1-dimethylpropyl) ester	0209129-65-7			X				B			
4794	Mixture of Oxy-phenyl-acetic acid 2-[2-oxo-2-phenyl-acetoxy-ethoxy]-ethyl ester and Oxy-phenyl-acetic 2-[2-hydroxy-ethoxy]-ethyl ester	0211510-16-6			X	X		A		0.05		
4795	Disperse Blue 359	0213328-78-0		X					B			
4796	Methacrylic acid-, homopolymer, ester with α -methyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), sodium salt	0214361-59-8			X				B			
4797	Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl) ethyl 2-methyl-2-propenoate	0215435-36-2			X				B			
4798	Acrylic acid, dodecyl ester, polymer with 1-(ethenoxy)hexadecane, 1-(ethenoxy)octadecane and tetradecyl 2-propenoate	0215868-94-3			X				B			
4799	Melamin-polyphosphate	0218768-84-4			X				B			
4800	Methacrylic acid-, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0219843-86-4			X				B			
4801	Pigment Yellow 213	0220198-21-0		X			117875		B			
4802	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-carboxy-1-oxopropyl)- ω -phenoxy-, styrenated	0220446-07-1			X				B			
4803	Ethylene oxide-propylene oxide copolymer hydroxypropyl methacrylate ether	0220846-90-2			X				B			
4804	Methacrylic acid-, polymer with methyloxirane polymer with oxirane ether with 1,2-propanediol mono(2-methyl-2-propenoate) (1:1)	0220848-97-5			X				B			
4805	Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine, salt with (fatty acids, tall oil, reaction products with polyethyleneglycol and 2,5-furandione)	0222716-38-3			X				B			
4806	Poly[oxy(methyl-12-ethandiyl)], α -[4-(dimethylamino)benzoyl- ω -butoxy	0223463-45-4				X		A		0.05		
4807	Hexanedioic acid, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), and 1,3-isobenzofurandione, 2-propenoate	0223463-47-6	X						B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4808	2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, methyloxirane polymer with oxirane 2-aminopropyl methyl ether and methyloxirane polymer with oxirane monomethyl ether, 3-(dimethylamino)propyl amide	0225367-02-2				X			B			
4809	Propanoic acid, 3-hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2-methyl-, polymer with 2,2'-[1,4-butanediylbis(oxymethylene)]bis[oxirane], dihydro-3-(t	0226210-82-8				X			B			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7				X		A		0.05		
4811	4-Methyl-N-[[[3-[[[4-methylphenyl)sulfonyl]oxi]phenyl]amino]carbonyl]-benzensulfonamide	0232938-43-1				X			B			
4812	Sulfuric acid, dimethyl ester, compd. with α,α' , α'' , α''' -[1,6-hexanediylbis(nitrilodi-2,1-ethanediyl)]tetrakis(ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl))	0247074-09-5				X			B			
4813	Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer, 2-(dimethylamino)ethanol- and polyethylene-polypropylene glycol mono-Bu ether-blocked	0250374-42-6				X			B			
4814	Poly (oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, C6-12 alc.-blocked	0250672-13-0				X			B			
4815	Alcohols, C >14, ethoxylated	0251553-55-6		X	X				B			
4816	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0260544-92-1	X						B			
4817	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, limonene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-97-6				X			B			
4818	Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene	0262445-99-8				X			B			
4819	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-[[[(2-carboxy ethylcyclohexyl)carbonyl]oxy]hexyl group-terminated	0269406-10-2				X			B			
4820	C10-16 alcohols, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane, reaction products with acrylic acid	0270923-16-5	X						B			
4821	1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one	0272460-97-6				X		A		0.05		
4822	3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane	0298695-60-0		X				A		0.05		ECM
4823	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303150-42-7				X			B			
4824	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether	0303152-49-0				X			B			
4825	Glycerides, C8-10 mono-, di-, and tri-, ethoxylated	0308067-11-0				X			B			
4826	Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(dihydrogen phosphate), decyl ether	0308336-53-0				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4827	2-Butenedioic acid (2Z)-, mixed diesters with C16-18 alcs. and polypropylene glycol	0313475-67-1				X		B			
4828	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0324035-09-8				X		B			
4829	Amphiphilic dendritic polyester	0326794-49-4				X		B			
4830	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0327622-75-3	X					B			
4831	Tetrasodium 4,4'-bis[(4-[[2-(2-hydroxyethoxy)ethyl]amino]-6-[[2-sulfonyloxyethyl]amino]-1,3,5-triazin-2-yl)amino]stilbene-2,2'-disulfonate	0333459-85-1	X					B			
4832	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, ethoxylated C12-14 alcs.-blocked	0337367-19-8				X		B			
4833	Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylbis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane	0338462-62-7				X		B			
4834	Iodonium, (4-methylphenyl)[4-(2-methylpropyl)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-)	0344562-80-7				X	X	B			
4835	Pigment Red 272	0350249-32-0		X				B			
4836	Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-propenoate and 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-propenoate, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol	0350672-20-7				X		B			
4837	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt	0351870-33-2				X		A	5	Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods.	
4838	Acrylic acid, hexadecyl ester, polymer with 2,5-furandione, (4R)-1-methyl-4-(1-methylethynyl)cyclohexene and octadecyl 2-propenoate	0352017-74-4				X		B			
4839	2-Oxepanone, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, hexadecyl ester, 1h-imidazole-1-propaneamine-blocked	0352206-47-4				X		B			
4840	Polyphosphoric acids, polymers with castor oil and 1,1-[(1-methyl ethylidene) bis(4,1-phenyleneoxy)]bis[2-propanol], compds. with 2-(dimethylamino)ethanol	0353291-25-5				X		B			
4841	Disodium 2,2'-[m-phenylenebis(imino{6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diy]imino})bis(ethanesulfonate)	0357165-56-1	X					B			
4842	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers	0358642-08-7	X					B			
4843	Solvent Blue 136	0359630-27-6		X				B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4844	Rxn.of ethyl polysilicate, glycidoxypropyltrimethoxysilane and dimethyl siloxane, hydroxy-term.	0360565-46-4				X			B			
4845	9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised	0394242-87-6				X			B			
4846	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[1-(hydroxymethyl)-2-(2-propen-1-yloxy)ethoxy]-, C11-rich C10-14-branched alkyl ethers, ammonium salts	0403983-53-9				X			B			
4847	Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycol monoacrylate ether with trimethylolpropane (3:1)	0425365-71-5	X						B			
4848	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-hydroxydecyl) ω -(2-hydroxymethylethoxy)-, ω -C6-10-alkyl ethers	0438476-83-6				X			B			
4849	Propanoic acid, 2-bromo-, octyl ester, branched, reaction products with 4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyl)tris[1,3-benzenediol]	0446824-06-2				X			B			
4850	Poly (ethylenimin,N-carboxymethylated)	0454473-50-8				X			B			
4851	Dendritic polymer	0462113-22-0				X			B			
4852	Fatty acid modified dendritic polyester	0462113-23-1				X			B			
4853	Dimer, me(propyl(poly(EO))methyl), me(propyl(poly(PO))methyl)siloxane, trimethylsiloxy-term	0472975-82-9				X			B			
4854	2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone	0474510-57-1				X		A		0.05		
4855	6-Quinolinesulfonic acid, 8-(4,5,6,7-tetrachloro-1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)-2-(4,5,6,7-tetrachloro-3-hydroxy-1-oxo-2H-inden-2-yl)-, compd. with (1R,4aS,10aR)-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenemethanam	0475270-77-0	X						B			
4856	Iron(2+), Chloro(dimethyl 9,9-dihydroxy-3-methyl-2,4-di-(2-pyridyl) -7-(pyridin-2-ylmethyl)-3,7-diazabicyclo[3.3.1]nonane-1,5-dicarboxylat)-chloride	0478945-46-9				X			B			
4857	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with. 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), di-2-propenoate, monoester with N,N-dibutyl- β -alanine	0479249-90-6	X			X			B			
4859	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and 4-ethenylpyridine	0500726-42-1				X			B			
4860	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydroxy- ω -isotridecyl, reaction products with epichlorohydrin	0503044-91-5				X			B			
4861	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -[(4-benzoylphenoxy)acetyl]- ω -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]-	0515136-48-8				X		A		0.05		
4862	Di-ester of carboxymethoxy-benzophenone and polyethyleneglycol 200	0515136-49-9				X		A		0.05		

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4863	Pigment Orange 74	0516493-26-8		X				B			
4864	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α -decyl- ω -hydroxypoly(o with α -decyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl	0579505-68-3			X			B			
4865	Siloxanes and silicones 3-[3-diethylmethylammonio)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, chlorides	0588707-20-4			X			B			
4866	9H-Thioxanthenum, 10-[1,1'biphenyl]-4-yl-2-(1-methylethyl)-9-oxo, hexafluorophosphate	0591773-92-1				X		B			
4867	Mixture of phenylsulfonium hexafluorophosphates <40%	0617711-03-2				X		B			
4868	1-(2-Aminoethyl)-2,2-dimethoxy-1-aza-2-silacyclopentan	0618914-51-5			X			B			
4869	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked	0630102-86-2			X			B			
4870	Siloxanes and silicones, dimethyl, monohydroxy-terminated, polymers with Et silicate	0634190-59-3			X			B			
4871	2-Pyrrolidone, 1-ethenyl, homopolymer, 1-hydroxy-1-methylethyl-terminated	0646054-45-7	X					B			
4872	Potassium 1-hydroxy-30-octadecyl-3,6,9,12,15,18,21,24,27,33,36,39,42,45,48,51,54,57,60-nonadeca-30-azatrihexacontane-63-sulfonate	0659720-02-2			X			B			
4873	Phosphate ester potassium salt; dipotassium cresoxy polyethoxy ethylphosphate	066057-30-5			X			B			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1			X		A			The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)	
4875	Oxirane, ethyl-, polymer with methyloxirane, monotridecyl ether, branched and linear	0667899-28-7			X			B			
4876	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C10-rich C9-11-branched and linear alc.-blocked	0693252-31-2			X			B			
4877	1,12-Octadecanediol, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexan	0710948-72-4			X			B			
4878	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, polyethyleneglycol monophenyl ether ar-(1-phenylethyl) derivs.-blocked	0735326-57-5			X			B			
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3			X		A		32		
4880	Carbonic acid, diethyl ester, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane	0744252-75-3			X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5				X		A		5		
4882	Cuprate(3-), [8-(hydroxy-κO)-7-[[2-(hydroxy-κO)-5-[[2-hydroxyethyl)sulfonyl]phenyl]azo-κN1]-1,3,6-naphthalenetrisulfonato(5-)]-, sodium	0749887-18-1				X			B			
4883	Poly(oxy-1,2-ethanediyl)-, α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with diisocyanohexane, polyethylene-polypropylene glycol monostearyl ether-blocked	0778577-33-6				X			B			
4884	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyethoxy)-1-[[2-(hydroxyethoxy)methyl]-1-propen-1-yl Me	0780769-22-4				X			B			
4885	2-Oxepanone, polymer with aziridine and tetrahydro-2H-pyran-2-one, dodecanoate (ester), compd. with oxirane polymer with 2-phenyloxirane mono(dihydrogen phosphate) decyl ether	0795298-01-0				X			B			
4886	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]-ω-[[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]oxy]-	0813452-37-8				X		A		0.05		
4887	Aziridine, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, N-(2-carboxyethyl) derivs.	0845752-17-2				X			B			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4				X		A		0.05		
4889	Oxirane, 2-ethylhexyl oxymethyl	0857892-58-1				X			B			
4890	Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monotridentylether, branched and linear	0862197-36-2				X			B			
4891	Oxirane, propyl-, polymer with oxirane, mono(C10-rich C9-11-branched and linear alkyl) ethers	0863766-32-9				X			B			
4892	Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, methyloxirane and oxirane, reaction product with N-Propyl-1-propanamine	0872413-30-4			X				B			ECM
4893	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated, diesters with 2-oxepanone homopolymer, polymers with adipic acid, 1 Polyurethane-Polysilicone-Copolymer, Salt with triethylamine	0872629-23-7				X			B			
4894	Ethanol, 2-(dimethylamino)-, compds. with maleated 1-butene-ethylene-propene polymer ester with 2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol, (1,1,4,4-tetramethyl-1,4-butanediyl)bis[(1,1-dimethylethyl) peroxide]-initiated	0874013-20-4				X			B			
4895	Fatty acids, C8-18, esters with polyethylene-polypropylene glycol mono-branched tridecyl ether	0877860-93-0				X			B			
4896	Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2,5-furandione, ester with methyloxirane polymer with oxirane monobutyl ether, tert-Bu benzenecarboperoxoate-initiated	0880168-45-6				X			B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4897	D-Mannitol, 1,4:3,6-dianhydro-, bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate]	0882737-35-1		X					B		
4898	Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with 4-ethenylpyridine	0884844-66-0				X			B		
4899	Potassium α -(prop-2-en-1-yloxy)- ω -(3-sulfopropyl)poly(ethane-1,2-diyloxy)	0884864-77-1				X			B		
4900	Polyethyleneglycol (200) di(β -4[4-(2-dimethylamino-2-benzyl)butanoylphenyl]piperazine) propionate	0886463-10-1				X			B		
4901	Spiro[2H-1-benzopyran-2,2'-[2H]indole], 1'-[[4-fluorophenyl)methyl]-1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0901771-78-6				X			B		
4902	Alcohols, C10-14-branched, C11-rich, reaction products with ethylene oxide, [(2-propenyloxy)methyl]oxirane and sulfamic acid	0905843-50-7				X			B		
4903	Acrylic acid, oxybis(methyl-2,1-ethandiyl) ester, polymer with 2-aminoethanol and (chloromethyl)oxirane polymer with 4,4'-(methylene)bis[phenol]2-propenoate	0910451-93-3			X				B		ECM
4904	Polymethylhydrogen siloxane adducted with allylglycidyl ether and polypropyleneglycol	0912820-51-0				X			B		
4905	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate-polyethylene-polypropylene glycol reaction products, polypropylene glycol mono-Bu ether-terminated	0915223-66-4				X			B		
4906	Methacrylic acid-, telomer with 1-dodecanethiol, ethyl 2-propenoate	0920265-79-8				X			B		
4907	(Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate]	0925246-00-0				X	X		A	0.05	
4908	1-Octanol reaction products with epichlorohydrin and 2-mercaptoethanol	0928768-73-4				X			B		
4909	Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane and α - ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), octadecyl ether, block	0937238-35-2				X			B		
4910	Pigment Red 282	0938065-79-3		X					B		
4911	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, α -oxobenzeneacetate	0943002-55-9				X			B		
4912	Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, 3-(tallow alkylamino)propyl imides	0946164-25-6				X			B		
4913	Spiro [2H-1-benzopyran-2,2'-[2H] indole], 1,1'''-[1,4-phenylenebis (methylene)]bis[1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro-	0948889-14-3				X			B		
4914	Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, lauryl esters	0949115-83-7				X			B		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4915	1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomeres)	0958872-63-4				X		A		0.05		
4916	Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, 2-benzoylbenzoate	1003557-16-1				X	X		B			
4917	{ α -4-(Dimethylamino)benzoyl}poly(oxyethylene)-poly{oxy(1-methylethylene)}-poly(oxyethylene)} 4-(dimethylamino)benzoate	1003557-17-2				X	X		B			
4918	1,3-Di({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane	1003567-82-5					X		B			
4919	1,3-Di({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane	1003567-83-6					X		B			
4920	1,3-Di({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane	1003567-84-7					X		B			
4921	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]- ω -[[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]oxy]-	1007306-69-5				X	X		B			
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diyl)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diyl), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7				X		A				Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)
4923	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with polystyrene	1010811-94-5				X			B			
4924	Poly{1-[4-(phenylcarbonyl)phenyl]ethylene}	1010811-97-8				X			B			
4925	Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with 4-methylbenzenethiol and polystyrene	1010811-98-9				X			B			
4926	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-91-4				X			B			
4927	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, polyethyleneglycol monooleyl ether-blocked	1019855-92-5				X			B			
4928	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C10-rich C9-11-isoalcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked	1019855-93-6				X			B			
4929	Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with piperazine and polypropylene glycol monoacrylate ether with glycerol (3:1)	1023312-83-5	X						B			

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4930	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd., alcs.-blocked	1039044-84-2			X			B			
4931	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and C10-rich C9-11-isoalcs.-blocked	1041187-70-5			X			B			
4932	Fatty acid, n-oleyl triethylene diamine salt	1093265-61-2	X					B			
4933	2-Propenoic acid, 1,1'-[9-[[[1-fluoro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl)oxy]methyl]-7,12-dimethyl-3,6,8,11,13,16-hexaoxaoctadecane-1,18-diyl] ester	1253390-33-8				X		B			
4934	1-(4-{{4-{1-[(E)-Acetoxyimino]-ethyl}-phenyl}-[4-(2-methylbenzoyl)-phenyl]-amino}-phenyl)-ethanone oxime, O-acetyl				X			B			
4935	Acetylacetic acid, salts				X		A				
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids				X		A		32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol				X		A				
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).				X		A				
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters				X		A				
4940	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats				X			B			
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt				X		A				
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)			X	X		A				
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)			X	X		A				
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils				X		A				
4945	Acrylic acid ; Ethyl acrylate ; methyl acrylate ; Methyl methacrylate copolymer Ammonium salt with IPS and \geq 2% EINECS initiator				X			B			
4946	Acrylic acid, ethoxylated neopentylglycol ester			X				B		ECM	
4947	Acrylic acid-ethyl acrylate polymer, aminomethylpropanol salt				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X			X		A				
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid					X		A		30		
4950	Alkyl(C10-C20)sulphonic acid, esters with phenols					X			B			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids					X		A		6		
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms					X		A				
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines					X		A		30		
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate					X		A				
4955	Benzamine, N-{2-(butoxy)ethyl-4-, 2-chloro-4-nitrophenyl}azo)-N-ethyl					X			B			
4956	Benzoylbenzoate, esters with branched polyols					X		A		0.05		
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides					X		A			7	SML(T) expressed excluding HCl
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine					X		A			7	
4959	Butyl(dialkyloxy(dibutoxyphosphoryloxy))titanium(trialkyloxy) titanium phosphate					X			B			
4960	Carbonic acid, salts					X		A				
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids					X		A		0.9		
4962	Cresols, butylated, styrenated					X		A		12		
4963	1,3-Di({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly[oxy(1-methylethylene)]oxy)-2,2-					X			B			
4964	Di(hydrogenated tallow)dimethylammonium chloride					X			B			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers					X		A		5		
4966	2,3-Dihydroxy-6-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)-1,1,3-trimethyl-3-[4-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)phenyl]-1H-indene					X			B			
4967	(Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols					X		A		0.05		
4968	Dimethylcyclorosiloxanes (CARN 69430246), D6 or greater					X			B			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)					X		A			10	
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)					X		A			10	
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)					X		A			10	
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified					X		A			10	
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n=2-4)					X		A			10	
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate					X		A			10	
4975	Direct Yellow 170		X						B			

1	2	3	4			5	6		7	8	9
4976	Dispersant 25000 Substituted 2-naphthol derivative				X			B			
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)				X		A		5		
4978	tert-(Dodecyl/tetradecyl)-ammonium bis(3-(4-((5-(1,1-dimethyl-propyl)-2-hydroxy-3-nitrophenyl)azo)-3-methyl-5-hydroxy-(1H)pyrazol-1-yl) benzenesulfonamidato) chromate				X			B			
4979	Ethylene-acrylic acid and/or maleic anhydride and/or vinylacetate, copolymers				X			B			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose				X		A				
4981	Ethylhydroxypropylcellulose				X		A				
4982	2-Ethyl octan-1-ol, ethoxylated, reaction products with 2,5-furandione				X			B			
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources				X		A				
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources				X		A				
4985	Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylol propane				X			B			
4986	Formaldehyde, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and phenol, reaction products with acrylic acid and soya fatty acid				X			B			
4987	Glass microballs				X		A				
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)				X		A				
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid				X		A				
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid				X		A				
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid				X		A				
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid				X		A				
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid				X		A				
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid				X		A				
4995	Glycine, salts				X		A				
4996	Glycol-modified trimethylated Silica				X			B			
4997	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-octene				X		A				Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt (3,8 × 10 ⁻⁶ m ² /s)

1	2	3	4				5	6	7	8	9
4998	2-Hydroxy-[4'-(2-Hydroxypropoxy) phenyl]-2-methylpropanone					X		B			
4999	5-Isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, reaction products with poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -butyl- ω -hydroxy- and poly[6-(hydroxymethyl)oxane-2,3,4,5-tetrol, di-nitrate]				X			B			
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1			X		A				
5001	Lysine, salts				X		A				
5002	Manganese pyrophosphite				X		A				
5003	Methacrylic acid, esters with etheralcohols		X					B			
5004	Methylated Silica				X			B			
5005	Methylated Silica treated with polyglycol				X			B			
5006	Methylhydroxymethylcellulose				X		A				
5007	Methylphenyl polysiloxanes				X			B			
5008	Mixture of (50 % w/w) phthalic acid n-decyl n-octyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-decyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-octyl ester.				X		A		5		
5009	Mixture of (80 to 100% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone and (0 to 20% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone				X		A		5		
5010	Mixture of 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone					X		B			
5011	Mixture of 4-(2-Benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)				X		A			Not more than 0.05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %)	
5012	Mixture of: α -3-(3-(2H-Benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxy phenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl, x-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly				X			B			
5013	Mixture of: α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly(oxy				X			B			
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)				X		A		11		
5016	Naphthenic acid, refined, mixture		X					B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5017	Naphthylimide-, alkylamino (C6-C9) [branched-N-isomeric] mixture				X			B				
5018	Neodecanoic acid, salts		X					A	0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid	
5019	Organo polysiloxanes - polyalkyleneglycol monoalkyl ethers, condensation products				X			B				
5020	9-Oxo-9H-thioxanthene-carboxylate, esters with branched polyols					X		A	0.05			
5021	Perchloric acid, salts				X			A	0.05			
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters				X			A	0.05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester				X			A	30			
5024	Pimelic acid, salts				X			A				
5025	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α, α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-, esters with acrylic acid and hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, polymer with benzene, 1,3-diisocyanatomethyl-				X			B				
5026	Poly(stearylmethacrylate-co-dimethylaminoethylmethacrylate-co-methoxypolyethyleneglycolmethacrylate-co-methylmethacrylate-co-2-hydroxyethylmethacrylate)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated				X			B				
5027	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-2-ethylhexylacrylate-co-polyalkylene glycol methacrylate-co-vinylimidazole)tert-butylperoxybenzoate initiated				X			B				
5028	Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-cyclohexylmethacrylate-co polymethylmethacrylate-co-polyalkyleneglycolmethacrylate-co-1-vinylimidazole)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated				X			B				
5029	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy, polymer with hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer and 2-oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl ester				X			B				
5030	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha, \alpha', \alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, reaction products with hexanedioic acid, acrylic acid and N,N-dimethyl-1,3-propanediamine				X			B				
5031	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α, α' -1,2-ethanediylbis[ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-, reaction products with ethanamine, N-ethyl-				X			B				

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5032	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid				X			B				
5033	Polyacrylate polymer made by the reaction of methacrylic acid, methyl methacrylate, acrylonitrile, and tristerylphenol polyethoxyl methacrylate				X			B				
5034	Polyacrylates and/or polymethacrylates, salts				X			B				
5035	Polyacrylic acid, salts				X		A			22		
5036	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated				X			B				
5037	Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated-graft-polyethyleneglycol methyl ether				X			B				
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated				X		A		6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids				X		A			32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)	
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol				X		A			31		
5041	Polyethylene and polyethylene wax				X			B				
5042	Polyethyleneglycol (200) di(β -4[p-acetylphenyl]piperazine) propionate					X		B				
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate				X		A		0.05			
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate				X		A		0.05			
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols	X			X		A		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012	
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts				X		A		5			
5047	Polyethyleneglycol (EO = 25) alkyl(C32) ether monomethacrylate (MW = 1500-3000)				X			B				
5048	Polyethyleneglycol alkyl(C3-C18) ether				X			B				
5049	Polyethyleneglycol alkyl(C8-C18) thioether				X			B				
5050	Polyethyleneglycol derivatives of sorbitol esters of acids, linear (C8-C22, even)				X			B				
5051	Polyethyleneglycol dimyristate				X		A					

1	2	3	4			5	6		7	8	9
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate				X		A		42		
5053	Polyethyleneglycol dodecyl ether				X			B			
5054	Polyethyleneglycol ester of rosin				X			B			
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates				X		A				
5056	Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids				X		A				
5057	Polyethyleneglycol ethers of alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary, linear (C5-C15)				X			B			
5058	Polyethyleneglycol ethers of C10-C20 alcohols				X			B			
5059	Polyethyleneglycol monoalkyl(C4-C18)phenyl ether mono- and diphosphate				X			B			
5060	Polyethyleneglycol monomyristate				X		A				
5061	Polyethyleneglycol stearate				X		A				
5062	Polyethyleneglycol, polymeric reaction products with sunflower oil fatty acid, 1,2-ethanediol, 2,2-dihydroxymethylbutan-1-ol, 2,2-bis(hydroxymethyl) propionic acid, and 1,3-isobenzofuranedione				X			B			
5063	Polyethyleneimine, butylated				X		A		6		
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane				X		A				
5065	Polypropylene and polypropylene wax				X			B			
5066	Polypropyleneglycol alkyl(C4-C18) ether				X			B			
5067	Polysiloxane, dimethyl, MeH, reaction product with 1,4-di(2-hydroxyethoxy)but-2-in				X			B			
5068	Polyurethane: Poly({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol} {N-(3-aminopropyl) imidazole)-co-(polyethyleneglycol-co-2,5-furandione)-co-({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol})				X			B			
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron				X		A				
5070	Propylhydroxyethylcellulose				X		A				
5071	Propylhydroxymethylcellulose				X		A				
5072	Propylhydroxypropylcellulose				X		A				
5073	Reaction product from ethoxylated dipentaerythritol with 10-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioanthren-10-ium hexafluorophosphate					X		B			
5074	Reaction product of: 1,2,3-propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy, diethyl ester, 1-propanol and zirconium tetra-n-propanolate				X			B			

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5075	Reaction product of: tetramethyleneglycol 250 and 10-(2-carboxymethoxy)-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioxanthen-10-ium hexafluorophosphate				X				B			
5076	Rosin and tall oil rosin, oligomeric reaction product with fumaric acid, calcium magnesium salts				X				B			
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)				X			A				
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)				X			A				
5079	Silicic acid, silylated				X			A				
5080	Silicon dioxide, silanated				X			A				
5081	Silicones in compliance with Recommendation XV of the BfR				X				B			
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen., reaction prod. with polyethyleneglycol monoallyl ether				X				B			
5083	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, octadecyl methyl, 11-methoxy-11-oxoundecylmethyl				X				B			
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate				X			A		9		
5085	Solvent Red 233		X				77301		B			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol				X			A			2	
5087	Tris[4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl]sulfonium hexafluorophosphate	953084-13-4				X		A		0.05		SML expressed as the sum of the substance and of 1-(3-phenylsulfanyl-phenyl)ethanone [10169-55-8]. The substance 1-(4-[4-(4-acetyl-phenylsulfanyl)phenylsulfanyl]-phenylsulfanyl]phenyl)-ethanone shall not be detectable
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts		X					A		5		
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts				X			A		5		
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts				X			A		2		
5091	Taurine, salts				X			A				
5092	Terephthalic acid bis-[bis-[4-(2-hydroxy-2-methyl-propionyl)-phenyl]-methyl] ester				X				B			
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid				X			A		15		
5094	Tetra-n-butylammonium n-hexyl-tri(3-fluorophenyl)borate				X				B			
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]				X			A				The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1 % w/w
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters		X					A		0.05		

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester		X					A		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da.
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)				X			A		0.05		
5099	Tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazinetrione, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers				X				B			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity				X			A		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2.5 cSt (2,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w)
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity				X			A				Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt (11 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks				X			A				Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8.5 cSt (8,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w)
5103	Wood flour and fibers, untreated				X			A				
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts							A		5		Not to be used in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts				X			A		5		
5244	Methallylsulphonic acid, salts		X					A		5		
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts				X			A				
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids							A		5		
5262	D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-di-2-propenoate	0617699-10-2	X	X					B			ECM
5263	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, acrylate 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate, reaction products with diethylamine	1416237-52-9		X	X				B			ECM
5264	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propenoate, reaction products with N-butyl-1-butanamine	1433761-32-0		X	X				B			ECM

1	2	3	4				5	6		7	8	9
5265	1-Propanone, 2-hydroxy-1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-2-methyl-, polymers with 2-hydroxyethyl acrylate-blocked 1,6-diisocyanatohexane homopolymer	1393571-40-8				X			B			
5266	Acrylic acid 2-[2-(1-[2-(1-[2-(2-acryloyloxy-ethoxy)-ethoxymethyl]-3-(1-[2-[2-(1-methyleneallyloxy)-ethoxy]-ethoxy]-ethoxy)-2-[2-(9-oxo-9H-thioxanthen-2-yloxy)-acetylamino]-propoxy]-ethoxy)-ethoxy]-ethyl ester	1427388-03-1				X			B			
5267	Neodecanoic acid	0026896-20-8		X					B			
5268	Lauric acid, isopropyl ester	0010233-13-3		X					B			
5275	1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propanoate	1418831-86-3		X		X			B			ECM
5276	Kaolinite	0001318-74-7			X				B			
5277	Food Blue 1:1	0016521-38-3	X						B			

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Gruppenbeschränkungen für bestimmte Stoffe

Tabelle 2 Gruppenbeschränkungen, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Gruppenbeschränkungsnummer: Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 8 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 FCM-Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 SML(T) [mg/kg]: totaler spezifischer Migrationsgrenzwert für die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe der betreffenden Gruppe. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist.
- Spalte 4 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

1	2	3	4
Gruppenbeschränkungs-Nr.	Stoff-Nr.	SML(T) [mg/kg]	Spezifikation Gruppenbeschränkung
1	57 5116	6	berechnet als Acetaldehyd
2	413 541 5086	30	berechnet als Ethylenglykol
3	444 493	30	berechnet als Maleinsäure
4	360 5146	15	berechnet als Caprolactam
5	83 1553	3	berechnet als Summe der Stoffe
6	1195 1820 1824 2083	1	berechnet als Jod
7	4957 4958	1,2	berechnet als tertiäres Amin
8	729 732 733 947 1269 1488	6	berechnet als Summe der Stoffe
9	2632 3068 3107 3108 3669	0,18	berechnet als Zinn
10	1514	0,006	berechnet als Zinn

1	2	3	4
	2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974		
11	2609 2658 5014	1,2	berechnet als Zinn
12	1345 1534 1538	30	berechnet als Summe der Stoffe
13	184 631	1,5	berechnet als Summe der Stoffe
14	670 1003 2317	5	berechnet als Summe der Stoffe
15	1 305	15	berechnet als Formaldehyd
16	1182 2055 2056 2116	6	berechnet als Bor
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO)
18	3175 3815	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
19	1810 1835 1843	10	Berchnet als SO ₂
20	649 1080	30	berechnet als Summe der Stoffe

1	2	3	4
	1110		
21	880 904	5	berechnet als Trimellithsäure
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	berechnet als Acrylsäure
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	berechnet als Methacrylsäure
24	4547 4550	5	berechnet als Summe der Stoffe
25	3425 4153	0,05	Summe aus Mono-n-dodecylzintris(isooctylmercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzintrichlorid und Di-dodecylzinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinchlorid
26	3710 3711	9	berechnet als Summe der Stoffe
27	280 650	5	berechnet als Isophthalsäure
28	289 5113 5246	7,5	berechnet als Terephthalsäure
29	859 2801	0,05	berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton
30	505 2801	5	berechnet als 1,4-Butanediol
31	4032 5040	30	berechnet als Summe der Stoffe
32	91 93 160	60	berechnet als Summe der Stoffe

1	2	3	4
	168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5245 5252		
33	251 520	ND	berechnet als Summe der Stoffe
34	1215 5261	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
35	711 3591	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
36	2006 4759	5	berechnet als Summe der Stoffe
37	431 449	5	berechnet als Summe der Stoffe
38	551 564 572 694	5	berechnet als Summe der Stoffe

2.2 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

2.2.1 Die in Teil B von Spalte 6 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- a. Diese Stoffe dürfen nicht in eine der folgenden Kategorien fallen: Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; und
- b. Diese Stoffe dürfen in einem Migrationstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyse festgestellt werden kann, in Lebensmitteln nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.

2.2.2 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 10 aufgeführt werden.

2.2.3 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertra-

¹ SR 813.11

gen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.

- 2.2.4 Die in Anhang 2 und 10 genannten Stoffe dürfen in mit Verpackungstinte bedruckten Bedarfsgegenständen die in diesen Anhängen festgelegten spezifischen Migrationsgrenzwerte nicht überschreiten. Der Bedruckstoff ist hierbei zu berücksichtigen.
- 2.2.5 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

Stoff	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans]
Barium	1
Kobalt	0,05
Kupfer	5
Eisen	48
Lithium	0,6
Mangan	0,6
Zink	25

ENTWURF



Anhang 2 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegen- ständen aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

Spalte 1	Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung.
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung.
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Spalte 4	Verwendung als Additive oder Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (ja/nein): Verwendung des Stoffes als Additive oder Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (PPA) (ja/nein). Ist der Stoff nur als PPA zugelassen, wird «ja» angegeben und in den Spezifikationen die Verwendung auf PPA beschränkt.
Spalte 5	Verwendung als Monomer oder anderer Ausgangsstoff bzw. aus mikrobieller Fermentation gewonnenes Makromolekül (ja/nein): Ist der Stoff als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül zugelassen, wird «ja» angegeben und in den Spezifikationen erklärt, dass der Stoff ein durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül ist.
Spalte 6	FRF anwendbar (ja/nein): Angabe, ob die Ergebnisse für den betreffenden Stoff um den Fett(aufnahme)-Reduktionsfaktor (FRF) korrigiert werden dürfen («ja») oder nicht («nein»).
Spalte 7	SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.
Spalte 8	SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 dieses Anhangs gilt.
Spalte 9	Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes. Sofern ausführliche Spezifikationen festgelegt sind, wird auf Tabelle 3 verwiesen. Ein «fettfreies Lebensmittel» ist ein Lebensmittel, bei dem in Migrationsprüfungen ausschliesslich andere Lebensmittelsimulanzen als die Simulanzen D1 und D2 in Anhang 3, Tabelle 2 vermerkt sind.
Spalte 10	Hinweise zur Konformitätsprüfung: enthält die Hinweisnummer, die auf die ausführlichen Bestimmungen über die Konformitätsprüfung in Tabelle 4 Spalte 1 dieses Anhangs verweist.

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der in der Tabelle verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

DL	=	Nachweisgrenze der Methode
EO	=	Ethylenoxid
FP	=	Bedarfsgegenstand
MW	=	Molgewicht

ENTWURF

Tabelle 1 Liste der Stoffe

Colonnes :

- 1 Stoff-Nr.
- 2 Bezeichnung des Stoffes
- 3 CAS-Nr.
- 4 Verwendung als Additive oder als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (ja/nein)
- 5 Verwendung als Monomer oder als anderer Ausgangsstoff oder als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül (ja/nein)
- 6 FRF anwendbar (ja/nein)
- 7 SML [mg/kg]
- 8 SML (T) [mg/kg] Gruppenbeschränkungs-Nr.
- 9 Beschränkungen und Spezifikationen
- 10 Hinweise zur Konformitätsprüfung

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Formaldehyde	0000050-00-0	X	X			15		
2	Lactic acid	0000050-21-5	X	X					
3	Sorbitol	0000050-70-4	X	X					
4	Ascorbic acid	0000050-81-7	X						
5	Glucose	0000050-99-7		X					
10	Glycerol	0000056-81-5	X	X					
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0	X			6			
13	Palmitic acid	0000057-10-3	X	X					
14	Stearic acid	0000057-11-4	X	X					
15	Urea	0000057-13-6	X	X					
18	Sucrose	0000057-50-1		X					
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6	X						
20	α -Tocopherol	0000059-02-9 0010191-41-0	X						
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26	Linoleic acid	0000060-33-3	X	X					
31	Ethanol	0000064-17-5		X					
32	Formic acid	0000064-18-6	X	X					
33	Acetic acid	0000064-19-7	X	X					
34	Benzoic acid	0000065-85-0	X	X					
39	Methanol	0000067-56-1		X					
40	2-Propanol	0000067-63-0	X						
41	Acetone	0000067-64-1		X					
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5		X					
44	Salicylic acid	0000069-72-7	X	X					
46	1-Propanol	0000071-23-8							
47	1-Butanol	0000071-36-3	X	X					
48	1-Pentanol	0000071-41-0		X					
50	Ethylene	0000074-85-1		X					
51	Acetylene	0000074-86-2		X					
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4		X		ND		1 mg/kg in final product	
57	Acetaldehyde	0000075-07-0		X			1		
59	Ethylene oxide	0000075-21-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4		X		ND			1
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5		X		ND		1 mg/kg in final product	10
68	Propylene oxide	0000075-56-9		X		ND		1 mg/kg in final product	
80	Camphor	0000076-22-2	X						3
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3	X		X		5		
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7	X				32		
92	Citric acid	0000077-92-9	X	X					
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0	X				32		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	X	X		6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0		X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent	1
108	Isopentane	0000078-78-4	X						
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5		X		ND		1 mg/kg in final product	
118	Acrylamide	0000079-06-1		X		ND			
120	Propionic acid	0000079-09-4	X	X					
121	Acrylic acid	0000079-10-7	X	X			22		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	X	X				Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for i) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) ii) direct food contact of a blend of PGA up to 3% w/w in PET or PLA.	
131	Methacrylamide	0000079-39-0		X		ND			
132	Methacrylic acid	0000079-41-4		X			23		
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	X	X		0.6		Not be used for the manufacture of polycarbonate infant feeding bottles	
144	α -Pinene	0000080-56-8	X	X					
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6		X			23		
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	X			0.3	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0,05 % in the final product.	7
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9		X					
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7	X			30	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3	X		X	12			
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4	X					E334	
179	Mannitol	0000087-78-5	X						
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4	X		X		13		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6	X			0.05		Only for use in PET for water and beverages	
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	X	X					
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7		X		0.05			
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9		X		5			1
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	0000091-97-4		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3	X						
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0	X						
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	X						
231	o-Cresol	0000095-48-7		X					
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9		X		0.05			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3		X			22		
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1		X		30		SML expressed as ethyleneglycol. Residual content of 5 mg ethylene carbonate per kg of hydrogel with max 10 g of hydrogel in contact with 1 kg of food.	
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5	X		X	0.48			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4	X		X	12			
251	Eugenol	0000097-53-0		X			33		
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2		X			23		
255	Itaconic acid	0000097-65-4		X					
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9		X			23		
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1		X			23		
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5		X		0.05			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4		X		0.05			
274	α -Methylstyrene	0000098-83-9		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8		X			27		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	X						
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7		X					
289	Terephthalic acid	0000100-21-0		X			28		
293	Styrene	0000100-42-5		X					
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	X	X					
298	Benzaldehyde	0000100-52-7	X						3
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	X	X			15		
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9		X		0.05			
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6		X		ND		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	8
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9	X		X	3			
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0		X		0.05			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6		X		0.05			1
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	X	X					
323	Triethanolamine	0000102-71-6	X	X		0.05		SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine	
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7		X		0.05			
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	X	X	X	18	32		2
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2		X		0.05			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7				30			
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8		X					
360	Caprolactam	0000105-60-2	X	X			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4	X						
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	X	X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
379	Butyric anhydride	0000106-31-0		X					
382	p-Cresol	0000106-44-5		X					
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8		X			22		
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8		X		ND		1 mg/kg in final product	10
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2		X		0.02			10
401	Butane	0000106-97-8	X	X					
402	1-Butene	0000106-98-9		X					
403	Butadiene	0000106-99-0		X		ND		1 mg/kg in final product	
409	Acrylonitrile	0000107-13-1		X		ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3		X		12			
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	X	X			2		
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0		X					
428	Butyric acid	0000107-92-6		X					
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0		X		18			
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4		X		12			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7		X					
443	Succinic anhydride	0000108-30-5		X					
444	Maleic anhydride	0000108-31-6		X			3		
447	m-Cresol	0000108-39-4		X					
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3		X		2.4			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	X	X		2.5			
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8	X						
463	Phenol	0000108-95-2		X		3			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3	X				32		
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5		X		0.05			10
479	Pentane	0000109-66-0	X	X					
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9		X		0.6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
492	Succinic acid	0000110-15-6	X	X					
493	Maleic acid	0000110-16-7	X	X			3		
494	Fumaric acid	0000110-17-8	X	X					
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5	X						
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6	X						
503	Sorbic acid	0000110-44-1	X						
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	X				30		
518	Trioxane	0000110-88-3		X		5			
521	Glutaric acid	0000110-94-1	X						
526	Heptanoic acid	0000111-14-8	X						
528	Sebacic acid	0000111-20-6		X					
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0		X		5			
538	N-(2-Aminoethyl)-ethanolamine	0000111-41-1	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	X	X			2		
547	1-Octene	0000111-66-0		X		15			
556	1-Octanol	0000111-87-5							
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	X	X					
570	1-Decanol	0000112-30-1		X					
576	1-Dodecene	0000112-41-4		X		0.05			
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	X	X					
594	Oleic acid	0000112-80-1	X	X					
595	Erucamide	0000112-84-5	X						
596	Behenic acid	0000112-85-6	X	X					
597	Erucic acid	0000112-86-7	X	X					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
602	Propylene	0000115-07-1		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
603	Isobutene	0000115-11-7		X					
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5		X		ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6		X		ND			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	X	X					
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8	X			ND			
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3		X		0.05			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7	X			1.5	32	Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8	X			30			
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1	X		X		13		
632	Benzophenone	0000119-61-9			X	0.6		The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg.	
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1	X			5		The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food.	18
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8	X						
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6		X					
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9		X		6			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9	X				20		
650	Isophthalic acid	0000121-91-5		X			27		
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3	X			5			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1		X		ND		1 mg/kg in final product	1
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4	X		X		14		
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	X	X		0.6			
673	Propionaldehyde	0000123-38-6		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
678	Propionic anhydride	0000123-62-6		X					
680	Butyraldehyde	0000123-72-8		X					
682	Levulinic acid	0000123-76-2	X						
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	X						
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5	X						
689	Azelaic acid	0000123-99-9		X					
691	Adipic acid	0000124-04-9	X	X					
692	Caprylic acid	0000124-07-2	X	X					
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4		X		2.4			
697	Stearamide	0000124-26-5	X						
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	X						
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6	X						
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7	X						
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7		X		0.05			
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	X	X					
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9	X			3			
719	β -Pinene	0000127-91-3		X					
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	X			3			
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9		X		ND			
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3	X		X		8		
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6	X				8		
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7	X		X		8		
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9	X						
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7	X						
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6	X						
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5		X			22		
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	X	X	X	42			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2		X			22		
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	X	X		0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer.	
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	X						
781	Malonic acid	0000141-82-2	X						
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	X	X					
794	Lauric acid	0000143-07-7	X	X					
795	1-Nonanol	0000143-08-8		X					
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2	X						
804	Oxalic acid	0000144-62-7	X	X		6			
822	Ethyleneimine	0000151-56-4		X		ND			
832	Oleamide	0000301-02-0	X						
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	X	X					
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	X						
846	Silicon carbide	0000409-21-2	X						
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	X	X		60			
849	Linolenic acid	0000463-40-1		X					
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8		X		0.05			
859	Caprolactone	0000502-44-3		X			29		
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2				0.05			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	X	X					
873	Abietic acid	0000514-10-3		X					
880	Trimellitic acid	0000528-44-9		X			21		
899	Myristic acid	0000544-63-8	X	X					
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7		X			21		
909	Lignoceric acid	0000557-59-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1		X		0.05			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8	X			12			
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9		X			23		
931	1-Hexene	0000592-41-6		X		3			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4	X				8		
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7	X						
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8		X		0.05			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0				5			
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3		X		0.05		Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy foodstuffs at room temperature or for short term contact up to 150°C.	
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3		X			22		
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2		X		0.05			
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2		X					
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7	X		X		14		
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0		X			23		
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1		X			22		
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9		X			23		
1031	1-Decene	0000872-05-9		X		0.05			
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4	X				60		
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	X	X		0.05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles.	
1041	N-Methylmethacrylamide	0000923-02-4		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5		X		ND			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0		X			22		
1060	Lauro lactam	0000947-04-6		X		5			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2	X		X	15			
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4	X		X	30			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1		X		0.05		SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2).	1
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1	X				20		
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5		X		0.05			1
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7		X		5		Only to be used for manufacture of polyesters	
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1		X		0.05			
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4		X		5			
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5	X				20		
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7	X		X	2.4			
1120	Bentonite	0001302-78-9	X						
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	X						
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	X						
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	X						
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	X						
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4	X			0.04		SML expressed as antimony	6
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	X						
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	X						
1139	Zinc oxide	0001314-13-2							
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3							
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0		X		ND		SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene	1
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3	X						
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4	X				16		
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9	X						
1188	Iron oxide	0001332-37-2	X						
1189	Kaolin	0001332-58-7	X					Particles can be thinner than 100 nm only if incorporated at a quantity of less than 12 % w/w in an ethylene vinyl alcohol copolymer (EVOH) inner layer of a multi-layer structure, in which the layer in direct contact with the food provides a functional barrier preventing migration of particles into the food.	
1194	Carbon black	0001333-86-4						Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm. Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209. UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis. Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black. Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w.	
1195	Copper(I) iodide	0001335-23-5	X				6		
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6	X						
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2	X						
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	X						
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	X						
1206	Silicic acid	0001343-98-2	X						
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	X						
1212	Tannic acids	0001401-55-4	X					According to the JECFA specifications	
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4		X		0.05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0		X			34		
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5	X		X	0.05			2
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4		X			22		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1243	2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	X	X				In compliance with table 3 point 5	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2		X		0.05			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2	X						
1259	Bis(4-Aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	X	X		0.05			
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane	0001843-03-4	X		X	5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6	X		X		8		
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	X		X	6			
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7		X		0.05			
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0		X		0.05			2
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	X	X		0.05		Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline	
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0		X			23		
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8		X			23		
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6	X						
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether	0002425-79-8		X		ND		Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	10
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4	X				12		
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3	X						
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4		X			22		
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6		X			23		
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0001948-33-0					22		
1364	Diocadecyl disulphide	0002500-88-1	X		X	0.05			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	X	X		0.05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers	1 11

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	X			0.5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions	
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6	X			5			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		0.05			10
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2		X		6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2		X		ND			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5		X			22		
1445	Behenamide	0003061-75-4	X						
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0	X						
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6		X		0.02			1
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4		X		0.05			
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8	X		X		8		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8	X						
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	X				10		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	X	X		0.05			1
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1	X					Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures	
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1	X		X		12		
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5	X		X		12		
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8	X		X		5		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3	X			0.3			
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1	X		X	4.8			1
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5	X						
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1	X						
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0		X		0.05		Only to be used in materials in contact with food at a surface to mass ratio up to 0,5 dm ² /kg	
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5	X			0.05			
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7		X		0.05			1
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7	X						
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5	X			0.05			
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3	X						
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2	X						
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2	X						
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4	X			0.05			
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride	0006200-40-4	X			1.8			
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	X						
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2	X			60	32		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5	X			5			
1753	Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8	X						
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	X			5		Only to be used in single-use gloves	
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5		X		0.05		Only to be used in polyamides	5
1763	Malic acid	0006915-15-7	X	X				In case of use as a monomer only to be used as a co-monomer in aliphatic polyesters up to maximum level of 1 % on a molar basis	
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	X		X	0.6			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	X						
1806	β -Dextrin	0007585-39-9	X						
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	X					For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 μ m which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 μ m to the mm size	
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5	X				19		
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0	X			0.6			
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	X						
1813	Sodium bromide	0007647-15-6	X						
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	X	X					
1817	Ammonia	0007664-41-7	X	X					
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	X						
1820	Potassium iodide	0007681-11-0	X				6		
1824	Sodium iodide	0007681-82-5	X				6		
1826	Sulphur	0007704-34-9	X						
1834	Water	0007732-18-5	X					In compliance with Directive 98/83/EC	
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7	X				19		
1836	Potassium bromide	0007758-02-3	X						
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7	X				19		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5	X						
1849	Graphite	0007782-42-5	X						
1850	Chlorine	0007782-50-5		X					
1855	Copper bromide	0007787-70-4	X						
1862	Japan wax	0008001-39-6	X						
1863	Ceresin	0008001-75-0	X						
1865	Castor oil	0008001-79-4	X	X					
1869	Lecithins	0008002-43-5	X						
1871	Montan wax	0008002-53-7	X						
1877	Candelilla wax	0008006-44-8	X						
1886	Beeswax	0008012-89-3	X						
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	X	X		60, 30(*)	32	(*) In the case of PVC gaskets used to seal glass jars containing infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC, the SML is lowered to 30 mg/kg. Oxirane < 8 %, iodine number < 6.	
1889	Carnauba wax	0008015-86-9	X						
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	X	X					
1904	Rosin	0008050-09-7	X	X					
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5	X						
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8	X						
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	X	X					
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	X	X					
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5	X				0.24	Only to be used as dispersant for plastics dispersions	
1918	Gum arabic	0009000-01-5	X						
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	X						
1921	Damar resin	0009000-16-2	X	X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1923	Guar gum	0009000-30-0	X						
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1	X						
1927	Pectin	0009000-69-5	X						
1928	Gelatin	0009000-70-8	X						
1929	Casein	0009000-71-9	X						
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4	X						
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0	X						
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6	X						
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8	X					The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC	
1958	Cellulose	0009004-34-6	X	X					
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	X	X					
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	X						
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4	X						
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5	X						
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	X						
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2	X						
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3	X						
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	X						
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0		X					
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1	X		X	42			
1982	Starch, edible	0009005-25-8	X	X					
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	X						
1984	Alginic acid	0009005-32-7	X						
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2	X						
1986	Polyethyleneglycol sorbitan mono-laurate	0009005-64-5	X						
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1988	Polyethyleneglycol sorbitan mono-palmitate	0009005-66-7	X						
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	X						
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3	X						
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4	X						
1993	Rubber, natural	0009006-04-6	X						
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2	X					Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w.	
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2	X						
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1	X						
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9	X			5		For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecylether.	
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7	X						
2046	α-Dextrin	0010016-20-3	X						
2048	Barium nitrate	0010022-31-8	X						
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5	X				10		
2055	Boron nitride	0010043-11-5	X				16		
2056	Boric acid	0010043-35-3	X	X			16		
2057	Calcium chloride	0010043-52-4	X						
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2	X						
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8	X		X	5			
2083	Lithium iodide	0010377-51-2	X				6		
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5	X						
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9	X						
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3	X						
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	X						
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	X						
2110	Mica	0012001-26-2	X						
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7 0037293-22-4	X						
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5	X				16		
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1	X						
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9	X						
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6	X						
2134	Ozokerite	0012198-93-5	X						
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2	X						
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3	X						
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2		X		0.05			1
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9	X						
2181	Iron phosphide	0012751-22-3	X					Only to be used in PET polymers and copolymers	
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8	X		X	6			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2	X						
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7							
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1	X						
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2		X		0.05			10
2238	Wollastonite	0013983-17-0	X						
2252	Cristobalite	0014464-46-1	X						
2258	Talc	0014807-96-6	X						
2259	Quartz	0014808-60-7	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8		X		0.05			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2	X				10		
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1	X				10		
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	X				10		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3		X		0.05			9
2307	Oleylpalmitamide	0016260-09-6	X		X	5			
2310	Dolomite	0016389-88-1	X						
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3	X				14		
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2	X						
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4	X		X	0.05		SML including the sum of its hydrolysis products	
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1	X						
2390	Huntite	0019569-21-2	X						
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	X						
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	X						
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8	X						
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7	X		X	45			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7	X			3.6			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8	X		X	30			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0							
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8	X					Only to be used as a polymeric additive up to 2 % w/w in polyolefins. The migration of low molecular weight oligomeric fraction below 1 000 Da shall not exceed 5 mg/kg food.	
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5	X			30			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4	X			0.05	22	SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6	X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
2521	Dipropylene glycol	0000110-98-5 0025265-71-8	X	X					
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	X	X					
2529	Polypropylene glycol	0025322-69-4	X	X					
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5	X			0.05			
2550	Polyglycerol	0025618-55-7	X					To be processed under conditions preventing the decomposition of the substance and up to a maximum temperature of 275 °C.	
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w)	
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9	X						
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0	X						
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5	X				11		
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8	X				10		
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3	X						
2612	Glycerol monoctanoate	0026402-26-6	X						
2615	Dibutylthiostannic acid polymer	0026427-07-6	X					Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2)	
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1	X				9		
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5	X						
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate	0026741-53-7	X		X	0.6			
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5	X						
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2		X		0.05			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7	X				11		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	X			30			
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7	X						
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8	X		X	0.05			
2689	1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0027676-62-6	X		X	5			
2713	Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0028679-16-5	X	X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1	X						
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3	X						
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1	X						
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2	X						
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7	X						
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8	X						
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8	X				32		
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4	X						
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5	X				29, 30	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w)	
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3	X		X	6			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9	X						
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8	X		X	15			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9	X				10		
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2	X		X	6			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6	X		X	5			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2	X			9			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4		X					
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5	X						
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2	X						
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5	X						
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2	X			0.15		SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food.	
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6	X						
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3	X		X	18			
2946	1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione	0040601-76-1	X		X	6			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate)	0041484-35-9	X		X	2.4			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3	X		X	0.06			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4	X						
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6		X		0.05			1
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6	X				9		
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1	X						
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3	X				9		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4	X				9		
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6	X		X	5			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9	X						
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6	X		X	6			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2	X			2.4			
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9	X						
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4		X					
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0	X						
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	X	X			18		1
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	X	X					
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	X						
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	X			42			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0	X						
3266	Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da)	0063148-62-9	X	X				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)	
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4	X		X	18			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2	X		X	30			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	X	X					
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	X			6			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer	0065447-77-0	X			30			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	X	X					
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9	X						
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4	X						
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4	X				25		
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6	X						
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	X	X					
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3	X						
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	X	X				In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965(ii) as laid down in Commission Directive 2008/60/EC	
3655	Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether	0068439-49-6	X			0.05		The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C 16 -C 18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 24 %).	
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8	X			60			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6	X		X		9		
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3710	Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0028553-12-0 0068515-48-0	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10	0026761-40-0 0068515-49-1	X				26 32	Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product.	7
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	X					Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5	X		X	5			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	X	X			18		1
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	X						
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8	X			0.6			
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3	X						
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4	X				10		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6	X						
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole	0070321-86-7	X		X	1.5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1	X						
4005	Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]	0071878-19-8	X		X	3			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5	X		X		31 32		
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	X	X					
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6	X		X	5			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1	X						
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3		X				The substance is used as product obtained by bacterial fermentation. In compliance with the specifications mentioned in the Table 4 of Annex I	
4105	2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-bi-phenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5	X		X		25		
4171	N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt	0084434-12-8		X		0.05			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4	X						
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2	X		X	5			
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4	X			5			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1	X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)		X					<p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm, 	
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6	X				0.05	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down.	
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5	X						
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0	X		X		24		
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6	X						
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8	X		X		24		
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0	X		X		6		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4582	Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl	0119345-01-6	X			18		<p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)), — 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)), — 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)), — 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)), — tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)), — 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*)) <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %, — Acid value of max. 10 mg KOH per gram, — Melt range of 85– 110 °C, 	
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0	X			6			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	X	X	X	5			
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine	0124172-53-8	X			0.05			2 12
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3	X		X	0.05			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5	X		X	1			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol	0135861-56-2	X						
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6	X			5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0,1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0,25 % (w/w) concentration	1
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8	X		X	5		SML expressed as sum of phosphite and phosphate	
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0	X			5			12
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2	X			0.05			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	X	X		5			
4683	α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1	X					Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods.	13
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3	X			5			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8	X		X	5		SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol)	
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4	X		X	2		SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP	
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8	X				32		
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w)	
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0	X					0,5% in final product	1
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4	X		X	0.05			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	X		X	0.05			1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]-1,6-hexanediy]](2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triamine]- ω -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine]	0192268-64-7	X			5			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7	X			0.05			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1	X					The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w)	
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	X				32		
4881	1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5	X			5			
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4	X		X	0.05		Only for use in PET	6 14 15
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diy)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diy), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7	X					Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS)	
4935	Acetylacetic acid, salts		X						
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids		X				32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4938	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included).		X						
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		X						
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt		X						
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)		X						
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)		X						
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils		X						
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		X	X					
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		X			30			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		X			6			
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms		X						
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines		X		X	30			
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides		X				7	SML(T) expressed excluding HCl	
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine		X				7		
4960	Carbonic acid, salts		X						
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids		X			0.9			1
4962	Cresols, butylated, styrenated		X			12			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers		X			5			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)		X				10		
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)		X				10		
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		X				10		
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified		X				10		
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2-4)		X				10		
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate		X				10		
4977	5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w)		X			5			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose		X						
4981	Ethylhydroxypropylcellulose		X						
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources		X						
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4987	Glass microballs		X						
4988	Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18)		X						
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid		X						
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid		X						
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid		X						
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid		X						
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid		X						
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid		X						
4995	Glycine, salts		X						
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1	X						
5001	Lysine, salts		X						
5002	Manganese pyrophosphite		X						
5006	Methylhydroxymethylcellulose		X						
5011	Mixture of 4-(2-benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene)		X					Not more than 0,05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %).	
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		X				11		
5015	Montanic acids and/or their esters with ethyleneglycol and/or with 1,3-butanediol and/or with glycerol		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5018	Neodecanoic acid, salts			X		0.05		Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid.	
5021	Perchloric acid, salts		X			0.05			4
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters		X		X	0.05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester		X		X	30			
5024	Pimelic acid, salts		X						
5035	Polyacrylic acid, salts		X				22		
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated		X			6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids		X				32	The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w)	
5040	Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol		X		X		31 32		
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate		X			0.05		Only for use in PET	
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		X	X		1.8		In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012.	
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts		X			5			
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate		X		X	42			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates		X						
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane		X						
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron		X						
5070	Propylhydroxyethylcellulose		X						
5071	Propylhydroxymethylcellulose		X						
5072	Propylhydroxypropylcellulose		X						
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)		X						
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)		X						
5079	Silicic acid, silylated		X						
5080	Silicon dioxide, silanated		X						
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate		X			9			
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol		X				2		
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts			X		5			
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts		X			5			
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts		X			2			
5091	Taurine, salts		X						
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid		X		X	15			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt]		X					The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1% w/w	
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters			X		0.05			1
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester			X		ND		1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da.	
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)		X			0.05			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity		X			0.05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2,5 cSt ($2,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w).	
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity		X					Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt ($11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks		X					Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8,5 cSt ($8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w).	
5103	Wood flour and fibers, untreated		X						
5104	2,4-Diamino-6-hydroxypyrimidine	0000056-06-4	X			5		Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) in contact with non-acidic and non-alcoholic aqueous food	
5105	1,1-Difluoroethane	0000075-37-6	X						
5106	Vinylidene fluoride	0000075-38-7		X		5			
5107	Chlorodifluoromethane	0000075-45-6	X			6		Content of chlorofluoromethane less than 1 mg/kg of the substance	
5108	Chlorotrifluoroethylene	0000079-38-9		X		ND			1
5109	4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone	0000080-07-9		X		0.05			
5110	4,4'-Diaminodiphenyl sulphone	0000080-08-0		X		5			
5111	4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone	0000080-09-1		X		0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5112	4,4'-Dihydroxybiphenyl	0000092-88-6		X		6			
5113	Terephthalic acid dichloride	0000100-20-9		X			28		
5114	1,3-bis(2-Hydroxyethoxy)benzene	0000102-40-9		X		0.05			
5115	Triallylamine	0000102-70-5		X				40 mg/kg hydrogel at a ratio of 1 kg food to a maximum of 1,5 grams of hydrogel. Only to be used in hydrogels intended for non-direct food contact use	
5116	Propionic acid, vinyl ester	0000105-38-4		X			1		
5117	1,4-Dichlorobenzene	0000106-46-7		X		12			
5118	2-Butene	0000107-01-7		X					
5119	1,3-Phenylenediamine	0000108-45-2		X		ND			
5120	Glutaric anhydride	0000108-55-4		X					
5121	1-Pentene	0000109-67-1		X		5			
5122	1,4-Diaminobutane	0000110-60-1		X					
5123	Palmitic acid, butyl ester	0000111-06-8	X						
5124	Hexafluoropropylene	0000116-15-4		X		ND			
5125	3-Chlorophthalic anhydride	0000117-21-5		X		0.05		SML expressed as 3-chlorophthalic acid	
5126	4-Chlorophthalic anhydride	0000118-45-6		X		0.05		SML expressed as 4-chlorophthalic acid	
5127	Methacrylonitrile	0000126-98-7		X		ND			
5128	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one 1,1-dioxide, sodium salt	0000128-44-9	X					The substance shall comply with the specific purity criteria as set out in Commission Regulation (EU) No 231/2012	
5129	4,4'-Difluorobenzophenone	0000345-92-6		X		0.05			
5130	1,4-Butanediol formal	0000505-65-7		X		0.05	15 30		21
5132	3-Methyl-1-butene	0000563-45-1		X		ND		Only to be used in polypropylene	1
5133	3-Buten-2-ol	0000598-32-3		X		ND		Only to be used as a co-monomer for the preparation of polymeric additive	1
5134	4-Cumylphenol	0000599-64-4		X		0.05			
5135	Carbon monoxide	0000630-08-0		X					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5136	1,4:3,6-Dianhydrosorbitol	0000652-67-5		X		5		Only to be used as: (a) a co-monomer in poly (ethylene-co-isosorbide terephthalate); (b) a co-monomer at levels of up to 40 mole % of the diol component in combination with ethylene glycol and/or 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane, for the production of polyesters. Polyesters made using dianhydrosorbitol together with 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane shall not be used in contact with foods containing more than 15 % alcohol.	
5137	12-Aminododecanoic acid	0000693-57-2		X		0.05			
5138	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, dimethyl ester	0000840-65-3		X		0.05			
5139	Triethyl phosphonoacetate	0000867-13-0	X					Only for use in PET	
5140	Cyclooctene	0000931-88-4		X		0.05		Only to be used in polymers contacting foods for which simulant A is laid down	
5141	Perfluoromethyl perfluorovinyl ether	0001187-93-5		X		0.05		Only to be used in anti-stick coatings	
5142	Sodium sulphide	0001313-82-2		X					
5143	Perfluoropropylperfluorovinyl ether	0001623-05-8		X		0.05			
5144	1,9-Decadiene	0001647-16-1		X		0.05			
5145	Adipic anhydride	0002035-75-8		X					
5146	Caprolactam, sodium salt	0002123-24-2		X			4		
5147	Lauric acid, vinyl ester	0002146-71-6		X					
5149	2,3,6-Trimethylphenol	0002416-94-6		X		0.05			
5150	11-Aminoundecanoic acid	0002432-99-7		X		5			
5151	Trimethyl trimellitate	0002459-10-1		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.35 % w/w to produce modified polyesters intended to be used in contact with aqueous and dry foodstuffs containing no free fat at the surface.	17
5152	Sebacic anhydride	0002561-88-8		X					
5153	Methacrylic acid, sec-butyl ester	0002998-18-7		X			23		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5154	2,2,4,4-Tetramethylcyclobutane-1,3-diol	0003010-96-6		X		5		Only for: (a) repeated use articles for long term storage at room temperature or below and hotfill; (b) single use materials and articles as a co-monomer at a maximum use level of 35 mole % of the diol component of polyesters, and if such materials and articles are for long term storage at room temperature or below of food types which have an alcohol content of up to 10 % and for which Table 2 of Annex III does not assign simulant D2. Hot fill conditions are allowed for such single use materials and articles.	
5155	Cyclohexyl isocyanate	0003173-53-3		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5156	5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester	0003965-55-7		X		0.05			
5157	Adipic acid, divinyl ester	0004074-90-2		X		ND		5 mg/kg in final product. Only to be used as co-monomer	1
5158	Diphenylether-4,4'-diisocyanate	0004128-73-8		X			17	1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety	10
5160	Azelaic anhydride	0004196-95-6		X					
5161	1,3,5-Benzenetricarboxylic acid trichloride	0004422-95-1		X		0.05		SML expressed as 1,3,5-benzenetricarboxylic acid	1
5162	Methacrylic acid, isopropyl ester	0004655-34-9		X			23		
5164	4,4'-Oxybis(benzenesulphonyl azide)	0007456-68-0		X		0.05			1
5169	Soybean oil	0008001-22-7		X					
5173	Methacrylic acid, 2-sulphoethyl ester	0010595-80-9		X		ND			1
5174	Lignocellulose	0011132-73-3		X					
5177	Perfluoro[2-(n-propoxy)propanoic acid]	0013252-13-6	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5181	6-Hydroxy-2-naphthalenecarboxylic acid	0016712-64-4		X		0.05			
5182	3,4-Diacetoxy-1-butene	0018085-02-4		X		0.05		SML including the hydrolysis product 3,4- dihydroxy-1-butene Only to be used as a co-monomer for ethylvinylalcohol (EVOH) and polyvinylalcohol (PVOH) copolymers.	17 19
5184	(Perfluorobutyl)ethylene	0019430-93-4		X				Only to be used as a co-monomer up to 0.1% w/w in the polymerisation of fluoropolymers, sintered at high temperatures.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5188	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, butyl methacrylate) copolymer	0025322-99-0	X					Only to be used in: (a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 1 % w/w; (b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w	
5189	Mixture of (35-45 % w/w) 1,6-diamino-2,2,4-trimethylhexane and (55-65 % w/w) 1,6-diamino-2,4,4-trimethylhexane	0025513-64-8		X		0.05			10
5190	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer	0027136-15-8	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 3%	
5192	1,1,1-tris(4-Hydroxyphenyl)ethane	0027955-94-8		X		0.005		Only to be used in polycarbonates	1
5193	(Methyl methacrylate, butyl acrylate, styrene, glycidyl methacrylate) copolymer	0037953-21-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % at room temperature or below	
5194	2,2-bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(phthalic anhydride)	0038103-06-9		X		0.05			
5195	(Butyl methacrylate, ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0040471-03-2	X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2%	
5197	3,3-bis(3-Methyl-4-hydroxyphenyl)2-indolinone	0047465-97-4		X		1.8			
5198	Perfluoro[2-(poly(n-propoxy))propanoic acid]	0051798-33-5	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles	
5202	Charcoal, activated	0007440-44-0 0064365-11-3	X					Only for use in PET at maximum 10 mg/kg of polymer. Same purity requirements as for Vegetable Carbon (E 153) set out by Commission Regulation (EU) No 231/2012 with exception of ash content which can be up to 10 % (w/w).	
5203	N-Heptylaminoundecanoic acid	0068564-88-5		X		0.05			2
5204	3,9-Bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionyloxy)-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5] undecane	0090498-90-1	X		X	0.05			2
5205	4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)	0106246-33-7		X		0.05			1
5206	N,N',N'',N'''-Tetrakis(4,6-bis(N-butyl-(N-methyl-2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)amino)triazin-2-yl)-4,7-diazadecane-1,10-diamine	0106990-43-6	X			0.05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5207	Poly(12-hydroxystearic acid)-polyethyleneimine copolymer	0124578-12-7	X					Only to be used in plastics up to 0,1 % w/w. Prepared by the reaction of poly(12-hydroxystearic acid) with polyethyleneimine	
5208	N,N'-Bis[4-(ethoxycarbonyl)phenyl]-1,4,5,8-naphthalenetetracarboxydiimide	0132459-54-2		X		0.05		Purity > 98,1 % (w/w). Only to be used as co-monomer (max 4 %) for polyesters (PET, PBT)	
5209	α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)propylsilyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane	0156065-00-8		X			33	Only to be used as comonomer in siloxane modified polycarbonate. The oligomeric mixture shall be characterised by the formula $C_{24}H_{38}Si_2O_5(SiOC_2H_5)_n$ ($50 > n \geq 26$).	
5210	N,N',N''-Tris(2-methylcyclohexyl)-1,2,3-propane-tricarboxamide	0160535-46-6	X			5			
5211	3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols	0171090-93-0	X			0.05		Only to be used in polyolefins in contact with foods other than fatty/high-alcoholic and dairy products	
5212	3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclic ester with [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonic acid	0203255-81-6	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis products	
5213	Cyclic oligomers of (butylene terephthalate)	0263244-54-8	X					Only to be used in poly(ethylene terephthalate) (PET), poly(butylene terephthalate) (PBT), polycarbonate (PC), polystyrene (PS) and rigid poly(vinyl chloride) (PVC) plastics in concentrations up to 1% w/w, in contact with aqueous, acidic and alcoholic foods, for long term storage at room temperature.	
5214	Albumin	0266309-43-7		X					
5215	Perfluoro acetic acid, α -substituted with the copolymer of perfluoro-1,2-propylene glycol and perfluoro-1,1-ethylene glycol, terminated with chlorohexafluoropropoxy groups	0329238-24-6	X					Only to be used in concentrations up to 0,5 % w/w in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 340 °C and are intended for use in repeated use articles	
5216	Bis(4-propylbenzylidene)propylsorbitol	0882073-43-0	X			5		SML including the sum of its hydrolysis products	
5217	Perfluoro[(2-ethoxy-ethoxy)acetic acid], ammonium salt	0908020-52-0	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures higher than 300°C for at least 10 minutes.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5218	Phosphorous acid, mixed 2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl tri-esters	0939402-02-5	X		X	5		SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis product 4-t-amyphenol.	
5219	3H-Perfluoro-3-[(3-methoxypropoxy)propanoic acid], ammonium salt	0958445-44-8	X					Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers when: — processed at temperatures higher than 280 °C for at least 10 minutes, — processed at temperatures higher than 190 °C up to 30 % w/w for use in blends with polyoxymethylene polymers and intended for repeated use articles.	
5220	Albumin, coagulated by formaldehyde			X					
5221	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C22)			X					
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts		X			5		Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %.	
5223	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below.	
5224	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate, butyl acrylate) copolymer cross-linked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below	
5225	(Butyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer, cross-linked with allyl methacrylate		X					Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 7%	
5226	Castor oil, mono- and diglycerides		X						
5227	Cotton fibers		X						
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts		X			5			
5229	Glass fibers		X						
5230	Glycerol, esters with 12-hydroxystearic acid		X						
5231	Glycerol, esters with acetic acid		X						
5232	Glycerol, esters with butyric acid		X						
5233	Glycerol, esters with erucic acid		X						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5234	Glycerol, esters with lauric acid		X						
5235	Glycerol, esters with linoleic acid		X						
5236	Glycerol, esters with myristic acid		X						
5237	Glycerol, esters with nonanoic acid		X						
5238	Glycerol, esters with oleic acid		X						
5239	Glycerol, esters with palmitic acid		X						
5240	Glycerol, esters with propionic acid		X						
5241	Glycerol, esters with ricinoleic acid		X						
5242	Glycerol, esters with stearic acid		X						
5243	Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (Mw: 440-12 000)		X					Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt ($3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$)	2
5244	Methallylsulphonic acid, salts			X		5			
5245	Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X			5	32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5246	Phthalic acid			X			28		
5247	(Polyethylene terephthalate, hydroxylated polybutadiene, pyromellitic anhydride) copolymer		X						
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts		X						
5249	Titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane		X					Reaction product of titanium dioxide with up to 2% w/w surface treatment substance octyltriethoxysilane, processed at high temperatures	
5250	Titanium nitride, nanoparticles		X					No migration of titanium nitride nanoparticles. Only to be used in polyethylene terephthalate (PET) up to 20 mg/kg. In the PET, the agglomerates have a diameter of 100 - 500 nm consisting of primary titanium nitride nanoparticles; primary particles have a diameter of approximately 20 nm.	
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids		X			0.5		Only for use PET in contact with all types of foods other than fatty, high-alcoholic and dairy products	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5252	Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		X				32	Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down	
5259	Poly(6-morpholino-1,3,5-triazine-2,4-diyI)-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] hexa-methylene-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]]	0082451-48-7 0090751-07-8	X				5	Average molecular weight not less than 2 400 Da. Residual content of morpholine ≤ 30 mg/kg, of N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)hexane-1,6-diamine < 15 000 mg/kg, and of 2,4-dichloro-6-morpholino- 1,3,5-triazine ≤ 20 mg/kg.	16
5260	2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidine	0006607-41-6		X			0.05	To be used only as a co-monomer in polycarbonate copolymers	20
5261	1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0003634-83-1		X			34	SML(T) applies to the migration of its hydrolysis product, 1,3-benzenedimethanamine. To be used only as co-monomer in the manufacture of a middle layer coating on a poly(ethylene terephthalate) polymer film in a multilayer film	
5271	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5273 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5272	2H-Perfluoro-[(5,8,11,14-tetramethyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether]	0037486-69-4	X					Only to be used as a polymer production aid in the polymerisation of fluoropolymers intended for: (a) repeated and single use materials and articles when sintered or processed (non-sintered) at temperatures at or above 360 °C for at least 10 minutes or at higher temperatures for equivalent shorter times; (b) repeated use materials and articles when processed (non-sintered) at temperatures from 300 °C and up to 360 °C for at least 10 minutes.	
5273	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	
5274	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform		X					Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5273, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm.	

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Gruppenbeschränkungen für bestimmte Stoffe

Tabelle 2, Gruppenbeschränkungen, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Gruppenbeschränkungsnummer: Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 8 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 FCM-Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 SML(T) [mg/kg]: totaler spezifischer Migrationsgrenzwert für die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe der betreffenden Gruppe. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist.
- Spalte 4 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

1	2	3	4
<i>Gruppenbeschränkungs-Nr.</i>	<i>Stoff-Nr.</i>	<i>SML(T) [mg/kg]</i>	<i>Spezifikation Gruppenbeschränkung</i>
1	57 5116	6	berechnet als Acetaldehyd
2	413 541 5086	30	berechnet als Ethylenglykol
3	444 493	30	berechnet als Maleinsäure
4	360 5146	15	berechnet als Caprolactam
5	83 1553	3	berechnet als Summe der Stoffe
6	1195 1820 1824 2083	1	berechnet als Jod
7	4957 4958	1,2	berechnet als tertiäres Amin
8	729 732 733 947 1269 1488	6	berechnet als Summe der Stoffe
9	2632 3068 3107 3108 3669	0,18	berechnet als Zinn

10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	0.006	berechnet als Zinn
11	4969 4970 4971	1,2	berechnet als Zinn
12	1345 1534 1538	30	berechnet als Summe der Stoffe
13	184 631	1.5	berechnet als Summe der Stoffe
14	670 1003 2317	5	berechnet als Summe der Stoffe
15	1 305 5130	15	berechnet als Formaldehyd
16	1182 2055 2056 2116	6	berechnet als Bor unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinie 98/83/EG
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	ND	berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO)
18	3175 3815	0.05	berechnet als Summe der Stoffe
19	1810 1835 1843	10	berechnet als SO ₂

20	649 1080 1110	30	berechnet als Summe der Stoffe
21	880 904	5	berechnet als Trimellithsäure
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	6	berechnet als Acrylsäure
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	6	berechnet als Methacrylsäure
24	4547 4550	5	berechnet als Summe der Stoffe
25	3425 4153	0.05	Summe aus Mono-n-dodecylzinntris(isooctylmercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzinntrichlorid und Di-dodecylzinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinnschlorid
26	3710 3711	9	berechnet als Summe der Stoffe
27	280 650	5	berechnet als Isophthalsäure
28	289 5113 5246	7.5	berechnet als Terephthalsäure
29	859 2801	0.05	berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton
30	505 2801 5130	5	berechnet als 1,4-Butandiol
31	4032 5040	30	berechnet als Summe der Stoffe

32	91 93 160 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5040 5245 5252	60	berechnet als Summe der Stoffe
33	251 5209	ND	berechnet as Eugenol
34	1215 5261	0.05	berechnet as 1,3-Benzendimethanamine

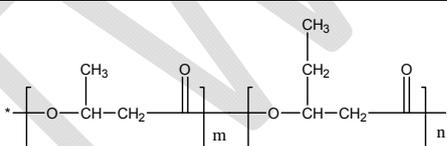
ENTWURF

2.2 Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen

Tabelle 3, Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen, enthält folgende Angaben:

Spalte 1	Tabellen-Nr.
Spalte 2	Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des spezifizierten Stoffes gemäss Tabelle 1, Spalte 1.
Spalte 3	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff.

Tabelle 3 Verzeichnis der besonderen Anforderungen (Beschränkungen der Verwendung, Spezifikationen und Reinheitskriterien)

1	2	3	
Nr.	Stoff-Nr.	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff.	
1	4101	Chemische Bezeichnung	Poly(3-D-Hydroxybutyrat-co-3-D-hydroxyvalerianat)
		Definition	Die Copolymere werden durch kontrollierte Fermentation von <i>Alcaligenes eutrophus</i> gewonnen, wobei Mischungen von Glucose und Propionsäure als Kohlenstoffquellen eingesetzt werden. Der verwendete Organismus wurde nicht gentechnisch gewonnen, sondern entstammt einem einzigen Wildstamm von <i>Alcaligenes eutrophus</i> (H16 NCIMB10442). Die Ausgangsstämme werden gefriergetrocknet in Ampullen gelagert. Anhand der Ausgangsstämme werden Teilstämme für die Herstellung gewonnen, die in flüssigem Stickstoff gelagert werden. Sie dienen der Herstellung von Impfmateriale für den Fermenter. Proben aus dem Fermenter werden täglich mikroskopisch sowie im Hinblick auf morphologische Veränderungen der Kolonien auf unterschiedlichen Nährböden bei verschiedenen Temperaturen untersucht. Die Copolymere werden aus den hitzebehandelten Bakterien durch kontrollierte Digestion der anderen Zellbestandteile, Waschen und Trocknen isoliert. Die Copolymere werden normalerweise als durch Schmelzen konfektioniertes Granulat mit Additiven wie kristallkeimbildenden Mitteln, Weichmachern, Füllstoffen, Stabilisatoren und Pigmenten angeboten, die alle den allgemeinen und besonderen Spezifikationen entsprechen.
		CAS-Nummer	0080181-31-3
		Strukturformel	 <p>wobei $n/(m + n)$ grösser als 0 und kleiner gleich 0,25</p>
		Durchschnittliches Molekulargewicht	Mindestens 150 000 Dalton (gemessen durch Gel-Permeations-Chromatografie)
		Gehaltsbestimmung	Mindestens 98 % Poly(3-D-Hydroxybutyrat-co-3-D-hydroxyvalerianat), ermittelt nach Hydrolyse als Mischung von 3-D-Hydroxybuttersäure und 3-D-Hydroxyvaleriansäure.
		Beschreibung	Nach Isolierung weisses bis cremefarbenes Pulver.
		Eigenschaften Identifikationsprüfungen Löslichkeit	Löslich in Chlorkohlenwasserstoffen, z. B. Chloroform, Dichlormethan, jedoch praktisch unlöslich in Ethanol, aliphatischen Alkanen und Wasser.
		Beschränkung	QMA für Crotonsäure beträgt 0,05 mg/6 dm ²
		Reinheit	Vor dem Granulieren darf der Ausgangsstoff (Copolymerpulver) enthalten:
- Stickstoff	höchstens 2500 mg/kg Kunststoff		
- Zink	höchstens 100 mg/kg Kunststoff		
- Kupfer	höchstens 5 mg/kg Kunststoff		
- Blei	höchstens 2 mg/kg Kunststoff		
- Arsen	höchstens 1 mg/kg Kunststoff		
- Chrom	höchstens 1 mg/kg Kunststoff		
2		Natürliches Calciumcarbonat	
		Höchstgehalt an:	

1	2	3
Nr.	Stoff-Nr.	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff.
		a. Magnesiumcarbonat 20 Massenprozent b. Arsen 0,1 mg/kg c. Blei 30 mg/kg d. Cadmium 0,5 mg/kg e. Chlor 30 mg/kg f. Quecksilber 0,05 mg/kg
3		<i>Cholinesterchloride von natürlichen linearen Fettsäuren vorwiegend C₈-C₁₈.</i> Gehalt an: a. freien Fettsäuren maximal 3 Massenprozent b. Fettsäureestern mit Dimethylaminoethanol maximal 3 Massenprozent
4		Ethylen-Maleinsäureanhydrid-Propfocopolymer a. Durchschnittliches Molekulargewicht 10 000 b. gebundenes Maleinsäureanhydrid maximal 2 Massenprozent c. freies Maleinsäureanhydrid maximal 10 mg/kg d. 3-Phenyl-1,2-propan-dicarbonensäureanhydrid maximal 50 mg/kg
5		Epoxyderivate 5.1 <i>Spezifischer Migrationsgrenzwert von 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BADGE) und einiger Derivate</i> Der spezifische Migrationsgrenzwert von BADGE und einiger Derivate aus der Hydrolyse oder Hydrochlorierung der Epoxygruppe (BADGE.H ₂ O, BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H ₂ O.HCl) darf 1 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Bei Migrations-tests mit einem wässrigen Lebensmittelsimulans muss die Konzentration des Derivats BADGE.2H ₂ O im obigen Wert miteingeschlossen sein. 5.2 <i>Novolak-Glycidylether (NOGE), einschliesslich 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)-methan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BFDGE)</i> Die Verwendung von NOGE für die Herstellung von Konserveninnenbeschichtungen ist verboten. Der Einsatz von NOGE bei anderen Verwendungen unterliegt keinen Einschränkungen, sofern die allgemeinen Anforderungen nach Artikel 47 LGV eingehalten werden.
6	5015	Montansäureester C ₂₅ -C ₃₀ -Ethylen glykolester Gehalt an: a. freiem Ethylen glykol maximal 0,3 Massenprozent b. freien Montansäure maximal 10 Massenprozent c. Montansäuren-Monoester maximal 0,5 Massenprozent
7		Organozinnstabilisatoren 7.1 <i>Di-n-octylzinnverbindungen</i> Es dürfen höchstens 3 Massenprozent des enthaltenen Zinns an i-Octyl-gruppen und Alkylgruppen mit weniger als C ₈ als Di- und Trialkylzinnverbindungen gebunden sein. Methyl-, Ethyl- und Arylzinnverbindungen dürfen jedoch nicht nachweisbar sein. Der kumulative Gehalt an Arsen, Blei und Cadmium darf 30 mg/kg nicht überschreiten. Quecksilber darf nicht nachweisbar sein. 7.2 <i>Dimethylzinnverbindungen [76 % Dimethylzinn-bis(isooctylthioglykolat) mit 24 % Monomethylzinn-tris(isooctylthioglykolat)]</i> Gehalt an: a. Trimethylzinnverbindungen maximal 0,4 Massenprozent b. anderen Alkylzinnverbindungen maximal 20 mg/kg c. Arsen, Blei und Cadmium maximal 30 mg/kg d. Quecksilber nicht nachweisbar 7.3 <i>Mono-n-octylzinn-tris (C₁₀-C₁₆-thioglykolat) mit Di-n-octylzinn-bis (C₁₀-C₁₆-thioglykolat) im Verhältnis 2:1</i> Gleiche Spezifikationen wie in Ziffer 7.1.

1	2	3
Nr.	Stoff-Nr.	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff.
8		Pigmente und Farbstoffe
8.1		Der in 0,1 M Salzsäure lösliche Gehalt an Metallen und Halbmetallen im Pigment oder Farbstoff darf die folgenden Werte nicht überschreiten: a. Antimon 0,05 Massenprozent; b. Arsen 0,01 Massenprozent; c. Barium 0,01 Massenprozent; d. Cadmium ¹ 0,01 Massenprozent; e. Chrom(III) ² 0,10 Massenprozent; f. Blei 0,01 Massenprozent; g. Quecksilber 0,005 Massenprozent; h. Selen 0,01 Massenprozent;
8.2		Der Gehalt an nicht sulfonierten primären aromatischen Aminen (als Anilin) darf 500 mg/kg nicht überschreiten. Der Gehalt an Benzidin, β -Naphthylamin und 4-Aminobiphenyl einzeln oder zusammen darf 10 mg/kg nicht überschreiten.
8.3		Der Gehalt an sulfonierten aromatischen Aminen (als Anilinsulfonsäure) darf 500 mg/kg nicht überschreiten.
8.4		Der Gehalt an extrahierbaren polychlorierten Biphenylen darf 25 mg/kg, ausgedrückt als Decachlorbiphenyl, nicht überschreiten.
8.5		<i>Spezifikationen des Kohlen schwarz</i> – Toluollösliche Substanzen: maximal 0,1 Massenprozent, bestimmt nach ISO-Methode 6209 – UV-Absorption von Cyclohexanextrakt bei 386 nm: < 0,02 AU für eine Zelle von 1 cm oder < 0,1 AU für eine Zelle von 5 cm, bestimmt mit einer allgemein anerkannten Analyse methode – Benzo(a)pyrengelalt: max. 0,25 mg/kg Kohlenstoffschwarz – Höchstwert für die Verwendung von Kohlenstoffschwarz im Polymer: 2,5 Massenprozent
8.6		Die Verwendung von Cadmium-Pigmenten ist nicht gestattet.
9		Polyhydroxyaminether (PHAE) Dieses Thermoplast, gebildet aus Resorcinol-Diglycidylether, BADGE, 2-Aminoethanol und N-(2-Aminoethyl)ethanolamin (Additiv), darf nur im indirekten Kontakt hinter einer PET-Schicht verwendet werden.
10		Azodicarbonamid Die Verwendung von Azodicarbonamid ist verboten.

¹ Vgl. Punkt 8.6.

² Chrom(VI)-Pigmente dürfen nicht verwendet werden.

2.3 Beschränkungen für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

2.3.1 Bedarfsgegenstände aus Kunststoff dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

Stoff	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans]
Barium	= 1
Kobalt	= 0.05
Kupfer	= 5
Eisen	= 48
Lithium	= 0.6
Mangan	= 0.6
Zink	= 25

2.3.2 Bedarfsgegenstände aus Kunststoff dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertragen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.

2.3.3 In Bedarfsgegenständen aus Kunststoff darf die Übertragung der in Art. 14 Abs. 2 genannten Stoffe nicht nachweisbar sein. Dies bedeutet, dass die betreffenden Stoffe in einem Migrationsstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyseverfahren festgestellt werden kann, in den Lebensmitteln nicht nachweisbar sein dürfen. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.

3 Notes relatives au contrôle de la conformité visées au tableau 1 colonne 10

3 Hinweise zur Konformitätsprüfung gemäss Tabelle 1, Spalte 10

Tabelle 4, Hinweise zur Konformitätsprüfung, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Hinweis-Nr.: Identifikationsnummer des Hinweises. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 10 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 Hinweise zur Konformitätsprüfung: enthält die Regeln, die bei der Prüfung auf Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte oder anderer Beschränkungen für den Stoff gelten, oder Bemerkungen zu Fällen, in denen die Gefahr der Nichteinhaltung besteht.

Tabelle 4 Hinweise zur Konformitätsprüfung

1	2
Hinweis-Nr.	Hinweise zur Konformitätsprüfung
1	Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA), bis eine Analyseverfahren zur Verfügung steht.

2	Es besteht die Gefahr, dass SML oder OML in fetten Lebensmittelsimulanzien überschritten wird.
3	Es besteht die Gefahr, dass die Migration des Stoffes die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels, mit dem er in Kontakt ist, beeinträchtigt und dadurch das fertige Produkt Art. 34 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung nicht entspricht.
4	Die Konformitätsprüfungen bei Kontakt mit Fett sollten unter Verwendung gesättigter Fettsimulanzien als Simulans D erfolgen.
5	Die Konformitätsprüfungen bei Kontakt mit Fett sollten unter Verwendung von Isooctan als Ersatz für Simulans D2 (instabil) erfolgen.
6	Der Migrationsgrenzwert könnte bei sehr hohen Temperaturen möglicherweise überschritten werden.
7	Wird in Lebensmitteln geprüft, ist Teil 4, Punkt 1.4 zu beachten.
8	Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA); QMA = 0,005 mg/6 dm ² .
9	Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA), bis eine Analysemethode für die Migrationsprüfung zur Verfügung steht. Das Verhältnis Oberfläche zu Menge an Lebensmitteln muss geringer als 2 dm ² /kg sein.
10	Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA) bei Reaktion mit dem Lebensmittel oder Simulans.
11	Es ist nur eine Analysemethode zur Bestimmung des Restmonomers in behandeltem Füllstoff vorhanden.
12	Es besteht die Gefahr, dass der SML durch Migration aus Polyolefinen überschritten wird.
13	Es gibt nur eine Methode zur Bestimmung des Gehalts im Polymer und eine Methode zur Bestimmung der Ausgangsstoffe in Lebensmittelsimulanzien.
14	Es besteht die Gefahr, dass der SML bei Kunststoffen überschritten wird, die den Stoff mit einem Massenanteil von mehr als 0,5 % enthalten.
15	Es besteht die Gefahr, dass der SML bei Berührung mit Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt überschritten wird.
16	Es besteht die Gefahr, dass der SML durch Polyethylen niedriger Dichte (LDPE) überschritten wird, das den Stoff mit einem Massenanteil von mehr als 0,3 % enthält und mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommt.
17	Es ist nur eine Methode zur Bestimmung des Restgehalts des Stoffes im Polymer vorhanden.
18	Es besteht die Gefahr, dass bei Polyethylen niedriger Dichte (LDPE) der SML überschritten wird.
19	Es besteht die Gefahr, dass in direktem Kontakt mit wässrigen Lebensmitteln bei Ethylvinylalkohol- (EVOH-) und Polyvinylalkohol-(PVOH-)Copolymeren der OML überschritten wird.
20	Der Stoff enthält Anilin als Verunreinigung; Überprüfung der Einhaltung der in Punkt 2.3 Abs. 2 für primäre aromatische Amine festgelegten Beschränkung ist erforderlich.
21	Bei Reaktionen mit Lebensmitteln oder Simulanzien ist bei der Konformitätsprüfung auch zu verifizieren, dass die Migrationsgrenzwerte der Hydrolyseprodukte (Formaldehyd und 1,4-Butandiol) nicht überschritten werden.



Anhang 9 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegen- ständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

Spalte 1	Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung.
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung.
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Spalte 4	Verwendung als: I Ausgangsstoff (Monomer) II Polymerisationshilfsmittel oder III Additive
Spalte 5	Teil A oder B
Spalte 6	SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Sofern nicht anders angegeben, ist eine Nachweisgrenze von 0,01 mg pro kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans zu verwenden. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg.
Spalte 7	SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 des Anhangs 2 gilt.
Spalte 8	Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes.

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

DL	=	Nachweisgrenze der Methode
EO	=	Ethylenoxid
MW	=	Molgewicht
ND	=	Nicht nachweisbar

Tabelle 1

1	2	3	4			5		6	7	8
Nr.	Bezeichnung des Stoffes	CAS-Nr.	Verwendung			Partie		SML [mg/kg]	SML (T) Gruppen- beschrän- kungs-Nr.	Beschränkungen und Spezifikationen
			I	II	III	A	B			
1	Formaldehyde	0000050-00-0			X	A		15	15	
10	Glycerol	0000056-81-5			X	A				
13	Palmitic acid	0000057-10-3			X	A				
14	Stearic acid	0000057-11-4			X	A				
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6			X	A				
31	Ethanol	0000064-17-5			X	A				
32	Formic acid	0000064-18-6			X	A				
33	Acetic acid	0000064-19-7			X	A				
34	Benzoic acid	0000065-85-0			X	A				
39	Methanol	0000067-56-1			X	A				
40	2-Propanol	0000067-63-0			X	A				
41	Acetone	0000067-64-1			X	A				
44	Salicylic acid	0000069-72-7			X	A				
46	1-Propanol	0000071-23-8			X	A				
47	1-Butanol	0000071-36-3			X	A				
68	Propylene oxide	0000075-56-9			X	A		ND		1 mg/kg in final product
82	Dibutyltindilaurate	0000077-58-7		X			B			
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0		X		A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4		X			B			
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3		X			B			
110	Isobutanol	0000078-83-1			X	A		1		
113	2-Butanol	0000078-92-2			X	A		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3			X	A		5		
141	Peroxide, bis(α,α-dimethylbenzyl)	0000080-43-3		X			B			
205	Naphthalene	0000091-20-3			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3		X	A					
223	Benzoyl peroxide	0000094-36-0	X			B				
228	1H-Benzotriazole	0000095-14-7	X			B				
233	1,2,4-Trimethylbenzene	0000095-63-6		X		B				
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6		X		B				
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methyl propyl ester	0000097-85-8		X	A		0,05			
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3		X	A					
292	Ethylbenzene	0000100-41-4		X	A		0,6			
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6		X	A					
323	Triethanolamine	0000102-71-6		X	A		0,05			SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4		X		B				
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7		X	A		30			
401	Butane	0000106-97-8		X	A					
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1		X	A		30	2		
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0		X		B				
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2		X	A		5			Content of 2-methoxypropanol (N° CAS 1589-47-5) lower than 0,3 %
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1		X	A		5			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7		X	A					
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7		X	A		0,05			
458	Toluene	0000108-88-3		X	A		1,2			
462	Cyclohexanone	0000108-94-1		X		B				
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9		X	A		0,6			
503	Sorbic acid	0000110-44-1		X	A					
504	Hexane	0000110-54-3		X		B				
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6	X			B				
513	Cyclohexane	0000110-82-7		X	A		1			w, benzene content < 0,1% (mass)
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2		X	A			5 (T)		Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5
556	1-Octanol	0000111-87-5		X	A					

1	2	3	4			5		6	7	8
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5			X	A			5 (T)	Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5
576	1-Dodecene	0000112-41-4			X	A		0,05		
594	Oleic acid	0000112-80-1			X	A				
598	1-Octadecene	0000112-88-9			X		B			
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5		X			B			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5			X	A				
647	Triethylamine	0000121-44-8			X		B			
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4			X	A				
699	Carbon dioxide	0000124-38-9			X	A				
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8			X		B			
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5			X	A		0,05		Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down, For indirect food contact only, behind a PET layer,
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6			X	A				
788	Hexanoic acid	0000142-62-1			X	A				
794	Lauric acid	0000143-07-7			X	A				
825	Triethylenediamine	0000280-57-9			X		B			
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5			X		B			
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0		X			B			
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5			X		B			
846	Silicon carbide	0000409-21-2			X	A				
865	Arachidic acid	0000506-30-9			X	A				
899	Myristic acid	0000544-63-8			X	A				
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9			X		B			
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9		X			B			
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9		X			B			
1023	Stannane, dibutyl-oxo-	0000818-08-6		X			B			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2		X		A		0,05		Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers, SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles,

1	2	3	4		5		6	7	8
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3		X		A	0,05		
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4		X		B			
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3		X		B			
1120	Bentonite	0001302-78-9			X	A			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0			X	A			
1125	Calcium oxide	0001305-78-8			X	A			
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9			X		B		
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8			X	A			
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4			X	A			
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3			X	A			
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2			X	A			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2			X	A			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3			X	A			
1148	Limestone	0001317-65-3			X		B		
1151	Zeolites	0001318-02-1			X		B		
1179	Xylene	0001330-20-7			X	A	1		
1188	Iron oxide	0001332-37-2			X	A			
1194	Carbon black	0001333-86-4			X	A			<p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm,</p> <p>Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209,</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis,</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black,</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w,</p>
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4		X			B		
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6			X	A			
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8			X	A			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1			X	A			

1	2	3	4			5		6	7	8
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2			X	A				
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3		X			B			
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3		X			B			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-83-8		X			B			
1375	[3-(Methacryloxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-85-0		X		A		0,05		Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5		X			B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4		X			B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5			X	A		0,5		
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4			X	A		0,5		Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7		X		A		0,05		
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl) propyl]-	0003069-29-2		X			B			
1472	Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1)	0003159-62-4			X		B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8		X			B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4			X	A		0,05		
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8		X		A		0,006	10	
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6			X		B			
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1			X	A		0,05		
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4		X			B			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0			X	A		5		Only to be used in single-use gloves
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5			X	A		0,6		
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5			X	A				
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1			X		B			
1796	Silver	0007440-22-4			X	A		0,05		
1797	Carbon	0007440-44-0			X		B			
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9			X	A				For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 µm to the mm size,
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0			X	A				
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2			X	A				
1817	Ammonia	0007664-41-7			X	A				
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9			X	A				
1827	Iron chloride, (FeCl ₃)	0007705-08-0	X				B			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1			X	A				
1849	Graphite	0007782-42-5			X	A				
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2			X		B			
1882	Kerosene	0008008-20-6			X		B			
1885	Petrolatum	0008009-03-8			X		B			
1887	Paraffin oils	0008012-95-1			X		B			
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5			X		B			
1902	White mineral oil	0008042-47-5			X		B			
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3			X		B			
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7			X	A				
1929	Casein	0009000-71-9			X	A				
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0			X	A				
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5			X	A				
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4			X	A		6	22	
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6			X		B			
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5			X	A				
1958	Cellulose	0009004-34-6			X	A				
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3			X	A				
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0			X	A				
1969	Methylcellulose	0009004-67-5			X	A				
1982	Starch, edible	0009005-25-8			X	A				
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0			X	A				
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5			X	A				

1	2	3	4			5		6	7	8
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6			X	A				
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7			X	A				
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8			X	A				
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4			X	A				
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9			X		B			
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2			X		B			
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0009042-19-7			X		B			
2056	Boric acid	0010043-35-3			X	A		6	16	
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2	X				B			
2108	Manganese oxide	0011129-60-5			X	A				
2109	Xanthan gum	0011138-66-2			X	A				
2110	Mica	0012001-26-2			X	A				
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7			X	A				
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5		X			B			
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0			X		B			
2258	Talc	0014807-96-6			X	A				
2259	Quartz	0014808-60-7			X	A				
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5		X		A		0,006	10	
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1		X			B			
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4			X		B			
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1			X		B			
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1			X	A				
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2			X	A				
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9			X		B			
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8			X		B			
2521	Dipropyleneglycol	0025265-71-8 0000110-98-5			X	A				
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3			X	A				
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4			X	A				
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol, ester, sodium salt	0025383-99-7			X	A				E481

1	2	3	4		5		6	7	8
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0		X		B			
2589	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-	0026172-55-4		X	A		0,05		
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0		X		B			
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0		X	A		30		
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8		X		B			
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl-	0027252-87-5		X		B			
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0027274-31-3		X		B			
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy] disiloxanyl] propyl]-	0027306-78-1		X		B			
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4				B			
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1		X	A				
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7		X	A		1		
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4		X		B			
3100	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether with D-glucitol (6:1), (all-Z)-	0057171-56-9		X		B			
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy-	0061702-78-1		X		B			
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2		X		B			
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0		X		B			
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2		X	A				
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6		X	A		42		
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1		X		B			
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2	X	X		B			
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3		X		B			
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9		X	A				Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s)
3272	Aromatic hydrocarbons	0063231-51-6		X		B			
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8		X		B			
3353	Aliphatic petroleum solvent (Naphtha)	0064742-88-7		X		B			
3356	Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic	0064742-94-5		X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7			X		B			
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8	X		X		B			
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2			X		B			
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5	X				B			
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7			X		B			
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2	X				B			
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9			X		B			
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1	X				B			
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4			X		B			
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2	X				B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8			X		B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3			X		B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3	X				B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3			X		B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4			X		B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5	X				B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6	X				B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	X			A				Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8			X		B			
3764	Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane	0068585-32-0		X			B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2			X		B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9			X	A				
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6			X		B			
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2			X		B			
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0	X				B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	X				B			
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9	X				B			
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane	0070914-12-4			X		B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3	X				B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4		X			B			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2	X				B			
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1		X			B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0			X	A		0,05		
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4			X	A				
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5			X		B			
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7			X		B			
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7	X				B			
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4			X		B			
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1	X				B			

1	2	3	4			5		6	7	8
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term, with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane	0153890-18-7	X		X		B			
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid				X	A		30		
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids				X	A		6		
4960	Carbonic acid, salts				X	A				
4987	Glass microballs				X	A				
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated				X	A		6		
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen,, reaction prod, with polyethyleneglycol monoallyl ether				X		B			
5169	Soybean oil	0008001-22-7			X	A				
5229	Glass fibers				X	A				
8000	Propane	0000074-98-6			X		B			
8001	2,5-Bis(tert-butylperoxy)2,5-dimethylhexane	0000078-63-7		X			B			
8002	Bis(4-chlorobenzoyl) peroxide	0000094-17-7		X			B			
8003	Trimethoxyboroxin	0000102-24-9			X		B			
8004	Tetrahydronaphthalene	0000119-64-2			X		B			
8005	Bis(2,4-dichlorobenzoyl) peroxide	0000133-14-2		X			B			
8006	Caprylic acid, zinc salt	0000557-09-5			X	A		25		
8007	Fumaric acid, diethyl ester	0000623-91-6			X		B			
8008	Diocetyl tin oxide	0000870-08-6		X			B			
8009	Bis(4-methylbenzoyl) peroxide	0000895-85-2		X			B			
8010	Maleic acid, diallyl ester	0000999-21-3			X		B			
8011	Trimethylsilanol	0001066-40-6		X			B			
8012	Dibutyltin diacetate	0001067-33-0		X			B			
8013	Trifluoromethanesulphonic acid	0001493-13-6			X		B			
8014	Phosphonitrile chloride	0001832-07-1		X			B			
8015	Methyltriethoxysilane	0002031-67-6		X			B			
8016	1,1,1,5,5,5-Hexamethyl-3-phenyl-3-(trimethylsilyloxy)trisiloxane	0002116-84-9	X				B			
8017	Tetraisopropyl zirconate	0002171-98-4		X			B			
8018	Stearic acid, nickel salt	0002223-95-2			X		B			
8019	Tris(methyl ethyl ketoxime)vinylsilane	0002224-33-1		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8020	Maleic acid, monoallyl ester	0002424-58-0			X		B			
8021	Trimethoxysilane	0002487-90-3		X			B			
8022	Bis(2-chlorobenzoyl) peroxide	0003033-73-6		X			B			
8023	N-[3-(Trimethoxysilyl)propyl]cyclohexanamine	0003068-78-8		X			B			
8024	tert-Butyl cumyl peroxide	0003457-61-2		X			B			
8025	(Triacetoxy)vinylsilane	0004130-08-9		X			B			
8026	Methyltriacetoxyasilane	0004253-34-3		X			B			
8027	N-(2-Aminoethyl)-3-aminopropyltriethoxysilane	0005089-72-5		X			B			
8028	Caprylic acid, iron salt	0006535-20-2			X	A				
8029	Maleic acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0007423-42-9		X			B			
8030	Platinum	0007440-06-4			X		B			
8031	Rhodium	0007440-16-6			X		B			
8032	1,3-Divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisilazane	0007691-02-3		X			B			
8033	Polyethyleneglycol monododecyl ether	0009002-92-0			X		B			
8034	Polyacrylic acid, sodium salt	0009003-04-7			X		B	6		
8035	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009004-98-2			X		B			
8036	Polyethyleneglycol monostearate	0009004-99-3			X	A				
8037	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009005-00-9			X		B			
8038	Poly(tetrabutyl titanate)	0009022-96-2		X			B			
8039	Polyethyleneglycol isotridecyl ether	0009043-30-5			X		B			
8040	Silicic acid, zirconium salt	0010101-52-7		X			B			
8041	Tris(trimethylsilyl) phosphate	0010497-05-9		X			B			
8042	Trimethylsilanol, potassium salt	0010519-96-7			X		B			
8043	Chromium oxide	0011118-57-3			X		B			
8044	Cerium oxide	0011129-18-3			X		B			
8045	Barium zirconate	0012009-21-1			X		B			
8046	Cerium hydroxide	0012014-56-1			X		B			
8047	Diiron magnesium tetraoxide	0012068-86-9			X		B			
8048	Ammonium chloride	0012125-02-9			X	A				
8049	Diiodo(1,5-cyclooctadiene) platinum	0012266-72-7		X			B			
8050	Diacetoxydi-tert-butoxysilane	0013170-23-5		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8051	2-Ethylhexanoic acid, cobalt salt	0013586-82-8			X		B			
8052	Maleic acid, monoethyl ester	0015420-81-2		X			B			
8053	2-Ethylhexanoic acid, manganese salt	0015956-58-8			X		B			
8054	1,2-Bis(triethoxysilyl)ethane	0016068-37-4		X			B			
8055	Ethyltriacetoxysilane	0017689-77-9		X			B			
8056	Cesium hydroxide	0021351-79-1		X			B			
8057	Methyltris(methyl ethyl ketoxime)silane	0022984-54-9		X			B			
8058	Butyl titanate	0023355-24-0		X			B			
8059	Tetrapropyl zirconate	0023519-77-9		X			B			
8060	Triethoxy(3-ureidopropyl)silane	0023779-32-0		X			B			
8061	Dichlorodimethylsilane, polymer with trichloromethylsilane and trichlorophenylsilane	0025766-16-9			X		B			
8062	Polyethyleneglycol diacetate	0027252-83-1			X		B			
8063	Pentaerythritol tristearate	0028188-24-1			X		B			
8064	Bis(octadecyloxy)dimethylsilane	0029043-70-7			X		B			
8065	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl-3-ol	0029171-20-8		X			B			
8066	Octahydronaphthalene	0031244-58-3			X		B			
8067	Tetrakis(methyl ethyl ketoxime)silane	0034206-40-1		X			B			
8068	Polyglycerol monostearate	0037349-34-1			X	A				
8069	Acetic acid, 3-methoxypropyl ester	0041448-83-3			X		B			
8070	N-[2-(Benzylamino)ethyl]-3-aminopropyltrimethoxysilane hydrochloride	0042965-91-3		X			B			
8071	Platinum, 1,5-cyclooctadiene complexes	0046469-97-0		X			B			
8072	Trichlorotris(dibutyl sulphide)rhodium	0055425-73-5		X			B			
8073	Silicic acid trimethylsilyl ester	0056275-01-5			X		B			
8074	3,3-Bis[(dimethylvinylsilyloxy]-1,5-divinyl-1,1,5,5-tetramethyl-trisiloxane	0060111-54-8	X				B			
8075	Polyethyleneglycol ether of tallow fatty alcohol	0061791-28-4			X		B			
8077	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated	0063148-55-0			X		B			
8078	Siloxanes and silicones, diethyl	0063148-61-8			X		B			
8079	Phosphorimidic trichloride, phosphorus complex	0063175-85-9		X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8080	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0064365-23-7			X		B			
8081	Rubber, fluorinated	0064706-30-5			X		B			
8082	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with poly(ethylene propylene)glycol monomethyl ether	0067762-85-0			X		B			
8083	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with silica	0067762-90-7			X		B			
8084	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl	0067762-94-1	X				B			
8085	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with polypropyleneglycol monobutyl ether	0067762-96-3			X		B			
8086	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl	0067762-99-6	X				B			
8087	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]propyl]-silyldiyne]tris(oxy)]tris-, methoxy terminated	0067923-07-3	X				B			
8088	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-propyl]silyldiyne] tris(oxy)]tris-	0067923-08-4			X		B			
8089	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine terminated	0067923-13-1	X				B			
8090	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, hydroxy terminated	0067923-19-7	X				B			
8091	Siloxanes and silicones, dimethyl, [(dimethoxymethylsilyl)oxy]-terminated	0068037-58-1	X				B			
8092	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether and poly(ethylene propylene)glycol monoacetate allyl ether	0068037-62-7			X		B			
8093	Siloxanes and silicones, dodecyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-76-3	X		X		B			
8094	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068037-83-2	X				B			
8095	Siloxanes and silicones, methyl methoxy, polymers with methyl silsesquioxanes	0068037-85-4	X				B			
8096	Siloxanes and silicones, methyl vinyl	0068037-87-6	X				B			
8097	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, [(dimethylvinylsilyl)oxy] terminated	0068037-88-7	X				B			
8098	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl	0068083-14-7	X				B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8099	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0068083-18-1	X			B			
8100	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, hydroxy terminated	0068083-20-5	X			B			
8101	Tallow esters of glycerol, hydrogenated	0068308-54-3			X	B			
8102	Platinum, chlorooctanol complexes	0068412-56-6		X		B			
8103	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, methoxy terminated	0068440-84-6	X			B			
8104	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with 3-chloro-1-propene, 1-decene and 4,4'-methylenebis[2,6-bis-(1,1-dimethyl-ethyl)phenol]	0068440-89-1			X	B			
8105	Platinum, 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane complexes	0068478-92-2		X		B			
8106	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, polymers with methyl silsesquioxanes	0068554-51-8			X	B			
8107	Siloxanes and silicones, dimethyl, octadecyloxy terminated	0068554-53-0			X	B			
8108	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl octyl	0068554-69-8	X	X	X	B			
8109	Silsesquioxanes, methyl, hydroxy terminated	0068554-71-2	X			B			
8110	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, hydroxy terminated	0068607-77-2	X			B			
8111	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes	0068648-59-9	X			B			
8112	α -Alkenes (C10-C16)	0068855-58-3			X	B			
8113	1,1,1-Trimethyl-N-(trimethylsilyl)silanamine, reaction products with ammonia, octamethylcyclotetrasiloxane and silica	0068937-51-9			X	B			
8114	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated	0068937-54-2			X	B			
8115	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated, propoxylated	0068937-55-3			X	B			
8116	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, hydroxy terminated	0068951-93-9	X			B			
8117	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methoxy terminated	0068951-94-0	X			B			
8118	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyloxy terminated	0068951-95-1	X			B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8119	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, vinyl group terminated	0068951-96-2	X				B			
8120	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, mono(vinyl group) terminated	0068951-99-5	X				B			
8121	Siloxanes and silicones, dimethyl, mono(vinyl group) terminated	0068952-00-1	X				B			
8122	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl methoxy, methoxy phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068952-93-2	X				B			
8123	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether	0068957-00-6			X		B			
8124	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, dipotassium salt	0068957-02-8			X		B			
8125	Tetraethoxysilane, reaction products with chlorodimethylsilane	0068988-57-8	X				B			
8126	Silica [dimethylvinylsilyloxy] and [(trimethylsilyloxy) modified	0068988-89-6			X		B			
8127	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, hydrogen terminated	0069013-23-6	X				B			
8128	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with dimethylcyclosiloxanes, methylphenylcyclosiloxanes and methylvinylcyclosiloxanes	0069430-28-0	X		X		B			
8129	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with trimethoxymethylsilane and N-[3-(trimethoxysilyl)-propyl]ethylenediamine	0069430-37-1			X		B			
8130	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with methyl hydrogen siloxanes and 1,1,3,3-tetramethyldisiloxane	0069430-47-3	X				B			
8131	3-(Bicyclo[2,2,1]hept-2-en-5-yl)-2,4-pentanedione, platinum	0069547-11-1			X		B			
8132	Silsesquioxanes, phenyl	0070131-69-0	X				B			
8133	Siloxanes and silicones, dimethyl, (C3-C33-alkyloxy) terminated	0070851-21-7			X		B			
8134	Dicarbonyldichloroplatinum, reaction products with 2,4,6-trimethyl-2,4,6-trivinylcyclotrisiloxane	0073018 55-0			X		B			
8135	Siloxanes and silicones, alkyl(C10-C50) methyl, dimethyl, methyl tetradecyl	0073891-93-7	X		X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8136	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, dicarbonyldichloro-platinum complexes	0075300-83-3		X			B			
8137	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl vinyl, hydrogen terminated	0075300-84-4	X				B			
8138	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, hydroxy terminated	0080801-30-5	X				B			
8139	Tetrabutylphosphonium dimethylsilanolate	0090052-46-3		X			B			
8140	Alkyl(C8-C14)sulphuric acid, ammonium salt	0090583-10-1			X		B			
8141	Fatty acids, palm kernel oil, 2-sulphoethyl esters, sodium salts	0093572-04-4			X		B			
8142	Tetraethoxysilane, reaction products with bis(acetyloxy)-dibutylstannane	0093925-42-9		X			B			
8143	Acetic acid, 3-ethoxypropyl ester	0094825-54-4			X		B			
8144	Bis(2,4-dimethylbenzoyl) peroxide	0096436-27-0		X			B			
8145	Dibutyltin dicocotate	0096633-68-0		X			B			
8146	Carbonylchloroplatinum, complexes with 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinylcyclotetrasiloxane	0097375-25-2			X		B			
8147	Maleic acid, bis(2-methoxy-1-methylethyl) ester	0102054-10-4			X		B			
8148	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl	0102782-61-6	X				B			
8149	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group terminated, ethoxylated	0102783-01-7			X		B			
8150	Tetraethoxysilane, hydrolysis products with 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane and hexamethyldisiloxane	0104199-38-4			X		B			
8151	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0109961-41-3	X				B			
8152	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0110775-80-9			X		B			
8153	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy-terminated	0113355-05-8	X				B			
8154	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy and hydroxy terminated	0114697-06-2	X				B			
8155	Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with polyethyleneglycol monomethyl ether	0117272-76-1			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8156	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether	0118577-98-3			X		B			
8157	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0119299-05-7			X		B			
8158	Siloxanes and silicones, 5-hexenyl methyl, hydroxy-terminated	0125613-45-8	X				B			
8159	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with poly(ethylene propylene) glycol monobutyl ether	0129893-29-4			X		B			
8160	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-(cyclohexylamino)propyl]-dimethoxysilyl]oxy] terminated	0129968-18-9	X				B			
8161	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyphenyl)propyl methyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0130885-21-1	X		X		B			
8162	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy methyl, ethoxy phenyl, polymers with methyl silsesquioxanes and phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-81-2	X				B			
8163	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy phenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-82-3	X				B			
8164	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, chlorine terminated	0133101-83-4	X				B			
8165	Silsesquioxanes, methyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-84-5	X				B			
8166	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy-terminated	0133101-85-6	X				B			
8167	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0133649-93-1	X				B			
8168	Siloxanes and silicones, dimethyl, 5-hexenyl group terminated	0144669-03-4	X				B			
8169	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group terminated	0146955-64-8	X				B			
8170	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl methyl	0146955-65-9	X				B			
8171	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with 3-vinyl-7-oxabicyclo[4,1,0]heptane and methyl hydrogen siloxanes	0148684-77-9			X		B			

1	2	3	4			5		6	7	8
8172	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [[dimethyl[2-7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)-ethyl] silyloxy] terminated	0150678-61-8			X		B			
8173	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with methyl hydrogen siloxanes	0153890-19-8	X		X		B			
8174	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecyl methyl, methyl 11-methoxy-11-oxoundecyl	0155419-59-3			X		B			
8175	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0161133-76-2	X				B			
8176	Acids, aliphatic, linear, calcium salts				X		B			
8177	Alkylarylsulphonic acid				X		B			
8178	Dodecylsulphuric acid, salts				X	A				
8179	Hydrocarbons, aromatic, C8-C10 (b,p, 135 - 210 °C)				X		B			
8180	Platinum, organic dienes and trienes complexes			X			B			
8181	Poly(ethylene propylene butylene)glycol monoalkyl (C4-C18) ethers				X		B			
8182	Polyethyleneglycol esters of aliphatic monocarboxylic acids (C6-C22)				X	A				
8183	Polyethyleneglycol ethers of fatty alcohols				X		B			
8184	Polytrimethylsiloxy-polymethylhydrogen-siloxypolysilicic acid		X				B			
8185	Polyvinyl acetate, partially hydrolyzed				X		B			
8186	Rhodium chloride/alkylsulphide complex			X			B			
8187	Saccharose monopalmitate				X		B			
8188	Silicic acid, alkyl esters				X		B			
8189	Silicic acid, salts				X	A				
8190	Silicic acid, silanated				X	A				
8191	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl terminated		X				B			
8192	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen terminated, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether				X		B			
8193	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl		X				B			

1	2	3	4			5	6	7	8
8194	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl group terminated		X				B		
8195	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, hydroxy terminated		X				B		
8196	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl-2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [2-methyl-3-hydroxy-4(1-oxa-2-phenylethanone)-cyclohexyl] ethyl, trimethylsiloxy terminated		X				B		
8197	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with polyethylsilane and silica		X		X		B		
8199	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl 5-hexenyl, hydrogen terminated		X				B		
8200	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl alkyl		X	X	X		B		
8203	Trimethylsilicic acid, hydroxy and ethoxy terminated				X		B		

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

- 2.1.1 Die in Teil B von Spalte 5 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:
- Diese Stoffe dürfen nicht in eine der folgenden Kategorien fallen: Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; und
 - Diese Stoffe dürfen in einem Migrationstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyseverfahren festgestellt werden kann, in Lebensmitteln nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.
- 2.1.2 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 9 aufgeführt werden.
- 2.1.3 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen keine zyklischen Polysiloxane enthalten, die auf dem gleichen Siliziumatom eine Phenylgruppe und ein Wasserstoffatom oder eine Methylgruppe aufweisen.

2.2 Beschränkungen für Bedarfsgegenstände aus Silikon

- 2.2.1. Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

Stoff	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans]
Barium	1
Kobalt	0,05
Kupfer	5
Eisen	48
Lithium	0,6
Mangan	0,6
Zink	25

- 2.2.2 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertragen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.
- 2.2.3 Die Gesamtmenge aller Stoffe, die von Bedarfsgegenständen aus Silikon in Lebensmittel übergehen, darf 10 mg/dm² Oberfläche des Bedarfsgegenstands oder 60 mg/kg Lebensmittel nicht übersteigen; dieser Wert gilt als Gesamtmigrationswert.
- 2.2.4 Die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte wird nach den Verfahren kontrolliert, die für Kunststoffe festgelegt wurden (Anhang 4).
- 2.2.5 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen nach dem folgenden Prüfprotokoll nicht mehr als 0,5 % freie organische Stoffe freisetzen:

Eine Probe von rund 10 g wird in Stücke von etwa 1 × 1 cm geschnitten und während 48 Stunden bei Raumtemperatur in einem Exsikkator gelagert, der Calciumchlorid enthält.

¹ SR 813.11

Danach werden die Stücke auf $\pm 0,1$ mg genau gewogen und im Ofen während vier Stunden einer Temperatur von 200 °C ausgesetzt. Nach dem Abkühlen im Exsikkator wird die Probe erneut gewogen. Der Verlust an flüchtigen Stoffen entspricht der Gewichts Differenz und wird in Prozent ausgedrückt.

ENTWURF

ENTWURF

Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Be- darfsgegenständeverordnung)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 47 Absätze 3 und 4, 49 Absätze 2 und 50 der
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenstände), und legt die Anforderungen an sie fest.

² Nicht als Bedarfsgegenstände gelten Überzugstoffe für Lebensmittel wie Käse, Fleisch- und Wurstwaren oder Obst, die mit den Lebensmitteln ein Ganzes bilden und mitverzehrt werden können.

³ Vom Geltungsbereich dieser Verordnung ausgeschlossen sind:

- a. Bedarfsgegenstände, die als Antiquitäten abgegeben werden;
- b. feste, öffentliche oder private Installationen, die zur Wasserverteilung dienen.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *gute Herstellungspraxis (GHP)*: die Aspekte der Qualitätssicherung, die gewährleisten, dass Bedarfsgegenstände in konsistenter Weise hergestellt und überprüft werden, damit ihre Konformität mit den für sie geltenden Regeln gewährleistet ist und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die dem ihnen zugedachten Verwendungszweck angemessen sind, und ohne die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften herbeizuführen;

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

- b. *Qualitätssicherungssystem*: die Gesamtheit der organisierten und dokumentierten Vorkehrungen zum Zwecke der Sicherstellung, dass Bedarfsgegenstände die benötigte Qualität aufweisen, um die Übereinstimmung mit den für sie geltenden Regeln zu gewährleisten und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die für den ihnen zgedachten Verwendungszweck erforderlich sind;
- c. *Qualitätskontrollsystem*: die systematische Anwendung von im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Massnahmen, um die Übereinstimmung von Ausgangs-, Zwischen- und Fertigbedarfsgegenständen mit der im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Spezifikation zu gewährleisten;
- d. *Monomer oder anderer Ausgangsstoff*:
 - 1. Stoff, der jeglicher Art von Polymerisationsverfahren zur Herstellung von Polymeren unterzogen wird; oder
 - 2. natürlicher oder synthetischer makromolekularer Stoff, der bei der Herstellung von modifizierten Makromolekülen verwendet wird; oder
 - 3. Stoff, der zur Modifizierung bestehender natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet wird;
- e. *Polymer*: makromolekularer Stoff, gewonnen durch:
 - 1. ein Polymerisationsverfahren, wie z. B. Polyaddition oder Polykondensation, oder durch ein ähnliches Verfahren aus Monomeren oder anderen Ausgangsstoffen;
 - 2. chemische Modifizierung natürlicher oder synthetischer Makromoleküle; oder
 - 3. mikrobielle Fermentation;
- f. *Additiv*: Stoff, der einem Material absichtlich zugesetzt wird, um während dessen Herstellung oder im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung zu erzielen; dieser Stoff ist dazu bestimmt, im fertigen Bedarfsgegenstand vorhanden zu sein;
- g. *Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen*: jeglicher Stoff, der als geeignetes Medium für die Herstellung von Polymeren oder Kunststoffen verwendet wird; er kann in den fertigen Bedarfsgegenständen vorhanden sein, ist jedoch dafür weder vorgesehen noch hat er im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung;
- h. *Polymerisationshilfsmittel*: Stoff, der die Polymerisation initiiert und/oder die Bildung der makromolekularen Struktur kontrolliert (z. B. Katalysatoren);
- i. *Gesamt migrationsgrenzwert (OML)*: höchstzulässige Menge nichtflüchtiger Stoffe, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden;
- j. *spezifischer Migrationsgrenzwert (SML)*: höchstzulässige Menge eines bestimmten Stoffes, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben wird;

- k. *gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert [SML(T)]*: höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe, die in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden, berechnet als Gesamtgehalt der angegebenen Stoffe;
- l. *funktionelle Barriere*: Barriere, die aus einer oder mehreren Schichten jeglicher Art Materials besteht und sicherstellt, dass der Bedarfsgegenstand im fertigen Zustand Artikel 47 LGV und den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung entspricht;
- m. *Lebensmittelsimulans*: Testmedium, das Lebensmittel nachahmt; das Lebensmittelsimulans ahmt durch sein Verhalten die Migration aus Bedarfsgegenständen nach;
- n. *Farbstoffe*: farbige Pulver, Pasten oder Flüssigkeiten, die den Bedarfsgegenständen absichtlich beigegeben werden, um ihnen Farbe zu verleihen; sie umfassen Färbemittel (lösliche Farbstoffe) sowie organische und anorganische Pigmente;
- o. *Stoffe in Nanoform (Nanopartikel)*: ungebundener Stoff in Form eines Aggregats oder Agglomerats, bei dem mindestens eine Dimension sich im Grössenbereich von 1 bis 100 Nanometern bewegt, bzw. Stoff mit einem spezifischen Oberflächenvolumen von über $60 \text{ m}^2/\text{cm}^3$; ein derartiger Stoff gilt als Nanopartikel, wenn er beabsichtigt hergestellt wurde, um seine auf die oben genannten äusseren Dimensionen seiner Partikel oder sein spezifisches Oberflächenvolumen zurückgehenden Eigenschaften zu nutzen.

2. Abschnitt Kennzeichnung

Art. 3

¹ Auf Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten folgende Angaben angebracht sein:

- a. ein Hinweis auf den Verwendungszweck (z. B. die Angabe «für Lebensmittel») oder eine spezifische Angabe zu ihrer Verwendung wie Kaffeemaschine, Weinflasche, Suppenlöffel oder das in Anhang 1 angegebene Symbol;
- b. sofern erforderlich: ein Hinweis darauf, wie der Gegenstand zu verwenden ist;
- c. der Name oder die Firma und die Adresse der Person, die den Bedarfsgegenstand herstellt, einführt oder verkauft.

² Auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe a kann verzichtet werden, wenn die Bedarfsgegenstände aufgrund ihrer Beschaffenheit offensichtlich dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

³ Die Angaben nach Absatz 1 können auch auf der Verpackung, einer Etikette oder einem Schild, das sich bei der Abgabe in unmittelbarer Nähe des Bedarfsgegenstandes befindet, angebracht werden. Die Angabe nach Absatz 1 Buchstabe c darf jedoch nur dann auf einem Schild angebracht werden, wenn sie aus technischen Gründen nicht direkt auf dem Bedarfsgegenstand angebracht werden kann.

⁴ Werden die Bedarfsgegenstände nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so können die Angaben auf den Bedarfsgegenständen, den Begleitpapieren, den Etiketten oder den Verpackungen angebracht werden.

3. Abschnitt Gute Herstellungspraxis (GHP)

Art. 4 Gute Herstellungspraxis

Bedarfsgegenstände sind nach guter Herstellungspraxis herzustellen.

Art. 5 Qualitätssicherungssystem

Es obliegt der verantwortlichen Person, ein wirksames und dokumentiertes Qualitätssicherungssystem festzulegen und anzuwenden und dessen Einhaltung zu gewährleisten. Das System muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Berücksichtigung einer ausreichenden Anzahl von Beschäftigten, ihrer Kenntnisse und Fertigkeiten und der Organisation der Betriebseinrichtungen und -anlagen in einer Weise, die erforderlich ist, um sicherzustellen, dass die fertigen Bedarfsgegenstände den für sie geltenden Regeln entsprechen;
- b. Anwendung unter Berücksichtigung der Grösse des von der Unternehmerin bzw. vom Unternehmer geführten Betriebs in einer Weise, dass dadurch dem Unternehmen keine unverhältnismässig hohen Belastungen auferlegt werden.

Art. 6 Qualitätskontrollsystem

¹ Die verantwortliche Person hat ein wirksames Qualitätskontrollsystem festzulegen und anzuwenden.

² Das Qualitätskontrollsystem hat auch die laufende Überwachung der Durchführung guter Herstellungspraxis und ihrer Ergebnisse zu umfassen und Korrekturmassnahmen zur Beseitigung von Schwachstellen im Hinblick auf die Verwirklichung einer guten Herstellungspraxis auszumachen. Entsprechende Korrekturmassnahmen sind unverzüglich umzusetzen und den zuständigen Behörden zu Inspektionszwecken zugänglich zu machen.

Art. 7 Unterlagen

¹ Die verantwortliche Person hat angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den Spezifikationen, der Herstellungsrezeptur und den Herstellungsverfahren, soweit sie für die Konformität und Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, zu erstellen und zu führen.

² Die verantwortliche Person hat angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den einzelnen Fertigungsstufen, soweit sie für die Konformität und die Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, sowie Angaben zu den Ergebnissen der Qualitätskontrolle zu erstellen und zu führen.

³ Die verantwortliche Person hat die Dokumentation den zuständigen Behörden auf deren Verlangen zugänglich zu machen.

4. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen

Art. 8 Allgemeine Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen einschliesslich derjenigen, die mit Überzügen versehen sind, dürfen höchstens 0,05 Massenprozent Blei, 0,01 Massenprozent Cadmium und 0,03% Massenprozent Arsen aufweisen.

² Bei verzinneten, vernickelten, verchromten, versilberten, vergoldeten oder mit andern Metallen überzogenen Bedarfsgegenständen muss der Überzug stets in gutem Zustand sein.

Art. 9 Spezifische Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände, die zur Gewinnung von Frucht- und Gemüsesäften bestimmt sind, dürfen nicht mehr als 10 mg Aluminium pro Liter an die Säfte abgeben.

² Bedarfsgegenstände aus Kupfer oder dessen Legierungen müssen mit einem dauerhaften Überzug versehen sein. Ausgenommen sind solche, die erwiesenermassen keine Vergiftungsgefahr darstellen (z. B. Gefässe zum Karamellkochen, zum Schneeschlagen, zur Käse-, Bier- oder Brantweinherstellung, Armaturen).

³ Bedarfsgegenstände aus Zinn müssen aus mindestens 97 Massenprozent Zinn bestehen und dürfen höchstens 0,05 Massenprozent Blei und höchstens 0,01 Massenprozent Cadmium enthalten. Zinn, das als Überzugsmetall von Stahlblech verwendet wird (Weissblech oder verzinntes Stahlblech), darf in der Sorte Sn 99,85 % höchstens 0,01 Massenprozent Blei und höchstens 0,01 Massenprozent Cadmium enthalten.

⁴ Metallene Vorrichtungen zum Ausschank von säurehaltigen Getränken wie Wein, Bier usw. (z. B. Leitungen, Siphons, Ausschankhahnen) dürfen nicht aus Nickel bestehen oder vernickelt sein. Ausgenommen sind ferritischer und austenitischer Edelstahl in Lebensmittelqualität.

⁵ Die Verwendung von Bedarfsgegenständen, die ausschliesslich aus Zink bestehen, ist nur nach einer vorherigen Risikoanalyse zulässig, die nachweist, dass bei der vorgesehenen Anwendung kein Zink abgegeben wird. Verzinkte oder mit Zinklegierungen überzogene Bedarfsgegenstände aus Metall dürfen nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden. Die Verwendung von verzinkten Metallteilen für den Kontakt mit trockenen, nicht sauren Lebensmitteln ist erlaubt.

5. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

Art. 10 Begriffe

¹ Als Bedarfsgegenstände aus Kunststoff gelten:

- a. Materialien und Gegenstände sowie Teile davon, die ausschliesslich aus Kunststoff bestehen;
- b. mehrschichtige Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die durch Klebstoffe oder andere Mittel zusammengehalten werden;
- c. Materialien und Gegenstände gemäss Buchstabe a und b, die mit einer Beschichtung bedruckt und/oder überzogen sind;
- d. Kunststoffschichten oder -beschichtungen, die als Dichtungen in Kappen und Verschlüssen dienen und zusammen mit diesen Kappen und Verschlüssen zwei oder mehr Schichten verschiedener Arten von Materialien bilden;
- e. Kunststoffschichten in Mehrschicht-Verbundmaterialien und -gegenständen. Hierunter fallen auch Kunststoffschichten zum Überziehen, Kaschieren, Lackieren, Beschichten oder Imprägnieren dieser Bedarfsgegenstände sowie Kunststoffschichten, die auch andere Materialien enthalten.

² Kunststoff ist ein Polymer, dem möglicherweise Additive oder andere Stoffe zugesetzt wurden und das als Hauptstrukturbestandteil von fertigen Bedarfsgegenständen dienen kann.

³ Mehrschichtkunststoff bezeichnet einen Bedarfsgegenstand, der aus zwei oder mehr Kunststoffschichten zusammengesetzt ist.

⁴ Mehrschicht-Verbund bezeichnet einen Bedarfsgegenstand, der aus zwei oder mehr Schichten verschiedener Arten von Materialien zusammengesetzt ist, von denen mindestens eine eine Kunststoffschicht ist.

Art. 11 Zulässige Stoffe und Voraussetzungen für ihre Verwendung

¹ Es dürfen nur die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden. Die in diesem Anhang festgelegten Anforderungen sind einzuhalten.

² In Abweichung von Absatz 1 dürfen die nachstehenden, nicht aufgeführten Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden, wenn diese Verwendung die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährdet:

- a. Polymerisationshilfsmittel;
- b. Farbstoffe;
- c. Lösungsmittel;
- d. Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Calciums, Eisens, Magnesiums, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salze» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

- e. Mischungen, die durch Mischung zugelassener Stoffe ohne chemische Reaktion der Bestandteile gewonnen wurden;
 - f. bei Verwendung als Additive: natürliche oder synthetische polymere Stoffe mit einem Molekulargewicht von mindestens 1000 Da (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), die den Anforderungen der vorliegenden Regelung entsprechen, sofern sie den Hauptstrukturbestandteil von fertigen Bedarfsgegenständen bilden können;
 - g. bei Verwendung als Monomer oder anderer Ausgangsstoff: Vorpolymerisate und natürliche oder synthetische makromolekulare Stoffe sowie deren Mischungen (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), sofern die Monomere oder Ausgangsstoffe, die zu ihrer Synthese erforderlich sind, in den Listen in Anhang 2 aufgeführt sind;
 - h. Stoffe einer Kunststoffschicht in Mehrschicht- oder Verbundmaterial-Bedarfsgegenständen, die nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind;
 - i. unbeabsichtigt vorhandene Stoffe.
- ³ Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie über eine entsprechende Zulassung gemäss Anhang 2 verfügen.

Art. 12 Gesamtmigrationsgrenzwert

¹ Bedarfsgegenstände, die ausschliesslich aus Kunststoff oder aus Mehrschichtkunststoff bestehen, dürfen ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulanzien nicht in Mengen von mehr als 10 mg ihrer gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) übertragen.

² Abweichend von Absatz 1 dürfen Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit für Säuglinge und Kleinkinder vorgesehenen Lebensmitteln gemäss der Verordnung des EDI vom ... 2 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf in Berührung zu kommen, ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulanzien nicht in Mengen von mehr als 60 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je kg Lebensmittelsimulans übertragen.

Art. 13 Spezifische Migrationsgrenzwerte

¹ Bestandteile von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff dürfen nicht in Mengen in Lebensmittel übergehen, die die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) in Anhang 2 übersteigen. Diese spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) werden berechnet als Milligramm des Stoffes je Kilogramm des Lebensmittels (mg/kg).

² Additive, die gemäss der Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Additive vom 22. Juni 2007 (ZuV)³ ebenfalls zugelassen sind, dürfen nicht in Mengen in Lebensmittelerzeugnisse migrieren, die deren technische Eigenschaften verändern. Ferner dürfen sie nicht gegen die in der betreffenden Verordnung vorgesehenen

² SR ...

³ SR 817.022.31

Beschränkungen für ihre Verwendung als zugelassene Lebensmittelzusätze oder Aromastoffe verstossen.

Art. 14 Spezifische Anforderungen an Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen

¹ Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar in Berührung mit Lebensmitteln sind und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind:

- a. brauchen den in diesem Abschnitt festgelegten Beschränkungen und Spezifikationen nicht zu entsprechen oder
- b. dürfen aus Stoffen hergestellt sein, die nicht in Anhang 2 aufgeführt sind.

² Die Migration der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe in ein Lebensmittel oder ein Lebensmittelsimulans darf nicht nachweisbar sein.

³ Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe dürfen nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören:

- a. Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)⁴ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;
- b. bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe.

Art. 15 Konformitätserklärung

¹ Für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe ist eine schriftliche Erklärung zur Verfügung zu stellen. Eine solche Erklärung ist nicht erforderlich, wenn es sich um die Abgabe an den Endverbraucher handelt.

² Die in Absatz 1 genannte schriftliche Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden. Sie enthält die in Anhang 3 vorgegebenen Angaben. Bei den gemäss den Vorschriften von Anhang 4 auf ihre Konformität geprüften Bedarfsgegenständen wird davon ausgegangen, dass sie den Konformitätsanforderungen in Bezug auf die Migrationsgrenzen entsprechen.

³ Die schriftliche Erklärung muss die leichte Identifizierung der Bedarfsgegenstände oder Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder der Stoffe ermöglichen, für die sie ausgestellt ist. Sie muss erneuert werden, wenn wesentliche Änderungen in der Zusammensetzung oder der Produktion vorgenommen werden, die zu Veränderungen bei der Migration aus den Bedarfsgegenständen führen, oder wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

⁴ SR 813.11

Art. 16 **Unterlagen**

¹ Der Unternehmer bzw. die Unternehmerin stellt den zuständigen Behörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, mit deren Hilfe er bzw. sie nachweist, dass die Bedarfsgegenstände, Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die für die Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen.

² Diese Unterlagen umfassen u. a. eine Beschreibung der Bedingungen und Ergebnisse von Prüfungen, Berechnungen, einschliesslich Modellberechnungen, sonstige Analysen sowie Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung.

6. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff**Art. 17** **Begriffe**

¹ Für die Zwecke dieses Abschnitts gelten die Definitionen gemäss dem 5. Abschnitt.

² Ferner gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a. «Recyclingverfahren» bezeichnet ein Verfahren, bei dem Kunststoffabfälle verwertet werden;
- b. «Kunststoff-Ausgangsmaterial» bezeichnet gesammelte und sortierte Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die bereits verwendet wurden und in einem Recyclingverfahren als Ausgangsmaterial eingesetzt werden;
- c. «Recycler» bezeichnet die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen die Anforderungen dieser Verordnung in Bezug auf Recyclingverfahren erfüllt werden.

Art. 18 **Bewilligungsgesuch für Recyclingverfahren**

Das Bewilligungsgesuch gemäss Artikel 48 LGV5 hat Folgendes zu enthalten:

- a. den Namen und die Adresse des Betriebs sowie den Recyclingstandort in der Schweiz;
- b. ein technisch-wissenschaftliches Dossier, das insbesondere folgende Angaben umfasst:
 1. die Beschreibung des Kunststoff-Ausgangsmaterials;
 2. das Recyclingverfahren und insbesondere seine Eignung zur Dekontaminierung des Kunststoff-Ausgangsmaterials;
 3. Kriterien für die Beschreibung der Eigenschaften des recycelten Kunststoffes;
 4. gegebenenfalls Empfehlungen zu den Bedingungen für die Verwendung des recycelten Kunststoffes.

⁵ SR ...

Art. 19 Bewilligung von Recyclingverfahren

Die Entscheidung über die Zulassung umfasst folgende Angaben:

- a. Bezeichnung des Recyclingverfahrens;
- b. Name und Adresse des Inhabers oder der Inhaber der Bewilligung sowie des Produktionsstandorts;
- c. eine kurze Beschreibung des Recyclingverfahrens;
- d. gegebenenfalls für das Kunststoff-Ausgangsmaterial geltende Bedingungen oder Beschränkungen;
- e. gegebenenfalls für das Recyclingverfahren geltende Bedingungen oder Beschränkungen;
- f. gegebenenfalls eine Beschreibung der Eigenschaften des recycelten Kunststoffes;
- g. gegebenenfalls Bedingungen für die Verwendung des recycelten Kunststoffes, der mit dem Recyclingverfahren hergestellt wurde;
- h. gegebenenfalls Anforderungen in Bezug auf die Überwachung der Übereinstimmung des Recyclingverfahrens mit den Zulassungsbedingungen;
- i. Datum, an dem die Bewilligung in Kraft tritt;
- j. Nummer der Bewilligung.

Art. 20 Konformitätserklärung und Dokumentation

Neben den in Artikel 15 geforderten Angaben enthält die Konformitätserklärung folgende Angaben:

- a. für recycelten Kunststoff:
 1. gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde, vom BLV mit Angabe der Bewilligungsnummer oder von der Europäischen Kommission mit Angabe der Nummer im *Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren* im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008⁶;
 2. gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Kunststoff-Ausgangsmaterial, das Recyclingverfahren und der recycelte Kunststoff den Spezifikationen entsprechen, für die die Zulassung erteilt wurde;
 3. eine Erklärung, dass ein Qualitätssicherungssystem gemäss dem 3. Abschnitt und den detaillierten Vorschriften in Anhang 5 eingerichtet wurde.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 282/2008 der Kommission vom 27. März 2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, ABl. L 86 vom 28.03.2008, S. 9.

- b. für Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff: gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde vom BLV mit Angabe der Bewilligungsnummer oder von der Europäischen Kommission mit Angabe der Nummer im *Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren* im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008.

7. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Zellglasfolien

Art. 21 Geltungsbereich

1 Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten für Bedarfsgegenstände aus Zellglasfolien (Cellophan), die als Fertigerzeugnis oder Teil eines Fertigerzeugnisses einer der folgenden Kategorien angehören:

- a. unbeschichtete Zellglasfolien;
- b. beschichtete Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung;
- c. beschichtete Zellglasfolien mit einer aus Kunststoff bestehenden Beschichtung.

² Sie gelten nicht für Kunstdärme.

Art. 22 Definition

Zellglasfolien sind dünne Folien, die aus raffinierter Zellulose aus nicht wiederverarbeitetem Holz oder nicht wiederverarbeiteter Baumwolle gewonnen werden. Um den technischen Anforderungen zu genügen, können geeignete Stoffe entweder in der Masse oder auf der Oberfläche beigefügt werden. Zellglasfolien können auf einer oder auf beiden Seiten beschichtet sein.

Art. 23 Bedruckte Seite von Zellglasfolien

Die bedruckte Seite der Zellglasfolie darf nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Art. 24 Zulässige Stoffe

1 Unbeschichtete Zellglasfolien dürfen nur aus den in Anhang 6 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung dürfen nur aus den in Anhang 7 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

3 Kunststoffbeschichtete Zellglasfolien dürfen vor dem Anbringen der Beschichtung nur aus den in Anhang 6 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden. Die Kunststoffbeschichtung darf

nur aus den in Anhang 2 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Berücksichtigung der Anforderungen an Materialien und Gegenstände aus Kunststoff hergestellt werden.

Art. 25 Farb- und Klebstoffe

Die Anwendung anderer als der in Artikel 24 genannten Stoffe ist zulässig, wenn diese zum Färben oder Kleben eingesetzt werden und kein Übergang dieser Stoffe in oder auf Lebensmittel festgestellt werden kann.

8. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien

Art. 26

Die Teile von Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dürfen Blei und Cadmium höchstens in den in Anhang 8 festgelegten Mengen an Lebensmittel abgeben.

9. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton

Art. 27

1 Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton müssen so beschaffen sein, dass sich Lebensmittel einwandfrei davon trennen lassen.

2 Altpapier sowie Recyclingpapier und -karton dürfen nicht als Umhüllungs- oder Packmaterial für Lebensmittel verwendet werden, wenn es mit diesen in direkten Kontakt kommt; ausgenommen sind Eier sowie nicht saftabgebendes Obst und Gemüse, das geschält werden muss. Nicht als Altpapier gelten fabrikneue Produktionsabfälle oder -ausschüsse.

3 Abweichend von Absatz 2 kann eine Schicht aus recyceltem Papier oder Karton verwendet werden, falls diese nicht unmittelbar in Berührung mit den Lebensmitteln kommt und von diesen durch eine funktionelle Barriere getrennt ist, sofern das fertige Erzeugnis den Anforderungen von Artikel 47 LGV entspricht.

10. Abschnitt Paraffine, Wachse und Farbstoffe

Art. 28 Paraffine und Wachse

Paraffine und Wachse, die zur Herstellung der unmittelbaren Verpackung von Lebensmitteln dienen, müssen:

- a. den Anforderungen der *Pharmacopoea Helvetica, 11. Ausgabe*, entsprechen⁷;
- b. frei von kanzerogenen Substanzen sein.

Art. 29 Farbstoffe

Zum Bemalen der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile von Bedarfsgegenständen dürfen verwendet werden:

- a. die für Lebensmittel zugelassenen Farbstoffe gemäss der Zusatzstoffverordnung⁸;
- b. Bariumsulfat;
- c. Barytfarblacke, die frei von Bariumcarbonat und wasserlöslichen Bariumverbindungen sind;
- d. Chrom-III-oxid;
- e. Kupfer und dessen Legierungen.

11. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Silikon**Art. 30** Geltungsbereich

Dieser Abschnitt gilt für Bedarfsgegenstände, die unter folgende Kategorien fallen:

- a. Materialien und Gegenstände sowie Teile davon, die ausschliesslich aus Silikon bestehen;
- b. Silikone, die zum Überziehen, Kaschieren, Lackieren, Beschichten oder Imprägnieren von Verbundmaterialien oder -gegenständen dienen.

Art. 31 Definition

Silikone (Polysiloxane) sind makromolekulare Polymere, die durch Si-O- und Si-C-Bindungen gekennzeichnet sind. Sie umfassen ein Spektrum von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften und für unterschiedliche Anwendungen: Silikonelastomere, -flüssigkeiten, -pasten, -harze.

Art. 32 Zulässige Stoffe

1 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen nur aus den in den Anhängen 2 und 9 aufgeführten Stoffen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Ebenfalls zulässig sind die Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums,

⁷ Aktuelle Version: «11. Ausgabe» In der AS nicht veröffentlicht, der Text kann unter <http://www.phhelv.ch/faces/pages/formIntro.xhtml> bestellt werden.

⁸ SR 817.022.31

Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salz(e)» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

12. Abschnitt Verpackungstinten

Art. 33 Geltungsbereich

¹ Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten für Verpackungstinten als spezifische Bestandteile von Bedarfsgegenständen.

2 Sie gelten nicht, wenn

- a. die Verpackungstintenschicht in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gelangt;
- b. eine Migration der Stoffe aus den Verpackungstinten in die Lebensmittel aufgrund der Beschaffenheit der Bedarfsgegenstände unmöglich ist;
- c. das Auslaufen der Stoffe oder ihr Entweichen als Gas ausgeschlossen werden kann.

Art. 34 Begriffe

1 Verpackungstinten sind Zubereitungen aus Druckfarben und Drucklacken, die zur Bedruckung der Oberfläche von Bedarfsgegenständen bestimmt sind, die nicht in direkte Berührung mit den Lebensmitteln kommt.

2 Sie werden namentlich aus Bindemitteln, Farbstoffen, Pigmenten, Weichmachern, Lösungsmitteln, Trockenstoffen sowie weiteren Additiven hergestellt und durch ein geeignetes Druck- oder Lackierverfahren auf die Bedarfsgegenstände aufgebracht.

3 In ihrem fertigen Zustand sind Verpackungstintenschichten dünne Schichten aus trockener oder erhärteter Drucktinte oder Lacke auf der Oberfläche von Bedarfsgegenständen.

Art. 35 Zulässige Stoffe

1 Verpackungstinten dürfen nur aus den in den Anhängen 2 und 10 aufgeführten Stoffen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Ebenfalls zulässig sind die Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salz(e)» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

13. Abschnitt Aktive und intelligente Materialien und Gegenstände

Art. 36 Begriffe

Für die Zwecke dieses Abschnitts gelten als:

- a. «aktive Materialien und Gegenstände» Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, die Haltbarkeit zu verlängern oder den Zustand von verpackten Lebensmitteln zu erhalten oder zu verbessern. Sie enthalten gezielt Bestandteile, die Stoffe an die verpackten Lebensmittel oder die Umgebung der Lebensmittel abgeben oder daraus aufnehmen. Nicht als aktiv gelten Materialien und Gegenstände, die üblicherweise verwendet werden, damit sie ihre natürlichen Bestandteile an bestimmte Lebensmittel abgeben (z. B. Holzfässer).
- b. «intelligente Materialien und Gegenstände» Materialien und Gegenstände, die den Zustand der verpackten Lebensmittel oder die Umgebung der Lebensmittel überwachen.
- c. «Bestandteile» einzelne Stoffe oder Zusammensetzungen einzelner Stoffe, auf denen die aktive und/oder intelligente Funktion eines Materials oder Gegenstands beruht, darunter auch die Produkte einer In-situ-Reaktion dieser Stoffe. Nicht erfasst sind die passiven Teile wie etwa das Material, dem sie hinzugefügt oder in das sie integriert werden;
- d. «freisetzende aktive Materialien und Gegenstände» diejenige aktiven Materialien und Gegenstände, die derart beschaffen sind, dass sie gezielt Bestandteile enthalten, die Stoffe in oder auf das verpackte Lebensmittel oder die das Lebensmittel umgebende Umwelt abgeben;
- e. «freigesetzte aktive Stoffe» diejenige Stoffe, die dazu bestimmt sind, aus freisetzenden aktiven Materialien und Gegenständen in oder auf das verpackte Lebensmittel oder die das Lebensmittel umgebende Umwelt abgegeben zu werden, und die im Lebensmittel einen Zweck erfüllen.

Art. 37 Anforderungen an aktive Materialien und Gegenstände

¹ Nur die folgenden Stoffe dürfen in Bestandteilen aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände benutzt werden:

- a. in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts fallende Stoffe;
- b. aktive Stoffe, die durch Techniken wie Pfropfung oder Immobilisierung integriert oder hinzugefügt worden sind;
- c. Stoffe, die in Bestandteilen verwendet werden, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln oder der das Lebensmittel umgebenden Umwelt in Berührung kommen und die von dem Lebensmittel durch eine funktionelle Barriere getrennt sind, sofern ihre Migration nicht nachweisbar ist und sie nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören:
 1. Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen

Stoffen und Zubereitungen (ChemV)⁹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;

2. bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe.

2 Aktive Materialien und Gegenstände dürfen die Zusammensetzung oder die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel nur so verändern, dass das Lebensmittel weiterhin der Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

3 In Fällen, für die in einem bestimmten Abschnitt ein Gesamtmigrationsgrenzwert für das Lebensmittelkontaktmaterial vorgesehen ist, in das der Bestandteil integriert wurde, wird die Menge eines freigesetzten aktiven Stoffes nicht in den Wert der gemessenen Gesamtmigration eingerechnet.

Art. 38 Kennzeichnung

¹ Aktive oder intelligente Materialien und Gegenstände müssen so gekennzeichnet sein, dass ihre Funktion und ihr Verwendungszweck klar erkennbar sind.

² Freigesetzte aktive Stoffe gelten als Zutaten im Sinne der Verordnung des EDI vom ...¹⁰ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) und unterliegen den Bestimmungen dieser Verordnung.

³ Damit die Konsumentinnen und Konsumenten nicht essbare Teile erkennen können, sind aktive und intelligente Materialien und Gegenstände oder Teile davon immer dann, wenn sie als essbar wahrgenommen werden können, zu kennzeichnen, und zwar:

- a. mit den Worten «NICHT ESSBAR»; und
- b. immer wenn technisch möglich, mit dem in Anhang 11 abgebildeten Symbol.

⁴ Die in Absatz 3 vorgeschriebenen Angaben müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein. Die Schriftgrösse muss mindestens 3 mm betragen.

Art. 39 Konformitätserklärung

¹ Auf allen anderen Vermarktungsstufen als im Detailhandel ist den aktiven und intelligenten Materialien und Gegenständen unabhängig davon, ob sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen, oder den für die Herstellung dieser Materialien und Gegenstände bestimmten Bestandteilen oder den für die Herstellung dieser Bestandteile bestimmten Stoffen eine schriftliche Erklärung beizufügen.

² Die in Absatz 1 genannte Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden und enthält die in Anhang 12 festgelegten Angaben.

Art. 40 Unterlagen

¹ Der Unternehmer bzw. die Unternehmerin hat den zuständigen Behörden auf Verlangen geeignete Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die belegen, dass die aktiven

⁹ SR 813.11

¹⁰

und intelligenten Materialien und Gegenstände sowie die für deren Herstellung bestimmten Bestandteile den Anforderungen dieses Abschnitts genügen.

² Diese Unterlagen müssen Informationen zur Eignung und Wirksamkeit des aktiven oder intelligenten Materials oder Gegenstands, eine Beschreibung der Bedingungen und Ergebnisse von Tests, Berechnungen oder sonstigen Analysen sowie Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung umfassen.

14. Abschnitt Anpassung der Anhänge

Art. 41

¹ Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Es steht jeder Person frei, beim BLV die Aufnahme eines neuen Stoffes in die Anhänge zu beantragen.

³ Meldungen von neuen Stoffen ist ein Dossier beizulegen, das insbesondere folgende Angaben umfasst:

- a. die Identität des Stoffes;
- b. die chemischen und physikalischen Eigenschaften des Stoffes;
- c. die geplante Verwendung des Stoffes;
- d. gegebenenfalls die Bewilligungen in Bezug auf den Stoff;
- e. die Migration des Stoffes (Restgehalt im Bedarfsgegenstand, Art und Konzentration der Stoffe, die migrieren können, Analysemethoden);
- f. die Toxikologie des Stoffes sowie seiner betreffenden Abbauprodukte und Verunreinigungen.

15. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Bedarfsgegenstände¹¹ wird aufgehoben.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ Vorbehaltlich der Absätze 2 und 3 werden die Übergangsbestimmungen in Artikel 90 LGV festgelegt.

¹¹ SR ...

² Die Bewilligungen gemäss Artikel 10 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹² über Bedarfsgegenstände sind weiterhin gültig, wenn sie ein Unternehmen mit einem Produktionsstandort in der Schweiz betreffen. Gemäss Artikel 19 erhalten die Bewilligungen eine Nummer und werden in das in Artikel 7 Absatz 2 LGV bezeichnete Verzeichnis aufgenommen.

³ Durch das BLV erteilte Bewilligungen für Unternehmen und Produktionsstandorte im Ausland sind bis zum ... weiterhin gültig (1 Jahr nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung).

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

.....

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

¹² AS 2005 636

Anhang I
(Art. 3 Abs. 1 Bst. a)

Symbol zur Bezeichnung des Verwendungszwecks aller entsprechend gekennzeichneten Bedarfsgegenstände



ENTWURF

Anhang 2
(Art. 11 Abs. 1, 2 Bst. g und Abs. 4, Art. 13 Abs. 1, Art. 14 Abs. 1 Bst. b, Art. 24
Abs. 3, Art. 32 Abs. 1 und Art. 35 Abs. 1)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe¹³

Die Liste der im Monat x des Jahres 201x zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff ist beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie wird auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

www.blv.admin.ch > Kunststoffe

¹³ Anhang 2 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Konformitätserklärung für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

Die in Artikel 15 Absatz 2 genannte schriftliche Erklärung enthält folgende Angaben:

- a. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Konformitätserklärung ausstellt;
- b. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Bedarfsgegenstände aus Kunststoff oder die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung oder die Stoffe herstellt oder einführt, die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmt sind;
- c. Identität der Bedarfsgegenstände und Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder der Stoffe, die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmt sind;
- d. Datum der Erklärung;
- e. Bestätigung, dass die Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder die Stoffe den einschlägigen Vorschriften entsprechen;
- f. ausreichende Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukten, für die Anhang 2 Beschränkungen oder Spezifikationen enthält, damit auch die nachgelagerten Unternehmerinnen und Unternehmer die Einhaltung dieser Beschränkungen sicherstellen können;
- g. ausreichende Informationen über die Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Einschränkung unterliegt, gewonnen aus Versuchsdaten oder theoretischen Berechnungen über deren spezifische Migrationswerte, sowie gegebenenfalls über Reinheitskriterien gemäss der Zusatzstoffverordnung des EDI¹⁴, damit der Anwender bzw. die Anwenderin dieser Bedarfsgegenstände die einschlägigen Vorschriften für Lebensmittel einhalten kann;
- h. Spezifikationen zur Verwendung des Bedarfsgegenstands, z. B.:
 1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en);
 2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel;
 3. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Bedarfsgegenstands festgestellt wurde;
- i. Falls in einem mehrschichtigen Bedarfsgegenstand aus Kunststoff eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird: Bestätigung, dass der Bedarfsgegenstand den Vorschriften in Artikel 14 Absätze 1, 2 und 3 entspricht.

¹⁴ SR 817.022.31

Anhang 4
(Art. 15 Abs. 2)

Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte bei Bedarfsgegenständen aus Kunststoff

1 Lebensmittelsimulanzien

1.1 Liste der Lebensmittelsimulanzien

Für den Konformitätsnachweis werden Bedarfsgegenständen aus Kunststoff, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, die nachstehend in Tabelle 1 aufgeführten Lebensmittelsimulanzien zugeordnet.

Tabelle 1

Lebensmittelsimulans	Abkürzung
Ethanol 10 Vol.-%	Lebensmittelsimulans A
Essigsäure 3 Vol.-%	Lebensmittelsimulans B
Ethanol 20 Vol.-%	Lebensmittelsimulans C
Ethanol 50 Vol.-%	Lebensmittelsimulans D1
Pflanzliches Öl (*)	Lebensmittelsimulans D2
Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid), Partikelgrösse 60–80 Mesh, Porengrösse 200 nm	Lebensmittelsimulans E

(*) Dies kann irgendein pflanzliches Öl sein mit einer Fettsäureverteilung von

Anzahl der Kohlenstoffatome in der Fettsäurekette: Anzahl der Doppelbindungen	6-12	14	16	18:0	18:1	18:2	18:3
Bereich der Fettsäurezusammensetzung berechnet als Gew.-% an Methylestern durch Gaschromatografie	< 1	< 1	1,5-2	< 7	15-85	5-70	< 1.5

1.2 Allgemeine Zuordnung von Lebensmittelsimulanzien zu Lebensmitteln

Die Lebensmittelsimulanzien A, B und C werden den Lebensmitteln mit hydrophilen Eigenschaften zugeordnet, die hydrophile Stoffe extrahieren können. Lebensmittelsimulans B ist für Lebensmittel mit einem pH-Wert unter 4,5 zu verwenden. Lebensmittelsimulans C ist für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % und für Lebensmittel mit erheblichem Gehalt an organischen Zutaten, die das Lebensmittel lipophiler gestalten, zu verwenden.

Die Lebensmittelsimulanzien D1 und D2 werden Lebensmitteln mit lipophilen Eigenschaften zugeordnet, die lipophile Stoffe extrahieren können. Lebensmittelsimulans D1 ist zu verwenden für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt über 20 % und für Öl-in-Wasser-Emulsionen. Lebensmittelsimulans D2 ist für Lebensmittel zu verwenden, die an der Oberfläche freie Fette enthalten.

Lebensmittelsimulans E wird für die Prüfung der spezifischen Migration in trockene Lebensmittel zugeordnet.

1.3 Spezifische Zuordnung von Lebensmittelsimulanzien zu Lebensmitteln im Hinblick auf die Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf Migration

Zur Prüfung der Migration aus Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, werden die Lebensmittelsimulanzien, die einer bestimmten Lebensmittelkategorie entsprechen, gemäss Tabelle 2 unten ausgewählt.

Zur Prüfung der Gesamtmigration aus Bedarfsgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit verschiedenen Lebensmittelkategorien oder einer Kombination aus Lebensmittelkategorien in Berührung zu kommen, gilt die Zuordnung der Lebensmittelsimulanzien unter Punkt 1.4.

Tabelle 2 enthält folgende Angaben:

Spalte 1

Referenznummer: enthält die Referenznummer der Lebensmittelkategorie.

Spalte 2

Bezeichnung des Lebensmittels: enthält eine Beschreibung der zu der Lebensmittelkategorie zählenden Lebensmittel.

Spalte 3

Lebensmittelsimulans: enthält Unterspalten für die einzelnen Lebensmittelsimulanzien.

Das Lebensmittelsimulans, das in der entsprechenden Unterspalte von Spalte 3 mit dem Zeichen «X» versehen ist, wird verwendet zur Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf Migration.

Bei den Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte D2 auf das Zeichen «X» durch einen Schrägstrich getrennt eine Zahl folgt, ist das Ergebnis der Migrationsprüfung durch diese Zahl zu dividieren, bevor das Ergebnis mit dem Migrationsgrenzwert verglichen wird. Die Zahl ist der Korrekturfaktor gemäss Punkt 2.5.2.

In der Lebensmittelkategorie 01.04 wird das Lebensmittelsimulans D2 ersetzt durch 95%iges Ethanol.

Bei Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte B auf das Zeichen «X» ein «(*)» folgt, kann die Prüfung in Lebensmittelsimulans B entfallen, wenn das Lebensmittel einen pH-Wert von über 4,5 besitzt.

Bei Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte D2 auf das Zeichen «X» ein «(**)» folgt, kann die Prüfung in Lebensmittelsimulans D2 entfallen, wenn durch einen geeigneten Test nachgewiesen werden kann, dass kein «Fettkontakt» mit dem Lebensmittelkontaktmaterial aus Kunststoff besteht.

Tabelle 2

1 Refe- renz- num- mer	2 Bezeichnung des Lebensmittels	3 Lebensmittelsimulanzen					
		A	B	C	D1	D2	E
01	Getränke						
01.01	Alkoholfreie Getränke oder alkohoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Vol.-%:						
	A. klare Getränke:		X(*)	X			
	Wasser, Apfelwein, klare einfache oder konzentrierte Frucht- oder Gemüsesäfte, Obstnektar, Limonade, Sirup, Bitter, Kräutertee, Kaffee, Tee, Bier, Softdrinks, Energydrinks und dergleichen, aromatisiertes Wasser, flüssiger Kaffeeextrakt						
	B. trübe Getränke:		X(*)		X		
	Säfte und Nektar sowie Softdrinks, die Fruchtfleisch enthalten, Most, der Fruchtfleisch enthält, flüssige Schokolade						
01.02	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.-%			X			
01.03	Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.-% sowie alle Sahneliköre				X		
01.04	Sonstige: unvergällter Ethylalkohol		X(*)			D2: Ersatz 95%iges Ethanol	
02	Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren						
02.01	Stärke						X
02.02	Getreide, nicht verarbeitet, gepufft, in Flocken (einschliesslich Popcorn, Cornflakes und dergleichen)						X
02.03	Getreidemehl und -griess						X

1	2	3					
		Lebensmittelsimulanzen					
Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	A	B	C	D1	D2	E
02.04	Trockene Teigwaren, z. B. Makaroni, Spaghetti und ähnliche Erzeugnisse, sowie frische Nudeln						X
02.05	Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken:						
	A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche					X/3	
	B. Sonstige						X
02.06	Feingebäck, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch:						
	A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche					X/3	
	B. Sonstige						X
03	Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse						
	Zuckerwaren						
03.01	Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse					X/3	
03.02	Zuckerwaren:						
	A. In fester Form:						
	I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche					X/3	
	II. Sonstige						X
	B. In Teigform:						
	I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche					X/2	
	II. Feucht			X			
03.03	Zucker und Zuckererzeugnisse:						
	A. In fester Form: Kristall oder Pulver						X
	Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen	X					
04	Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse						

1	2	3					
		Lebensmittelsimulanzen					
Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	A	B	C	D1	D2	E
04.01	Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält						
04.02	Verarbeitete Früchte:						
	A. Trocken- oder Dörrobst, ganz, in Scheiben geschnitten, Mehl oder Pulver						X
	B. Früchte in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft oder in Zuckersirup (Konfitüre, Kompott und ähnliche Erzeugnisse)		X(*)	X			
	C. In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte:						
	I. In ölhaltigem Medium					X	
	II. In alkoholhaltigem Medium				X		
04.03	Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen):						
	A. Geschält, getrocknet, in Flocken oder in Pulverform						X
	B. Geschält und geröstet						X
	C. In Pasten- oder Cremeform	X					
04.04	Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt, ungeschält						
04.05	Verarbeitetes Gemüse:						
	A. Trocken- oder Dörrgemüse, ganz, in Scheiben geschnitten oder in Form von Mehl oder Pulver						X
	B. Frisches Gemüse, geschält oder geschnitten	X					
	C. Gemüse in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft (einschliesslich in Essig und in Lake)		X(*)	X			
	D. Haltbar gemachtes Gemüse:						
	I. In ölhaltigem Medium	X				X	
	II. In alkoholhaltigem Medium				X		

1 Refe- renz- num- mer	2 Bezeichnung des Lebensmittels	3 Lebensmittelsimulanzen					
		A	B	C	D1	D2	E
05 Fette und Öle							
05.01	Tierische und pflanzliche Fette und Öle, natürlich oder behandelt (einschliesslich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz)					X	
05.02	Margarine, Butter und andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen					X/2	
06 Tierische Erzeugnisse und Eier							
06.01	Fisch:						
	A. Frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschliesslich Fischeier	X				X/3(**)	
	B. Haltbar gemachter Fisch						
	I. In ölhaltigem Medium	X				X	
	II. In wässrigem Medium		X(*)	X			
06.02	Schalentiere und Weichtiere (einschliesslich Austern, essbarer Miesmuscheln, Schnecken):						
	A. Frisch in der Schale						
	B. Ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gekocht						
	I. In ölhaltigem Medium	X				X	
	II. In wässrigem Medium		X(*)	X			
06.03	Fleisch aller Tierarten (einschliesslich Geflügel und Wild):						
	A. Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert	X				X/4(**)	
	B. Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z. B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten- oder Cremeform	X				X/4(**)	
	C. Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium	X				X	
06.04	Haltbar gemachtes Fleisch:						
	A. In fett- oder ölhaltigem Medium	X				X/3	
	B. In wässrigem Medium		X(*)		X		

1	2	3					
		Lebensmittelsimulanzien					
Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	A	B	C	D1	D2	E
06.05	Ganze Eier, Eigelb, Eiweiss:						
	A. In Pulverform oder getrocknet oder gefroren						X
	B. Flüssig und gekocht				X		
07	Milcherzeugnisse						
07.01	Milch						
	A. Milch und Getränke auf Milchbasis, Vollmilch, teilweise getrocknet und entrahmt oder teilweise entrahmt				X		
	B. Milchpulver einschliesslich Säuglingsanfangsnahrung (auf Grundlage von Vollmilchpulver)						X
07.02	Fermentierte Milch wie Joghurt, Buttermilch und ähnliche Erzeugnisse	X(*)			X		
07.03	Rahm und Sauerrahm	X(*)			X		
07.04	Käse:						
	A. Ganz, mit nicht essbarer Rinde						X
	B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) sowie Schmelzkäse					X/3(**)	
	C. Verarbeiteter Käse (Weichkäse, Hüttenkäse und ähnliche)	X(*)			X		
	D. Haltbar gemachter Käse						
	I. In ölhaltigem Medium	X				X	
	II. In wässrigem Medium (Feta, Mozzarella und ähnliche)	X(*)			X		
08	Verschiedene Erzeugnisse						
08.01	Essig		X				
08.02	Gebratene oder geröstete Lebensmittel:						
	A. Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen	X				X/5	
	B. Tierischen Ursprungs	X				X/4	

1	2	3					
		Lebensmittelsimulanzen					
Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	A	B	C	D1	D2	E
08.03	Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, Saucen, in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fertigerichte einschliesslich Hefe und Triebmittel: A. In Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit II. Sonstige B. In jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit II. Sonstige					X/5	X
		X	X(*)			X/3	
			X(*)	X			
08.04	Saucen A. Von wässriger Beschaffenheit B. Von fettiger Beschaffenheit, z. B. Mayonnaise, Saucen auf Mayonnaisebasis, Salatsauce und sonstige Öl-Wasser-Mischungen, z. B. Saucen auf Kokosnussbasis		X(*)	X			
		X	X(*)			X	
08.05	Senf (ausgenommen Senf in Pulverform der Nummer 08.14)	X	X(*)			X/3(**)	
08.06	Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige	X				X/5	X
08.07	Speiseeis			X			
08.08	Getrocknete Lebensmittel: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige					X/5	X
08.09	Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel						X

1	2	3					
		Lebensmittelsimulanzen					
Referenznummer	Bezeichnung des Lebensmittels	A	B	C	D1	D2	E
08.10	Eingedickte Extrakte mit einem Alkoholgehalt von mindestens 6 Vol.-%		X(*)		X		
08.11	Kakao:						
	A. Kakaopulver, einschliesslich entöhlten und stark entöhlten Kakaopulvers						X
	B. Kakaomasse					X/3	
08.12	Kaffee, geröstet oder nicht geröstet, entkoffeiniert oder löslich, Kaffeeersatz, in Körner- oder Pulverform						X
08.13	Aromatische Kräuter und sonstige Kräuter, z. B. Kamille, Malve, Minze, Tee, Lindenblüte und andere						X
08.14	Gewürze und Würzmittel in natürlichem Zustand, z. B. Zimt, Gewürznelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere						X
08.15	Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z. B. Pesto, Currypaste					X	

1.4 Zuordnung der Lebensmittelsimulanzen zur Prüfung der Gesamtmigration

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle Arten von Lebensmitteln die Prüfung in destilliertem Wasser oder Wasser gleicher Qualität oder in Lebensmittelsimulans A und Lebensmittelsimulans B und Lebensmittelsimulans D2 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle Arten von Lebensmitteln ausser für saure Lebensmittel die Prüfung in destilliertem Wasser oder Wasser gleicher Qualität oder in Lebensmittelsimulans A und Lebensmittelsimulans D2 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und alkoholhaltigen Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse die Prüfung in Lebensmittelsimulans D1 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen, sauren und alkoholhaltigen Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse die Prüfung in Lebensmittelsimulans D1 und Lebensmittelsimulans B durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und alkoholhaltigen Lebensmittel bis zu einem Alkoholgehalt von 20 % die Prüfung in Lebensmittelsimulans C durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und sauren Lebensmittel sowie für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % die Prüfung in Lebensmittelsimulans C und Lebensmittelsimulans B durchgeführt.

2 Konformitätsprüfung

Für die Prüfung der Konformität der Migration aus Lebensmittelkontaktbedarfsgegenständen aus Kunststoff gelten folgende Regelungen.

2.1 Berechnung der Ergebnisse von Migrationsprüfungen

1. Zur Überprüfung der Konformität werden die spezifischen Migrationswerte ausgedrückt in mg/kg unter Anwendung des tatsächlichen Verhältnisses Oberfläche zu Volumen bei der tatsächlichen oder geplanten Verwendung.

2. Abweichend von Ziffer 1 wird für folgende Bedarfsgegenstände der Migrationswert in mg/kg ausgedrückt unter Anwendung eines Verhältnisses Oberfläche zu Volumen von 6 dm² je kg Lebensmittel:

- a. Behältnisse und sonstige Gegenstände, die weniger als 500 ml oder g oder aber mehr als 10 l fassen oder dazu bestimmt sind,
- b. Bedarfsgegenstände, bei denen aufgrund ihrer Form das Verhältnis zwischen Oberfläche des Bedarfsgegenstands und der mit ihr in Berührung kommenden Lebensmittelmenge nicht ermittelt werden kann,
- c. Platten und Folien, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind,
- d. Platten und Folien, die weniger als 500 ml oder g oder aber mehr als 10 l fassen.

Diese Ziffer gilt nicht für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Verordnung des EDI15 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf in Berührung gebracht zu werden, oder die bereits damit in Berührung sind.

3. Abweichend von Ziffer 1 wird der spezifische Migrationswert für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände ausgedrückt in:

- a. mg/kg unter Verwendung des tatsächlichen Inhalts des Behältnisses, für das der Verschluss bestimmt ist, oder in mg/dm² unter Anwendung der gesamten

Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist, wobei die Bestimmungen von Ziffer 2 zu berücksichtigen sind;

- b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

4. Für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände wird der Gesamtmigrationswert ausgedrückt in:

- a. mg/dm² unter Anwendung der gesamten Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist;
- b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

2.2 Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte

1. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, ist die Überprüfung der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts in den Lebensmittelsimulanzien A, B, C, D1 und D2 in Übereinstimmung mit den Regeln unter Punkt 2.3 durchzuführen.

2. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann das Screening auf Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts unter Anwendung von Screeningverfahren gemäss den Regeln von Punkt 2.3.4 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand den Migrationsgrenzwert im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Ziffer 1 bestätigt werden.

3. Bei Bedarfsgegenständen, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte gemäss den Bestimmungen in Punkt 2.4.1 durchgeführt.

4. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte in Lebensmitteln oder Lebensmittelsimulanzien gemäss Punkt 2.4.2 durchgeführt.

5. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann ein Screening auf Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte durch Anwendung von Screeningverfahren gemäss Punkt 2.4.2.2 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand die Migrationsgrenzwerte im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Ziffer 4 bestätigt werden.

6. Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die unter Verwendung von Lebensmitteln gewonnen werden, haben Vorrang vor den mit Lebensmittelsimulanzien gewonnenen. Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die mit Hilfe von Lebensmittelsimulanzien gewonnen wurden, haben Vorrang vor den durch Screeningverfahren gewonnenen.

7. Bevor die Prüfungsergebnisse für die spezifische Migration und die Gesamtmigration mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden, sind die Korrekturfaktoren in Punkt 2.5 anzuwenden.

2.3 Gesamtmigration

Die Prüfung auf Gesamtmigration ist unter den in diesem Kapitel festgelegten Standardprüfungsbedingungen durchzuführen.

2.3.1 Standardprüfungsbedingungen

Die Prüfung auf Gesamtmigration von Bedarfsgegenständen, die für die in Tabelle 3 Spalte 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen vorgesehen sind, wird für die in Spalte 2 festgelegte Dauer bei der in Spalte 2 festgelegten Temperatur durchgeführt. Die Prüfung OM 5 kann entweder 2 Stunden lang bei 100 °C (Lebensmittelsimulans D2) oder bei Rückfluss (Lebensmittelsimulanzien A, B, C, D1) oder 1 Stunde lang bei 121 °C durchgeführt werden. Das Lebensmittelsimulans ist gemäss Punkt 1 auszuwählen.

Wird festgestellt, dass die Durchführung der Prüfungen unter den Kontaktbedingungen der Tabelle 3 physikalische oder sonstige Veränderungen im Probeexemplar verursacht, die unter den ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen für die Verwendung des zu prüfenden Bedarfsgegenstands nicht auftreten, sind die Migrationsprüfungen unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen durchzuführen, unter denen diese physikalischen oder sonstigen Veränderungen nicht auftreten.

Tabelle 3 Standardprüfungsbedingungen

Prüfung Nr.	Berührungsdauer in Tagen [d] oder Stunden [h] bei Berührungstemperatur in [°C]	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen
OM 1	10 d bei 20 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen.
OM 2	10 d bei 40 °C	Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang.
OM 3	2 h bei 70 °C	Jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang umfassen und denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgt.
OM 4	1 h bei 100 °C	Hochtemperaturanwendungen für alle Lebensmittelsimulanzien bei einer Temperatur von bis zu 100 °C.
OM 5	2 h bei 100 °C oder bei Rückfluss oder alternativ 1 h bei 121 °C	Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C.
OM 6	4 h bei 100 °C oder bei Rückfluss	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen mit Lebensmittelsimulanzien A, B oder C bei Temperaturen über 40 °C.
OM 7	2 h bei 175 °C	Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.

Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedin-

gungen für Simulanzien für fetthaltige Lebensmittel im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Falls es technisch nicht möglich ist, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulans D2 durchzuführen, kann die Prüfung gemäss Punkt 2.3.2 ersetzt werden.

Unter die Prüfung OM 6 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für die Lebensmittelsimulanzien A, B und C in Berührung mit Nichtpolyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien in Berührung mit Polyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.

ENTWURF

2.3.2 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulans D2

Falls es technisch nicht möglich ist, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulans D2 durchzuführen, kann die Prüfung ersetzt werden durch die Prüfung OM 8 oder OM 9. Die jeweils unter der Prüfungsnummer beschriebenen Bedingungen sind anhand einer neuen Probe herzustellen.

Prüfung Nr.	Prüfungsbedingungen	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen	Umfasst die vorgesehenen Lebensmittelkontaktbedingungen beschrieben unter
OM 8	Lebensmittelsimulans E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulans D2 2 Stunden lang bei 100 °C	Nur Hochtemperaturanwendungen	OM 1, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6
OM 9	Lebensmittelsimulans E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulans D2 10 Tage lang bei 40 °C	Hochtemperaturanwendungen einschliesslich Langzeitlagerung bei Raumtemperatur	OM 1, OM 2, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6

2.3.3 Mehrweggegenstände

Ist ein Bedarfsgegenstand dazu bestimmt, mehrfach mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so wird die Migrationsprüfung dreimal an ein und derselben Probe unter jeweiliger Verwendung einer anderen Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt.

Seine Konformität wird anhand des bei der dritten Prüfung festgestellten Migrationswertes geprüft. Wird jedoch schlüssig nachgewiesen, dass der Migrationswert in der zweiten und dritten Prüfung nicht steigt, und wird der Gesamtmigrationsgrenzwert bei der ersten Prüfung nicht überschritten, so ist keine weitere Prüfung erforderlich.

2.3.4 Screeningverfahren

Für das Screening eines Bedarfsgegenstands auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte kann jedes der nachfolgenden Verfahren angewandt werden, das als strenger als die unter den Punkten 2.3.1 und 2.3.2 beschriebene Prüfungsmethode angesehen wird.

2.3.4.1 Restgehalt

Beim Screening auf Gesamtmigration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts an migrierfähigen Stoffen, bestimmt in einer vollständigen Extraktion des Bedarfsgegenstands, berechnet werden.

2.3.4.2 Ersatz für Lebensmittelsimulanzien

Beim Screening auf Gesamtmigration können Lebensmittelsimulanzien ersetzt werden, sofern gestützt auf wissenschaftliche Erkenntnisse die Ersatzlebensmittelsimulanzien die Migration im Vergleich zu den geregelten Lebensmittelsimulanzien überschätzen.

2.4 Spezifische Migration

2.4.1 Prüfung von Bedarfsgegenständen, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf spezifische Migration

2.4.1.1 Probenvorbereitung

Der Bedarfsgegenstand wird wie auf der Verpackung angegeben oder – falls keine Angaben gemacht werden – unter für das verpackte Lebensmittel angemessenen Bedingungen gelagert. Der Kontakt zwischen Lebensmittel und Bedarfsgegenstand wird vor Ablauf der Haltbarkeit oder demjenigen Datum gelöst, bis zu dem das Erzeugnis nach Herstellerangaben aus Qualitäts- oder Sicherheitsgründen verwendet werden sollte.

2.4.1.2 Prüfungsbedingungen

Das Lebensmittel ist gemäss den Zubereitungsangaben auf der Verpackung zu behandeln, wenn es in der Verpackung zubereitet werden soll. Die Teile des Lebensmittels, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, sind zu entfernen und zu entsorgen. Der Rest wird homogenisiert und auf Migration untersucht. Die Untersuchungsergebnisse sind stets auf Grundlage der zum Verzehr bestimmten Masse des Lebensmittels in Berührung mit dem Lebensmittelkontaktmaterial anzugeben.

2.4.1.3 Analyse der migrierten Stoffe

Die spezifische Migration wird im Lebensmittel anhand einer Analysemethode gemäss Artikel 54 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung¹⁶ untersucht.

2.4.1.4 Sonderfälle

Bei Kontamination aus anderen Quellen als Lebensmittelkontaktmaterialien ist dies bei der Konformitätsprüfung der Lebensmittelkontaktmaterialien zu berücksichtigen, insbesondere bei Phthalaten gemäss Anhang 2.

2.4.2 Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf spezifische Migration

2.4.2.1 Prüfungsmethode

Bei Lebensmitteln wird die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte unter den für die tatsächliche Verwendung vorhersehbaren extremsten Zeit- und Temperaturbedingungen unter Berücksichtigung der Punkte 2.4.1.4, 2.4.2.1.1, 2.4.2.1.6 und 2.4.2.1.7 geprüft.

Bei Lebensmittelsimulanzien wird die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte anhand konventioneller Migrationsprüfungen gemäss den Punkten 2.4.2.1.1 bis 2.4.2.1.7 geprüft.

2.4.2.1.1 Probenvorbereitung

Der Bedarfsgegenstand wird gemäss den beigefügten Anweisungen oder den Angaben in der Konformitätserklärung behandelt.

¹⁶ SR ...

Die Migration wird im Bedarfsgegenstand oder, wenn dies nicht durchführbar ist, in einem dem Bedarfsgegenstand entnommenen Probeexemplar oder in einem für diesen Bedarfsgegenstand repräsentativen Probeexemplar bestimmt. Für jedes Lebensmittelsimulans oder jede Lebensmittelart wird ein neues Probeexemplar verwendet. Es werden nur diejenigen Teile der Probe, die bei tatsächlicher Verwendung dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, mit dem Lebensmittelsimulanz oder dem Lebensmittel in Berührung gebracht.

2.4.2.1.2 Wahl des Lebensmittelsimulans

Diejenigen Bedarfsgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung zu kommen, werden mit den Lebensmittelsimulanzien A, B und D2 geprüft. Sind keine Stoffe vorhanden, die möglicherweise mit sauren Lebensmittelsimulanzien oder Lebensmitteln reagieren, so kann die Prüfung mit Lebensmittelsimulanz B entfallen.

Bedarfsgegenstände, die nur für besondere Arten von Lebensmitteln bestimmt sind, werden mit den unter Punkt 1 für die Lebensmittelarten angegebenen Lebensmittelsimulanzien geprüft.

2.4.2.1.3 Kontaktbedingungen bei Verwendung von Lebensmittelsimulanzien

Tabelle 4 Berührungsdauer

Berührungsdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung	Prüfdauer
$t \leq 5$ Min.	5 min
5 Min. $< t \leq 0,5$ h	0,5 h
$0,5$ h $< t \leq 1$ h	1 h
1 h $< t \leq 2$ h	2 h
2 h $< t \leq 6$ h	6 h
6 h $< t \leq 24$ h	24 h
1 Tage $< t \leq 3$ Tage	3 Tage
3 Tage $< t \leq 30$ Tage	10 Tage
> 30 Tage	Vgl. spezifische Bedingungen

Tabelle 5 Berührungstemperatur

Bedingungen für die Berührung bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung

Berührungstemperatur	Prüftemperatur
$T \leq 5$ °C	5 °C
5 °C $< T \leq 20$ °C	20 °C
20 °C $< T \leq 40$ °C	40 °C
40 °C $< T \leq 70$ °C	70 °C
70 °C $< T \leq 100$ °C	100 °C oder Rückflusstemperatur
100 °C $< T \leq 121$ °C	121 °C (*)
121 °C $< T \leq 130$ °C	130 °C (*)
130 °C $< T \leq 150$ °C	150 °C (*)

150 °C < T ≤ 175 °C
T > 175 °C

175 °C (*)
Temperatur an tatsächliche Temperatur an der Berührungsfläche mit dem Lebensmittel anpassen (*)

(*) Diese Temperatur ist nur bei Lebensmittelsimulanzen D2 und E zu verwenden. Bei unter Druck erhitzten Anwendungen kann die Migrationsprüfung unter Druck bei der entsprechenden Temperatur durchgeführt werden. Bei den Lebensmittelsimulanzen A, B, C oder D1 kann die Prüfung durch eine Prüfung bei 100 °C oder bei Rückflusstemperatur und einer viermal so langen Dauer wie entsprechend den Bedingungen in Tabelle 4 ausgewählt ersetzt werden.

2.4.2.1.4 Besondere Bedingungen für eine Berührungsdauer von mehr als 30 Tagen bei Raumtemperatur und darunter

Bei Berührungsdauer von mehr als 30 Tagen bei Raumtemperatur und darunter ist das Probeexemplar in einer beschleunigten Prüfung bei erhöhter Temperatur höchstens 10 Tage lang bei 60 °C zu prüfen. Die Bedingungen für Prüfungsdauer und -temperatur sind auf folgende Formel zu stützen:

$$t_2 = t_1 \times \text{Exp} [(-E_a/R) \times (1/T_1 - 1/T_2)]$$

E_a ist die im ungünstigsten Fall anzunehmende Aktivierungsenergie von 80 kJ/mol.

R ist ein Faktor 8,31 J/Kelvin/mol.

Exp -9627 × (1/T₁ - 1/T₂)

t₁ ist die Berührungsdauer.

t₂ ist die Prüfungsdauer.

T₁ ist die Berührungstemperatur in Kelvin. Bei Lagerung bei Raumtemperatur ist diese auf 298 K (25 °C) festgelegt. Unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ist sie auf 278 K (5 °C) festgelegt.

T₂ ist die Prüfungstemperatur in Kelvin.

Die Prüfung bei 20 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Tiefkühlbedingungen ab.

Die Prüfung bei 40 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.

Die Prüfung bei 50 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten und einer Lagerungsdauer von bis zu 6 Monaten bei Raumtemperatur.

Die Prüfung bei 60 °C und 10 Tagen Dauer deckt eine Langzeitlagerung von mehr als 6 Monaten bei Raumtemperatur und darunter ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.

Die Prüfungshöchsttemperatur hängt von der Phasenübergangstemperatur des Polymers ab. Bei der Prüfungstemperatur sollte das Probeexemplar keine physikalischen Veränderungen erfahren.

Bei Lagerung bei Raumtemperatur kann die Prüfungsdauer auf 10 Tage bei 40 °C verringert werden, wenn nach wissenschaftlichen Erkenntnissen die Migration des jeweiligen Stoffes im Polymer unter dieser Prüfungsbedingung Gleichgewicht erreicht hat.

2.4.2.1.5 Besondere Bedingungen für Kombinationen von Berührungsdauer und -temperatur

Ist ein Bedarfsgegenstand für verschiedene Anwendungen unter verschiedenen Kombinationen von Berührungsdauer und -temperatur bestimmt, so sollte die Prüfung auf diejenige Prüfungsbedingungen beschränkt werden, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen als die strengsten anerkannt sind.

Ist der Bedarfsgegenstand für eine Lebensmittelkontaktanwendung bestimmt, bei der er nacheinander einer Kombination von mindestens zwei Berührungsdauern und -temperaturen ausgesetzt ist, so wird das Probeexemplar bei der Migrationsprüfung nacheinander allen für die Probe geltenden ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen unter Verwendung derselben Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt.

2.4.2.1.6 Mehrweggegenstände

Ist der Bedarfsgegenstand dazu bestimmt, wiederholt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so wird die Migrationsprüfung/werden die Migrationsprüfungen dreimal an ein und derselben Probe unter Verwendung einer jeweils anderen Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt. Seine Konformität wird anhand des bei der dritten Prüfung festgestellten Migrationswertes geprüft.

Liegt ein schlüssiger Nachweis dafür vor, dass der Migrationswert in der zweiten und dritten Prüfung nicht steigt, und werden die Migrationsgrenzwerte bei der ersten Prüfung nicht überschritten, so ist keine weitere Prüfung erforderlich.

Bei Stoffen, für die der spezifische Migrationsgrenzwert in Anhang 2 Tabelle 1 Spalte 8 oder Tabelle 2 Spalte 3 als nicht nachweisbar festgelegt ist, und bei nicht in der Liste aufgeführten Stoffen, die hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff gemäss Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b verwendet werden und nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollten, muss der Bedarfsgegenstand bereits in der ersten Prüfung den spezifischen Migrationsgrenzwert einhalten.

2.4.2.1.7 Analyse der migrierenden Stoffe

Am Ende der vorgeschriebenen Berührungsdauer wird die spezifische Migration im Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans unter Verwendung einer Analysemethode gemäss Artikel 54 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung¹⁷ untersucht.

2.4.2.1.8 Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA)

Für Stoffe, die im Lebensmittelsimulans oder Lebensmittel instabil sind oder für die keine angemessene Analysemethode zur Verfügung steht, wird in Anhang 2 angegeben, dass die Konformitätsprüfung durch Prüfung des Restgehalts je 6 dm² Berührungsfläche vorzunehmen ist. Bei Bedarfsgegenständen mit einem Fassungsvermögen

zwischen 500 ml und 10 l wird die tatsächliche Berührungsfläche herangezogen. Bei Bedarfsgegenständen mit einem Fassungsvermögen unter 500 ml oder über 10 l sowie bei Gegenständen, bei denen die Berechnung der tatsächlichen Berührungsfläche nicht durchführbar ist, wird die Berührungsfläche mit 6 dm² je kg Lebensmittel angenommen.

2.4.2.2 Screeningverfahren

Für das Screening eines Bedarfsgegenstands auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte kann jedes der nachfolgenden Verfahren angewandt werden, das als strenger als die unter Punkt 2.4.2.1 beschriebene Prüfungsmethode angesehen wird.

2.4.2.2.1 Ersetzen der spezifischen Migration durch die Gesamtmigration

Beim Screening auf spezifische Migration nichtflüchtiger Stoffe kann die Gesamtmigration unter Prüfungsbedingungen bestimmt werden, die mindestens so streng sind wie diejenigen für die spezifische Migration.

2.4.2.2.2 Restgehalt

Beim Screening auf die spezifische Migration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts des Stoffes im Bedarfsgegenstand unter Annahme der vollständigen Migration berechnet werden.

2.4.2.2.3 Migrationsmodellberechnung

Beim Screening auf spezifische Migration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts des Stoffes im Bedarfsgegenstand unter Anwendung allgemein anerkannter, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierender Diffusionsmodelle berechnet werden, die so angelegt sind, dass sie die tatsächliche Migration überschätzen.

2.4.2.2.4 Ersatz für Lebensmittelsimulanzien

Beim Screening auf spezifische Migration können Lebensmittelsimulanzien durch Ersatzlebensmittelsimulanzien ersetzt werden, sofern die Tatsache, dass die Ersatzlebensmittelsimulanzien die Migration im Vergleich zu den geregelten Lebensmittelsimulanzien überschätzen, auf wissenschaftliche Erkenntnisse gestützt ist.

2.5 Korrekturfaktoren, die beim Vergleich der Ergebnisse der Migrationsprüfung mit den Migrationsgrenzwerten angewandt werden

2.5.1 Korrektur der spezifischen Migration in Lebensmitteln mit einem Fettgehalt von mehr als 20 % durch den Fettreduktionsfaktor (FRF)

Bei lipophilen Stoffen, bei denen in Anhang 2 in Spalte 6 angegeben ist, dass der FRF anwendbar ist, kann die spezifische Migration um den FRF korrigiert werden. Der FRF wird gemäss der Formel $FRF = (g \text{ Fett in Lebensmittel/kg Lebensmittel})/200 = (\% \text{ Fett} \times 5)/100$ bestimmt.

Der FRF wird gemäss den folgenden Regeln angewandt.

Die Ergebnisse der Migrationsprüfung werden durch den FRF dividiert, bevor sie mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden.

Die Korrektur um den FRF ist in folgenden Fällen nicht anwendbar:

- a. Wenn der Bedarfsgegenstand mit Lebensmitteln in Berührung gebracht wird bzw. werden soll, die für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Verordnung des EDI vom ... über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf¹⁸ bestimmt sind;
- b. Für Bedarfsgegenstände, bei denen eine Schätzung des Verhältnisses von Oberfläche zur Menge des mit ihr in Berührung stehenden Lebensmittels nicht durchführbar ist, beispielsweise aufgrund ihrer Form oder Verwendung, und die Migration unter Verwendung des konventionellen Umrechnungsfaktors Oberfläche/Volumen von 6 dm²/kg berechnet wird.

Die Anwendung des FRF darf nicht zu einer spezifischen Migration über dem Gesamtmigrationsgrenzwert führen.

2.5.2 Korrektur der Migration in Lebensmittelsimulanz D2

Bei den Lebensmittelkategorien, bei denen in Tabelle 2 Spalte 3 Unterspalte D2 dem Zeichen «X» eine Zahl folgt, wird das Ergebnis der Prüfung der Migration in Lebensmittelsimulanz D2 durch diese Zahl dividiert.

Die Ergebnisse der Migrationsprüfung werden durch den Korrekturfaktor dividiert, bevor sie mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden.

Die Korrektur ist nicht anwendbar auf die spezifische Migration von in der Liste in Anhang 2 aufgeführten Stoffen, für die der spezifische Migrationsgrenzwert in Spalte 7 als «nicht nachweisbar» angegeben ist, und von nicht in der Liste aufgeführten, hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff verwendeten Stoffen, für die Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b gelten und die nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollten.

2.5.3 Kombination der unter Punkt 2.5.1 und 2.5.2 genannten Korrekturfaktoren

Die unter Punkt 2.5.1 und 2.5.2 beschriebenen Korrekturfaktoren können bei der Migration von Stoffen, auf die der FRF bei Durchführung der Prüfung in Lebensmittelsimulanz D2 anwendbar ist, durch Multiplikation beider Faktoren kombiniert werden. Der angewandte Höchsfaktor darf 5 nicht übersteigen.

¹⁸ SR ...

Qualitätssicherungssystem für die Recyclingverfahren für Kunststoffe, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Aufgrund des vom Recycler angewandten Qualitätssicherungssystems muss darauf vertraut werden können, dass das Recyclingverfahren gewährleistet, dass der recycelte Kunststoff die Anforderungen der Zulassung erfüllt.

Alle Aspekte, Anforderungen und Vorschriften, die der Recycler in seinem Qualitätssicherungssystem berücksichtigt, sind systematisch und geordnet in Form schriftlicher Regeln und Verfahrensanweisungen zusammenzustellen.

Diese Dokumentation des Qualitätssicherungssystems muss eine einheitliche Auslegung der Qualitätsstrategie und der zugehörigen Verfahren – beispielsweise in Form von Qualitätsprogrammen, Plänen, Handbüchern, Aufzeichnungen und Massnahmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit – ermöglichen.

Sie umfasst insbesondere:

- a. ein Handbuch zur Qualitätsstrategie mit einer klaren Definition der Qualitätsziele des Recyclers und Angaben zur Organisation des Unternehmens, insbesondere zu den Organisationsstrukturen, den Zuständigkeiten der Führungskräfte und ihren organisatorischen Befugnissen in Bezug auf die Herstellung des recycelten Kunststoffs;
- b. Qualitätskontrollpläne, u. a. in Bezug auf folgende Aspekte: Beschreibung der Eigenschaften des Ausgangsmaterials und des recycelten Kunststoffs, Qualifikationen der Lieferanten, Sortierungsverfahren, Waschverfahren, Tiefenreinigungsverfahren, Erhitzungsverfahren und alle anderen Elemente des Recyclingverfahrens, die für die Qualität des recycelten Kunststoffs relevant sind, sowie kritische Punkte für die Kontrolle der Qualität des recycelten Kunststoffs;
- c. Angaben zu den angewandten Management- und operativen Verfahren zur Überwachung und Steuerung des gesamten Recyclingverfahrens, einschliesslich der Kontroll- und Qualitätssicherungsmechanismen in allen Herstellungsphasen, insbesondere zur Einrichtung kritischer Grenzwerte an den für die Qualität des recycelten Kunststoffs massgeblichen Punkten;
- d. Angaben zu den Methoden zur Überwachung der Wirksamkeit des Qualitätssicherungssystems, insbesondere der Eignung des Systems zur Sicherstellung der angestrebten Qualität des recycelten Kunststoffs, einschliesslich der Kontrolle nichtkonformer Produkte;
- e. Angaben zu den vor, während und nach der Herstellung des recycelten Kunststoffs angewandten Prüfungen und Analyseprotokollen, zur Häufigkeit ihrer Anwendung und zu den eingesetzten Prüfgeräten; es muss mit vertretbarem Aufwand möglich sein, die Kalibrierung dieser Prüfgeräte zurückzuverfolgen;
- f. Angaben zu den verwendeten Dokumentationsinstrumenten.

Anhang 6
(Art. 24 Abs. 1 und 3)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Zellglasfolien und Anforderungen an diese Stoffe

Erläuterungen zu den Listen

1. Die in diesem Anhang angegebenen Prozentsätze beziehen sich auf das Gewicht und sind im Verhältnis zur Menge wasserfreier Zellglasfolie berechnet.
2. Die üblichen technischen Bezeichnungen sind in Klammern angegeben.

Bezeichnung	Einschränkungen
A. Regenerierte Zellulose	Nicht weniger als 72 Prozent (m/m)
B. Additive	
1. Feuchthaltemittel	Nicht mehr als insgesamt 27 Prozent (m/m)
– Bis-(2-hydroxyethyl)ether [= Diethylenglykol]	Nur für zu beschichtendes Zellglas und für die Verpackung von nicht feuchten Lebensmitteln, d. h. die kein physikalisch freies Wasser an der Oberfläche aufweisen. Mit einem Gehalt an Mono- und Diethylenglykol von insgesamt höchstens 30 mg/kg des Lebensmittels, das mit Folie dieser Art in Berührung gekommen ist.
– Ethandiol [= Monoethylenglykol]	
– 1,3-Butandiol	
– Glycerin	
– 1,2-Propandiol [= 1,2-Propylenglykol]	
– Polyethylenoxid [= Polyethylenglykol]	Mittleres Molekulargewicht zwischen 250 und 1200
– 1,2-Polypropylenoxid [= 1,2-Polypropylenglykol]	Mittleres Molekulargewicht nicht mehr als 400 mit einem Gehalt an freiem 1,3-Propandiol von nicht mehr als 1 Prozent (m/m)
– Sorbit	
– Tetraethylenglykol	
– Triethylenglykol	
– Harnstoff	

Bezeichnung	Einschränkungen
2. Andere Additive	Nicht mehr als insgesamt 1 Prozent (m/m)
<i>Erste Gruppe</i>	Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 2 mg/dm ² der unbeschichteten Folie vorhanden sein.
<ul style="list-style-type: none"> – Essigsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze – Ascorbinsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze – Benzoesäure und ihr Natriumsalz – Ameisensäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze – geradkettige, gesättigte oder ungesättigte Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀, Behensäure, Ricinolsäure und deren Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium-, Natrium-, Aluminium- und Zinksalze – Zitronensäure, D- und L-Milchsäure, Maleinsäure, L-Weinsäure und ihre Natrium- und Kaliumsalze – Sorbinsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze – Amide geradkettiger, gesättigter oder ungesättigter Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀, Behensäureamid und Ricinolsäureamid – natürliche essbare Stärke und Stärkemehl – chemisch modifizierte essbare Stärke und Stärkemehl – Amylose – Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Calciumchlorid, Magnesiumchlorid 	

Bezeichnung	Einschränkungen
<ul style="list-style-type: none"> – Glycerinester mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ und/oder Adipinsäure, Zitronensäure, 12-Hydroxystearinsäure (Oxystearin), Ricinolsäure – Ester des Polyoxyethylens (Anzahl der Oxyethylengruppen zwischen 8 und 14) mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit geradzahligem Kohlenstoffkette C₈–C₂₀ – Sorbitester mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ – Mono- und/oder Diester der Stearinsäure mit Ethandiol und/oder Bis-(2-Hydroxyethyl)ether und/oder Triethylenglykol – Oxide und Hydroxide des Aluminiums, Calciums, Magnesiums und Siliciums, Silicate und Silicathydrate des Aluminiums, Calciums, Magnesiums und Kaliums – Polyethylenoxid [= Polyethylenglykol] – Natriumpropionat 	<p>Mittleres Molekulargewicht zwischen 1200 und 4000</p>
<p><i>Zweite Gruppe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Alkyl-(C₈-C₁₈)benzolsulfonat, Natriumsalz 	<p>Die Gesamtmenge der Substanzen darf 1 mg/dm² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten. Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 0,2 mg/dm² der unbeschichteten Folie (oder eine geringere Menge, sofern angegeben) vorhanden sein.</p>

Bezeichnung	Einschränkungen
– Isopropyl-naphthalinsulfonat, Natriumsalz	
– Alkyl-(C ₈ -C ₁₈)sulfat, Natriumsalz	
– Alkyl-(C ₈ -C ₁₈)sulfonat, Natriumsalz	
– Dioctylsulfosuccinat, Natriumsalz	
– Distearat des Di-hydroxyethyl-diethylentriamin-monoacetats	Nicht mehr als 0,05 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
– Ammonium-, Magnesium- und Kaliumsalze des Laurylsulfates	
– N,N-Distearoyl-diaminoethan, N,N-Dipalmitoyl-diaminoethan und N,N-Dioleoyl-diaminoethan	
– 2-Heptadécyl-4,4-bis-(méthylène-stéarate) oxazoline	
– Polyethylenaminostearamidethylsulfat	Nicht mehr als 0,1 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
<i>Dritte Gruppe</i>	
– Verankerungsmittel	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 1 mg/dm ² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten.
– Kondensationsprodukt aus Melaminformaldehyd, nicht modifiziert oder modifiziert mit einem oder mehreren der nachstehenden Produkte: Butanol, Diethylentriamin, Ethanol, Triethylentetramin, Tetraethylenpentamin, Tris-(2-hydroxyethyl)-amin, 3,3-Diaminodipropylamin, 4,4-Diaminodibutylamin	Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie Freies Melamin: nicht mehr als 0,3 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
– Kondensationsprodukt aus Melaminharnstoff-Formaldehyd, modifiziert mit Tris-(2-hydroxyethyl)-amin	Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie Freies Melamin: nicht mehr als 0,3 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
– kationische vernetzte Polyalkylamine	

Bezeichnung	Einschränkungen
a. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Diaminopropylmethylamin und Epichlorhydrin	
b. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Adipinsäure, Caprolactam, Diethylentriamin und/oder Ethylendiamin	
c. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Adipinsäure, Diethylentriamin und Epichlorhydrin oder einem Gemisch von Epichlorhydrin und Ammoniak	
d. Polyamid-Polyamin-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Dimethyladipat und Diethylentriamin	
e. Polyamid-Polyamin-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Adipinsäureamid und Diaminopropylmethylamin	
– Polyethylenamine und Polyethylenimine	Nicht mehr als 0,75 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
– Kondensationsprodukt aus Harnstoff-Formaldehyd, nicht modifiziert oder modifiziert mit einem oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Aminomethylsulfonsäure, Sulfanilsäure, Butanol, Diaminobutan, Diaminodiethylamin, Diaminodipropylamin, Diaminopropan, Diethylentriamin, Triethylentetramin, Natriumsulfit, Methanol, Ethanol, Guanidin, Tetraethylpentamin	Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie
<i>Vierte Gruppe</i>	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 0,01 mg/dm ² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten.

Bezeichnung	Einschränkungen
– Reaktionsprodukte von aminierten Speiseölen und Polyethylenoxid – Laurylsulfat des Monoethanolamins	

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von beschichteten Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung und Anforderungen an diese Stoffe

Erläuterungen zu den Listen

1. Die in diesem Anhang angegebenen Prozentsätze beziehen sich auf das Gewicht und sind im Verhältnis zur Menge wasserfreier Zellglasfolie berechnet.
2. Die üblichen technischen Bezeichnungen sind in Klammern angegeben.

Bezeichnung	Einschränkungen
A. Regenerierte Zellulose	Siehe Anhang 2
B. Additive	Siehe Anhang 2
C. Beschichtungen	
1. Aus Zellulose gewonnene Polymere	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 50 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten.
– Celluloseethylether, -hydroxyethylether, -hydroxypropylether und -methylether	
– Cellulosenitrat	Nicht mehr als 20 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln; Stickstoffgehalt im Cellulosenitrat zwischen 10,8 Prozent (m/m) und 12,2 Prozent (m/m)
2. Harze	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 12,5 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten; nur zur Herstellung von Zellglasfolien, die mit einem Lack aus Cellulosenitrat beschichtet sind
– Kasein	

Bezeichnung	Einschränkungen
<ul style="list-style-type: none"> – Kolophonium und/oder seine Polymerisations-, Hydrierungs- oder Disproportionierungsprodukte und deren Ester mit Methyl-, Ethyl- oder polyvalenten C₂-C₆-Alkoholen oder Gemischen dieser Alkohole – Kolophonium und/oder seine Polymerisations-, Hydrierungs- oder Disproportionierungsprodukte kondensiert mit Acrylsäure und/oder Maleinsäure und/oder Zitronensäure und/oder Fumarsäure und/oder Phthalsäure und/oder 2,2-Bis-(4-hydroxyphenyl)propanaldehyd, verestert mit Methyl-, Ethyl- oder polyvalenten C₂-C₆-Alkoholen oder Gemischen aus solchen Ester des Bis-(2-Hydroxyethyl)-ethers mit Additionsprodukten des β-Pinen, Dipenten und/oder Diterpen und Maleinsäureanhydrid – Gelatine in Lebensmittelqualität – Ricinusöl und seine Dehydrations- und/oder Hydrierungsprodukte und seine Kondensationsprodukte mit Polyglycerin, Adipinsäure, Zitronensäure, Maleinsäure, Phthalsäure und Sebacinsäure – Naturharze [= Dammarharze] – Poly-β-pinen [= Terpenharze] – Harnstoff-Formaldehydharze (siehe Verankerungsmittel) 	
3. Weichmacher	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 6 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten.
<ul style="list-style-type: none"> – Acetyltributylcitrat – Acetyl-tri-(2-ethylhexyl)citrat – Diisobutyladipat – Di-n-butyladipat 	

Bezeichnung	Einschränkungen
– Di-n-hexylazelat	
– Dicyclohexylphthalat	Nicht mehr als 4,0 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
– Diphenyl-(2-ethylhexyl)phosphat (Synonym: 2-Ethylhexyldiphenylphosphat)	Die Menge an Diphenyl-(2-ethylhexyl)phosphat beträgt höchstens: a) 2,4 mg/kg des Lebensmittels, das mit dieser Art Folie in Berührung kommt, oder b) 0,4 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
– Glycerinmonoacetat [= Monoacetin]	
– Glycerindiacetat [= Diacetin]	
– Glycerintriacetat [= Triacetin]	
– Dibutylsebacat	
– Di-(2-ethylhexyl)sebacat [= Dioctylsebacat]	
– Di-n-butyltartrat	
– Di-iso-butyltartrat	
4. Andere Additive	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 6 mg/dm ² der unbeschichteten Zellglasfolie einschliesslich des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten.
4.1 Additive gemäss Anhang 2	Gleiche Einschränkungen wie gemäss Anhang 2 (die in mg/dm ² angegebenen Mengen beziehen sich jedoch auf die unbeschichtete Zellglasfolie einschliesslich des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln)
4.2 Spezielle Additive für Lacke	Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 2 mg/dm ² (oder eine geringere Menge, sofern angegeben) des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln vorhanden sein.
– 1-Hexadecanol und 1-Octadecanol	

Bezeichnung	Einschränkungen
<ul style="list-style-type: none"> – Ester geradkettiger, gesättigter oder ungesättigter Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ und Ricinolsäure, mit geradkettigen Ethyl-, Butyl-, Amyl- und Oleylalkoholen 	
<ul style="list-style-type: none"> – Montanwachs, einschliesslich Montansäure (C₂₆–C₃₂) gereinigt und/oder deren Ester mit Ethanediol und/oder 1,3-Butandiol und/oder deren Calcium- und Kaliumsalze 	
<ul style="list-style-type: none"> – Carnaubawachs 	
<ul style="list-style-type: none"> – Bienenwachs 	
<ul style="list-style-type: none"> – Espartowachs 	
<ul style="list-style-type: none"> – Candelillawachs 	
<ul style="list-style-type: none"> – Dimethylpolysiloxan 	Nicht mehr als 1 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
<ul style="list-style-type: none"> – Epoxydiertes Sojaöl (mit einem Oxirangehalt zwischen 6 und 8 Prozent) 	
<ul style="list-style-type: none"> – Gereinigtes Paraffin und gereinigte mikrokristalline Wachse 	
<ul style="list-style-type: none"> – Pentaerythrittrastearat 	
<ul style="list-style-type: none"> – Mono- und Bis-(octadecyldiethylenoxid)phosphat 	Nicht mehr als 0,2 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
<ul style="list-style-type: none"> – 2- und 3-tert-butyl-4-hydroxyanisol [= Butylhydroxyanisol, = BHA] 	Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
<ul style="list-style-type: none"> – 2,6-Di-tert-butyl-4-methylphenol [= Butylhydroxytoluol, = BHT] 	Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln
<ul style="list-style-type: none"> – Di-n-octylzinn-bis(2-ethylhexyl)maleat 	Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln

Bezeichnung	Einschränkungen
5. Lösungsmittel	Die Gesamtmenge der Substanzen darf 0,6 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten.
<ul style="list-style-type: none">– Butylacetat– Ethylacetat– Isobutylacetat– Isopropylacetat– Propylacetat– Aceton– 1-Butanol– Ethanol– 2-Butanol– 2-Propanol– 1-Propanol– Cyclohexan– Ethylenglykolmonobutylether– Ethylenglykolmonobutyletheracetat– Methylethylketon– Methylisobutylketon– Tetrahydrofuran– Toluol	Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln

Anhang 8
(Art. 26)

Grenzwerte für die Abgabe von Blei und Cadmium aus Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien

1. Die Teile von Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dürfen während 24 Stunden bei 22 °C an 4-volumenprozentige Essigsäure höchstens folgende Mengen (Grenzwert) abgeben:

Gegenstand	Stoff	Grenzwert
a. nicht füllbare und füllbare Gegenstände, deren innere Tiefe bis 25 mm beträgt:	Blei	0,8 mg/dm ²
	Cadmium	0,07 mg/dm ²
b. füllbare Gegenstände, deren innere Tiefe über 25 mm beträgt:	Blei	4,0 mg/l
	Cadmium	0,3 mg/l
c. Koch- und Backgeräte sowie Verpackungs- und Lagerbehältnisse, deren Füllvolumen grösser als drei Liter ist:	Blei	1,5 mg/l
	Cadmium	0,1 mg/l

2. Besteht ein Gegenstand aus einem Behälter und einem Deckel, so werden diese unter den gleichen Bedingungen geprüft. Die Summe der beiden Blei- und Cadmiumlössigkeitswerte wird auf die Fläche (Abs. 1 Bst. a) oder das Volumen (Abs. 1 Bst. b und c) des Behälters allein bezogen. Für die Beurteilung gelten die Grenzwerte in mg/dm² oder mg/l, wie sie in Absatz 1 für den entsprechenden Behälter festgelegt sind.

Anhang 9
(Art. 32 Abs. 1)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe¹⁹

Die Liste der im Monat x des Jahres 2014 zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon, die zugehörigen Anforderungen und die Vorschriften zur Prüfung der Einhaltung von Migrationsgrenzwerten sind beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie werden auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

www.blv.admin.ch/silikon

¹⁹ Anhang 9 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und Anforderungen an diese Stoffe²⁰

Die Liste der im Monat x des Jahres 2014 zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und die zugehörigen Anforderungen sind beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie werden auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=de>

ENTWURF

²⁰ Anhang 10 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Anhang 11 Symbol «NICHT ESSBAR»



ENTWURF

Konformitätserklärung für aktive und intelligente Materialien und Gegenstände

Die in Artikel 39 Absatz 2 genannte schriftliche Erklärung enthält folgende Angaben:

- a. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Konformitätserklärung ausstellt;
- b. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände oder die für deren Herstellung bestimmten Bestandteile oder die für die Herstellung der Bestandteile bestimmten Stoffe herstellt oder importiert;
- c. Identität der aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände oder der für deren Herstellung bestimmten Bestandteile oder der für die Herstellung der Bestandteile bestimmten Stoffe;
- d. Datum der Erklärung;
- e. Bestätigung, dass die aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände den einschlägigen Vorschriften dieses Abschnitts sowie der LGV entsprechen;
- f. angemessene Informationen über die Stoffe, aus denen die Bestandteile bestehen, die aufgrund des Lebensmittelrechts und dieser Verordnung Beschränkungen unterliegen; gegebenenfalls spezielle Reinheitskriterien gemäss Lebensmittelrecht sowie Bezeichnung und Menge der vom aktiven Bestandteil freigesetzten Stoffe, damit auch die nachgelagerten Unternehmer und Unternehmerinnen diese Beschränkungen einhalten können;
- g. angemessene Informationen zur Eignung und Wirksamkeit des aktiven oder intelligenten Materials bzw. Gegenstands;
- h. Spezifikationen zur Verwendung des Bestandteils, etwa zu:
 1. der Gruppe bzw. den Gruppen von Bedarfsgegenständen, denen der Bestandteil hinzugefügt oder in die er integriert werden darf;
 2. den Verwendungsbedingungen, die zur Erreichung der gewünschten Wirkung gegeben sein müssen;
- i. Spezifikationen zur Verwendung des Materials oder Gegenstands, z. B.:
 1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen sollen;
 2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel;
 3. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wird;

- j. bei Verwendung einer funktionellen Barriere Bestätigung, dass die aktiven oder intelligenten Bedarfsgegenstände Artikel 37 Absatz 1 Bst. c der vorliegenden Verordnung genügen.

Die schriftliche Erklärung muss eine einfache Identifizierung der aktiven oder intelligenten Materialien und Gegenstände oder der Bestandteile oder Stoffe ermöglichen, auf die sie sich bezieht, und ist erneut abzugeben, wenn wesentliche Änderungen in der Produktion Veränderungen bei der Migration bewirken oder wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

ENTWURF

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Hygiene beim Schlachten wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 17 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2, 34 Absatz 1, 39 Absatz 3 und 41 der Verordnung vom 23. November 2005² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³ (TSV),

Ersatz von Ausdrücken

¹ Im ganzen Erlass wird der Ausdruck «Zucht-Schalenwild» durch «Gehegewild» ersetzt.

² In den Artikeln 1 und 3, im Gliederungstitel vor Artikel 3, in Anhang 1 Ziffer 1.10 Absatz 1 sowie in Anhang 3 Ziffer 1.1 Absatz 3 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieb» ersetzt, mit den notwendigen grammatikalischen Anpassungen.

³ In Anhang 1 Ziffer 4 Titel und Ziffer 5 Titel, Anhang 4 Ziffer 2 Absatz 2 und in den Anhängen 8 sowie 10–13 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt, mit den notwendigen grammatikalischen Anpassungen.

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

¹ SR 817.190.1

² SR 817.190

³ SR 916.401

*Art. 1 Sachüberschrift**Aufgehoben**Art. 7 Abs. 2 Einleitungssatz und Bst. b*² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kann:

- b. Auflagen über die Verwendung von Fleisch verunfallter, ausserhalb eines Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs geschlachteter Tiere verfügen;

*Art. 9 Abs. 1 Einleitungssatz*¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlachtierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlachtierkörper und die dazugehörenden Teile mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:*Art. 10 Abs. 1 Bst. c*¹ Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist zu veranlassen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachtierkörpers oder der dazugehörenden Teile oder Verunreinigungen einen Entscheid für die Genussstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen, namentlich bei:

- c. Tieren, die später als 45 Minuten nach dem Betäuben und Töten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden;

Art. 11 Bst. e

Die folgenden Formulare sind zu verwenden:

- e. Bescheinigungen über die Untersuchung von Jagdwild nach Anhang 14 Ziffern 1–3.

II

¹ Anhang 14 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.² Die Anhänge 1, 3, 5–7 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

III

Die Schlachtgewichtsverordnung des EDI vom 3. März 1995⁴ wird aufgehoben.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

⁴ AS 1995 1739, 2010 5511

....

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang 1
(Art. 1)

Titel

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Ziff. 1 Titel

Allgemeine Anforderungen

Ziff. 1.3 Bst. d und e

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden. Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens:

	Lux
d. an Plätzen für die Fleischuntersuchung	540
e. an Plätzen für die Schlachttieruntersuchung, im Sanitätsstall, im Sanitätskühlraum oder in entsprechenden Bereichen	220

Ziff. 1.9 Abs. 1 und 5

¹ Für die Entsorgung der festen und flüssigen tierischen Nebenprodukte müssen hygienisch einwandfreie Einrichtungen vorhanden sein.

⁵ Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Mist, Pansen-, Magen- und Darminhalt) auf dem Areal des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.

Ziff. 2.2 Abs. 2

Aufgehoben

Ziff. 3 Abs. 2 und 3

² Die Räume nach Absatz 1 Buchstaben b, c und d können sich auch ausserhalb des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs befinden.

³ In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m². Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3,5 m betragen. Dies gilt nicht für Räume, in denen ausschliesslich Geflügel und Kaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird.

Ziff. 5 Abs. 1 Bst. b und Abs. 3

¹ Für Geflügelschlachtanlagen in Grossbetrieben müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

b. das Betäuben, das Entbluten und das Entfedern oder das Enthäuten;

³ Für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel entfedern, sind ein gesonderter Raum und gesonderte Toiletten erforderlich.

*Ziff. 6***6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe**

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht gehäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen in einem separaten Raum. Der Raum für die Lagerung muss gekühlt werden.

² Diese Regelung gilt auch für Betriebe, die nicht über einen Raum zum Schlachten verfügen.

Anhang 3
(Art. 3)*Titel***Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben***Ziff. 2.4 Abs. 1 Bst. b*

¹ Es ist untersagt, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse:

b. *Aufgehoben*

*Ziff. 3.2 Titel***3.2 Jagdwild***Ziff. 3.2.1 Abs. 1*

¹ Jagdwild muss möglichst bald nach dem Erlegen entblutet werden; Magen und Därme sind herauszulösen. Bei Hasen und Federwild können Magen und Därme erst am Ort der weiteren Bearbeitung (Schlachtung) entfernt werden, wenn dies ohne ungerechtfertigte Zeitverzögerung möglich ist.

*Ziff. 3.2.2 Titel, Abs. 1, 3 Einleitungssatz und 4***3.2.2 Untersuchung von Jagdwild**

¹ Der Wildkörper und die Eingeweide, soweit sie herausgelöst worden sind, müssen möglichst bald nach dem Erlegen untersucht werden. Dabei ist auf auffällige Merkmale, die vor dem Erlegen oder beim Untersuchen festgestellt worden sind oder die auf Umweltkontamination hinweisen, zu achten.

³ Das Jagdwild muss wie folgt in den Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden:

⁴ *Aufgehoben*

Anhang 5
(Art. 5 Abs. 1)

Vorbereitung des Schlachttierkörpers zur Fleischuntersuchung

Ziff. 7 Titel

7 Jagdwild

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1)

Untersuchungsvorschrift für die Fleischuntersuchung

Ziff. 4

4	Tiere der Schweinegattung	
4.1	Kopf und Rachen; Maul, Schlund und Zunge	besichtigen
4.2	Lunge, Luft- und Speiseröhre	besichtigen
4.3	Herzbeutel und Herz	besichtigen
4.4	Zwerchfell	besichtigen
4.5	Leber und Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
4.6	Magen-Darm-Trakt, Mesenterium, Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, mesenterici, craniales und caudales</i>)	besichtigen
4.7	Milz	besichtigen
4.8	Nieren	besichtigen
4.9	Brust- und Bauchfell	besichtigen
4.10	Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)	besichtigen
4.11	Euter und seine Lymphknoten (<i>Lnn. supra-mammarii</i>);	besichtigen
4.12	Nabelgend (v.a. bei jungen Tieren) und Gelenke	besichtigen
4.13	Muskulatur	Proben zur Untersuchung auf Trichinellen erheben (ausser bei Fleisch von Hausschweinen, welches einer Gefrierbehandlung nach Art. 31 Abs. 5 ^{bis} VSFK unterzogen wird).
4.14	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
4.15		

Die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt wendet zusätzliche Verfahren der Fleischuntersuchung anhand von Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte an, wenn einer der folgenden Faktoren auf ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für den Tierschutz hindeutet:

- a. die Kontrollen und die Analyse der Informationen zur Lebensmittelkette;

- b. der Befund der Schlacht tieruntersuchung
- c. die Ergebnisse der Überprüfungen der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen;
- d. der Befund der Fleischuntersuchung, die gemäss Ziffer 4.1 bis 4.14 des vorliegenden Kapitels durchgeführt wurde;
- e. zusätzliche epidemiologische Daten oder sonstige Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere.

4.16

Entsprechend den festgestellten Risiken können die zusätzlichen Verfahren der Fleischuntersuchung Folgendes umfassen:

- a. Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
- b. Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c. Anschnitt des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d. Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- e. Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- f. Durchtasten der Milz;
- g. Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- h. Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- i. Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke

*Ziff. 7 Titel und Einleitung***7****Jagdwild**

Die Untersuchung stützt sich auf die Bescheinigung der Jägerin oder des Jägers nach Anhang 14 Ziffern 1 und 2 und bei unvollständiger Präsentation zusätzlich auf die Angaben der fachkundigen Person

nach Anhang 14 Ziffer 3.
Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange
kein besonderer Verdacht besteht.

ENTWURF

Anhang 7
(Art. 7 Abs. 2)

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung

Ziff. 1.1.1 Bst. i

- 1.1.1 hochansteckende Tierseuchen (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
i. *Aufgehoben*

Ziff. 1.1.2 Bst. g

- 1.1.2 andere Infektionskrankheiten (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
g. Tuberkulose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* und *Mycobacterium tuberculosis*)

Ziff. 1.1.3

- 1.1.3 parasitäre Krankheiten:
a. generalisierter Befall mit Sarkosporidien;
b. generalisierter Befall mit lebenden und toten Zystizerken in der Muskulatur;
c. Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis)

Ziff. 1.2.6 Bst. a

- 1.2.6 Organe mit krankhaften Veränderungen parasitären Ursprungs:
a. Echinokokken und andere Bandwurmfinnen;

Ziff. 3 Titel

3 Jagdwild

Ziff. 3.1.4a

- 3.1.4a Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis)

Genusstauglichkeitskennzeichen

Ziff. 1 Bst. b und c
Aufgehoben

ENTWURF

Anhang 14
(Art. 11 Bst. e)

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

1 Allgemeine Angaben

Tierart

Kennzeichnung

Jägerin oder Jäger

Zeitpunkt des Erlegens

Ort des Erlegens

2 Erlegetprotokoll

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass

- a. vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind;
- b. kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und
- c. der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

3 Bescheinigung über die Untersuchung

Name und Adresse der fachkundigen Person

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass

- der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

oder

- der Tierkörper die folgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel

(LIV)

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 12 Absätze 3 und 4, 31 Absatz 4 und 5, 35 Absätze 4 und 5,
37 Absatz 1 und 38 Absatz 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt Grundsätze für und Anforderungen an die Information über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung sowie die Werbung für sie.

² Sie gilt auch für Lebensmittel, die in Verpflegungsbetrieben abgegeben werden.

³ Die in den produktspezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Informationspflichten bleiben vorbehalten.

Art. 2 Begriffe

Es gelten die Begriffsbestimmungen nach Anhang 1.

2. Kapitel: Obligatorische Angaben über Lebensmittel

1. Abschnitt: Inhalt und Darstellung

Art. 3 Obligatorische Angaben

¹ Lebensmittel müssen mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):

- a. Sachbezeichnung (Art. 6 und 7);
- b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 8 und 9);

¹ SR ...

- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10);
- d. gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 12);
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13);
- f. gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden (Art. 14);
- g. Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- h. Produktionsland von Lebensmitteln (Art. 15);
- i. Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten (Art. 16);
- j. spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Fisch (Art. 17);
- k. Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;
- l. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 67 Abs. 1 der Getränkeverordnung des EDI vom ...²);
- m. Warenlos (Art. 19 und 20);
- n. Nährwertdeklaration (Art. 21-27);
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 36 LGV);
- p. gegebenenfalls das Identitätskennzeichen (Art. 35-37);
- q. weitere Angaben nach Anhang 2.

² Die Angaben sind in Worten und Zahlen zu machen.

³ Sie können:

- a. durch Piktogramme oder Symbole ergänzt werden;
- b. alternativ durch Piktogramme oder Symbole ausgedrückt werden, sofern das Verordnungsrecht dies vorsieht.

⁴ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm², so sind nur die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a, c und f auf der Packung oder der Etikette zwingend anzubringen. Das Verzeichnis der Zutaten muss auf andere Weise (z. B. Merkblatt) bekannt gemacht oder den Konsumentinnen und Konsumenten auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

² SR ...

Art. 4 Darstellung der obligatorischen Angaben

¹ Die obligatorischen Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf einer an dieser befestigten Etikette angebracht sein.

² Sie sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben, durch Bildzeichen oder durch sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

³ Sie sind auf die Verpackung oder der Etikette in einer Schriftgrösse mit einer x-Höhe nach Anhang 3 von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.

⁴ Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgrösse nach Absatz 3 mindestens 0,9 mm betragen.

⁵ Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:

- a. der Alkoholgehalt;
- b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003³ über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.

Art. 5 Offen angebotene Lebensmittel

¹ Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, wie durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird. Diese Informationspflicht gilt nicht für die Angaben nach Artikel 33 Absatz 1 Buchstaben a und b, sofern die ihnen zu Grunde liegenden nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben nicht schriftlich erfolgen.

² In jedem Fall schriftlich anzubringen sind:

- a. die Angaben nach 38 Absatz 2 LGV;
- b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003⁴ über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.

³ Die Angaben nach Absatz 2 sind in geeigneter Form anzubringen. In Verpflegungsbetrieben können sie namentlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.

⁴ Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

³ SR 916.51

⁴ SR 916.51

2. Abschnitt: Sachbezeichnung

Art. 6 Grundsätze

- ¹ Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen (Anhang 1 Ziff. 5).
- ² Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.
- ³ Eine Hersteller- oder Handelsmarke, eine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung oder ein Fantasiename kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen. Vorbehalten bleibt Artikel 7.
- ⁴ Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar sind.

Art. 7 Geschützte Bezeichnungen und Angaben

- ¹ Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch:
 - a. eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁵;
 - b. eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung;
 - c. eine aufgrund eines Staatsvertrags mit der Schweiz geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe.
- ² Folgende Sachbezeichnungen können nicht durch geschützte Bezeichnungen oder Angaben ersetzt werden:
 - a. Sachbezeichnungen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse nach Artikel 9 der Verordnung des EDI vom ...⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); vorbehalten bleibt Artikel 9 Absatz 4 VLtH;
 - b. Sachbezeichnungen für Wein nach den Artikeln 74–76 und 89 der Getränkeverordnung des EDI vom ...⁷.

3. Abschnitt: Verzeichnis der Zutaten

Art. 8 Erforderliche Angaben und Reihenfolge

- ¹ Dem Verzeichnis der Zutaten ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort «Zutaten» erscheint.

⁵ SR 910.12

⁶ SR ...

⁷ SR ...

² Sämtliche Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.

³ Zutaten in Form technisch hergestellter Nanomaterialien müssen den in Klammern gesetzten Vermerk «Nano» tragen.

⁴ Bei Lebensmitteln mit einer gesundheitsbezogenen Angabe bezüglich des Zusatzes von Mikroorganismen muss im Verzeichnis der Zutaten mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur auf den Zusatz hingewiesen werden.

⁵ Die Einzelheiten der Angabe und der Bezeichnung der Zutaten richten sich nach Anhang 4.

Art. 9 Ausnahmen

¹ Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt worden ist;
- b. Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Bezeichnung dieses Merkmal aufgeführt ist;
- c. Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt ist;
- d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich ausschliesslich um folgende Zutaten handelt:
 1. Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen, die für die Herstellung notwendig sind,
 2. Salz, das für die Herstellung von Käse, ausser Frisch- oder Schmelzkäse, notwendig ist; wird jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz verwendet, ist auf die Jodierung oder die Fluoridierung hinzuweisen;
- e. Lebensmitteln aus einer einzigen Zutat, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt;
- f. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

² Folgende Bestandteile eines Lebensmittels müssen nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden:

- a. Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmässig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten;
- b. Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme:

1. die als übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 4 der Zusatzstoffverordnung⁸ gelten, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, oder
 2. die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden;
- c. Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden;
- d. Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und im Enderzeugnis, allenfalls in veränderter Form, vorhanden sind;
- e. Wasser:
1. wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen, oder
 2. bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.

4. Abschnitt: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Art. 10 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 5 aufgeführt.

Art. 11 Kennzeichnung

¹ Zutaten nach Anhang 5 oder Zutaten, die aus solchen gewonnen wurden und die im Endprodukt vorhanden bleiben, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden, wie «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma». Diese Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

² Wenn kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist, so umfasst die Angabe das Wort «Enthält», gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat oder des betreffenden Erzeugnisses nach Anhang 5.

³ Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einer einzigen Zutat oder einem einzigen Erzeugnis nach Anhang 5 gewonnen, so muss dies in der Kennzeichnung für alle Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe einzeln deutlich angegeben werden.

⁸ **SR 817.022.31**

⁴ Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält.

⁵ Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. bei Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. bei glutenthaltigem Getreide: 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels;
- c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

⁶ Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 5 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

⁷ Auf Vermischungen nach Absatz 5, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁸ Hinweise nach Absatz 5, wie «kann Erdnüsse enthalten», sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁹ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus Zutaten nach Anhang 5 hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1, 3 und 5 verzichtet werden.

5. Abschnitt: Mengenmässige Angabe von Zutaten

Art. 12

¹ Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

- a. in der Sachbezeichnung genannt ist, wie «Erdbeer-Joghurt», «Früchtesorbet», «Pizza mit Schinken»;
- b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird;
- c. in der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird, wie «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»; oder
- d. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es auf-

grund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

² Die Einzelheiten der mengenmässigen Angabe der Zutaten sowie die Fälle, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist, richten sich nach Anhang 6.

6. Abschnitt: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

Art. 13

¹ Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 24 der Hygieneverordnung des EDI vom ...⁹ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen dieser Verordnung kühl gehalten werden müssen, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.

² Die Einzelheiten der Datumsangabe sowie die Ausnahmen von der Datierungspflicht richten sich nach Anhang 7.

7. Abschnitt: Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Art. 14

¹ Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden.

² Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.

³ Lebensmittel nach Artikel 13 Absatz 1 sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

⁴ Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Angaben nach Absatz 1 zu ergänzen durch:

- a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;
- b. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- c. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

⁵ Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.

⁹ SR ...

8. Abschnitt: Angabe von Produktionsland und Herkunft

Art. 15 Angabe des Produktionslandes

¹ Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:

- a. vollständig erzeugt wurde; oder
- b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

² Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind;
- c. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- d. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind;
- e. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–d hergestellt worden sind.

³ Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.

⁴ Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika».

⁵ Bei Fischereierzeugnissen ist das Produktionsland anzugeben. Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 8 anzugeben.

Art. 16 Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten

¹ Die Herkunft der Zutaten von Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:

- a. der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt; oder
- b. die Zutat der Kennzeichnungspflicht nach Artikel 12 unterliegt.

² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nur für Zutaten, die dem Lebensmittel in unverarbeitetem Zustand zugegeben werden.

³ In Abweichung von Absatz 1 gilt:

- a. bei Fleisch, das von derselben Tierart stammt und das als unverarbeitete Zutat verwendet wird, ist die Herkunft bereits dann anzugeben, wenn es 20 Massenprozent oder mehr des Enderzeugnisses ausmacht;
- b. bei Honigmischungen ist die Herkunft jedes zugegebenen Honigs unabhängig von der verwendeten Menge anzugeben.

⁴ Bei Lebensmitteln ohne Verzeichnis der Zutaten ist die Herkunft der Zutat im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben.

Art. 17 Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch

¹ Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:

- a. geboren wurde;
- b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und
- c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.

² Für einzelne Stücke von Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sind anzugeben:

- a. das Land, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und
- b. das Land, in dem es geschlachtet wurde.

³ Wenn die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann «Herkunft Land X» angegeben werden.

⁴ Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland anzugeben. Die Herkunft des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland übereinstimmt.

⁵ Für einzelne Stücke von Fisch ist das Fanggebiet nach Artikel 15 Absatz 5 anzugeben. Wird Fisch als Zutat verwendet, sind diese Informationen nur dann anzugeben, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 16 erfüllt sind.

9. Abschnitt: Alkoholgehalt

Art. 18

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol» angegeben werden.

10. Abschnitt: Warenlos

Art. 19 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

² Die Angabe des Warenloses ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die:
 1. vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen abgegeben oder geliefert werden,

2. an Erzeugerorganisationen weitergeleitet werden, oder
 3. zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Abgabestelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt, umhüllt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
 - c. wenn das Mindesthaltbarkeits-, das Verbrauchs-, das Abpack- oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und das Datum aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
 - d. bei Speiseeis-Einzelpackungen, wenn die Angabe auf der Sammelpackung erfolgt.

Art. 20 Ausgestaltung der Warenlosangabe

¹ Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.

² Bei vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Vorverpackung oder auf einem darauf angebrachten Etikett anzugeben.

³ Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Verpackung, auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Handelsdokumenten anzubringen.

11. Abschnitt: Nährwertdeklaration**Art. 21** Erforderliche Angaben

¹ Die Nährwertdeklaration umfasst (obligatorische Nährwertdeklaration) den Energiewert (Brennwert, Energie) sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

² Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

³ Die obligatorische Nährwertdeklaration kann innerhalb der Tabelle durch die Angabe der Mengen folgender Stoffe ergänzt werden:

- a. einfach ungesättigte Fettsäuren;
- b. mehrfach ungesättigte Fettsäuren;
- c. mehrwertige Alkohole;
- d. Stärke;
- e. Ballaststoffe;
- f. Vitamine und Mineralstoffe, sofern sie in signifikanten Mengen nach Anhang 9 vorhanden sind.

⁴ Wird auf den besonderen Gehalt an Stoffen nach Absatz 3 hingewiesen, so muss deren Gehalt in der Nährwertdeklaration aufgeführt werden.

⁵ Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:

- a. Energiewert; oder
- b. Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz.

⁶ Erscheint eine Substanz, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe ist, nicht in der Nährwertdeklaration, so muss die jeweilige Menge in unmittelbarer Nähe und im selben Sichtfeld der Nährwertdeklaration angegeben werden.

Art. 22 Von der Pflicht zur Angabe der Nährwertdeklaration befreite Lebensmittel

¹ In Anhang 10 aufgeführte Lebensmittel sind von der Pflicht zur Angabe der obligatorischen Nährwertdeklaration befreit.

² Erfolgt die Nährwertdeklaration freiwillig, so hat diese die Anforderungen von Artikel 21 Absätze 1–5 zu erfüllen. In folgenden Fällen gilt:

- a. Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss sich die freiwillige Nährwertdeklaration auf die Angabe des Energiewertes beschränken.
- b. Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln:
 1. kann sich die Nährwertdeklaration auf den Energiewert oder auf den Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken,
 2. muss der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden.

Art. 23 Berechnung und Mengenangabe von Energiewert und Nährstoffmengen

¹ Der Energiewert ist unter Verwendung der in Anhang 11 aufgeführten Umrechnungsfaktoren zu berechnen.

² Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind unter Verwendung der in Anhang 11 aufgeführten Masseinheiten auszudrücken.

³ Die angegebenen Energiewerte und Nährstoffmengen müssen sich auf den Zeitpunkt der Abgabe des Lebensmittels beziehen.

⁴ Sie können sich auf das zubereitete Lebensmittel beziehen, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden und sich die Informationen auf das verbrauchsfertige Lebensmittel beziehen.

⁵ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen:

- a. aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;

- b. aus der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder
- c. aus der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Art. 24 Angabe je 100 g oder je 100 ml

¹ Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind je 100 g oder je 100 ml anzugeben.

² Die Mengenangabe an Vitaminen, Mineralstoffen muss zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 festgelegten Referenzmenge im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

³ Der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind, können zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

⁴ Werden Angaben nach Absatz 3 gemacht, muss in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: «Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)».

Art. 25 Angabe je Portion oder je Verzehreinheit

¹ In den folgenden Fällen können der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen je Portion oder je Verzehreinheit in für Konsumentinnen und Konsumenten leicht erkennbarer Weise ausgedrückt werden:

- a. wenn die Angabe zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml (Art. 24 Abs. 1 und 2) erfolgt;
- b. im Falle von Artikel 24 Absatz 3, wenn die Angabe zusätzlich zu oder anstelle der Angabe je 100 g oder je 100 ml erfolgt.

² Erfolgt eine Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen lediglich je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden. Der Energiewert muss je 100 g oder je 100 ml sowie je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden.

³ Erfolgt die Angabe je Portion oder je Verzehreinheit, so muss die zugrunde gelegte Portion beziehungsweise Verzehreinheit quantifiziert und die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen beziehungsweise Verzehrheiten angegeben werden.

⁴ Die zugrunde gelegte Portion oder Verzehreinheit ist in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration anzugeben.

Art. 26 Darstellungsform

¹ Die Angaben der obligatorischen Nährwertdeklaration müssen in folgender Weise aufgeführt werden:

- a. sie müssen im selben Sichtfeld erfolgen;

- b. sie müssen als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 12 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden;
- c. sie müssen in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.

² Für die Angaben nach Artikel 21 Absatz 5 gilt:

- a. sie müssen im Hauptsichtfeld dargestellt werden;
- b. sie müssen die Mindestschriftgrösse nach Artikel 4 Absatz 3 einhalten;
- c. sie können in einer anderen Form, als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt, erfolgen.

³ Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln und bei Getränken, die mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol enthalten, können die Angaben in anderer Form, als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt, erfolgen.

⁴ Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von...» ersetzt werden. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.

Art. 27 Weitere Formen der Angabe und der Darstellung

Der Energiewert und die Nährstoffmengen können zusätzlich in anderer Form angegeben oder mittels grafischer Formen oder Symbole zusätzlich zu Worten oder Zahlen dargestellt werden.

12. Abschnitt: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 28 Allgemeine Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

¹ Nährwertbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, und zwar:

- a. aufgrund seines Energiewerts, den es liefert oder nicht liefert oder der reduziert oder erhöht ist;
- b. aufgrund der Nährstoffe oder anderer Substanzen, die im Lebensmittel:
 - 1. in signifikanter Menge nach Anhang 9 enthalten sind, oder
 - 2. wo entsprechende Bestimmungen fehlen, in einer Menge vorhanden sind, die nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung zu erzielen; oder
- c. aufgrund der Tatsache, dass bestimmte Nährstoffe oder andere Substanzen nicht enthalten, reduziert oder erhöht sind.

² Nährwertbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 13 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.

Art. 29 Besondere Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

¹ Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder des Energiewerts beziehen.

² Vergleichende Angaben sind nur zwischen Lebensmitteln derselben Kategorie und unter Berücksichtigung einer Reihe von Lebensmitteln dieser Kategorie zulässig. Dabei ist der Unterschied in der Menge eines Nährstoffs oder im Energiewert anzugeben. Der Vergleich muss sich auf dieselbe Menge des Lebensmittels beziehen.

³ Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung die Verwendung einer Angabe nicht erlaubt, darunter auch Lebensmittel anderer Marken.

Art. 30 Allgemeine Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben

¹ Gesundheitsbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschließlich grafischer Elemente oder Symbole in jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.

² Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 14 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.

³ Gesundheitsbezogene Angaben, die nicht in Anhang 14 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

⁴ Gesundheitsbezogene Angaben müssen sich auf die Bedeutung eines Nährstoffs oder einer anderen Substanz für Wachstum, Entwicklung und Körperfunktionen oder auf die psychischen oder Verhaltensfunktionen oder auf die schlank machenden oder gewichtskontrollierenden Eigenschaften des Lebensmittels oder auf ein verringertes Hungergefühl, ein verstärktes Sättigungsgefühl oder eine verringerte Energieaufnahme beziehen.

Art. 31 Bewilligungsgesuch

¹ Das Gesuch um Bewilligung einer nicht in Anhang 14 aufgeführten gesundheitsbezogenen Angabe ist beim BLV in einer Amtssprache oder in Englisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben enthalten:

- a. die Bezeichnung des Nährstoffs, der anderen Substanz, des Lebensmittels oder der Lebensmittelkategorie, wofür die gesundheitsbezogene Angabe gemacht werden soll, sowie die jeweiligen besonderen Eigenschaften;

- b. eine Kopie der massgebenden wissenschaftlichen Studien, sowie der verfügbaren Unterlagen, die die gesundheitsbezogene Angabe belegen oder für deren Beleg relevant sind;
- c. gegebenenfalls die Angabe, welche wissenschaftlichen Daten und Informationen nicht für die Begründung derselben gesundheitsbezogenen Angabe für ein anderes Produkt verwendbar sein sollen;
- d. einen Formulierungsvorschlag in allen drei Amtssprachen für die beantragte gesundheitsbezogene Angabe, gegebenenfalls einschliesslich der speziellen Verwendungsbedingungen;
- e. eine Zusammenfassung des Antrags.

Art. 32 Bewilligungserteilung

¹ Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 4-7 LGV.

² Das BLV bewilligt eine gesundheitsbezogene Angabe, die nicht in Anhang 14 aufgeführt ist, wenn die Anforderungen nach Artikel 34 Absatz 2 LGV erfüllt sind und anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Studien der Nachweis erbracht werden kann, dass die gesundheitsbezogene Angabe die in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen einhält.

Art. 33 Besondere Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben:

¹ Werden zu einem Lebensmittel gesundheitsbezogene Angaben gemacht, so muss seine Kennzeichnung oder, falls diese fehlt, die Aufmachung des Lebensmittels und die Lebensmittelwerbung folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise;
- b. Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrsmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen;
- c. gegebenenfalls einen Hinweis an Personen, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren;
- d. einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermässigem Verzehr eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;
- e. eine Erklärung, wonach die Krankheit, auf die sich die Angabe bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder auch nicht, wenn mittels Aussagen oder Darstellungen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass der Verzehr des Lebensmittels einen der Risikofaktoren für die Entwicklung einer bestimmten Krankheit beim Menschen deutlich senkt (Angabe über die Verringerung eines Krankheitsrisikos).

² Verweise auf nichtspezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden sind nur

zulässig, wenn ihnen eine gesundheitsbezogene Angabe nach Anhang 14 beigefügt ist.

³ Gesundheitsbezogene Angaben zu Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind verboten.

⁴ Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nicht:

- a. den Eindruck vermitteln, dass durch Verzicht auf das Lebensmittel die Gesundheit beeinträchtigt werden könnte;
- b. mit Angaben über die Dauer und das Ausmass einer Gewichtsabnahme verbunden werden;
- c. als Empfehlungen einzelner Ärztinnen, Ärzte oder anderer Angehöriger medizinischer Berufe gestaltet werden.

Art. 34 Bestimmungen zu Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen:

- a. müssen leicht verständlich sein;
- b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;
- c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können;
- d. müssen sich auf das nach der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;
- e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;
- f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;
- g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen;
- h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;
- i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können.

² Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn:

- a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt;

- b. das verzehrfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und
- c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.

³ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Fehlen oder den reduzierten Gehalt eines Nährstoffes oder einer andern Substanz sind nur zulässig, wenn:

- a. nachgewiesen ist, dass das Fehlen oder der reduzierte Gehalt des Nährstoffs oder der anderen Substanz, auf die sich die Angabe bezieht, in einem Lebensmittel oder in einer Kategorie von Lebensmitteln eine positive ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung hat; und
- b. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt nicht oder in reduzierter Menge vorhanden ist.

⁴ Handelsmarken, Markennamen oder Fantasiebezeichnungen, die in der Kennzeichnung, der Aufmachung oder der Werbung für ein Lebensmittel erscheinen und als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden können, dürfen nur verwendet werden, wenn eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist, die den Bestimmungen dieses Abschnitts entspricht.

⁵ In Abweichung von Absatz 4 kann das BLV für allgemeine Bezeichnungen, die traditionell zur Angabe einer Eigenschaft einer Kategorie von Lebensmitteln oder Getränken verwendet werden und die auf Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hindeuten können, eine Ausnahme bewilligen, sofern der Schutz der Gesundheit gewährleistet ist und die Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht getäuscht werden. Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 4-7 LGV.

13. Abschnitt: Identitätskennzeichen

Art. 35 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Artikel 8 der Verordnung des EVD vom ...¹⁰ über die Hygiene beim Schlachten versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen; ausgenommen sind Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus einem nach Artikel 21 Absatz 2 LGV nicht bewilligungspflichtigen Betrieb stammen.

² Auf Verpackungen von Eiern muss kein Identitätskennzeichen angebracht werden, sofern der Code einer Packstelle nach Anhang VII Teil VI Abschnitt III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013¹¹ angebracht ist.

¹⁰ SR 817.190.1

¹¹ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zu-

³ Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn das Fleisch zerlegt, verarbeitet oder in anderer Weise bearbeitet wird.

⁴ Das Identitätskennzeichen darf nur dann angebracht werden, wenn das Lebensmittel nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt worden ist.

⁵ Das Identitätskennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischer Herkunft auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder seine Verpackung angebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung oder der Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbaren Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

⁶ Erzeugt ein Betrieb nebst Lebensmitteln, für die ein Identitätskennzeichen anzubringen ist, auch Lebensmittel, für die das Identitätskennzeichen nicht vorgeschrieben ist, so kann er auf diesen Lebensmitteln das Identitätskennzeichen anbringen.

⁷ Werden flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischer Herkunft oder Fischereierzeugnisse als Massengut befördert, so ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben des Identitätskennzeichens enthalten.

⁸ Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen muss beim Transport oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie bei der Lieferung an einen Gelatine- oder Kollagenverarbeitungsbetrieb anstelle des Identitätskennzeichens ein Dokument beigelegt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die Angaben nach Anhang 15 enthält.

Art. 36 Erforderliche Angaben

Das Identitätskennzeichen muss enthalten:

- a. den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder abgekürzt entsprechend der einschlägigen ISO-Norm;
- b. die Bewilligungsnummer des Betriebs.

Art. 37 Besondere Bestimmungen

¹ Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Herstellungsbetrieb verlässt.

² Es muss gut lesbar, leicht entzifferbar, unauslöschlich und deutlich sichtbar angebracht sein. Wird das Kennzeichen in einem Betrieb in der Schweiz oder der EU angebracht, so muss es eine ovale Form haben.

³ Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Identitätskennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bietet die

letzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1310/2013, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 865.

Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Identitätskennzeichen auf der Umhüllung befestigt werden.

⁴ Bei Erzeugnissen tierischer Herkunft in Transportbehältern oder Grosspackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Identitätskennzeichen auf der Außenfläche des Behältnisses oder der Packung angebracht werden.

⁵ Wird die Verpackung oder die Umhüllung eines Lebensmittels tierischer Herkunft entfernt oder wurde es in einem anderen Betrieb verarbeitet, so muss ein neues Identitätskennzeichen angebracht werden; dieses muss die Bewilligungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

⁶ Wird das Identitätskennzeichen direkt auf dem Erzeugnis selbst angebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe nach Anhang 1 Buchstabe a der Zusatzstoffverordnung¹² zugelassen sein.

3. Kapitel: Freiwillige Informationen über Lebensmittel

Art. 38

Freiwillige Informationen über Lebensmittel dürfen nicht auf Kosten des für die obligatorischen Informationen verfügbaren Platzes gehen.

Art. 39 «vegetarisch» oder «vegetabil»

¹ Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, wie Lactose, Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

² Lebensmittel oder Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 bezeichnet werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.

¹² SR 817.022.31

Art. 40 Informationen bezüglich Glutenfreiheit oder reduziertem Glutengehalt

¹ Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:

- a. «glutenfrei», wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.
- b. «sehr geringer Glutengehalt», wenn ein Lebensmittel, das aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Kreuzungen dieser Getreidearten besteht oder solche Zutaten enthält und wenn diese Zutaten auf spezielle Weise zur Reduzierung des Glutengehaltes verarbeitet wurden, beim Verkauf an Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweist.

² Enthält ein Lebensmittel mit der Bezeichnung «glutenfrei» oder «sehr geringer Glutengehalt» Hafer, so muss dieser so hergestellt, zubereitet oder verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen, Roggen, Gerste oder Kreuzungen dieser Getreidearten ausgeschlossen ist; der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

³ Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie».

⁴ Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie», wenn das Lebensmittel in spezieller Weise hergestellt, zubereitet oder verarbeitet worden ist, um den Glutengehalt einer oder mehrerer Zutaten zu reduzieren oder glutenhaltige Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen.

⁵ Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sind keine Informationen nach den Absätzen 1–4 zulässig.

4. Kapitel: Anpassung der Anhänge**Art. 41**

¹ Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Bei der Anpassung der Anhänge 13 und 14 berücksichtigt es das Gemeinschaftsregister nach Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006¹³.

¹³ Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1047/2012, ABl. L 310 vom 9.11.2012, S. 36.

5. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² In Abweichung von Artikel 90 LGV dürfen Produkte mit bereits vor dem 1. Januar 2005 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die den Anforderungen an nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach Artikel 29 - 34 dieser Verordnung nicht entsprechen, noch bis zum 19. Januar 2022 nach dem Recht in Verkehr gebracht werden, das bezüglich Handelsmarken oder Markennamen vor dem 7. März 2008 gegolten hat.

³ Nach dem 19. Januar 2022 dürfen sie noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹⁴ AS ...

Begriffsbestimmungen

1. «Information über Lebensmittel»: Jede Information, die ein Lebensmittel betrifft und den Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch den Zwischenhändlerinnen und Zwischenhändlern und den Verarbeiterinnen und Verarbeitern durch ein Etikett, durch sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschliesslich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird.
2. «Kennzeichnung»: Alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen, die auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind und die dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.
3. «Sichtfeld»: Alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.
4. «Lesbar»: Eigenschaft des äusseren Erscheinungsbilds von Informationen, das die Informationen für die Allgemeinheit visuell zugänglich macht und das von verschiedenen Faktoren bestimmt wird, so u. a. der Schriftgrösse, dem Buchstabenabstand, dem Zeilenabstand, der Strichstärke der Schrift, der Schriftfarbe, der Schriftart, dem Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, der Materialoberfläche und dem Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund.
5. «Sachbezeichnung»:
 - 5.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist («rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung»);
 - 5.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre («verkehrübliche Bezeichnung»); oder
 - 5.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte («beschreibende Bezeichnung»).
6. «Mindesthaltbarkeitsdatum»: Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.
7. «Verbrauchsdatum»: Datum, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht werden sollte. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

8. «Warenlos»: Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch den gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden.
9. «Nährstoff»: Eiweisse, Kohlenhydrate, Fett, Ballaststoffe und Natrium Vitamine und Mineralien, die in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 dieser Verordnung aufgeführt sind, sowie Stoffe, die zu einer dieser Klassen gehören oder Bestandteil einer dieser Klassen sind.
10. «Technisch hergestelltes Nanomaterial»: Jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleibt.
11. «Nährwertdeklaration» oder «Nährwertkennzeichnung»: Informationen über:
 - 11.1 den Energiewert; oder
 - 11.2 den Energiewert sowie einen oder mehrere der folgenden Nährstoffe:
 - a. Fett (gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren);
 - b. Kohlenhydrate (Zucker, mehrwertige Alkohole, Stärke);
 - c. Salz;
 - d. Ballaststoffe;
 - e. Eiweiss;
 - f. in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 aufgeführte Vitamine und Mineralstoffe, die nach der Begriffsbestimmung in Anhang 9 Teil A Ziffer 2 in signifikanten Mengen vorkommen.
12. «Fett»: Alle Lipide, einschliesslich Phospholipide.
13. «Gesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren ohne Doppelbindung.
14. «Trans-Fettsäuren»: Fettsäuren mit mindestens einer nicht konjugierten (namentlich durch mindestens eine Methylengruppe unterbrochenen) Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung in der trans-Konfiguration.
15. «Einfach ungesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung.
16. «Mehrfach ungesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren mit zwei oder mehr durch cis-Methylengruppen unterbrochenen Doppelbindungen in der cis-Konfiguration.
17. «Kohlenhydrat»: Jegliches Kohlenhydrat, das im Stoffwechsel des Menschen umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole.
18. «Zucker»: Alle in Lebensmitteln vorhandenen Monosaccharide und Disaccharide, ausser mehrwertige Alkohole.
19. «Mehrwertige Alkohole»: Alkohole, die mehr als zwei Hydroxylgruppen enthalten.

20. «Eiweiss»: Der nach folgender Formel berechnete Eiweissgehalt: Eiweiss = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) \times 6,25.
21. «Salz»: Der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium \times 2,5;
22. «Ballaststoffe»: Kohlenhydratpolymere mit drei oder mehr Monomereinheiten, die im Dünndarm des Menschen weder verdaut noch absorbiert werden und zu folgenden Klassen zählen:
 - 22.1 essbare Kohlenhydratpolymere, die in Lebensmitteln, wenn diese verzehrt werden, auf natürliche Weise vorkommen;
 - 22.2 essbare Kohlenhydratpolymere, die auf physikalische, enzymatische oder chemische Weise aus Lebensmittelrohstoffen gewonnen werden und laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen;
 - 22.3 essbare synthetische Kohlenhydratpolymere, die laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen.
23. «Durchschnittswert»: Der Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.
24. «Gluten»: Eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die manche Menschen nicht vertragen und die in Wasser und in 0.5 M Natriumchloridlösung nicht löslich ist.
25. «Weizen»: sämtliche Triticumarten

Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss

Teil A – Besondere Kennzeichnungsvorschriften für alle Lebensmittel

1. Die Bezeichnung des Lebensmittels ist zu ergänzen durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, die Konsumentinnen und Konsumenten irrezuführen.
2. Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.
Diese Anforderung gilt nicht für:
 - a. Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
 - b. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
 - c. Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.Ziffer 1 bleibt vorbehalten.
3. Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen versehen sein mit:
 - a. dem Hinweis «bestrahlt» oder «mit ionisierenden Strahlen behandelt»;
 - b. einem Hinweis auf den Ort der Bestrahlungsanlage sowie dem Namen und der Adresse der für die Bestrahlungsanlage verantwortlichen Person.
4. Bei Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteile oder Zutaten, von denen die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar:
 - a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und
 - b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgrösse.
5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Le-

bensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und ihren Ursprung zu versehen.

6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder als Tierkörper angeboten werden, muss die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, als Filet oder als ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.

Teil B – Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe
1. In bestimmten Gasen verpackte Lebensmittel	
1.1 Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde, das nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ¹⁵ zugelassen ist	«unter Schutzatmosphäre verpackt»
2. Lebensmittel, die Süßungsmittel enthalten	
2.1 Lebensmittel, die ein oder mehrere zugelassene Süßungsmittel enthalten	«mit Süßungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
2.2 Lebensmittel, die sowohl einen Zuckerzusatz oder mehrere Zuckerzusätze als auch ein oder mehrere zugelassene Süßungsmittel enthalten	«mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
2.3 Lebensmittel, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten	Der Hinweis «enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. Der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten mit seiner Einzelbezeichnung benannt ist.

¹⁵ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1093/2014, ABl. L 299 vom 17.10.2014, S. 22.

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe
2.4 Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen	«kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken»
3. Lebensmittel, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz enthalten	
3.1 Süsswaren oder Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in einer Konzentration von mindestens 100 mg/kg oder 10 mg/l enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen, es sei denn, der Begriff «Süssholz» ist bereits im Verzeichnis der Zutaten oder in der Bezeichnung des Lebensmittels enthalten. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
3.2 Süsswaren, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in Konzentrationen von mindestens 4 g/kg enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen.
3.3 Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in Konzentrationen von mindestens 50 mg/l oder mindestens 300 mg/l im Fall von Getränken enthalten, die einen Volumenanteil von mehr als 1,2 % Alkohol enthalten	Der Hinweis «enthält Süssholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen
4. Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt oder Lebensmittel mit Zusatz von Koffein	
4.1 Getränke, die zur Aufnahme in unverarbeitetem Zustand bestimmt sind und Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, oder die konzentriert oder getrocknet sind und nach der Rekonstituierung Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, mit Ausnahme	Der Hinweis «Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränks erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern ausgedrückt in mg je 100 ml.

Art oder Klasse des Lebensmittels	Angabe
<p>derjenigen Getränke, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff «Kaffee» oder «Tee» in der Bezeichnung vorkommt</p>	
<p>4.2 Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wird.</p>	<p>Der Hinweis «Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern und ausgedrückt in mg je 100 g/ml. Bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben.</p>
<p>5. Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse</p>	
<p>5.1 Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse</p>	<p>Nach Anhang 7 Ziffer 3 das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde</p>

Definition der x-Höhe



Legende

- 1 Oberlinie
- 2 Versallinie
- 3 Mittelinie
- 4 Grundlinie
- 5 Unterlinie
- 6 x-Höhe
- 7 Schriftgrösse

Angabe und Bezeichnung der Zutaten**Teil A – Spezielle Vorschriften für die Angabe von Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils**

Definition der Klasse	Bezeichnung
1. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten	Werden nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt. Stellt die Menge nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln.
2. In konzentrierter oder getrockneter Form verwendete und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführte Zutaten	Können nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen im Verzeichnis angegeben werden.
3. Zutaten, die in konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln verwendet werden, denen Wasser zugesetzt werden muss, um sie in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen	Können in der Reihenfolge der Anteile an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis aufgezählt werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten einen Hinweis wie «Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses» oder «Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses» enthält.
4. Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet werden	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «Obst», «Gemüse» oder «Pilze» zusammengefasst werden, gefolgt vom Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen», wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen sind.
5. Mischungen aus Gewürzen oder Kräutern, die sich in ihrem Ge-	Können in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, sofern das Verzeich-

Definition der Klasse	Bezeichnung
wichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden	nis der Zutaten einen Hinweis wie «in veränderlichen Gewichtsanteilen» enthält.
6. Zutaten, die weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen	Können in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden.
7. Ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden können, ohne dass sie dessen Zusammensetzung, dessen Art oder dessen empfundenen Wert verändern, sofern sie weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen	Können im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe «Enthält ... oder ...» aufgeführt werden, sofern mindestens eine von höchstens zwei Zutaten im Enderzeugnis vorhanden ist. Diese Vorschrift gilt nicht für in Teil C dieses Anhangs aufgeführte Lebensmittelzusatzstoffe oder Zutaten und in Anhang 5 aufgeführte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.
8. Raffinierte Öle pflanzlicher Herkunft	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Öle» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der die Wendung «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Öle nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
9. Raffinierte Fette pflanzlicher Herkunft	Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Fette» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der der Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Fette nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Fette im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärte-

Definition der Klasse	Bezeichnung
	tes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.

Teil B – Bezeichnung bestimmter Zutaten, bei denen die spezielle Bezeichnung durch die Bezeichnung einer Klasse ersetzt werden kann

Zutaten, die zu einer der im Folgenden aufgeführten Lebensmittelklasse gehören und die Bestandteile eines anderen Lebensmittels sind, können statt mit ihrer speziellen Bezeichnung mit der Bezeichnung der betreffenden Klasse benannt werden. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

Definition der Klasse	Bezeichnung
1. Raffinierte Öle tierischer Herkunft	«Öl», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
2. Raffinierte Fette tierischer Herkunft	«Fett», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft Der Hinweis auf ein gehärtetes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein.
3. Mischungen von Mehl aus zwei oder mehr Getreidearten	«Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils
4. Natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Wege modifizierte Stärke	«Stärke»
5. Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
6. Käse aller Art, wenn der Käse oder die Käsemischung Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich	«Käse»

Definition der Klasse	Bezeichnung
Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	
7. Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
8. Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung»
9. Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
10. Paniermehl jeglichen Ursprungs	«Paniermehl»
11. Saccharose jeder Art	«Zucker»
12. Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat	«Dextrose»
13. Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
14. Milcheiweiss aller Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenproteine) und Mischungen daraus	«Milcheiweiss»
15. Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter	«Kakaobutter»
16. Weine jeder Art	«Wein»

Teil C – Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer

1. Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die nicht in Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b aufgeführt sind und zu einer der in diesem Teil aufgeführten Funktionsklassen gehören, sind mit der Bezeichnung der Funktionsklasse zu benennen, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung, oder gegebenenfalls der E-Nummer. Gehört eine Zutat zu mehreren Funktionsklassen, so ist diejenige Klasse anzugeben, der die Zutat aufgrund ihrer hauptsächlichsten Wirkung für das betreffende Lebensmittel zuzuordnen ist. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke ¹
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoffe	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter

Feuchthaltemittel	Schmelzsalze ²
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoff	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

2. Die Angabe der Funktionsklasse oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
3. Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Teil D - Bezeichnung von Aromen im Verzeichnis der Zutaten

1. Aromen sind mit folgenden Begriffen zu bezeichnen:
 - a. «Aroma/Aromen» oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b, c, d, e, f, g oder h der Verordnung des EDI vom ...¹⁶ über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung). enthält;
 - b. «Raucharoma/Raucharomen» oder «Raucharoma/Raucharomen aus einem Lebensmittel/Lebensmitteln bzw. einer Lebensmittelklasse bzw. einem Ausgangsstoff/Ausgangsstoffen» (z. B. «Raucharoma aus Buchenholz»), wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f der Aromenverordnung enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeruch verleiht.
2. Der Begriff «natürlich» wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel 10 der Aromenverordnung verwendet.
3. Chinin oder Koffein, die als Aromen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln Verwendung finden, sind im Verzeichnis der Zutaten unmittelbar nach dem Begriff «Aroma/Aromen» unter ihrer Bezeichnung aufzuführen.

Teil E - Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

1. Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung oder verkehrüblichen Bezeichnung angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 10 bleibt vorbehalten.

¹⁶ SR ...

2. Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn:
 - a. die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmacht; vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a – d für Zusatzstoffe und Artikel 10;
 - b. die zusammengesetzten Zutaten aus Gewürz- oder Kräutermischungen bestehen und sie weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen, vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a – d für Zusatzstoffe und Artikel 10;
 - c. die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.

ENTWURF

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 11 Absatz 9:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d. Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), ausser:

- a. Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - b. Lactit;
-
8. Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mengenmässige Angabe der Zutaten

1. Die mengenmässige Angabe ist nicht erforderlich:
 - 1.1 für eine Zutat oder Zutatenklasse:
 - a. deren Abtropfgewicht angegeben ist,
 - b. deren Mengenangabe aufgrund einer anderen Vorschrift bereits in der Kennzeichnung aufzuführen ist,
 - c. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird, oder
 - d. die, obwohl sie in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommt, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;
 - 1.2 wenn in einer anderen Vorschrift die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist; oder
 - 1.3 in den Fällen nach Anhang 4 Teil A Ziffern 4 und 5.
2. Artikel 11 Absatz 1 Buchstaben a–c gilt nicht für:
 - 2.1 Zutaten oder Zutatenklassen, die unter die Angabe «mit Süssungsmittel(n)» oder «mit Zucker(n) und Süssungsmittel(n)» fallen, wenn diese Angabe nach Anhang 4 in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint; oder
 - 2.2 zugesetzte Vitamine und Mineralstoffe, wenn diese Stoffe in eine Nährwertdeklaration aufgenommen werden müssen.
3. Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt:
 - 3.1 als Prozentsatz der Menge der Zutat oder der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung; und
 - 3.2 in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.
4. Abweichend von Ziffer 3 gilt Folgendes:
 - 4.1 Wurde Lebensmitteln durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen, so ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt anzugeben. Übersteigt diese Menge oder die in der Kennzeichnung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten 100 %, so ist stattdessen das Gewicht der Zutat oder Zutaten anzugeben, das für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendet werden müsste.

- 4.2 Die Menge der flüchtigen Zutaten ist nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben.
- 4.3 Die Menge derjenigen Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Konzentration oder der Trocknung angegeben werden.
- 4.4 Die Menge der Zutaten bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen Wasser zugefügt werden muss, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils im Erzeugnis angegeben werden, nachdem dieses in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführt wurde.

ENTWURF

Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

1. Für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gilt:
 - 1.1 Dem Datum ist folgende Angabe voranzustellen:
 - a. «mindestens haltbar bis ...», wenn der Tag genannt wird;
 - b. «mindestens haltbar bis Ende ...» in den anderen Fällen.
 - 1.2 In Verbindung mit der Angabe nach Buchstabe a ist anzugeben:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
 - 1.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monat und gegebenenfalls des Jahres. Ausreichend ist jedoch im Falle von Lebensmitteln:
 - a. deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt: die Angabe des Tages und des Monats;
 - b. deren Haltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Monats und des Jahres;
 - c. deren Haltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Jahres.
 - 1.4 Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist, nicht erforderlich bei:
 - a. frischem Obst und Gemüse – einschliesslich Kartoffeln –, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;
 - b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken;
 - c. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten;
 - d. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;
 - e. Essig;
 - f. Speisesalz;
 - g. Zucker in fester Form;
 - h. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen oder Farbstoffen bestehen;
 - i. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen.
 - 1.5 Die Angaben nach den Buchstaben a und b sind erforderlichenfalls mit einer Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen, die die angegebene Haltbarkeit gewährleisten.
2. Für die Angabe des Verbrauchsdatums gilt:

- 2.1 Dem Datum ist der Wortlaut «zu verbrauchen bis» voranzustellen.
- 2.2 Dem unter Buchstabe a genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
- 2.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und gegebenenfalls des Jahres.
- 2.4 Das Verbrauchsdatum ist auf jeder vorverpackten Einzelportion anzugeben.
- 2.5 Die Angaben nach den Buchstaben a und b sind mit einer Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.
3. Das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens nach Anhang 2 Ziffer 5 ist wie folgt anzugeben:
 - 3.1 Dem Datum ist der Wortlaut «eingefroren am ...» voranzustellen.
 - 3.2 Dem in Buchstabe a genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
 - 3.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.

Anhang 8
(Art. 15 Abs. 5)

FAO Fanggebiete	
<i>Fanggebiet</i>	Abgrenzung des Gebiets
Arktischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 18
Nordwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 21
Nordostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 27
Ostsee	FAO-Gebiet Nr. 27 III d
Mittlerer Westatlantik	FAO-Gebiet Nr. 31
Mittlerer Ostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 34
Mittelmeer	FAO-Gebiete Nr. 37
Schwarzes Meer	FAO-Gebiet Nr. 37
Südwestatlantik	FAO-Gebiet Nr. 41
Südostatlantik	FAO-Gebiet Nr. 47
Arktischer Atlantik	FAO-Gebiet Nr. 48
Westlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 51
Östlicher Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 57
Antarktischer Indischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 58
Nordwestpazifik	FAO-Gebiet Nr. 61
Nordostpazifik	FAO-Gebiet Nr. 67
Westlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 71
Östlicher Pazifischer Ozean	FAO-Gebiet Nr. 77
Südwestpazifik	FAO-Gebiete Nr. 81
Südostpazifik	FAO-Gebiete Nr. 87
Antarktischer Pazifik	FAO-Gebiet Nr. 88

Anhang 9
 (Art. 21 Abs. 3 Bst. f, 22 Abs. 2 Bst. b Ziff. 2, 24 Abs. 2 und 3, 25 Abs. 2 und 28 Abs.
 1 Bst. b Ziff. 1)

Referenzmengen

Teil A – Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen (Erwachsene)

1. Vitamine und Mineralstoffe, die angegeben werden können, sowie ihre Nährstoffbezugswerte (nutrient reference values – NRV)

Vitamin A (µg)	800	Chlor (mg)	800
Vitamin D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Phosphor (mg)	700
Vitamin K (µg)	75	Magnesium (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Eisen (mg)	14
Thiamin (mg)	1.1	Zink (mg)	10
Riboflavin (mg)	1.4	Kupfer (mg)	1
Niacin (mg)	16	Mangan (mg)	2
Vitamin B6 (mg)	1.4	Fluor (mg)	3.5
Folsäure (µg)	200	Selen (µg)	55
Vitamin B12 (µg)	2.5	Chrom (µg)	40
Biotin (µg)	50	Molybdän (µg)	50
Pantothensäure (mg)	6	Jod (µg)	150
Kalium (mg)	2000		

2. Signifikante Menge an Vitaminen und Mineralstoffen

Bei der Festsetzung der signifikanten Menge sollten in der Regel folgende Werte berücksichtigt werden:

- 2.1 15 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 g oder 100 ml im Falle von anderen Erzeugnissen als Getränken;
- 2.2 7,5 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 ml im Falle von Getränken; oder
- 2.3 15 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je Portion, wenn die Packung nur eine einzige Portion enthält.

Teil B – Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (Erwachsene)

Energie oder Nährstoff	Referenzmenge
Energie	8400 kJ/2000 kcal
Gesamtfett	70 g
gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	260 g
Zucker	90 g
Eiweiss	50 g
Salz	6 g

ENTWURF

Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind

1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;
2. verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;
3. für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, einschliesslich Wasser, dem lediglich Kohlendioxid oder Aromen zugesetzt wurden;
4. Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;
5. Salz und Salzsubstitute;
6. Tafelsüssen;
7. Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher oder Instant-Kaffee, Zichorien-Extrakt, lösliche oder Instant-Zichorie, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen;
8. Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeinierter Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern;
9. Gärungssessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden;
10. Aromen;
11. Lebensmittelzusatzstoffe;
12. Verarbeitungshilfsstoffe;
13. Lebensmittelenzyme;
14. Gelatine;
15. Gelierhilfen für Konfitüre;
16. Hefe;
17. Kaugummi;
18. Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;
19. Lebensmittel, einschliesslich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt in kleinen Mengen an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;

20. Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;
21. Nahrungsergänzungsmittel nach Verordnung des EDI vom...¹⁷ über Nahrungsergänzungsmittel;
22. Mineral- und Quellwasser nach den Artikeln 5 und Artikel 12 der Verordnung des EDI vom...¹⁸ über Getränke.

¹⁷ SR ...
¹⁸ SR ...

Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie

Der anzugebende Energiewert wird unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren berechnet:

Kohlenhydrate (ausser mehrwertige Alkohole)	17 kJ/g = 4 kcal/g
mehrwertige Alkohole	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Eiweiss	17 kJ/g = 4 kcal/g
Fett	37 kJ/g = 9 kcal/g
Salatrimis	25 kJ/g = 6 kcal/g
Ethylalkohol	29 kJ/g = 7 kcal/g
organische Säuren	13 kJ/g = 3 kcal/g
Ballaststoffe	8 kJ/g = 2 kcal/g
Erythritol	0 kJ/g = 0 kcal/g

Anhang 12
(Art. 23 Abs. 2 und 26 Abs. 1 Bst. b)

Abfassung und Darstellung der Nährwertdeklaration

In der Nährwertdeklaration sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) oder "Kilokalorien" (kcal) und für die Masse "Gramm" (g), "Milligramm" (mg) oder "Mikrogramm" (µg) folgende Masseneinheiten zu verwenden, wobei die entsprechenden Angaben in der nachstehenden Reihenfolge erfolgen müssen:

Energie	kJ/kcal
Fett	g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	g
einfach ungesättigte Fettsäuren	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g
Kohlenhydrate	g
davon:	
Zucker	g
mehrwertige Alkohole	g
Stärke	g
Ballaststoffe	g
Eiweiss	g
Salz	g
Vitamine und Mineralstoffe	in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 angegebene Masseneinheiten

Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

1. Energiearm

- 1.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiearm, sowie jede Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:
 - a. im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 170 kJ (40 kcal)/100 g enthält;
 - b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 80 kJ (20 kcal)/100 ml enthält.
- 1.2 Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüßen) gilt ein Höchstwert von 17 kJ (4 kcal) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

2. Energiereduziert

Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiereduziert, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert (Brennwert) um mindestens 30 % verringert ist; dabei sind die Eigenschaften anzugeben, die zur Reduzierung des Gesamtenergiewerts des Lebensmittels führen.

3. Energiefrei

- 3.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiefrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 17 kJ (4 kcal)/100 ml enthält.
- 3.2 Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüßen) gilt ein Höchstwert von 1,7 kJ (0,4 kcal) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

4. Fettarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- 4.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 3 g Fett/100 g enthält;
- 4.2 im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 1,5 g Fett/100 ml enthält (1,8 g Fett pro 100 ml bei teilentrahmter Milch).

5. Fettfrei oder ohne Fett

- 5.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettfrei oder ohne Fett, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Fett pro 100 g oder 100 ml enthält.
- 5.2 Angaben wie «X % fettfrei» sind verboten.

6. Quelle von Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,3 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 40 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

7. Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 80 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

8. Hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus einfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die einfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

9. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die mehrfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

10. Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 70 % der Fettsäuren im Produkt aus ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

11. Arm an gesättigten Fettsäuren

- 11.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:
- im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
 - im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.
- 11.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

12. Arm an Trans-Fettsäuren

- 12.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:
- im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
 - im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.
- 12.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

13. Frei von gesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

14. Frei von Trans-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

15. Cholesterinarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 20 mg je 100 g bzw. 10 mg je 100 ml Cholesterin enthält.

16. Cholesterinfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur

zulässig, wenn das Produkt weniger als 5 mg Cholesterin je 100 g oder 100 ml enthält.

17. Zuckerarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- 17.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g enthält;
- 17.2 oder im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 2,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 ml enthält.

18. Zuckerfrei

- 18.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 18.2 Ein Hinweis wie «zahnschonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

19. Ohne Zuckerzusatz

- 19.1 Die Angabe, einem Lebensmittel seien keine Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder irgendein anderes wegen seiner süssenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält.
- 19.2 Enthält das Lebensmittel von Natur aus Zuckerarten (Mono- und Disaccharide), so muss die Etikette auch den folgenden Hinweis enthalten: «enthält von Natur aus Zucker» oder «enthält von Natur aus Zuckerarten».

20. Natriumarm oder kochsalzarm

- 20.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei natrium-/kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 20.2 Bei anderen Wässern als natürliches Mineral- und Quellwasser nach Artikel 5 und Artikel 12 der Verordnung des EDI vom...¹⁹ über Getränke darf der Wert 2 mg Natrium pro 100 ml nicht übersteigen.

¹⁹ SR ...

- 20.3 Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als natriumarm oder kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

21. Sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm

- 21.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei sehr natrium-/sehr kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 21.2 Für natürliche Mineral- und Quellwasser oder andere Wasser darf diese Angabe nicht verwendet werden.
- 21.3 Streuwürzen, Würzen und Senf dürfen als sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm bezeichnet werden, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

22. Natriumfrei oder kochsalzfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei natriumfrei oder kochsalzfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,005 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g enthält.

23. Ohne Zusatz von Natrium oder Kochsalz

Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Natrium oder Kochsalz zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt kein zugesetztes Natrium oder Kochsalz oder irgendeine andere Zutat enthält, der Natrium oder Kochsalz zugesetzt wurde, und das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

24. Nahrungsfaser- oder Ballaststoffquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Nahrungsfaser- oder Ballaststoffquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 1,5 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

25. Hoher Nahrungsfaser- oder Ballaststoffgehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Nahrungsfaser- oder Ballaststoffgehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

26. Proteinquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Proteinquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist

nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 12 % des gesamten Energie- werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

27. Hoher Proteingehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, sowie jegliche Anga- be, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeu- tung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 % des gesamten Energie werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

28. Quelle von [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitamin- oder eine Mineralstoffquelle nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder eine Quelle eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Lebensmittel eine signifikante Menge enthält und die Voraussetzungen nach Anhang 9 erfüllt.

29. Hoher Gehalt/reich an [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamin-oder Mineralstoffgehalt nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder einen hohen Gehalt eines anderen ernäh- rungsspezifischen Stoffes, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens das Doppelte der oben genannten signifikanten Menge enthält.

30. Enthält [Name des Nährstoffs oder einer anderen Substanz]

Die Angabe, ein Lebensmittel enthalte einen Nährstoff oder eine andere Substanz, für die in dieser Verordnung keine besonderen Bedingungen vorgesehen sind, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt allen entsprechenden Voraussetzungen der Artikel 28, 29 und 34 entspricht. Für Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von ...».

31. Erhöhter Anteil an einem Nährstoff

Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder kein anderer ernäh- rungsspezifischer Stoff sind, sei erhöht worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von» erfüllt und die Erhöhung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichba- ren Produkt ausmacht.

32. Reduzierter Anteil an einem Nährstoff

- 32.1 Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.
- 32.2 Für Mikronährstoffe ist ein 10-prozentiger Unterschied der Referenzmengen gemäss Anhang 9 zulässig.
- 32.3 Für Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Salz ist ein 25-prozentiger Unterschied zulässig.
- 32.4 Die Angabe „reduzierter Anteil an gesättigten Fettsäuren“ sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn bei einem Produkt mit dieser Angabe:
- die Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren mindestens 30 % unter der Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren eines vergleichbaren Produktes liegt; oder
 - der Gehalt an trans-Fettsäuren gleich oder weniger hoch ist als in einem vergleichbaren Produkt.
- 32.5 Die Angabe „reduzierter Zuckeranteil“ sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert des Produktes mit dieser Angabe gleich oder geringer ist, als der Energiewert eines vergleichbaren Produktes.

33. Leicht/Light

- 33.1 Die Angabe, ein Produkt sei «leicht/Light», sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, muss dieselben Bedingungen erfüllen wie die Angabe «reduziert».
- 33.2 Die Angabe muss ausserdem mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel «leicht/Light» machen.

34. Von Natur aus/natürlich

Erfüllt ein Lebensmittel von Natur aus die in diesem Anhang aufgeführten Voraussetzungen für die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe, so darf dieser Angabe der Ausdruck «von Natur aus/natürlich» vorangestellt werden.

35. Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

- 35.1 Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt:
- im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
 - höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

35.2 Ein Lebensmittel gilt als laktosefrei, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g oder 100 ml enthält.

36. Eiweissarme Lebensmittel

36.1 Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt:

- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
- b. höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

36.2 Eiweissarme Teigwaren können, in Abweichung von Teigwaren nach Art. 71–73 der Verordnung des EDI vom ...²⁰ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz, wechselnde Anteile an Stärke enthalten.

²⁰ SR ...

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
α -Cyclodextrin	Der Verzehr von α -Cyclodextrin als Bestandteil einer stärkehaltigen Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf verwendet werden für Lebensmittel, die mindestens 5 g α -Cyclodextrin pro 50 g Stärke in einer angegebenen Portion als Teil einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn α -Cyclodextrin als Bestandteil einer Mahlzeit aufgenommen wird.	
α -Linolensäure (ALA)	ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine ALA-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA einstellt.	
α -Linolensäure (ALA) und Linolsäure	Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von Linolsäure in einer Menge von 1 % des gesamten Energiebedarfs und von α -Linolensäure in einer Menge von 0,2 % des gesamten Energiebedarfs einstellt.	
Arabinoxylan, hergestellt aus Weizenendosperm	Die Aufnahme von Arabinoxylan als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 8 g Arabinoxylan-reiche Fasern aus Weizenendosperm (mit einem Gewichtsanteil von	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	weniger stark ansteigt.	mindestens 60 % Arabinoxylan (AX) je 100 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn AX-reiche Fasern aus Weizenendosperm als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	
Beta-Glucane	Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt.	
Beta-Glucane aus Hafer und Gerste	Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer oder Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 4 g Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	
Betain	Betain trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 500 mg Betain je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind	Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten,

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien		Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
		die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Betain einstellt.	dass eine tägliche Aufnahme von mehr als 4 g den Blut-Cholesterinspiegel erheblich erhöhen kann.
Biotin	Biotin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Biotin	Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Blutgerin-	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	nung bei.	den, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und -spezialisierung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Calcium	Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrü-	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50	Bei Lebensmitteln mit Calciumzusatz darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	che.	Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium aus allen Quellen einstellt.	
Calcium und Vitamin D	Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium und 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium und 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt.	Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Calcium und Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind.
Calcium und Vitamin D	Calcium und Vitamin D werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calcium- und Vitaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Chitosan	Chitosan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel, ausser Nahrungsergänzungsmittel, verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Chitosan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Chitosan einstellt.	
Chlorid	Chlorid trägt durch die Bildung von Magensäure zu einer normalen Verdauung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Chloridquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	Die Angabe darf nicht für Chlorid verwendet werden, das aus Natriumchlorid gewonnen wird.
Cholin	Cholin trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Cholin	Cholin trägt zu einem normalen Fettstoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	
Cholin	Cholin trägt zur Erhaltung einer normalen Leberfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten.	
Chrom	Chrom trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Chrom	Chrom trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt.	
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA gewährleistet und die DHA in Kombination von EPA enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA einstellt. Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung der Augen beim Fötus und beim gestillten Säugling bei.	Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf. Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d.h. 250 mg DHA und Eicosapentaensäure [EPA]) täglich 200 mg DHA eingenommen werden. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 200 mg DHA gewährleistet.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt.	
Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung des Gehirns beim Fötus und beim gestillten Säugling bei.	Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d.h. 250 mg DHA und EPA) täglich 200 mg DHA eingenommen werden.	
Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA)	DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 3 g DHA und EPA gewährleistet und die DHA in Kombination von EPA enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA)	DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei	<p>täglichen Aufnahme von 3 g DHA und EPA kombiniert einstellt.</p> <p>Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.</p> <p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA und EPA gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA und EPA einstellt.</p> <p>Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.</p>	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.
Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA/DHA)	EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (EPA- bzw. DHA-Quelle) nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA einstellt.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Energiestoff-	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	wechsel bei.		
Eisen	Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei.	den, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einem normalen Sauerstofftransport im Körper bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eisen	Eisen trägt zur normalen kognitiven Entwicklung von Kindern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Eiweiss oder Protein	Eiweiss wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Fleisch und Fisch	Fleisch und Fisch tragen bei Verzehr mit anderen eisenhaltigen Lebensmitteln zu einer verbesserten Eisenaufnahme bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 50 g Fleisch oder Fisch je angegebene Einzelportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
		einstellt, wenn 50 g Fleisch oder Fisch zusammen mit einem oder mehreren Lebensmitteln verzehrt werden, die Nicht-Häm-Eisen enthalten.	
Fluorid	Fluorid trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Fluoridquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zum Wachstum des mütterlichen Gewebes während der Schwangerschaft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Aminosäuresynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Blutbildung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Folat	Folat hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Folat	Die ergänzende Aufnahme von Folat erhöht bei Schwangeren den Folatspiegel. Ein niedriger Folatspiegel ist bei Schwangeren ein Risikofaktor für die Entstehung von Neuralrohrdefekten beim heranwachsenden Fötus.	den, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 µg Folat je Tagesdosis enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass Frauen im gebärfähigen Alter die Zielgruppe sind und dass sich die positive Wirkung bei einer ergänzenden Aufnahme von 400 µg täglich über einen Zeitraum von mindestens einem Monat vor und bis zu drei Monaten nach der Empfängnis einstellt.	
Gerstenkorn-Ballaststoffe	Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen.	
Glucomannan (Konjak Mannan)	Glucomannan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 4 g Glucomannan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 4 g Glucomannan einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt.
Glucomannan (Konjak Mannan)	Glucomannan trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 1 g Glucomannan je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Glucomannan in drei Portionen à 1 g in Verbindung mit 1–2 Gläsern Wasser vor den	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Guarkernmehl	Guarkernmehl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Mahlzeiten und im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung einstellt. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 10 g Guarkernmehl gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Guarkernmehl einstellt.	in den Magen gelangt. Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Guarkernmehl in den Magen gelangt.
Hafer-Beta-Glucan	Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten.	
Haferkorn-Ballaststoffe	Haferkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen.	
Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC)	Die Aufnahme von Hydroxypropylmethylcellulose im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 4 g HPMC je angegebene Portion im Rahmen einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 4 g HPMC im Rahmen der Mahlzeit aufgenommen werden.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt.
Hydroxypropylme-	Hydroxypropylmethylcellulose trägt zur	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	Warnung, dass bei Konsumentinnen

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
thylcellulose (HPMC)	Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	den, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 5 g HPMC gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 5 g HPMC einstellt.	und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt.
Jod	Jod trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zu einer normalen Produktion von Schilddrüsenhormonen und zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Jod	Jod trägt zum normalen Wachstum von Kindern bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kalium	Kalium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquel-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien		Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kalium	Kalium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kalium	Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kaugummi, zu 100 % mit Xylitol gesüsst	Kaugummi, der zu 100 % mit Xylitol gesüsst ist, verringert nachweislich den Zahnbelag. Starker Zahnbelag ist ein Risikofaktor für die Entstehung von Karies bei Kindern.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 2–3 g zu 100 % mit Xylitol gesüsstes Kaugummi gekaut werden.	
Kohlenhydrate	Kohlenhydrate tragen nach einer intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, zur Wiederherstellung der normalen Muskelfunktion (Kontraktion) bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die vom Menschen verstoffwechselbare Kohlenhydrate (außer Polyole) bereitstellen. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass die positive Wirkung durch den Verzehr von insgesamt 4 g Kohlenhydraten pro kg Körpergewicht aus allen Quellen in einzelnen Dosen in den ersten 4 Stunden und spätestens 6 Stunden nach Beendigung der sehr intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, erreicht wird.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für erwachsene Menschen bestimmt sind, die sich sehr intensiv und sehr lange körperlich betätigen und damit ihre Muskulatur und Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur erschöpft haben.
Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen	Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen tragen zur Aufrechterhaltung der Ausdauerleistung bei längerem Ausdauertraining bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten, und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen	Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen verbessern die Aufnahme von Wasser während der körperlichen Betätigung.	<p>ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.</p> <p>Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.</p>	
Kreatin	Kreatin erhöht die körperliche Leistung bei Schnellkrafttraining im Rahmen kurzzeitiger intensiver körperlicher Betätigung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Kreatin gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Kreatin einstellt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene bestimmt sind, die einer intensiven körperlichen Betätigung nachgehen.
Kupfer	Kupfer trägt zur Erhaltung von normalem Bindegewebe bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Haarpigmentierung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien		Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Kupfer	Kupfer trägt zu einem normalen Eisentransport im Körper bei.		nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Hautpigmentierung bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Kupfer	Kupfer trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Lactase	Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung.		Die Angabe darf nur verwendet werden für Nahrungsergänzungsmittel mit einem Mindestgehalt von 4500 FCC-Einheiten (Food Chemicals Codex) in Verbindung mit der an die Zielgruppe gerichteten Empfehlung der Einnahme bei jeder lactosehaltigen Mahlzeit.	Die Zielgruppe ist ferner darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten.
Lebende Joghurtkulturen	Die Verdauung der im Produkt enthaltenen Lactose wird durch Lebendkulturen in Joghurt oder fermentierter Milch bei Personen, die Probleme mit der Lactoseverdauung haben, verbessert.		Damit die Angabe zulässig ist, sollte der Joghurt bzw. die fermentierte Milch mindestens 10^8 koloniebildende Einheiten lebender Startermikroorganismen (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> und <i>Streptococcus thermophilus</i>) je Gramm enthalten.	
Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt	Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an "arm an gesättigten Fettsäuren" nach Anhang 13 dieser Verordnung oder	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe		Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
an gesättigten Fettsäuren	bei.		an einen reduzierten Natrium- oder Kochsalzgehalt nach Anhang 13 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigte Fettsäuren nach Anhang 13	
Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Natriumgehalt		Eine Reduzierung der Natrium-Aufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an natriumarm oder kochsalzarm nach Anhang 13 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Natrium- oder Kochsalzgehalt nach Anhang 13 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen.	
Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt an gesättigten Fettsäuren		Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren (arm an gesättigten Fettsäuren) nach Anhang 13 Ziffer 11 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Gehalt an gesättigten Fettsäuren (reduzierter Gehalt an einem Nährstoff) nach Anhang 13 Ziffer 32.4 dieser Verordnung erfüllen.	
Linolsäure		Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1,5 g Linolsäure je 100 g und je 100 kcal bereitstellen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Linolsäure einstellt.	
Magnesium		Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium		Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesium-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Magnesium	Magnesium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zu einer normalen Eiweissynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Magnesium	Magnesium hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Mahlzeiteinsatz	Das Ersetzen von einer der täglichen Mahl-	Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
für eine gewichtskontrollierende Ernährung	zeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeiterersatz trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten.	den Anforderungen von Art. 17 Abs. 2 Bst. b der Verordnung des EDI vom ... ²¹ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollte täglich eine Mahlzeit durch einen solchen Mahlzeiterersatz ersetzt werden.	
Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	Das Ersetzen von zwei der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeiterersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei	Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel den Anforderungen von Art. 17 Abs. 2 Bst. b VLBE entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollten täglich zwei Mahlzeiten durch einen solchen Mahlzeiterersatz ersetzt werden.	
Mangan	Mangan trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt zu einer normalen Bindegewebsbildung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Mangan	Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Molybdän	Molybdän trägt zu einer normalen Verstoffwechslung schwefelhaltiger Aminosäuren bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Molybdänquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	

²¹ SR ...

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Niacin	Niacin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Niacin	Niacin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Olivenöl-Polyphenole	Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und dessen Derivate (z. B. Oleuropein-Komplex und Tyrosol) je 20 g Olivenöl enthält. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl einstellt.	
Ölsäure	Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cho-	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Pantothensäure	Iesterinspiegels im Blut bei. Ölsäure ist eine ungesättigte Fettsäure. Pantothensäure trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zu einer normalen Synthese und zu einem normalen Stoffwechsel von Steroidhormonen, Vitamin D und einigen Neurotransmittern bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Pantothensäure	Pantothensäure trägt zu einer normalen geistigen Leistung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Pektine	Pektine tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 6 g Pektinen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 6 g Pektinen einstellt.	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen.
Pektine	Die Aufnahme von Pektinen im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Pektine je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich	Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
		die positive Wirkung einstellt, wenn 10 g Pektine als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden.	Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen.
Pflanzenstanolester	Pflanzenstanolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzenstanolen einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von «7 bis 10,5 %» und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. «nach 2 bis 3 Wochen», angegeben werden.	
Pflanzensterole: aus Pflanzen extrahierte Sterole, frei oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert	Pflanzensterole und Pflanzensterolester senken/ reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen oder Pflanzensterolester einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von («7 bis 10,5 %») und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. («nach 2 bis 3 Wochen»), angegeben werden.	
Pflaumen getrocknet von "prunus" Kultivaren (Prunus	Getrocknete Pflaumen tragen zu einer normalen Darmfunktion bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen gewährleistet. Damit die Angabe	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	domestica L.)		zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen einstellt.
Phosphor	Phosphor trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Phosphor	Phosphor trägt zu einer normalen Funktion der Zellmembran bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Phosphor	Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Phosphor	Phosphor wird für das normale Wachstum und die normale Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Phosphor	Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Phytosterine und Phytostanole	Phytosterine und Phytostanole tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.		Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 0,8 g Phytosterinen oder Phytostanolen einstellt.
Proteine	Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei.		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.
Proteine	Proteine tragen zur Erhaltung von Muskel-		Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	masse bei.		
Proteine	Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei.	den, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Resistente Stärke	Der Ersatz von verdaulicher Stärke durch resistente Stärke in einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, in denen die verdauliche Stärke durch resistente Stärke ersetzt wurde, wobei der Anteil der resistenten Stärke am Stärkegehalt insgesamt mindestens 14 % beträgt.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler roter Blutkörperchen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Riboflavin (Vitamin B2)	Riboflavin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Roggen-Ballaststoffe	Roggen-Ballaststoffe tragen zu einer normalen Darmfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Spermabildung bei.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Selen	Selen trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Selen	Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Thiamin	Thiamin trägt zu einer normalen Herzfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Tomatenkonzentrat wasserlöslich – WSTC I und II	WSTC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat) fördert die normale Blutplättchenaggregation und trägt zu einem gesunden Blutfluss bei.	Hinweis an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass die positive Wirkung erreicht wird, wenn täglich 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in bis zu 250 ml Fruchtsaft, aromatisierten Getränken oder Trinkjoghurts (sofern nicht stark pasteurisiert) oder 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in Nahrungsergänzungsmitteln, zusammen mit einem Glas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, eingenommen werden.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin A	Vitamin A hat eine Funktion bei der Zell-spezialisierung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einem normalen Homocystein- Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Bildung roter Blutkörperchen bei.	len. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B12	Vitamin B12 hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Cysteinsynthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einem normalen Eiweiss- und Glycogenstoffwechsel bei.	Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur normalen Bildung roter Blutkörperchen bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin B6	Vitamin B6 trägt zur Regulierung der Hormontätigkeit bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems während und nach intensiver körperlicher Betätigung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 200 mg Vitamin C gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von 200 mg Vitamin C einstellt, [warum braucht es hier die erforderliche Menge zusätzlich zur empfohlenen Tagesdosis?]	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagen-	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin C	bildung für eine normale Funktion der Blutgefäße bei.	den, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Knorpelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur normalen psychischen Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin C	Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C trägt zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin C	Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.	Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einer normalen Aufnahme und Verwertung von Calcium und Phosphor bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einem normalen Calciumspiegel im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Vitamin D	Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin D	Vitamin D trägt dazu bei, die durch posturale Instabilität und Muskelschwäche bedingte Sturzgefahr zu verringern. Stürze sind bei Männern und Frauen ab 60 Jahren ein Risikofaktor für Knochenbrüche	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Es ist darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt.	Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Männer und Frauen ab 60 Jahren bestimmt sind.
Vitamin E	Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-E-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin K	Vitamin K trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Vitamin K	Vitamin K trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Walnüsse	Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefäße zu verbessern.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrsmenge von 30 g Walnüssen gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Wasser	Wasser trägt zur Erhaltung normaler körperlicher und kognitiver Funktionen bei.	<p>unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einem täglichen Verzehr von 30 g Walnüssen einstellt.</p> <p>Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.</p>	Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ... ²² über Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) entspricht.
Wasser	Wasser trägt zur Erhaltung einer normalen Regulierung der Körpertemperatur bei.	<p>Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.</p>	Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ... über Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) entspricht.
Weizenkleie	Weizenkleie trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei.	<p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben und die eine tägliche Verzehrsmenge von 10 g Weizenkleie gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt.</p>	
Weizenkleie	Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei.	<p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben und die eine tägliche Verzehrsmenge von 10 g Weizenkleie gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsu-</p>	

22 SR...

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
			mentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt.
Zink	Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen DNA-Synthese bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Fruchtbarkeit und einer normalen Reproduktion bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Fettsäurestoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einem normalen Vitamin-A-Stoffwechsel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Eiweissynthese	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer-	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
	bei.		
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei.	den, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung eines normalen Testosteronspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen.	
Zink	Zink hat eine Funktion bei der Zellteilung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose	Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffes) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Getränken.	nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmittel oder Getränken durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen wie Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination dieser Stoffe ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt des Lebensmittels oder des Getränks mindestens um den geforderten Anteil nach Anhang 13 dieser Verordnung, der für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gilt, reduziert ist. Mit D-Tagatose und Isomaltulose sollten vergleichbare Anteile anderer Zuckerarten im gleichen Verhältnis ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt um mindestens den Anteil, der nach Anhang 13 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gefordert wird, reduziert ist.	
Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose	Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffes) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmitteln oder Getränken (die den pH-Wert des Zahnbelags unter 5,7 absenken) durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen, Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, D-Tagatose, Isomaltulose, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination aus diesen Stoffen ersetzt werden, und zwar in solchen Anteilen, dass der Verzehr dieser Lebensmittel oder Getränke den pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter 5,7 absenkt.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Neutralisierung der Säuren des Zahnbelags bei.	Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt. Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Verringerung von Mundtrockenheit bei.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn der Kaugummi jedes Mal bei Trockenheitsgefühl im Mund verwendet wird.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi hilft, die Zahndemineralisierung zu verringern. Die Zahndemineralisierung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2-3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden.	
Zuckerfreier Kaugummi	Zuckerfreier Kaugummi unterstützt die Neutralisierung der Plaquesäuren. Plaquesäuren sind ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2-3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid	Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid neutralisiert die Säuren des Zahnbelags wirksamer als zuckerfreier Kaugummi ohne Carbamid.	Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sollte jedes Stück zuckerfreier Kaugummi mindestens 20 mg Carbamid enthalten. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass der Kaugummi nach dem Essen oder Trinken mindestens 20 Minuten lang gekaut werden sollte.	
Zuckerrübenfasern	Zuckerrübenfasern tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die den Anforderungen an einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss den im Anhang 13 entspricht.	

**Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder
Kollagenherstellung (Muster)**

Teil A – Identifizierung der Rohstoffe

Art der Erzeugnisse:

.....

Herstellungsdatum:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Packstücke:

.....

Garantierte Lagerzeit:

.....

Eigengewicht (kg):

.....

Teil B – Herkunft der Rohstoffe

Anschriften und Registernummern der zugelassenen Gewinnungsbetriebe:

.....

Teil C – Bestimmungsort der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt von (Verladeort):

.....

nach (Bestimmungsland und -ort):

.....

mit folgendem Transportmittel:

.....

Name und Adresse des Versenders:

.....

Name und Adresse des Empfängers:

**Verordnung des EDI
über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und
Speisesalz
(VLpH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 14 Absatz 1 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel-
und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),*

1. Kapitel: Gegenstand

Art. 1

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung:

- a. Ölsaaten;
- b. pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse:
 1. Speiseöl und Speisefett,
 2. Olivenöl und Oliventresteröl,
 3. Streichfette;
- c. Speiseeis;
- d. Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte:
 1. Obst und Gemüse,
 2. Mikroalgen,
 3. Speisepilze und andere Pilze,
 4. Obst- und Gemüsekonserven,
 5. Konfitüre, Gelée, Marmelade und Maronencrème,
 6. Brotaufstrich, Milchkonfitüre;
- e. Süswaren:
 1. Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse,
 2. sonstige Süswaren (Konditorei- und Zuckerwaren);
- f. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren:
 1. Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllerei-
produkte,
 2. Teigwaren;

SR ...

¹ SR ...

- g. Backwaren:
 - 1. Brot,
 - 2. Fein- und Dauerbackwaren;
- h. Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten:
 - 1. Zuckerarten,
 - 2. Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup,
 - 3. Erzeugnisse aus Zuckerarten;
- i. Speisesalz, Gewürze, Essig, Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte:
 - 1. Speisesalz,
 - 2. Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen,
 - 3. Würze und Gemüsebouillon,
 - 4. Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken,
 - 5. Senf,
 - 6. Suppe, Sauce, Mayonnaise und Salatsauce,
 - 7. Hefe und Nährhefe,
 - 8. Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen;
- j. Pudding und Crème.

2. Kapitel: Ölsaaten

Art. 2

¹ Ölsaaten sind kleinkörnige Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn oder Sesam, die vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenölen oder die ganz oder gemahlen als Zutat zu anderen Lebensmitteln dienen.

² Nicht darunter fällt Hartschalenobst.

3. Kapitel: Pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse

1. Abschnitt: Speiseöl und Speisefett

Art. 3 Speiseöle und Speisefette

Speiseöle und Speisefette stammen aus den Samen, den Keimen oder den Früchten von Pflanzen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinester der natürlichen Fettsäuren. Bei Raumtemperatur sind Speiseöle flüssig, Speisefette fest.

Art. 4 Anforderungen und Kategorien

¹ Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen versetzt werden.

² Der Säuregrad darf je 100 g Öl oder Fett folgende Werte nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l),
- b. in Kokosnussfett und Palmkernfett sowie in gehärteten Fetten: 2 ml NaOH (1 mol/l).

³ Die Summe der Trans-Fettsäuren darf 2 g pro 100 g Speiseöl respektive Speisefett nicht überschreiten.

⁴ Pflanzliches Speiseöl gilt als:

- a. «kaltgepresst» «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert», wenn:
 1. es durch Pressung oder durch Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde,
 2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und
 3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien oder Bleicherde und keiner Ausdampfung unterworfen wurde;
- b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdampfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;
- c. «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
 1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
 2. nach Buchstabe b gedämpft wurde,
- d. «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.

Art. 5 Sachbezeichnung

¹ Für Mischungen von Speiseölen, die kein Olivenöl oder Oliventresteröl enthalten, und Mischungen von Speisefetten gilt folgendes:

- a. Mischungen von Speiseölen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden und Mischungen von Speisefetten als «Kochfett» oder «Speisefett».
- b. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Öle ist für Mischungen von Speiseölen die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.
- c. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Fette ist für Mischungen von Speisefetten die Bezeichnung «Pflanzenfett» zulässig.
- d. Die Sachbezeichnung kann auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, wie «Sonnenblumenöl mit 15 % Sesamöl».

² Werden Mischungen von Speiseölen oder Mischungen von Speisefetten als Zutat in anderen Lebensmitteln verwendet, darf für die Kennzeichnung die Bezeichnung nach den Vorgaben in Anhang 4 der Verordnung des EDI vom ...² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) verwendet werden.

³ Aromatisierte Speiseöle und Speisefette müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten, wie «mit Kräutern» oder «mit Zitronen-Aroma».

Art. 6 Übrige Kennzeichnung

¹ Speiseöl darf mit einer Bezeichnung nach Artikel 4 Absatz 4 gekennzeichnet werden, wenn es die dort festgelegten Anforderungen erfüllt.

² Ganz oder teilweise gehärtetes Öl und Fett muss als solches bezeichnet werden, wie z.B. «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet».

³ Für Öl und Fett, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

2. Abschnitt: Olivenöl und Oliventresteröl

Art. 7 Definitionen

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *native Olivenöle*: aus der Frucht des Ölbaums gewonnenes Öl;
- b. *raffiniertes Olivenöl*: durch Raffinieren von nativem Olivenöl gewonnenes Öl;
- c. *Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen*: Verschnitt von nativem und raffiniertem Olivenöl, ausser Lampantöl;
- d. *rohes Oliventresteröl*: Öl aus Oliventrester, das den für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen nach Anhang 1 entspricht und entweder durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde oder das, mit Ausnahme bestimmter Anforderungen nach Anhang 1, Lampantöl entspricht; nicht als rohes Oliventresteröl gilt Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnen wurde;
- e. *raffiniertes Oliventresteröl*: Öl, das durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnen wurde;
- f. *Oliventresteröl*: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativem Olivenöl, ausser Lampantöl.

² SR ...

Art. 8 Anforderungen und Güteklassen

¹ Zur Herstellung und Gewinnung von nativem Olivenöl sind ausschliesslich mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen zulässig, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen. Zur Reinigung und Abtrennung sind Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren zulässig. Öl, das mittels Lösungsmitteln, chemischen oder biochemischen Hilfsmitteln oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurde, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art gilt nicht als natives Olivenöl.

² Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 3 und nach Anhang 1 dieser Verordnung. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91³.

³ Für Olivenöl gelten überdies die folgenden Anforderungen:

- a. Die Angabe «erste Kaltpressung» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.
- b. Die Angabe «Kaltextraktion» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolatation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

⁴ Natives Olivenöl wird in folgende Güteklassen eingeteilt:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Lampantöl.

⁵ An Konsumentinnen und Konsumenten dürfen nur abgegeben werden:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen;
- d. Oliventresteröl.

Art. 9 Bestimmungen für die Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl und für Mischungen mit diesen Ölen

¹ Als Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl müssen die in den Artikeln 7 und 8 Absatz 4 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden.

² Wird bei Mischungen von Pflanzenölen mit Olivenöl, nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra durch Text, Bild oder grafische Darstellung auf den

³ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1348/2013, ABl. L 338 vom 17.12.2013, S. 31.

Olivenölgehalt hingewiesen, so muss die Sachbezeichnung «Mischung von Pflanzenölen mit Olivenöl» lauten.

³ Wird einer Mischung Oliventresteröl beigegeben, so muss die Bezeichnung «Oliventresteröl» verwendet werden.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Die folgenden Öle müssen zusätzlich zur Sachbezeichnung deutlich erkennbar, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe, die folgenden Angaben tragen:

- | | | |
|----|---|---|
| a. | natives Olivenöl extra: | «erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»; |
| b. | natives Olivenöl: | «– direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»; |
| c. | Olivenöl, bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl: | «– enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; |
| d. | Oliventresteröl: | «– enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; oder
«– enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl». |

² Öle nach Absatz 1, die vor Licht und Wärme geschützt werden sollten, müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett mit Angaben über die besonderen Aufbewahrungsbedingungen gekennzeichnet sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes oder des Herkunftslandes kann mit «Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern» angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus Olivenölen aus verschiedenen Ländern handelt.

⁴ Die Angaben nach den Absätzen 1 Buchstaben a und b und 3 müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett im gleichen Hauptsichtfeld vollständig in einem homogenen Textblock angegeben sein.

⁵ Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl können mit einem Erntejahr gekennzeichnet werden. Diese Angabe ist nur zulässig, wenn 100 % des Inhalts der Verpackung aus dem betreffenden Erntejahr stammt.

⁶ Auf organoleptische Eigenschaften betreffend Geschmack oder Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91⁴ dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen

⁴ Siehe Fussnote zu Art. 8 Abs. 2

einer in Anhang XII Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung basieren.

⁷ Die Angabe des Säuregehalts beziehungsweise des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmten Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

⁸ Bei Mischungen nach Artikel 9 Absatz 2 darf durch Bilder oder grafische Darstellungen in der Etikettierung auf den Olivenölgehalt nur dann hingewiesen werden, wenn dieser mehr als 50 Prozent beträgt.

⁹ Wird bei anderen Lebensmitteln als nach Artikel 9 Absatz 2 im Rahmen der Kennzeichnung, ausserhalb der Zutatenliste, durch Text, Bild oder grafische Darstellungen auf das Vorhandensein von Olivenöl oder Oliventresteröl hingewiesen, so ist unmittelbar nach der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Anteil des hinzugefügten Olivenöls oder Oliventresteröls als Prozentsatz des Nettogewichts anzugeben. Ausgenommen sind ausschliesslich in Olivenöl haltbargemachte feste Lebensmittel, insbesondere Thunfisch oder Sardinen in Olivenöl.

3. Abschnitt: Streichfette

Art. 11 Streichfette

¹ Streichfette sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Die Emulsionen sind überwiegend vom Typ Wasser in Öl.

² Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, Milchfett oder Milchprodukte, Eiprodukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten. Die Milchprodukte können mit Milchsäurebakterien angesäuert sein.

³ Erzeugnisse mit einem Milchfettgehalt im Enderzeugnis von höchstens 3 % des Fettgehalts können als «Margarine» bezeichnet werden. Erzeugnisse deren Milchfettgehalt im Enderzeugnis zwischen 10–80 % des Fettgehalts beträgt, werden als «Mischfett» bezeichnet.

Art. 12 Anforderungen

¹ Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine oder Mischfett: mindestens 800 und weniger als 900 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine oder Dreiviertelmischfett: mindestens 600 und höchstens 620 g pro Kilogramm;

- c. in Minarine, Halbfettmargarine oder Halbmischfett: mindestens 390 und höchstens 410 g pro Kilogramm;
 - d. in Streichfetten oder Mischstreichfetten, ausser den Produkten nach den Buchstaben a–c:
 - 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 - 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 - 3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.
- ² Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.
- ³ Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzenen Erzeugnissen nach Absatz 1, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

Art. 13 Sachbezeichnung

- ¹ Die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» «Mischfett», «Dreiviertelmischfett», «Halbmischfett» oder «Mischstreichfett» sind entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 12 Absatz 1 zu verwenden.
- ² Bei Streichfetten und Mischstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen: «Streichfett X %» oder «Mischstreichfett X %». Anstelle dieser Sachbezeichnung dürfen die Bezeichnungen «Margarine X % Fett» oder «Mischfett X % Fett» verwendet werden.
- ³ Dreiviertelfette Streichfette können auch mit der Angabe «fettreduziert», halbfette Streichfette und Minarine mit der Angabe «fettarm», «leicht» oder «light» bezeichnet werden.
- ⁴ Margarine, Minarine und Streichfette können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; dabei gilt eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes.

Art. 14 Übrige Kennzeichnung

- ¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁵ ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.
- ² Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles, wie Sonnenblumenöl, darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.
- ³ Erzeugnisse nach Artikel 12 Absatz 1 mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

⁵ SR 817.022.21

4. Kapitel: Speiseeis

Art. 15 Speiseeis

¹ Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 18.

² Es werden die in Anhang 2 aufgeführten Speiseeiserzeugnisse unterschieden.

Art. 16 Anforderungen

¹ Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

² Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 18.

³ Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

Art. 17 Sachbezeichnung

¹ Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen gemäss Anhang 2 verwendet werden, die die entsprechenden Anforderungen erfüllen.

² Bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchprodukten anstelle von Milch kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.

Art. 18 Speiseeispulver und flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

¹ Speiseeispulver, namentlich Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetpulver, Wassereispulver, ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade, in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

² Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

³ Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis gemäss den Artikeln 15–17.

5. Kapitel: Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte

1. Abschnitt: Obst, Gemüse und Mikroalgen

Art. 19 Obst und Obstarten

¹ Obst oder Früchte sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- a. Kernobst, wie Äpfel, Birnen und Quitten.;
- b. Steinobst, wie Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Reineclauden;
- c. Beerenobst oder Beeren, wie Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Trauben;
- d. Zitrusfrüchte oder Agrumen, wie Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen und Zitronen;
- e. exotische Früchte, wie Ananas, Bananen, Datteln, Feigen und Avocados;
- f. Hartschalenobst, wie Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien und Baumnüsse oder Walnüsse.

Art. 20 Tafelobst, Einmach- und Kochobst, Obst aus ökologischem Anbau

¹ Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern ist, die den Konsumwert beeinträchtigen.

² Einmachobst oder Kochobst ist Obst, das den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen und für andere Konservierungs- oder Verwendungsarten eignet. Es darf äussere Fehler aufweisen, nicht voll ausgereift oder leicht überreif, in Frische und Haltbarkeit leicht beeinträchtigt, leicht geschrumpft und durch ungeeignete oder zu lange Lagerung oder durch Transportschäden leicht entwertet sein.

³ Obst aus ökologischem Landbau gemäss Verordnung vom 22. September 1997 über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel⁶ darf kleine äussere Fehler aufweisen. Die Anforderungen der Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

Art. 21 Sachbezeichnung von Äpfeln und Birnen

Auf Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

⁶ SR 910.18

Art. 22 Gemüse

¹ Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse, wie Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen und Rettiche;
- b. Stengelgemüse, wie Stielmangold oder Krautstiele, Rhabarber, Spargeln, Fenchel und Stangensellerie oder Bleichsellerie;
- c. Blattgemüse, wie alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate und Catalonia;
- d. Fruchtgemüse, wie Gurken, Tomaten, Zucchetti, Auberginen und Melonen;
- e. frische Hülsenfrüchte und frisches Hülsengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Kefen, Soja und Linsen;
- f. Zwiebelgewächse, wie alle Zwiebelsorten und Knoblauch;
- g. Zichoriengewächse wie Treibzichorien oder Witloof, roter und grüner Cicorino und Zuckerhut;
- h. Blütengemüse wie Artischocken, Blumenkohl und Broccoli;
- i. Algen, wie Grün-, Braun- und Rotalgen, die üblicherweise wie Gemüse zubereitet oder als solche verzehrt werden, ausgenommen Mikroalgen wie Spirulina oder Chlorella und kalziumhaltige Rotalgen;
- j. Essbare gekeimte Samen (Keimlinge) sowie die grünen Austriebe von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen, die roh oder gegart wie Küchenkräuter oder Salate verzehrt werden.

Art. 23 Sachbezeichnung von Kartoffeln und Algen

¹ Auf Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

² Auf Packungen und Etiketten von Algen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine handelsübliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

Art. 24 Mikroalgen

¹ Als Lebensmittel geeignete einzellige Mikroalgen sind:

- a. die Chlorella-Algenarten *Chlorella vulgaris* und *Chlorella pyrenoidosa* einschliesslich der Algenarten mit synonymen Bezeichnungen;
- b. die Spirulina-Algenarten (*Arthrospira*) *Spirulina platensis* oder *Spirulina pacifica* und *Spirulina maxima*;
- c. die Alge *Aphanizomenon flos-aquae*.

² Algen-Produkte nach Absatz 1 Buchstabe c dürfen höchstens 2 Mikrogramm Microcystine pro Tagesration für Erwachsene enthalten. Für Produkte, die für Kinder angeboten werden, gelten entsprechend tiefere Werte.

Art. 25 Sachbezeichnung

Auf Packungen und Etiketten von Mikroalgen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

2. Abschnitt: Speisepilze und andere Pilze

Art. 26 Speisepilze und andere Pilze

¹ Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die als Lebensmittel geeignet sind. Unter Umständen ist eine vorgängige Behandlung erforderlich.

² Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, die zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Andere Pilze sind höhere Pilzarten, die nach entsprechender Aufbereitung oder aufgrund einer spezifischen Zucht als Lebensmittel geeignet sind.

Art. 27 Anforderungen

¹ Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

² Andere Pilze müssen den Anforderungen nach Anhang 3 entsprechen.

Art. 28 Zulässige Pilze

Als Speisepilze und andere Pilze sind nur die in Anhang 3 aufgeführten Pilze zulässig.

Art. 29 Besondere Anforderungen an frische Speisepilze

¹ Frische Speisepilze müssen einen artspezifischen Geruch und Geschmack aufweisen. Sie müssen sauber sein und dürfen nicht mit Wasser beschwert werden.

² Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn:

- a. sie überreif, überlang gelagert oder beschädigt sind;

- b. sie von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind;
- c. sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

³ Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

⁴ Für den Transport und die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.

Art. 30 Besondere Anforderungen an getrocknete Speisepilze

¹ Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.

² Der Anteil an Pilzteilen, der ein Sieb von 5 ($\pm 0,25$) mm Maschenweite passiert (Pilzbruch), darf 6 Massenprozent nicht überschreiten.

Art. 31 Jus de truffes

¹ «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder von Trüffelteilen der *Tuber*-Arten gemäss Anhang 3 entsteht.

² Der Zusatz von Speisesalz bis höchstens 5 Massenprozenten, von Gewürzen oder von Brantwein ist erlaubt.

Art. 32 Pilzextrakte und Pilzkonzentrate

¹ Pilzextrakte sind mit Trinkwasser oder mit Speisefetten hergestellte Auszüge von Speisepilzen und anderen Pilzen. Sie können mit Speisesalz haltbar gemacht werden.

² Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand, auch unter Verwendung von Speisesalz, haltbar gemacht worden sind.

Art. 33 Vorverpackte Speisepilze

Für vorverpackte Speisepilze, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gelten folgende Anforderungen:

- a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen sowie in Nasskonserven müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein.
- b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig.
- c. Packungen, die ausschliesslich Pilzfüsse enthalten, dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 34 Fehlertoleranzen

Für den gewerbmässigen Handel mit Speisepilzen gelten die Fehlertoleranzen nach Anhang 4.

Art. 35 Sachbezeichnung von Speisepilzen und anderen Pilzen

¹ Auf Gebinden und Packungen von Speisepilzen und anderen Pilzen ist die Pilzart anzugeben. Gibt es keine amtssprachliche Bezeichnung für die Pilzart oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

² Als «Steinpilz» dürfen die fünf Arten *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* und *Boletus pinophilus* bezeichnet werden. Wird als Sachbezeichnung eine dieser Arten angegeben, so darf nur diese Art vorhanden sein.

³ Bei vorverpackten Speisepilzen, die als ganze Hüte allein abgegeben werden, lautet die Sachbezeichnung «X-Hüte» (X = Pilzart).

⁴ Die Sachbezeichnung von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten lautet: «X-Extrakt» oder «X-Konzentrat» (X = Pilzart).

Art. 36 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁷ sind anzugeben:

- a. bei Produkten aus getrockneten Pilzen ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt»;
- b. bei kultivierten frischen Speisepilzen die Bezeichnung «Kulturpilz» oder «kultivierter Speisepilz».

² Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- a. «getrüffelt», «truffé» oder «mit Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt;
- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

³ Lebensmittel, deren Anteil an Trüffeln weniger als 1 Massenprozent bezogen auf das Endprodukt beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden.

3. Abschnitt: Obst- und Gemüsekonserven

Art. 37

Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

4. Abschnitt: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre

Art. 38 Geltungsbereich

Die Bestimmungen über Obst in diesem Abschnitt gelten auch für:

- a. Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen;
- b. die frischen oder haltbar gemachten geniessbaren Wurzeln der Ingwerpflanze.

Art. 39 Begriffe

¹ Pulpe oder Fruchtpulpe ist der geniessbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht. Er kann in Stücke geteilt oder zerdrückt werden, darf jedoch nicht zu Mark verarbeitet sein.

² Fruchtmarm bezeichnet den geniessbaren Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Marm verarbeitet ist.

³ Als wässriger Auszug von Früchten gilt der gesamte in Wasser lösliche Teil der Früchte, ausser den technisch unvermeidbaren Verlusten.

⁴ Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse mit Pulpe oder Fruchtmarm aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

⁵ Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

⁶ Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten.

Art. 40 Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmarm und für Gelée mindestens 350g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

² Abweichend von Absatz 1 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

³ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra müssen mindestens 450 g Pulpe und für Gelée extra mindestens 450 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁴ Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

⁵ Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren oder Heidelbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmark hergestellt werden.

⁶ Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 1-4 wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendet wurde.

⁷ Konfitüre und Konfitüre extra von Zitrusfrüchten dürfen aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

⁸ Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

⁹ Bei Mischungen wird der in den Absätzen 1-4 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

Art. 41 Konfitüre und Gelée: Nicht zugelassenes Obst

Zur Herstellung von Konfitüre extra und Gelée extra dürfen nicht verwendet werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten.

Art. 42 Marmelade und Gelée-Marmelade

¹ Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

² Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Art. 43 Marmelade und Gelée-Marmelade: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

² Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

Art. 44 Maronencreme

Maronencreme (Maronenkrem, Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser und Zuckerarten oder Fruchtsüsse und dem Mark der Edelkastanie (*Castanea sativa Mill.*).

Art. 45 Maronencreme: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Maronencreme muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

² Maronencreme muss mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

Art. 46 Brotaufstrich

¹ Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich, ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmasse, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

² Nicht darunter fallen Lebensmittel, die bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind.

Art. 47 Milchkonfitüre

Milchkonfitüre oder Confiture de lait ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

Art. 48 Zulässige Zutaten

Folgende Zutaten sind erlaubt:

- a. bei Lebensmitteln nach den Artikeln 39 Absätze 4–6, 42 und 44:
 1. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung,
 2. Honig als Ersatz für den gesamten Anteil oder einen Teil der Zuckerarten oder der Fruchtsüsse,
 3. Spirituosen, Wein und Likörwein, Hartschalenobst, Erdnüsse, Kräuter, Gewürze;
 4. flüssiges Pektin⁸;
 5. Vanille und Vanilleauszüge;
- b. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée: Schalen von Zitrusfrüchten;
- c. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrusaft;
- d. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die aus Quitten hergestellt sind: Blätter von *Pelargonium odoratissimum*;
- e. bei Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft;
- f. bei Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- g. bei Konfitüre: Fruchtsäfte;
- h. bei Marmelade und Gelée-Marmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten.

Art. 49 Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

¹ Obst, einschliesslich Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen sowie Fruchtpulpe, Fruchtmarm, Zitruschalen und wässrige Auszüge von Früchten, die zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 39 Absätze 4-6, 42 und 44 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden, sofern sie sich technisch dafür eignen:

⁹ SR ...

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung.

² Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

³ Zitruschalen dürfen in Salzlake haltbar gemacht werden.

⁴ Ingwer darf getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

Art. 50 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁹ sind bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 39 Absätze 4–6, 42 und 44 anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;
- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig.

² Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, durch den Hinweis «Mehrf Frucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

6. Kapitel: Süßwaren

1. Abschnitt: Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

Art. 51 Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

Kakaobohnen und -kerne und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao sind in Anhang 5 definiert.

⁹ SR ...

Art. 52 Anforderungen

¹ Aus Kakaobohnen und -kernen hergestellten Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao müssen den Anforderungen nach Anhang 5 entsprechen.

² Den Schokoladen nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 dürfen neben Kakaobutter die pflanzlichen Fette nach Anhang 6 zugesetzt werden. Der Zusatz darf höchstens 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses nach Abzug des Anteils der weiteren Zutaten nach Absatz 3 betragen. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

³ Die Zugabe von weiteren Zutaten zu den Schokoladen nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 ist gestattet. Diese Zutaten dürfen gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des Gesamtgewichtes betragen. Nicht gestattet ist die Zugabe von:

- a. tierischen Fetten und Ölen, die nicht ausschliesslich aus Milch gewonnen werden; und
- b. Getreidemehl und Stärke, ausgenommen für die Produkte gemäss Anhang 5 Ziffern 11 und 12.

Art. 53 Berechnung der Anteile

¹ Bei den Lebensmitteln nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 sind, bevor die in Anhang 5 aufgeführten Anteile berechnet werden, von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 52 Absatz 3;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

² Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäss Artikel 52 Absatz 3 und nach Abzug des Gewichts der Füllung berechnet.

³ Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschliesslich der Füllung berechnet.

Art. 54 Sachbezeichnung

¹ Aus Kakaobohnen und -kernen hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao dürfen nur dann mit einer der in Anhang 5 festgelegten Sachbezeichnungen an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, wenn sie die für das betreffende Erzeugnis festgelegten Anforderungen erfüllen.

² Die Sachbezeichnungen nach Anhang 5 dürfen ergänzend zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, wenn diese nicht mit den umschriebenen Erzeugnissen verwechselt werden können.

³ Bei den Erzeugnissen nach Anhang 5 Ziffern 6–10 und 13, die als Mischungen in Verkehr gebracht werden, können die Sachbezeichnungen ersetzt werden durch die Bezeichnungen «Schokolademischung», «Pralinémischung», «Mischung von gefüllter Schokolade», «Mischung gefüllter Pralinés» oder eine ähnliche Bezeichnung.

Art. 55 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹⁰ ist anzugeben:

- a. bei den Erzeugnissen gemäss Anhang 5 Ziffern 5.3 und 5.4, 6–8, 11 und 12: der Mindestgehalt an Kakaotrockenmasse in Massenprozent als «Kakao: ... % mindestens»;
- b. bei fettarmem, bei fettarmem, gezuckertem oder bei magerem, gezuckertem Kakaopulver: der Gehalt an Kakaobutter.

² In Abweichung von Artikel 14 Absatz 3 LIV gilt:

- a. Schokoladen gemäss Anhang 5 Ziffern 6–8 und 14 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- b. Weisse Schokoladen gemäss Anhang 5 Ziffern 9 und 15 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- c. Bei Erzeugnissen gemäss Anhang 5 Ziffern 10, 13 und 16, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt worden sind, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.

³ Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern und ähnlichen Produkten und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

⁴ Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen auf dem Etikett zusätzlich den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen. Dieser Hinweis muss:

- a. im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten stehen;
- b. deutlich abgesetzt von dieser Liste sein;
- c. in der Nähe der Sachbezeichnung stehen; und

¹⁰ SR 817.022.21

- d. in mindestens genauso grosser Schrift und in Fettdruck gehalten sein.

2. Abschnitt: Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren

Art. 56 Konditorei- und Zuckerwaren

Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

Art. 57 Kaugummi

Kaugummi ist eine elastische, leicht verformbare Süssware, bestehend aus einer wasserunlöslichen und unverdaubaren Kaumasse, Zuckerarten und Aromen.

Art. 58 Marzipan und Persipan

¹ Marzipan ist eine Mischung von geschälten, geriebenen Mandeln und Zuckerarten.

² Persipan ist eine Mischung aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen und Zuckerarten.

³ Marzipan und Persipan müssen die Anforderungen nach Anhang 7 Ziffern 1 und 2 erfüllen.

Art. 59 Trüffel oder Trüffelmasse

¹ Trüffel oder Trüffelmasse ist eine Mischung aus Milchbestandteilen, Kakao und Zuckerarten.

² Es dürfen ölhaltige Samenfrüchte, wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, und Spirituosen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden.

Art. 60 Milchbonbon und Rahmbonbon

Milch- und Rahmbonbons sind Bonbons, die die Anforderungen nach Anhang 7 Ziffern 3 und 4 erfüllen.

7. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren

1. Abschnitt: Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte

Art. 61 Getreide und stärkehaltige Körnerfrüchte

Es werden unterschieden:

- a. Getreide oder Cerealien: Schliessfrüchte (*Karyopsen*) von Gräsern (*Graminae*) wie Weich- und Hartweizen, Dinkel, Roggen, Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse, Triticale, Emmer und Einkorn;
- b. stärkehaltige Körnerfrüchte, Pseudocerealien oder Pseudogetreide, wie Buchweizen, Amarant und Quinoa.

Art. 62 Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die reifen, trockenen Samen von Schmetterlingsblütlern oder Leguminosen, wie Erbsen, Linsen, Bohnen, Erdnüsse und Sojabohnen, die zur Herstellung von Müllereiprodukten geeignet sind.

Art. 63 Müllereiprodukte

¹ Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte oder Ölsaaten. Sie können zusätzlich behandelt sein.

² Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- a. Graupen: rundliche, geschälte und polierte Ganz- oder Teilkörner;
- b. Grütze: geschälte, grob gebrochene oder geschnittene Teilkörner;
- c. Flocken, Flöckli: aus ganzem geschältem Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten, Nacktgetreide, Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestelltes Müllereiprodukt;
- d. Schrot: durch grobe Zerkleinerung von ganzen Körnern, einschliesslich Keimlinge, entstehendes Müllereiprodukt;
- e. Griess: durch Schroten oder Mahlen entstehendes schalenfreie Endospermteilchen;
- f. Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- g. Mehl: fein vermahlene Körner und Teile von Körnern mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;
- h. Keimling: fett- und proteinhaltiger Embryo, mit oder ohne Scutellum, Schildchen oder Kotyledon; er kann durch Hitzebehandlung stabilisiert werden;

- i. Kleie: Müllereiprodukt, das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und Teile der darunterliegenden Aleuronschicht umfasst;
- j. Gluten oder Weizenkleber: Proteinfraction von Weizen und sämtlichen Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die in Wasser und 0,5 Molarer Natriumchloridlösung nicht löslich ist;
- k. Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

Art. 64 Normalmehl

¹ Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Mehl.

² Folgende Sorten werden unterschieden:

- a. Weissmehl: vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes gewonnenes Mehl;
- b. Halbweissmehl: nahezu schalenfreies Mehl;
- c. Ruchmehl: Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschichten enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekornes betragen.

Art. 65 Spezialmehl

¹ Spezialmehl ist Mehl, das sich von Normalmehl entweder durch seine Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheidet, wie Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, Fünfkornmehl, Mehl mit Zugabe von Weizenkeimlingen, Kuchenmehl und Biskuitmehl.

² Spezialvollkornmehl ist ein aus dem ganzen Getreidekorn oder aus ganzen stärkehaltigen Körnerfrüchten gewonnenes Mehl; ausgenommen ist Weizen.

Art. 66 Paniermehl

Paniermehl ist ein Lebensmittel aus getrocknetem Brot oder speziell vorbereitetem Gebäck, das zerkleinert, geröstet und gesiebt oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird.

Art. 67 Malz, Malzmehl, Malzextrakt

¹ Malz, Malzmehl und Malzextrakt werden aus gekeimtem und gedarrtem Getreide hergestellt.

² Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden.

Art. 68 Anforderungen an Müllereiprodukte

¹ Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 15,5 Massenprozent nicht übersteigen.

² Normalmehle müssen, bezogen auf die Trockensubstanz, folgende Mineralstoffgehalte oder Aschegehalte aufweisen:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| a. Weismehl | max. 0,63 Massenprozent |
| b. Halbweismehl | 0,64–0,90 Massenprozent |
| c. Ruchmehl | 0,91–1,69 Massenprozent |
| d. Vollkornmehl | min. 1,70 Massenprozent |

³ Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Normalmehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten oder Weizenkleber, Weizenkeimlinge und enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

⁴ Acerolapulver darf als Trägerstoffe Zutaten wie Stärke oder Maltodextrin bis zu 70 Massenprozent enthalten.

Art. 69 Behandlungsverfahren von Müllereiprodukten

¹ Die Behandlung von Getreide, wie Reis oder Gerste, mit Stärkezucker, Speiseölen oder Speisefetten ist bis 0,8 Massenprozent gestattet.

² Verboten sind die Bleichung von Mehl und die Behandlung von Müllereiprodukten mit nitrosen Gasen, sauerstoffhaltigen Halogenverbindungen, Persulfaten und anderen sauerstoffabgebenden Stoffen, mit Chlor oder chlorabgebenden Stoffen oder mit Verbindungen von ähnlicher Wirkung.

Art. 70 Kennzeichnung

¹ Bei Malz, Malzmehl und Malzextrakt sowie bei Spezialvollkornmehl muss die Getreideart angegeben werden, wie Gerstenmalz oder Roggenvollkornmehl.

² Zugaben nach Artikel 68 Absatz 3, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

2. Abschnitt: Teigwaren**Art. 71** Teigwaren

¹ Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden.

² Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

³ Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, die Kühlung oder die Tiefkühlung.

⁴ Sterilisierte Teigwaren sind frische Teigwaren, die vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

Art. 72 Anforderungen

¹ Der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art darf 13 Massenprozent nicht überschreiten.

² Die titrierbare Säure von Trockenteigwaren darf nicht mehr als 10 ml NaOH (1 mol/l) pro 100 g betragen; ausgenommen sind Eierteigwaren.

³ Die Zugabe von Hühnereiweiss, Klebereiweiss, Speisefett, Speiseöl und Speisesalz ist gestattet.

Art. 73 Sachbezeichnung

¹ Als «Teigwaren» bezeichnete Produkte dürfen nur aus Weizenmahlprodukten hergestellt sein.

² Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten, wie Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja, hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

³ Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden. Ausgenommen sind:

- a. die Zutaten nach Artikel 72 Absatz 3;
- b. Eier;
- c. Milch.

⁴ Enthält das Erzeugnis mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefrieriern oder 36 g Trockenvollei pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Eierteigwaren» angegeben werden. Bei der Verwendung von Eierkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen.

⁵ Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, so muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

⁶ Enthält das Erzeugnis mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Milchteigwaren» angegeben werden.

8. Kapitel: Backwaren

1. Abschnitt: Begriffe

Art. 74

¹ Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten und weiteren Zutaten wie Getreide, Hülsenfrüchten, Stärke, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen.

² Sie werden in folgende Untergruppen eingeteilt:

- a. Brot;
- b. Feinbackwaren oder feine Backwaren und Dauerbackwaren.

2. Abschnitt: Brot

Art. 75 Brot

¹ Brot wird unterteilt in Normalbrot und Spezialbrot.

² Normalbrot oder Brot ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl, Wasser und Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

³ Spezialbrot ist:

- a. Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Fett, Früchten oder Nahrungsfasern;
- b. der gebackene Teig aus Spezialmehl mit oder ohne Zutaten wie Milch, Fett, Früchten oder Nahrungsfasern.

Art. 76 Sachbezeichnung

¹ Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Normalbrot bezeichnet werden.

² Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden, wie Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot. Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss deren Anteil an der Gesamtgetreidemenge betragen:
 1. bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl: mehr als 50 Massenprozent,
 2. bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale: mehr als 25 Massenprozent;
- b. Wird Spezialbrot als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver verwendet worden sein.

- c. Wird Spezialbrot als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser oder die entsprechende Menge Magermilchpulver verwendet worden sein.
- d. Weisst das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g pro Kilogramm auf, so darf in der Sachbezeichnung auf einen Buttergehalt hingewiesen werden wie «Butterzopf». Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.

Art. 77 Übrige Kennzeichnung

Wird Normalbrot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 68 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

3. Abschnitt: Fein- und Dauerbackwaren

Art. 78 Fein- und Dauerbackwaren

¹ Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.

² Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.

Art. 79 Sachbezeichnung

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- a. Milch: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.
- b. Butter: Das Erzeugnis muss mindestens 82 g Milchfett oder Butterfett pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten. Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre müssen der Buttergehalt mindestens 25 g pro Kilogramm Fertigprodukt und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.
- c. Eier: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.

- d. Honig: Das Erzeugnis muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.
- e. Vollkorn: Das Erzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahl- oder Spezialvollkornmahlprodukt enthalten.

Art. 80 Übrige Kennzeichnung

Werden Fein- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 68 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

9. Kapitel: Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten

1. Abschnitt: Zuckerarten

Art. 81 Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten die in Anhang 8 definierten Mono- und Disaccharide.

Art. 82 Sachbezeichnung

¹ Die in Anhang 8 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Zuckerarten vorbehalten und zur Bezeichnung dieser Zuckerarten zu verwenden.

² Wird Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.

³ Wird getrockneter Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.

⁴ Enthält Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup bezogen auf die Trockenmasse mehr als 5 Massenprozent Fruktose, so ist er als:

- a. Glukose-Fruktosesirup oder getrockneter Glukose-Fruktosesirup zu bezeichnen, wenn der Glukoseanteil den grösseren Anteil ausmacht;
- b. Fruktose-Glukosesirup oder getrockneter Fruktose-Glukosesirup zu bezeichnen, wenn der Fruktoseanteil den grösseren Anteil ausmacht.

Art. 83 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Erzeugnissen nach Artikel 88 und nach den Ziffern 1–13 von Anhang 8, die weniger als 20 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

² Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup nach den Ziffern 4–6 von Anhang 8 ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

³ Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.

2. Abschnitt: Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup

Art. 84 Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup

¹ Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder der Fruktosegewinnung aus Mais anfällt.

² Fruchtsüsse ist eine konzentrierte wässrige Lösung aus den süssenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis. Diese Stoffe werden aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und anderer Fruchtinhaltsstoffe gewonnen. Fruchtsüsse muss die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffer 1 erfüllen. Artikel 86 Absatz 5 bleibt vorbehalten.

³ Ahornsirup ist ein aus Zuckerahorn (*Acer saccharum*) oder aus anderen geeigneten Ahornarten gewonnener und eingedickter Blutungssaft.

Art. 85 Anforderungen an Ahornsirup

Die lösliche Trockenmasse von Ahornsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

Art. 86 Kennzeichnung

¹ Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse und Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

² Zur Bezeichnung der Fruchtsüsse wird der Namen der Ausgangsfrucht vorangestellt, wie «Ananasfruchtsüsse».

³ Auf das Vorhandensein von Sorbit in Fruchtsüsse oder in fruchtsüssehaltigen Produkten muss hingewiesen werden, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall ist der Warnhinweis «Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht X» (X = Teelöffel, Stück, g, ml) anzubringen.

⁴ Bei Fruchtsüssen dürfen hervorhebende Bezeichnungen wie «Natur-», «natürlich», «Voll-», «Vollwert-» und andere Bezeichnungen des gleichen Typs nicht verwendet werden.

⁵ Wird für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke die Fruchtsüsse handelsüblich mit einer Trockenmasse verwendet, die geringer ist als der Wert nach Anhang 9 Ziffer 1, so ist der Gehalt an der Trockenmasse zu deklarieren.

3. Abschnitt: Erzeugnisse aus Zuckerarten

Art. 87 Erzeugnisse aus Zuckerarten

Als Erzeugnisse aus Zuckerarten gelten Lebensmittel gemäss Anhang 9 Ziffern 2-4.

Art. 88 Gelierzucker

¹ Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Zusatzstoffen.

² Er kann in geringen Mengen pflanzliches Speiseöl enthalten.

Art. 89 Vanillezucker und Vanillinzucker

¹ Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker und getrockneter Vanillefrucht oder der entsprechenden Menge Vanilleextrakt.

² Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker und Vanillin.

³ Mischungen von Vanillezucker und Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

⁴ Vanillezucker und Vanillinzucker müssen die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffern 2 und 3 erfüllen.

Art. 90 Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker

Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten, gewonnen wird. Das Zusetzen von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

Art. 91 Zuckerarten in tablettierter Form

Zuckerarten in tablettierter Form dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten.

Art. 92 Anforderungen an Zuckerarten in tablettierter Form

Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffer 4 erfüllen.

10. Kapitel: Speisesalz, Gewürze, Essig, Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte

1. Abschnitt: Speisesalz

Art. 93 Speisesalz

¹ Speisesalz oder Kochsalz ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlagerstätten, aus Meerwasser oder aus natürlicher Sole gewonnen wird und für die menschliche Ernährung geeignet ist.

² Speisesalz mit besonderen Zusätzen ist eine Mischung von Speisesalz und Zusätzen wie Gewürzen oder Aromen.

³ Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.

Art. 94 Anforderungen

Speisesalz und Speisesalz mit besonderen Zusätzen müssen die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 95 Kennzeichnung

¹ Bei Speisesalz, das besondere Zusätze enthält, darf in der Kennzeichnung auf diese Zusätze hingewiesen werden, wie «Gewürzsalz» oder «Salz mit Raucharomen».

² Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

³ Speisesalz aus Meerwasser darf als Meersalz bezeichnet werden. Wird es als solches bezeichnet, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung der Gehalt an Natriumchlorid und an allfälligen Begleitsalzen, vorwiegend Kalium-, Calcium- und Magnesium-Chloriden und -Sulfaten, angegeben werden.

⁴ Fein kristallisiertes oder fein gemahlendes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

2. Abschnitt: Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen

Art. 96 Küchenkräuter und Gewürze

¹ Küchenkräuter sind frische, aromatisierende Pflanzen und Pflanzenteile, wie Blüten, Blätter, oder junge Triebe, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

² Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, wie Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früch-

te, Samen oder Teile davon, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

³ Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren, einschliesslich der Destillation, aus Gewürzen gewonnen worden sind.

⁴ Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

Art. 97 Gewürzextrakt

Die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen ist im Rahmen der guten Herstellungspraxis zulässig, soweit die Lebensmittelgesetzgebung nichts anderes bestimmt.

Art. 98 Gewürzzubereitungen

¹ Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern und weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung oder der Aromatisierung zugegeben werden.

² Curry oder Currypulver ist eine Mischung von Gewürzen wie Kurkuma, das auch als farbgebender Bestandteil zugegeben wird, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken und Zimt. Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.

Art. 99 Anforderungen an Curry

Curry muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 100 Kennzeichnung von Gewürzzubereitungen

¹ Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, so kann die Sachbezeichnung «Kräuterzubereitung» oder «Küchenkräuterzubereitung» lauten.

² Bei Gewürzzubereitungen mit einem Speisesalz-Gehalt von mehr als 5 Massenprozent muss der Hinweis auf das Speisesalz im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe des prozentualen Anteils ergänzt werden.

3. Abschnitt: Würze und Gemüsebouillon

Art. 101 Würze

¹ Würze ist das flüssige, halbfeste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Geschmacksverbesserung oder -verstärkung von Speisen dient.

² Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte sowie Zuckerarten zugegeben werden.

Art. 102 Anforderungen an Würze

Würze muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 103 Kennzeichnung von Würze

Bei Würze sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

Art. 104 Streuwürze

¹ Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis.

² Es können weitere Zutaten wie Hefe, Gemüse, Pilz und Gewürze sowie Stärke oder Fett zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit zugegeben werden.

Art. 105 Würzmischung

Eine Würzmischung besteht aus Streuwürze mit mindestens 10 Massenprozent Gewürzen, Küchenkräutern oder deren Mischungen.

Art. 106 Gemüsebouillon

Gemüsebouillon ist eine feste, halbfeste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.

Art. 107 Anforderungen an Gemüsebouillon

Gemüsebouillon muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

4. Abschnitt: Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken

Art. 108 Gärungssessig

¹ Gärungssessig ist Essig, der aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Essigsäuregärung hergestellt wird.

² Gärungssessigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt wird;
- b. Obstessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsafkonzentrat hergestellt wird;

- c. Alkoholesig oder Essig aus reinem Alkohol: Gärungsessig aus Alkohol, der aus pflanzlichem Material gewonnen wird;
- d. Molkenessig: Gärungsessig aus Molke;
- e. Milchserumessig: Gärungsessig aus Milchserum oder Ultrafiltrat (Permeat);
- f. weitere Arten von Gärungsessig, wie Malz-, Bier- oder Honigessig: Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt wird.

³ Gärungsessigmischungen sind:

- a. Essigwein: Erzeugnis, das ausschliesslich aus Wein durch teilweise Essigsäuregärung oder durch Mischung von Weinessig und Wein hergestellt wird;
- b. Zitronenessig: Erzeugnis, bei dessen Herstellung der Gärungsessig teilweise durch Zitronensaft ersetzt wird;
- c. Mischungen der unter Absatz 2 genannten Essigarten;
- d. Gärungsessig mit aromatisierenden Zutaten wie Honig, Gewürzen oder deren Extrakten;
- e. Gärungsessig, dem ein oder mehrere Frucht- oder Beerensäfte zugegeben worden sind.

⁴ «Aceto Balsamico» ist eine nach einem traditionellen Verfahren hergestellte Essigspezialität auf Basis von vergorenem Traubenmost.

Art. 109 Anforderungen an Gärungsessig

¹ Für Gärungsessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von Nährstoffen, wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glucose (höchstens 0,1 Massenprozent), die für das Wachstum der Bakterien notwendig sind, ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungsessigarten und des Rotweins, der zur Herstellung von Essig verwendet wird, mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungsessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungsessig mit Essigsäure ist verboten.

² Für die einzelnen Gärungsessigarten, ihre Rohstoffe und ihre Zutaten gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausgenommen der Essigstichigkeit und der Trübung, den Anforderungen von Titel 6 Kapitel 3 und 5 der Verordnung des EDI ...¹¹ über Getränke genügen.
 - b. Weinessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
 - c. Obstessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 28 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 3 Massenprozent betragen.
 - d. Essigwein muss einen als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
 - e. Molken- und Milchserumessig müssen als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten. Die Essigsäure muss mengenmässig überwiegen. Der Lactoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
 - f. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungsessigarten ist verboten.
- ³ Für Gärungsessigmischungen gelten folgende Anforderungen:
- a. Zitronenessig muss zu mindestens einem Drittel seines Volumens aus Zitronensaft bestehen; der Zitronensaft kann ganz oder teilweise durch die entsprechende Menge Zitronensaftkonzentrat ersetzt werden; zum Säureausgleich ist ein Zusatz von reiner Zitronensäure zulässig.
 - b. Soll Gärungsessig mit Speisesalz, aromatisierenden Zusätze und Fruchtsäfte gemischt werden, so müssen diese Zusätze den entsprechenden Anforderungen genügen:
 1. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss dieser bezogen auf das Endprodukt mindestens 5 Massenprozent betragen.
 2. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.
 - c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.
- ⁴ Für «Aceto Balsamico» gelten folgende Anforderungen:
- a. Er muss einen Säuregehalt von mindestens 6 Gramm pro 100 ml aufweisen.
 - b. Er darf einen Alkoholgehalt von höchstens 1,5 Volumenprozent aufweisen.

¹¹ SR 817...

- c. Er muss einen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 30 g pro Liter aufweisen.

Art. 110 Kennzeichnung von Gärungsessig

¹ Bezeichnungen wie «Kräuteressig» oder «Gewürzessig» gelten als Sachbezeichnungen, wenn sie durch die verwendete Gärungsessigart ergänzt werden.

² Alkoholesig und Mischungen von Gärungsessigarten können auch als «Tafel-essig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

³ Bei Zitronenessig muss die neben dem Zitronensaft verwendete Gärungsessigart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹² sind anzugeben:

- a. der als Essigsäure berechnete Säuregehalt in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

Art. 111 Essigsäure zu Speisezwecken

¹ Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

Art. 112 Anforderungen an Essigsäure zu Speisezwecken

¹ Sie darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

² Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

Art. 113 Sachbezeichnung von Essigsäure zu Speisezwecken

Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essenzessig» sind nicht zulässig.

5. Abschnitt: Senf

Art. 114 Senf

Senf ist eine Mischung von Senfsamen oder Senfkörnern und Essig, Wein oder Wasser. Zutaten wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl dürfen zugegeben werden.

Art. 115 Anforderungen

Senf muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

¹² SR 817.022.21

6. Abschnitt: Suppe, Sauce, Mayonnaisen und Salatsauce

Art. 116 Suppe und Sauce

Suppe und Sauce sind Erzeugnisse aus Zutaten wie Gemüsebouillon, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.

Art. 117 Mayonnaise und Salatmayonnaise

¹ Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Vollei oder Eigelb von Hühnern und Gärungssessig.

² Mayonnaise und Salatmayonnaise können Speisesalz, Gewürze, Senf, und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

Art. 118 Anforderungen an Mayonnaise und Salatmayonnaise

Der Anteil an Speiseöl muss betragen:

- a. in Mayonnaise: mindestens 70 Massenprozent;
- b. in Salatmayonnaise: mindestens 50 Massenprozent.

Art. 119 Salatsauce

¹ Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl und Gärungssessig oder organischen Säuren, wie Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure, sowie allenfalls weiteren Zutaten.

² Ölfreie Salatsauce ist eine Mischung nach Absatz 1, die jedoch kein Speiseöl enthält.

Art. 120 Anforderungen an Salatsauce

Salatsaucen müssen bezogen auf die wässrige Phase mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungssessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) enthalten.

Art. 121 Sojasauce

¹ Sojasauce ist eine würzhaltige Sauce, die durch enzymatischen und teilweise säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird.

² Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

Art. 122 Anforderungen an Sojasauce

Sojasauce muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

7. Abschnitt: Hefe und Nährhefe**Art. 123** Hefe

¹ Backhefe ist obergärige Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

² Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe.

³ Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

⁴ Instanttrockenhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die bei der Teigbereitung in trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

⁵ Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

Art. 124 Anforderungen an Hefe

¹ Presshefe darf höchstens 1 Massenprozent Stärke aus der Verwendung als Filterhilfsmittel und 0,3 Massenprozent Speiseöl aus der Verwendung als Pfundieröl enthalten. Der Wassergehalt darf 75 Massenprozent nicht übersteigen.

² Sie muss eine homogene, feuchte, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden, darf sich nicht klebrig oder schmierig anfühlen und muss einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

³ Die Trockenmasse von Trockenbackhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

⁴ Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

⁵ Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 25 Massenprozent Wasser und nicht mehr als 15 Massenprozent Speisesalz enthalten. Der Gehalt an Aminosäure-Stickstoff muss mindestens 3 Massenprozent betragen.

Art. 125 Nährhefe

Nährhefe ist ein Erzeugnis aus den Hefen *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, die für die menschliche Ernährung geeignet sind. Sie werden mit oder ohne Aufbereitung, wie Entbitterung, Inaktivierung, Zellwandaufschluss, abgegeben.

Art. 126 Kennzeichnung von Nährhefe

Auf den Packungen und Etiketten ist die Hefeart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden. Die Behandlungsart muss angegeben werden.

8. Abschnitt: Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen**Art. 127** Tofu und Tempeh

¹ Tofu ist ein Erzeugnis, das aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit hergestellt wird.

² Zur Koagulierung dürfen die Mittel gemäss Anhang 11 verwendet werden.

³ Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen, wie *Rhizopus oligosporus*, fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

Art. 128 Andere Produkte aus Pflanzenproteinen

Andere Produkte aus Pflanzenproteinen sind Erzeugnisse, die aus Getreideproteinen oder Proteinen aus Hülsenfrüchten und aus weiteren rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden und die nicht Produkte nach Artikel 127 sind.

Art. 129 Sachbezeichnung von anderen Produkte aus Pflanzenproteinen

¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LVI¹³.

² Bei Fleischersatzprodukten kann zusätzlich eine Bezeichnung wie «vegetarisches Schnitzel», «vegetarisches Plätzli» oder «vegetarisches Ragout» angegeben werden.

11. Kapitel: Pudding und Crème**Art. 130** Pudding und Crème

¹ Pudding und Crème sind halbfeste oder dickflüssige, süsse Zubereitungen aus Müllereiprodukten, Stärke, Milch, Milchprodukten, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten.

¹³ SR 817.022.21

² Sie können geschmackgebende Zutaten wie Früchte, Fruchtsaft, Kakao, Mandelmehl, gemahlene Nüsse, getrocknete Früchte oder Fruchtbestandteile und Gewürze enthalten.

Art. 131 Anforderungen an Pudding- und Crèmepulver

Pudding- und Crèmepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 130 ergeben.

12. Kapitel: Änderung der Anhänge

Art. 132

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

13. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 133 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse;
2. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁵ über Suppen, Gewürze und Essig;
3. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁶ über Speziallebensmittel;
4. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁷ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse;
5. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁸ über Speisepilze und Hefe;
6. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁹ über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte;

¹⁴ AS ...

¹⁵ AS ...

¹⁶ AS ...

¹⁷ AS ...

¹⁸ AS ...

¹⁹ AS ...

7. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁰ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse;
8. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005²¹ über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden).

Art. 134 Übergangsbestimmung

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 135 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

²⁰ AS ...

²¹ AS ...

Anhang I
(Art. 7 Bst. d und 8 Abs. 2)

Anforderungen an Olivenöle

Teil A

Vorbemerkungen zu den Tabellen

1. Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
2. Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit der vorgesehenen Höchstkonzentration übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
3. Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten:
 - a. im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
 - b. im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung der Höchstkonzentration auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
4. Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Höchstkonzentrationen nicht alle gleichzeitig eingehalten werden müssen.

Tabelle 1

Kategorie	Fettsäureethylester (FAEE) mg/kg (*)	Säuregehalt (%) (*)	Peroxid-zahl meq O2/kg (*)	Wachse mg/kg (**)	2 Glycerinmonopalmitat (%)	Stigmastadien mg/kg [1]	ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung [2]	K ₂₃₂ (*)	K ₂₃₈ oder K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*)	Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*)
1. Natives Olivenöl extra	FAEEs ≤ 40 (Erntejahr 2013-2014) [3] FAEEs ≤ 35 (Erntejahr 2014-2015) FAEEs ≤ 30 (Erntejahre nach 2015)	≤ 0,8	≤ 20	C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Natives Olivenöl	—	≤ 2,0	≤ 20	C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0
3. Lampantiöl	—	> 2,0	—	C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 300 [4]	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 3,5 [5]	—
4. Raffiniertes Olivenöl	—	≤ 0,3	≤ 5	C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Olivenöl - bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	—	≤ 1,0	≤ 15	C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 350	≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 %	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Rohes Oliventresteröl	—	—	—	C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350 [6]	≤ 1,4	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Raffiniertes Oliventresteröl	—	≤ 0,3	≤ 5	C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350	≤ 1,4	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Oliventresteröl	—	≤ 1,0	≤ 15	C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350	≤ 1,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

Tabelle 2

Kategorie	Zusammensetzung der Fettsäuren [7]							Summe trans-isomere Ölsäure (%)	Summe trans-isomere Linol und Linolensäure (%)	Zusammensetzung der Sterine						Sterine insges. (mg/kg)	Erythrodiol und Uvaol (%) (**)
	Myristinsäure (%)	Linolensäure (%)	Arachninsäure (%)	Eicosensäure (%)	Behensäure (%)	Lignocerinensäure (%)				Cholesterin (%)	Brassicasterin (%)	Camposterin [8] (%)	Stigmasterin (%)	App. β-Sitosterin (%) [9]	Delta-7-Stigmasterol [8] (%)		
1. Natives Olivenöl extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5	
2. Natives Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5	
3. Lampantiöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5 [10]	
4. Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5	
5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1000	≤ 4,5	
6. Rohes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2500	> 4,5 [11]	
7. Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1800	> 4,5	

8.Oliventresteröl	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,40	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1600	> 4,5
-------------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	-------	-------	-------	---------	--------	-------	--------	-------

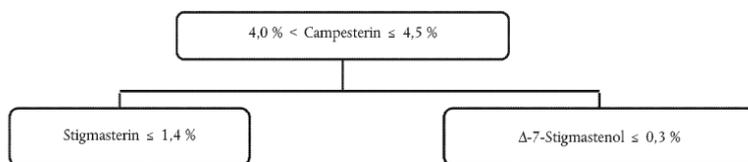
Fussnoten zu den Tabellen

- [1] Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.
- [2] Das Olivenöl muss dem Verfahren des Anhangs XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 entsprechen.
- [3] Diese Höchstkonzentration gilt für ab dem 1. März 2014 erzeugte Olivenöle.
- [4] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
- [5] Oder wenn der Fehlermedian größer als 3,5 ist oder der Fehlermedian höchstens 3,5 beträgt und der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.
- [6] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.
- [7] Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50-20,00; Palmitoleinäure: 0,30-3,50; Heptadecensäure: ≤ 0,30; Heptadecensäure: ≤ 0,30; Stearinsäure: 0,50-5,00; Ölsäure: 55,00-83,00; Linolsäure: 3,50-21,00.
- [8] Siehe Teil B dieses Anhangs
- [9] App β-Sitosterin: Delta-5,23-Stigmastadienol+Clerosterin+Beta-Sitosterin+Sitostanol+Delta-5-Avenasterin+Delta-5,24-Stigmastadienol.
- [10] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt
- [11] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

Teil B

Schematisierter Entscheidungsablauf

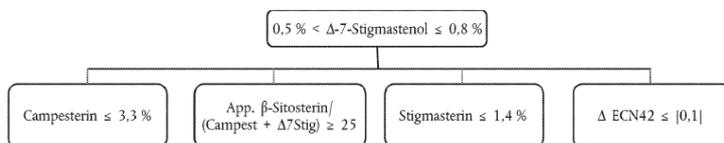
Entscheidungsablauf **Campesterin** für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

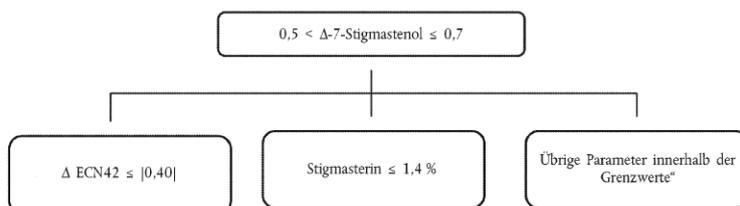
Entscheidungsablauf **Delta-7-stigmastenol** für:

Native Olivenöle extra und native Olivenöle



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

Oliventresteröle (roh und raffiniert)



Anforderungen an Speiseeis

1. Rahmeis

- 1.1. Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden.
- 1.2. Es muss folgende Anforderungen erfüllen:
 - a. Milchfettgehalt, wenn Zutaten nach Artikel 16 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 6 Massenprozent
 - b. Milchfettgehalt, wenn keine Zutaten nach Artikel 16 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 8 Massenprozent
 - c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent
- 1.3. In Rahmeis dürfen nur Fette aus Zutaten enthalten sein, die nach Artikel 16 Absatz 1 und Ziffer 1.1. erlaubt sind.

2. Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 12 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 33 Massenprozent

3. Milcheis

Milcheis (Milchglace, Ice Milk) ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

4. Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Fruchtanteil von Fruchtsorbets
 - Zitronen min. 6 Massenprozent
 - Zitrusfrüchte ohne Zitronen min. 10 Massenprozent
 - übrige Früchte min. 20 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 25 Massenprozent

5. Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Gesamtfett max. 3 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 15 Massenprozent

6. Glace

Glace ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Gesamtfett min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

7. Softeis

Softeis (Soft Ice) ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

Anhang 3
(Art. 27 Abs. 2, 28 und 31 Abs. 1)

1. Liste der als Speisepilze zulässigen Pilze (Positivliste)

Bemerkungen zur Positivliste:

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen
- B Speisepilze, nur aus Kultur stammend
- C Keine geschlossenen Pilzeier
- D Pilz muss blanchiert oder getrocknet sein

Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand der amtlichen Pilzkontrolleurin oder des amtlichen Pilzkontrolleurs.

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Agaricus <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr. <i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill <i>Agaricus campestris</i> L. <i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer <i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. <i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck <i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Möller) Singer	Wird oft als Synonym von <i>Agaricus silvaticus</i> angesehen <i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon	Champignons, Egerlinge Schafchampignon, Weisser Anis- Champignon, Gemei- ner Anis-Champignon Riesen-Champignon Weisser und Brauner Zucht-Champignon, Zweispore-Champignon Mandel-Champignon, Mandel-Egerling Wiesen-Champignon, Feld-Champignon Grosse Wald- Champignon, Blut- Champignon Kleiner oder Blasser Wald-Champignon Dünnfleischiger Anis- Champignon Grosssporiger Champignon	A A B
Agrocybe <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet	<i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing.	Ackerlinge, Erdschüpplinge Südlicher Ackerling	A

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Albatrellus <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutigera ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Porlinge Schafporling	
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers.		Wulstlinge Kaiserling Perlpilz	C
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		Hallimasch Honiggelber Hallimasch	D
Auricularia <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc.	<i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk.	Ohrslappenpilz Judasohr Vielhaariges Judasohr	A A
Boletus <i>Boletus aereus</i> Bull. <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull. <i>Boletus erythropus</i> Pers. <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek	<i>Boletus reticulatus</i> Schaeff. <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.)	Röhrlinge Schwarzhütiger Steinpilz, Bronzeröhrling Sommer-Steinpilz Anhängsel-Röhrling, Gelber Bronzeröhrling Steinpilz, Herrenpilz, Fichten-Steinpilz Flockenstieler Hexenröhrling Marokkanischer Steinpilz Kiefern-Steinpilz	
Calocybe <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer		Schönköpfe Maipilz, Mairitterling	
Calvatia <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap	<i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel	Bauchpilze Hasenstäubling	
Cantharellus <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper	<i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby	Leistlinge, Pfifferlinge Starkriechender Pfifferling, Gelbe Kraterelle, Goldstieler Leistling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p><i>Cantharellus cibarius</i> Fr.</p> <p><i>Cantharellus cinereus</i> Pers.</p> <p><i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.</p> <p>Chroogomphus</p> <p><i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser</p> <p><i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.</p> <p>Clitocybe</p> <p><i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.</p> <p>Clitopilus</p> <p><i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.</p> <p>Coprinus</p> <p><i>Coprinus comatus</i> (forma ovatus) (O.F. Müll.) Pers.</p> <p>Cortinarius</p> <p><i>Cortinarius praestans</i> Cordier</p> <p>Craterellus</p> <p><i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.</p> <p>Dendropolyporus</p> <p><i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich</p> <p>Flammulina</p> <p><i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer</p> <p>Gomphidius</p> <p><i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p>Gomphus</p> <p><i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray</p>		<p>Eierschwamm, Pfifferling Grauer Leistling</p> <p>Trompeten-Pfifferling, Durchbohrter Leistling</p> <p>Gelbfüße</p> <p>Filziger Gelbfuss Kupferroter Gelbfuss</p> <p>Trichterlinge</p> <p>Mönchskopf</p> <p>Räslinge</p> <p>Mehl-Räsling</p> <p>Tintlinge</p> <p>Schopf-Tintling</p> <p>Schleierlinge</p> <p>Schleiereule</p> <p>Trompeten</p> <p>Herbst-Trompete, Toten-Trompete</p> <p>Eichhasen</p> <p>Eichhase, Gemeiner Eichhase</p> <p>Samtfussrüblinge</p> <p>Gemeiner Samtfussrübling, Winterrübling</p> <p>Schmierlinge, Gelbfüße</p> <p>Grosser Schmierling, Kuhmaul</p> <p>Schweinsohr</p>	<p>B</p> <p>A</p> <p>A</p>

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Grifola <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray		Klapperschwamm	A
Hericiium <i>Hericiium erinaceus</i> (Bull.) Pers.		Stachelbart Igel-Stachelbart	B
Hydnum <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers.		Stachel-, Stoppelpilze Gelblicher Semmelstoppelpilz Rötlicher Semmelstoppelpilz	
Hygrophorus <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres.		Schnecklinge März-Schneckling	
Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Stockschwämmchen	B
Laccaria <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr.	<i>Laccaria amethystina</i> Cooke	Bläulinge, Lacktrichterlinge Violetter Lacktrichterling, Amethystfarbiger Lacktrichterling Zweifarbiges Lacktrichterling Rötlicher Lacktrichterling	
Lactarius <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.		Milchlinge Edel-Reizker Fichten-Reizker Mohrenkopf-Milchling Pechschwarzer Milchling Lachs-Reizker Weinroter Kiefern-Reizker Spangrüner Kiefern-Reizker Brätling	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Langermannia <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk.	<i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd	Riesenbovist	
Leccinum <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell	<i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel	Rauhstielröhrling Espen-Rotkappe Hainbuchen-Rauhstielröhrling (Brauner) Pappel-Rauhstielröhrling Birkenpilz, Birken-Rauhstielröhrling Birken-Rotkappe, Heide-Rotkappe	
Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Shiitakepilz Shiitake-Pilz	A
Lepista <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton	<i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke	Rötletterlinge Veilchen-Rötletterling Violetter Rötletterling, Nackter Rötletterling Maskenn-Rötletterling, Lilastiel-Rötletterling	A
Lycoperdon <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff.		Stäublinge Flaschen-Stäubling Birnen-Stäubling	
Lyophyllum <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer <i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner	<i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kühner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner <i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygus tessulatus</i>	Raslinge, Graublätter Ockerbrauner Büschel-Rasling, Büscheliger Rasling, Geselliger Rasling, Gepanzerter Rasling, Knochpeliger Rasling Frost-Rasling Ulmen-Rasling, Buchenpilz, Shimeji-Pilz	A

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<p>Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer</p> <p>Marasmius <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p> <p>Morchella <i>Morchella conica</i> Krombh.. <i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.</p> <p>Pholiota <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai</p> <p>Pleurotus <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)</p> <p>Rozites <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.</p> <p>Russula <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr. <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr. <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.</p>	<p><i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga</p> <p><i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)</p> <p><i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)</p>	<p>Riesenschirmlinge Parasolpilz, Riesenschirmling Safran-Riesenschirmling</p> <p>Schwindlinge Nelken-Schwindling, Feld-Schwindling</p> <p>Morcheln Spitzmorchel Speise-Morchel Halbfreie Morchel, Käppchen-Morchel</p> <p>Schüpplinge, Flämmlinge Klebriger Schüppling, Namekotakepilz, japanisches Stockschwämmchen</p> <p>Seitlinge Rillstieliger Seitling Kräuter-Seitling Austern-Seitling, Taubenblauer Seitling Zigeuner, Reifpilz</p> <p>Täublinge Frauen-Täubling Brauner Leder-Täubling Wiesel-Täubling Fleischroter Speise-Täubling Grüngfelderter Täubling</p>	<p>B</p> <p>B</p> <p>B</p> <p>A</p>

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst.		Habichtspilz	
Sparassis <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr.		Glucken Breitblättrige Glucke Krause Glucke	A A
Stropharia <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill.		Träuschlinge Rotbrauner Riesen-Träuschling	A
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> ((L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Schmierröhrlinge Kuh-Röhrling Ringloser Butterröhrling Körnchen-Röhrling, Schmerling Gold-Röhrling Butterpilz, Butterröhrling	
Terfezia <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin.		Wüstenrüffel Elegante Wüstenrüffel Boudiers Wüstenrüffel	
Tremella <i>Tremella fuciformis</i> Berk.		Zitterlinge Spindelförmiger Zitterling, Weisser Zitterling, Silberohr	B
Tricholoma <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quéf.	<i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori	Ritterlinge Krokodil-Ritterling, Matsutake-Ritterling Schwarzfaseriger Ritterling	B
Tuber <i>Tuber aestivum</i> Vittad. <i>Tuber borchii</i> Vittad.	<i>Tuber albidum</i> Pico	Trüffel Sommer-Trüffel Weisslicher Trüffel, Weisse Frühlingstrüffel	

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
<i>Tuber brumale</i> Vittad. <i>Tuber indicum</i> Cooke & Massee <i>Tuber magnatum</i> Pico <i>Tuber melanosporum</i> Vittad. <i>Tuber mesentericum</i> Vittad. <i>Tuber uncinatum</i> Chatin Verpa <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw. Volvariella <i>Volvariella esculenta</i> (Massee) Singer Xerocomus <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr.	<i>Tuber himalayense</i> Zhang & Minter <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer	Winter-Trüffel Chinesische Trüffel Piemont-Trüffel, Alba-Trüffel Perigord-Trüffel, Echte schwarze Trüffel Teer-Trüffel, Petrol-Trüffel, Bagnoli-Trüffel Herbst-Trüffel, Burgunder Trüffel Verpel Böhmische Verpel, Runzel-Verpel Scheidlinge Reisstroh-Scheidling Filzröhrlinge Maronen-Röhrling Rotfuss-Röhrling Ziegenlippe	B

2. Liste der anderen zulässigen Pilze (Positivliste)

Bemerkungen zur Positivliste:

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen, sofern deren Zusammensetzung derjenigen der Wildpilze entspricht.

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Bemerkungen
Ganoderma <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P.Karst.		Lackporlinge Glänzender Lackporling, Reishi, Ling Zhi	A

Anhang 4
(Art. 34)**Fehlertoleranzen für Pilze**

Anmerkung: Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent im Prüflos.

Handelsform	Art des Fehlers				
	Mineralische Verunreinigung	Organische Verunreinigung ^{a)}	Verkohlte oder angekohlte Pilze	Verschimmelte Pilze, von bloßem Auge sichtbar	Madig perforierte Pilze
					Total
<i>Frische Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,5	8 ^{b)}	–	–	1
– wild gewachsene	1	0,3	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Tiefgefrorene Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}
<i>Getrocknete Speisepilze</i>					
– aus Kulturen stammende	2	1	2	2	0,5
– wild gewachsene	2	1	2	2	d)
<i>Pilzgranulat und Pilzpulver</i>	2	–	–	–	–
<i>Pilze in Nasskonserven inkl. Pilzpasten</i>					
– aus Kulturen stammende	0,2	0,02	–	–	1
– wild gewachsene	0,2	0,02	–	–	6/10 ^{c)}

a) Verunreinigungen pflanzlicher Herkunft

b) inkl. anhaftender Kompost

c) Gattung *Boletus* (Steinpilze)

d) Differenz zu 15 Prozent Gesamtfehler

Kakaobohnen und -kerne, Schokolade und Erzeugnisse daraus

1. Kakaobohnen

Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao L.*)

2. Kakaokerne

Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

3. Kakaomasse

Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

4. Kakaobutter

Das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnene Fett mit folgenden Merkmalen:

- a. Gehalt an freien Fettsäuren (in Ölsäure ausgedrückt) max. 1,75 Massenprozent
- b. Gehalt an unverseifbaren Stoffen
mittels Petroläther bestimmt) max. 0,5 Massenprozent
- c. Gehalt an unverseifbaren Stoffen bei Kakaopress-
butter (mittels Petroläther bestimmt) max. 0,35 Massenprozent

5. Erzeugnisse auf der Basis von Kakao

5.1 Kakaopulver, Kakao

Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen mit folgenden Merkmalen:

- a. Gehalt an Kakaobutter min. 20 Massenprozent^a
- b. Wassergehalt max. 9 Massenprozent

5.2 Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao)

Kakaopulver mit folgendem Merkmal

- Gehalt an Kakaobutter weniger als 20 Massenprozent^a

5.3 Schokoladenpulver

Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver min. 32 Massenprozent

5.4 Trinkschokoladenpulver (gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao) und gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver)

5.4.1 Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver min. 25 Massenprozent

5.4.2 Diese Bezeichnungen werden durch die Angabe „fettarm“ oder „mager“ oder „stark entölt“ ergänzt, wenn das Erzeugnis nach Ziffer 5.2 fettarm oder mager oder stark entölt ist.

6. Erzeugnisse auf der Basis von Schokolade

6.1 Schokolade (inkl. Haushaltsschokolade)

Erzeugnis aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter mit folgenden Merkmalen (vorbehältlich Ziffern 6.2- 6.4; Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

6.2 Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit «-streusel» oder «-flocken», so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 32 Massenprozent |
| davon Kakaobutter, und | mindestens 12 Massenprozent |
| entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |

6.3 Schokoladeüberzugsmasse

Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «-kuvertüre», so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| davon Kakaobutter, und | mindestens 31 Massenprozent |
| entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |

6.4 Gianduja-Haselnusschokolade

6.4.1 Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- (oder eine von «Gianduja» abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Schokolade hergestellt sein mit:

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 32 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil) |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 8 Massenprozent
(bezogen auf den Schokoladeanteil) |
| c. fein gemahlene Haselnüsse | mindestens 20 Massenprozent und
höchstens 40 Massenprozent (bezogen
auf das Endprodukt) |

6.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

- Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Enderzeugnis nicht mehr als 5 % Milchtrockenmasse enthält,
- Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

7. Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade

7.1 Milkschokolade

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das vorbehältlich Ziffer 7.2 - 7.4, folgende Merkmale hat (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 25 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

7.2 Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

Wird die Bezeichnung «Milkschokolade» ergänzt mit «-streusel» oder «-flocken», so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent aus teil- |

	weise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 2,5 Massenprozent
d. Gesamtfett (aus Kakaobutter und Milchfett)	mindestens 12 Massenprozent

7.3 Milkschokoladeüberzugsmasse

Wird die Bezeichnung Milkschokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «kuvertüre», so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen

Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett)	mindestens 31 Massenprozent
--	-----------------------------

7.4 Gianduja-Haselnussmilkschokolade

7.4.1 Wird die Bezeichnung Milkschokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- (oder eine von «Gianduja» abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Milkschokolade hergestellt sein mit:

a. Gesamtmilchtrockenmasse	mindestens 10 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil), aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett
b. fein gemahlene Haselnüsse	mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt)

7.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

7.5 Rahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milkschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Rahm», muss das Erzeugnis aus Milkschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

Milchfett	mindestens 5,5 Massenprozent
-----------	------------------------------

7.6 Doppelrahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Doppelrahm», muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

Milchfett mindestens 10 Massenprozent

7.7 Magermilchschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Magermilch», muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

Milchfett höchstens 1 Massenprozent

8. Haushaltmilchschokolade

Erzeugnis aus Kakaoverzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das folgende Merkmale aufweist (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt
(aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

9. Weisse Schokolade

Erzeugnis aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch oder Milcherzeugnissen, mit folgenden Merkmalen (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|----------------------------|---|
| a. Kakaobutter | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| -davon Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |

10. Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung

10.1 Gefüllte Schokolade oder Schokolade mit ...füllung ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 besteht und folgenden festgelegten Mindestgehalt aufweist (Berechnung nach Art. 53):

Schokolade nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15
 mindestens 25 Massenprozent

10.2. Backwaren, feine Backwaren (Feinbackwaren) oder Speiseeis, die eine Aussenschicht aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

11. Chocolate a la taza

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 35 Massenprozent
b. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 14 Massenprozent
d. Mehl oder Stärke	höchstens 8 Massenprozent

12. Chocolate familiar a la taza

a. Gesamtkakaotrockenmasse	mindestens 30 Massenprozent
b. Kakaobutter	mindestens 18 Massenprozent
c. entölte Kakaotrockenmasse	mindestens 12 Massenprozent
d. Mehl oder Stärke	höchstens 18 Massenprozent

13. Pralinés, Pralinen

13.1 Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus (Berechnung nach Art. 53):

- gefüllter Schokolade;
- einer einzigen Schokoladenart nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15;
- zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 und Schichten aus anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in diesem Anhang festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- einem Gemisch aus Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in diesem Anhang festgelegten Mindestgehalt aufweisen.

13.2. Sie weisen folgende Merkmale auf:

a. Schichten von Schokoladen (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15) oder	mindestens 25 Massenprozent
b. Gemische von Schokoladen (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15)	mindestens 25 Massenprozent

14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse

Erzeugnis aus Schokolade mit folgenden Merkmalen:

- a. Kakaobutter mindestens 31 Massenprozent
- b. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 16 Massenprozent

15. Weisse Schokoladeüberzugsmasse (weisse Couverture)

Erzeugnis aus weisser Schokolade mit folgenden Merkmalen

- a. Fettgehalt mindestens 31 Massenprozent

16. Schokolade-Konfiseriewaren

- a. Schokolade (Ziffern 6.1, 6.1, 7.5-7.7, 8 und 9) oder mindestens 10 Massenprozent
- b. Kakaobutter oder mindestens 10 Massenprozent
- c. Schokoladeüberzugsmasse (Ziffer 6.3) mindestens 20 Massenprozent

17. Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken

Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

18. Wasserglasuren

Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

19. Fettglasuren

Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder Milchlakt.

Anhang 6
(Art. 52 Abs. 2)

In Schokoladen zulässige pflanzliche Fette ausser Kakaobutter

1. Die pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- a. es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSi²² und StOSi sind;
- b. sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung);
- c. sie werden nur durch die Verfahren der Raffination oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen.

2. In Übereinstimmung mit den Kriterien gemäss Ziffer 1 können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette	wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können
Illipe, Borneo-Talg, Tengkawang	<i>Shorea spp.</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Palmöl	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Mangokern	<i>Mangifera indica</i>

3. In Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, ist die Verwendung von Kokosnussöl zulässig.

²² P (Palmitinsäure);
O (Oelsäure)
St (Stearinsäure)

Anhang 7
(Art. 58 Abs. 3 und 60)

Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren

1. Marzipan

- a. Gehalt an Zuckerarten max. 68 Massenprozent
- b. Wassergehalt max. 12,5 Massenprozent

2. Persipan

- a. Gehalt an Zuckerarten max. 74 Massenprozent
- b. Wassergehalt max. 8 Massenprozent
- c. Stärkezusatz max. 0,2 Massenprozent

3. Milchbonbon

- Gehalt an MilCHFett min. 2,5 Massenprozent

4. Rahmbonbon

- Gehalt an MilCHFett min. 4 Massenprozent

Zuckerarten

1. Zucker (Weisszucker)

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

a. Polarisation	min. 99,7 °Z
b. Gehalt an Invertzucker	max. 0,04 Massenprozent
c. Verlust beim Trocknen	max. 0,06 Massenprozent

2. Halbweisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

a. Polarisation	min. 99,5 °Z
b. Gehalt an Invertzucker	max. 0,1 Massenprozent
c. Verlust beim Trocknen	max. 0,1 Massenprozent

3. Rohzucker

Rohzucker ist teilweise gereinigte Saccharose, die aus teilweise gereinigtem Zuckersaft kristallisiert wurde ohne weitere Reinigung ausser der Zentrifugation oder der Trocknung. Charakteristisch sind die mit einem Melassefilm überzogenen Saccharosekristalle.

4. Flüssigzucker

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

a. Trockenmasse	min. 62 Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,2$)	max. 3 Massenprozent ^a
c. Leitfähigkeitsasche	max. 0,1 Massenprozent ^a

5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in der der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die die folgenden Merkmalen aufweist:

a. Trockenmasse	min. 62 Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,1$)	min. 3 Massenprozent ^a max. 50 Massenprozent ^a
c. Leitfähigkeitsasche	max. 0,4 Massenprozent ^a

6. Invertzuckersirup

Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, die den folgenden Anforderungen entspricht:

a. Trockenmasse	min. 62	Massenprozent
b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: 1,0 ± 0,1)	über 50	Massenprozent ^a
c. Leitfähigkeitsasche	max. 0,4	Massenprozent ^a

7. Glukosesirup

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnenen Sacchariden mit folgenden Merkmalen:

a. Trockenmasse	min. 70	Massenprozent
b. Dextroseäquivalent	min. 20	Massenprozent ^a , in D-Glukose ausgedrückt
c. Sulfatasche	max. 1	Massenprozent ^a
d. Gehalt an Fruktose	max. 5	Massenprozent ^a

8. getrockneter Glukosesirup

Teilweise getrockneter Glukosesirup mit folgenden Merkmalen:

a. Trockenmasse	min. 93	Massenprozent
b. Dextroseäquivalent	min. 20	Massenprozent ^a , in D-Glukose ausgedrückt
c. Sulfatasche	max. 1	Massenprozent ^a
d. Gehalt an Fruktose	max. 5	Massenprozent ^a

9. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserhaltig

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die die folgenden Merkmale aufweist:

a. Gehalt an D-Glukose (Dextrose)	min. 99,5	Massenprozent ^a
b. Trockenmasse	min. 90	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,25	Massenprozent ^a

10. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserfrei

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser mit folgenden Merkmalen:

a. Gehalt an Glukose	min. 99,5	Massenprozent ^a
b. Trockenmasse	min. 98	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,25	Massenprozent ^a

11. Fruchtzucker (Fruktose, Laevulose)

Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

a. Gehalt an Fruktose	min. 98	Massenprozent ^a
b. Trockenmasse	min. 99,5	Massenprozent
c. Sulfatasche	max. 0,1	Massenprozent ^a
d. Gehalt an Glukose	max. 0,5	Massenprozent

12. Milchzucker (Laktose)

12.1 Milchzucker (Laktose) ist eine in der Milch natürlicherweise vorkommende Zuckerart, die üblicherweise aus Molke gewonnen wird und die folgenden Merkmale aufweist:

- a. Gehalt an wasserfreier Laktose min. 99 Massenprozent^a

12.2 Sie kann wasserfrei sein, ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung von beiden Formen darstellen.

13. Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

Anhang 9
(Art. 84 Abs. 2, 86 Abs. 5, 87, 89 Abs. 4 und 92)

Erzeugnisse aus Zuckerarten, Fruchtsüsse

1. Fruchtsüsse

a. Trockenmasse	min. 70	Massenprozent
b. Asche	max. 0,18	Massenprozent

2. Vanillezucker

Gehalt an getrockneter Vanillefrucht oder dieser Menge entsprechendem Extrakt	min. 10	Massenprozent
---	---------	---------------

3. Vanillinzucker

Gehalt an Vanillin	min. 2	Massenprozent
--------------------	--------	---------------

4. Zuckerarten in tablettierter Form

Gehalt an Kakaobutter, Stärke und zulässigen Zusatzstoffen	max. 5	Massenprozent
---	--------	---------------

Anhang 10
(Art. 94, 99, 102, 107, 115 und 122)

Anforderungen an Speisesalz, würzende Zutaten, Suppen und Saucen

1. Speisesalz

- | | |
|---|---|
| a. unlösliche Begleitstoffe | höchstens 1 Massenprozent
(bezogen auf die Trockenmasse) |
| b. Natriumchlorid (nur bei Speisesalz,
das nicht aus Meerwasser gewonnen
wurde) | mindestens 97 Massenprozent
(bezogen auf die Trockenmasse) |

2. Speisesalz mit besonderen Zusätzen

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| Gehalt an Speisesalz | mindestens 40 Massenprozent |
|----------------------|-----------------------------|

3. Curry

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| a. Speisesalz | höchstens 5 Massenprozent |
| b. andere Zutaten | höchstens 10 Massenprozent |

4. Würze

- | | |
|--|--|
| a. Dichte | mindestens 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Aminosäure-Stickstoff ²³ | mindestens 1,3 Massenprozent (bezogen
auf Trockenmasse) |
| c. Gesamtstickstoff | mindestens 4 Massenprozent (bezogen
auf Trockenmasse) |
| d. Speisesalzgehalt | höchstens 50 Massenprozent (bezogen
auf Trockenmasse) |

5. Gemüsebouillon

- | | |
|---------------------|---|
| a. Gesamtstickstoff | mindestens 50 mg pro Liter des nach
Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
| b. Speisesalz | höchstens 12,5 g pro Liter des nach
Vorschrift zubereiteten Endproduktes |

6. Senf

- | | |
|--------------------------------|---|
| Gehalt an Reis- und Stärkemehl | höchstens 10 Massenprozent
(bezogen auf die Trockensubstanz) |
|--------------------------------|---|

7. Sojasauce

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| a. Aminosäure-Stickstoff | mindestens 0,4 Massenprozent |
|--------------------------|------------------------------|

b. Gesamtstickstoff	mindestens 1 Massenprozent
c. Trockensubstanz	mindestens 25 Massenprozent

Anhang 11
(Art. 127 Abs. 2)

Für die Tofuherstellung zulässige Koagulierungsmittel

Bei der Herstellung von Tofu dürfen zur Koagulierung folgende Mittel verwendet werden:

1. Nigari (Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat),
2. Calciumsulfat, Calciumchlorid,
3. Magnesiumchlorid,
4. Glucono-delta-Lacton,
5. Genusssäuren,
6. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien.

Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 9, 10 Absatz 4 Buchstabe a, 14 Absatz 1 und 35 Absätze 4
und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:

1. Kapitel: Gegenstand, Geltungsbereich und zulässige Tierarten

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich

- a. Fleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. Fischereierzeugnisse;
- c. Speiseöle und Speisefette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d. Milch, Kolostrum und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Milchproduktanaloge;
- e. Eier und Honig und daraus hergestellte Erzeugnisse.

² Sie legt die Anforderungen an die Lebensmittel nach Absatz 1 fest und regelt deren besondere Kennzeichnung.

³ Als Lebensmittel tierischer Herkunft gelten auch zum menschlichen Konsum bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben und zu diesem Zweck entsprechend hergerichtet werden.

Art. 2 Zulässige Tierarten

Zur Lebensmittelerzeugung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

SR

¹ SR ...

2015-.....

- a. domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der Hornträger (*Bovidae*), Hirsche (*Cervidae*), Kamelartige (*Camelidae*), Schweine (*Suidae*) und Pferde (*Equidae*);
- b. Hauskaninchen;
- c. Wild: d.h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
 1. Fleischfresser (*Carnivora*); zulässig sind Bären mit Ausnahme von Eisbären,
 2. Affen und Halbaffen (*Primates*),
 3. Nagetiere (*Rodentia*); zulässig sind Murmeltiere und Nutrias;
- d. Laufvögel, wie Strausse, sowie Hausgeflügel: Hühner, Truthühner, Perlhühner, Gänse, Enten, Tauben und Zuchtwachsteln;
- e. Zuchtreptilien;
- f. Stachelhäuter;
- g. Manteltiere;
- h. Rundmäuler;
- i. Krebstiere;
- j. Weichtiere
- k. Fische, ausser giftige Fische aus den Familien Kugelfische (*Tetraodontidae*), Mondfische (*Molidae*), Igelfische (*Diodontidae*), Spitzkopf-Kugelfische (*Canthigasteridae*);
 - l. Frösche (*Rana* spp.);
- m. Insekten.

2. Kapitel: Anforderungen an gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft

Art. 3

¹ Für gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft muss die verantwortliche Person eines zuliefernden Lebensmittelbetriebs bis zu der Stufe, auf der die Kennzeichnung des Lebensmittels nach den Vorgaben der Verordnung des EDI vom ...² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) erfolgt, dafür sorgen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem das Lebensmittel geliefert wird, sowie auf Verlangen der zuständigen Behörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. das Datum der Schlachtung im Fall von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln;
- b. das Datum der Erlegung im Fall von Wildtierkörpern;

² SR ...

- c. das Datum der Ernte oder des Fangs im Fall von Fischereierzeugnissen;
- d. das Datum der Verarbeitung, der Zerlegung, der Zerkleinerung oder der Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft;
- e. das Datum des Einfrierens, falls dieses vom Datum nach den Buchstaben a–d abweicht.

² Wird ein Lebensmittel aus Rohstoffen mit unterschiedlichen Daten nach den Buchstaben a–e hergestellt, so sind die ältesten Daten zur Verfügung zu stellen.

³ Die Form der Bereitstellung dieser Angaben bleibt dem Lieferanten überlassen.

3. Kapitel: Fleisch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen

Art. 4

¹ Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörperenteile der in Artikel 2 Buchstaben a–e genannten Tierarten.

² Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpacktes und in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

³ Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält.

⁴ Als Fleischzubereitung gilt frisches Fleisch, einschliesslich zerkleinertes Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.

⁵ Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

⁶ Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, einschliesslich des anhaftenden oder eingelagerten Fett- und Bindegewebes. Zu den Skelettmuskeln gehören auch das Zwerchfell und die Kaumuskeln. Nicht zu den Skelettmuskeln gehören das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes.

⁷ Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle.

⁸ Für Blut von Tieren der Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e gelten die Bestimmungen über Fleisch sinngemäss.

2. Abschnitt: Nicht zulässige Tierkörperteile

Art. 5

¹ Folgende Tierkörperteile dürfen nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden:

- a. von Säugetieren:
 1. der Harn- und der Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden,
 2. der Kehlkopf, die Mandeln, die Luftröhre und die extralobulären Bronchien,
 3. die Augen und die Lider,
 4. der äussere Gehörgang,
 5. das Horngewebe und die Haare;
- b. von Geflügel:
 1. der Kopf mit Ausnahme des Kamms, der Ohren, der Kehlklappen und der Fleischwarzen,
 2. die Speiseröhre,
 3. der Kropf,
 4. die Innereien mit Ausnahme der Leber, des Herzens und des Muskelmagens,
 5. die Geschlechtsorgane,
 6. die Federn.

² Die Verwendung von Schlachttierkörperteilen nach den Artikeln 179d und 180c der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV)³ zur Herstellung von Gelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.

3. Abschnitt: Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Art. 6

¹ Für die Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen darf nur Fleisch verwendet werden aus:

- a. der Skelettmuskulatur; oder
- b. Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden von ganzen Muskelstücken anfallen.

² Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Separatorenfleisch;

³ SR 916.401

- b. Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält;
- c. Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln;
- d. nicht muskuläre Teile der *Linea alba*;
- e. Teile aus dem Hand- und dem Fusswurzelbereich;
- f. Knochenputz;
- g. Muskeln des Zwerchfells, es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden.

³ Für Fleischzubereitungen, die eindeutig nur nach vorheriger Hitzebehandlung konsumiert werden, dürfen zudem verwendet werden:

- a. gehacktes oder zerstückeltes Fleisch, das beim Zerlegen und Zerschneiden anfällt;
- b. Separatorenfleisch von Schweinen und Geflügel.

⁴ Die verantwortliche Person stellt sicher, dass Hackfleisch den Anforderungen von Anhang 1 entspricht.

4. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 7

Mägen, Blasen und Därme dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
- b. sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden und danach geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

5. Abschnitt: Separatorenfleisch

Art. 8

¹ Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

² Separatorenfleisch darf nur aus Fleisch nach Artikel 4 Absatz 1 gewonnen werden.

³ Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbeine, Wadenbeine, Oberarmbeine, Speichen und Ellen;
- b. Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen;
- c. Ständer, Halshaut und Kopf von Geflügel.

⁴ Die Artikel 179d Absatz 5 und 180c Absatz 5 TSV⁴ bleiben vorbehalten.

⁵ Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch :

- a. darf 0,1 % (= 100 mg pro 100 g oder 1000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten; und
- b. ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzustellen.

6. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 9 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse setzt sich zusammen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke,
 2. «Fleischzubereitung» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-zubereitung»,
 3. «Fleischerzeugnis» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-erzeugnis».

² Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss stattdessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

³ In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen fleischartfremde, nicht übliche Zutaten angegeben werden.

⁴ Anstelle einer Sachbezeichnung nach Absatz 1 darf nur bei den folgenden Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen die nachstehende Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schübli, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

⁵ Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder der Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei der Verwendung einer allgemein üblichen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.

⁴ SR 916.401

⁶ Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. Skelettmuskeln: «...⁵-Fleisch»; werden die für diese Zutat in Anhang 2 festgelegten Höchstwerte der Fett- und der Bindegewebeanteile überschritten und sind alle anderen Kriterien nach Artikel 4 Absatz 6 erfüllt, so muss der Muskelfleischanteil nach unten angepasst und muss das Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe der Zutat Fett oder Bindegewebe ergänzt werden;
- b. Innereien (Organe): «...⁶ (Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...⁷-Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden;
- e. Separatorenfleisch: «...⁸-Separatorenfleisch».

² Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen mit einem Hinweis auf die Tierart, von denen diese Verarbeitungserzeugnisse stammen, deklariert werden.

³ Wursthüllen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Wursthüllen aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Wursthüllen: «gefärbte Hülle».

⁴ Bei den folgenden Lebensmitteln ist auf der Verpackung und der Umhüllung darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen:

- a. Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- b. Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- c. Hackfleisch von Geflügel oder Pferden;
- d. Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch.

⁵ Tierart
⁶ Tierart
⁷ Tierart
⁸ Tierart

⁵ Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, muss die Verpackung und die Umhüllung nach Artikel 13 LIV⁹ datiert werden. Anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 15 Absatz 3 LIV.

⁷ Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung nach Anhang 1 zusätzlich folgende Angaben anzubringen:

- a. «Fettgehalt weniger als ... %»;
- b. «Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als ... %».

⁸ Bei Fleisch nach Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung vom 23. November 2005¹⁰ über das Schlachten und die Fleischkontrolle, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, sowie daraus hergestellten Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen muss mit geeigneten Massnahmen sichergestellt werden, dass sie nur für den nationalen Markt bestimmt sind. Sie müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Verpackung oder der Umhüllung mit einem quadratischen Kennzeichen, das die Angabe «nur CH» enthält, versehen sein. Bei Fleischerzeugnissen, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden, ist das Kennzeichen schriftlich anzubringen.

⁹ Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und von Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis oder ein eindeutiger Bezug auf den Hygienehinweis angebracht werden. Aus dem Hinweis muss hervorgehen:

- a. wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen;
- b. dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen.

¹⁰ Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

⁹ SR ...

¹⁰ SR **817.190**

4. Kapitel: Fleischprodukte

Art. 11 Gelatine und Kollagen

¹ Gelatine ist natürliches lösliches, gelierendes oder nichtgelierendes Protein, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Haut, Fellen, Sehnen, Bändern oder Knochen von Tieren gewonnen wird.

² Kollagen ist ein Erzeugnis auf Eiweissbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen.

Art. 12 Anforderungen

¹ Gelatine und Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 der Tierseuchenverordnung¹¹ gelten;
- b. Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäuten;
- d. Geflügelhäuten;
- e. Bändern und Sehnen;
- f. Häuten und Fellen von frei lebendem Wild;
- g. Fischhäuten und Gräten.

² Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

³ Die in Absatz 1 Buchstabe f genannten Rohstoffe müssen von Wildtieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

⁴ Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

⁵ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 13 Kennzeichnung

¹ Umhüllungen und Verpackungen von Gelatine müssen mit der Angabe «Speisegelatine» und dem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sein.

² Umhüllungen und Verpackungen, die Kollagen enthalten, das zum Konsum vorgesehen ist, müssen mit der Aufschrift «Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen» und dem Hestellungsdatum versehen sein.

¹¹ SR 916.401

5. Kapitel: Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken

Art. 14 Lebende Muscheln

¹ Muscheln sind *Lammelibranchia*, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren.

² Lebende Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen, die auf den Frischezustand und die Lebensfähigkeit schliessen lassen:

- a. schmutzfreie Schalen;
- b. Klopfreaktion;
- c. normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

³ Konsumentengerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten fest verschlossen sein.

⁴ Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt sein.

Art. 15 Kennzeichnung

¹ Bei lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken müssen die Etikette wie auch das Identitätskennzeichen wasserfest sein. Die Etikette muss zusätzlich zum Identitätskennzeichen Angaben enthalten über:

- a. die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. das Abpackdatum, das zumindest aus dem Tag und dem Monat bestehen muss.

² Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann durch folgende Angabe ersetzt werden: «Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein».

³ Einzelhandelsbetriebe müssen Etiketten von Verpackungen und Umhüllungen lebender Muscheln, die keine konsumgerechten Einzelpackungen sind, nach der Aufteilung des Inhalts der Sendung während mindestens 60 Tagen aufbewahren.

6. Kapitel: Fischereierzeugnisse

Art. 16 Begriffe

¹ Fischereierzeugnisse umfassen:

- a. alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere; ausgenommen sind lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie Säugetiere, Zuchtreptilien und Frösche;

- b. alle geniessbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie alle aus ihnen gewonnenen geniessbaren Erzeugnisse.

² Frische Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschliesslich Erzeugnisse, die vakuumverpackt oder unter kontrollierter Atmosphäre verpackt wurden. Zur Haltbarmachung wurden die Erzeugnisse nur gekühlt und keiner anderen Behandlung unterzogen.

³ Zubereitete Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren oder Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.

⁴ Verarbeitete Fischereierzeugnisse sind Fischereierzeugnisse, die aus frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen weiterverarbeitet wurden.

Art. 17 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

² In der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen müssen fischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

³ Bei Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

Art. 18 Übrige Kennzeichnung und Verpackung

¹ Die Etikettierung von Fischereierzeugnissen muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹² folgende Angaben enthalten:

- a. die Produktionsmethode «gefangen in ...», «aus Binnenfischerei» oder «in Aquakultur gewonnen»;
- b. die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts nach Anhang 3.

² Absatz 1 gilt nicht für kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die von Fischern oder Aquakulturerzeugern unmittelbar an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Die Sachbezeichnung und die Angaben über die Produktionsmethode und die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts müssen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette vorliegen.

¹² SR ...

⁴ Fischereierzeugnissen, die nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom ...¹³ (HyV) behandelt wurden, muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beigelegt werden, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden. Davon ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

⁵ Bei folgenden Fischereierzeugnissen muss die Sachbezeichnung in Abweichung von den Bestimmungen in Anhang 2 Teil A Ziffer 2 LIV nicht mit der Angabe „aufgetaut“ ergänzt werden:

- a. bei Erzeugnissen, die nach Artikel 42 HyV aus Gründen des Gesundheitsschutzes tiefgefroren wurden;
- b. bei Erzeugnissen, die aufgetaut und anschliessend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

⁶ Frische, zubereitete, tiefgefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie der *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter oder verpackter Form in Verkehr gebracht werden. Auf der Etikette dieser Fischereierzeugnisse sind anzugeben:

- a. die Zubereitungs- oder die Garmethode;
- b. ein Hinweis auf das Risiko, dass die Erzeugnisse möglicherweise Stoffe enthalten, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können;
- c. neben der Sachbezeichnung der wissenschaftliche Name.

⁷ Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fischereierzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

Art. 19 Einschränkungen

¹ Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

² Ausgenommen sind Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁴ erfüllen.

³ Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der nachfolgenden Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) überschritten wurden:

¹³ SR 817.024.1

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* und *Sebastichthys capensis*;
- b. Arten der Familie der *Pleuronectidae* mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus spp.*;
- c. *Salmo salar* sowie Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

7. Kapitel: Schnecken und Froschschenkel

Art. 20 Zulässige Schneckenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. Familie der Achatschnecken.

Art. 21 Froschschenkel

¹ Froschschenkel sind die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* (Familie der *Ranidae*).

² Sie müssen im Querschnitt hinter den Vordergliedmassen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet sein.

Art. 22 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Schnecken und Froschschenkel muss einen Hinweis auf die Tierart enthalten.

Art. 23 Kontrolle

¹ Schnecken und Frösche müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden.

² Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen die Schnecken oder die Frösche nicht für den menschlichen Konsum verwendet werden.

8. Kapitel: Insekten

Art. 24 Zulässige Insektenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Insekten der folgenden Arten:

- a. *Tenebrio molitor* im Larvenstadium;
- b. *Acheta domesticus*;

c. *Locusta migratoria*.

Art. 25 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Insekten muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten.

Art. 26 Anforderungen

¹ Insekten dürfen nur an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden.

² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein.

**9. Kapitel:
Fleischextrakt, Bratensauce, Fleischbouillon, Fleischconsommé und
Sulze**

Art. 27 Fleischextrakt

¹ Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweißstoffen befreiter, eingedickter, wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch.

² Dem Fleischextrakt kann Speisesalz zur Konservierung zugegeben werden.

Art. 28 Anforderungen an Fleischextrakt und Bratensauce

¹ Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Bratensauce muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Art. 29 Sachbezeichnung für Fleischextrakt

Bei Fleischextrakt muss die Tierart angegeben werden, aus dem er gewonnen wurde.

Art. 30 Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon oder Fleischbrühe und Fleischconsommé sind feste, halbfeste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten.

² Der Fleischbouillon und der Fleischconsommé können Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.

Art. 31 Anforderungen an Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon und Fleischconsommé müssen die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Geflügelbouillon muss so viel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und der Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommen. Sie muss zusätzlich die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

³ Für Fischbouillon gelten die Anforderungen an Geflügelbouillon nach Absatz 2 sowie nach Anhang 4 sinngemäss.

Art. 32 Sachbezeichnung für Fleischbouillon

Bei Fleischbouillon muss die Tierart, aus der sie gewonnen wurde, angegeben werden.

Art. 33 Sulze

¹ Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen und Ähnlichem, unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird.

² Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden.

³ Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.

**10. Kapitel:
Speiseöle und -fette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse****1. Abschnitt. Speiseöle tierischer Herkunft****Art. 34** Begriff

Speiseöle tierischer Herkunft stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachtierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur flüssig.

Art. 35 Anforderungen an Speiseöle tierischer Herkunft

In Speiseölen darf der Säuregrad je 100 g Öl 10 ml NaOH (1 mol/l) nicht übersteigen.

Art. 36 Anforderungen an Fischöle

¹ Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischölen für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen:

- a. aus genusstauglichen Fischereierzeugnissen stammen;

- b. von Betrieben, einschliesslich Fischereifahrzeugen, stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind;
- c. hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;
- d. so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen nach Artikel 44 HyV¹⁵ gelagert werden.

² Von der Kühlung kann abgesehen werden, wenn:

- a. unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
- b. die Rohstoffe innert 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet werden;
- c. die Frischekriterien nach Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁶ eingehalten werden.

³ Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliche zur Verwendung bestimmte Rohstoffe einer Behandlung unterzogen werden, die, je nach Rohstoff, die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, bevor das Endprodukt in den Verkehr gebracht wird.

⁴ Entsprechen alle Rohstoffe und Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, so können im selben Betrieb sowohl Fischöl für den menschlichen als auch solches, das nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, hergestellt und gelagert werden.

Art. 37 Sachbezeichnung

¹ Bei Speiseöl tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Die Sachbezeichnung von sortenreinen Fischölen ist mit der wissenschaftlichen Bezeichnung der Fischfamilie zu ergänzen. Die Sachbezeichnung von anderen Fischölen lautet «Fischöl».

³ Mischungen von Speiseölen tierischer Herkunft können als «Speiseöl» bezeichnet werden. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁷ bleiben vorbehalten.

¹⁵ SR 817.024.1

¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

¹⁷ SR ...

2. Abschnitt: Speisefette tierischer Herkunft und Grieben

Art. 38 Begriffe

¹ Speisefette stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachttierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur fest.

² Ausgelassene Fette sind Fette für den menschlichen Genuss, die durch Ausschmelzen von Fleisch, einschliesslich Knochen, gewonnen werden.

³ Grieben sind eiweisshaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfettes nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen.

Art. 39 Anforderungen

¹ Die Rohstoffe für Fette tierischer Herkunft und Grieben müssen:

- a. von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; und
- b. aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.

² Zum Ausschmelzen der Rohstoffe für die Herstellung von Speisefetten dürfen keine Lösungsmittel verwendet werden.

³ Ausgeschmolzene Speisefette müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 40 Sachbezeichnung

¹ Bei Speisefett tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Für Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung «Schmalz» zulässig.

³ Speisefett, das den Anforderungen nach Anhang 5 entspricht, kann entsprechend gekennzeichnet werden.

⁴ Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von tierischen Fetten ist die Bezeichnung «tierisches Fett» zulässig. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁸ bleiben vorbehalten.

⁵ Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen.

¹⁸ SR ...

11. Kapitel: Milch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Grundsätze

Art. 41

¹ Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.

³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 HyV¹⁹ unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.

2. Abschnitt: Anforderungen

Art. 42 Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt:

- a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch:
 1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett,
 2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch;
- b. Standardisierte Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

⁴ Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.

¹⁹ SR 817.024.1

Art. 43 Kuh-Vollmilch

Kuh-Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g pro Liter oder bei einem anderen Fettgehalt eine entsprechende Masse aufweisen;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Eiweissgehalt enthalten;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreier Trockenmasse enthalten.

Art. 44 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch darf mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung nach Artikel 25 LGV angereichert werden; ausgenommen ist Vollmilch.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 45** Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnungen für Kuhmilch sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 zu verwenden.

² Als Sachbezeichnung für Milch anderer Säugetierarten sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 mit der Tierart zu ergänzen.

³ Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a kann zusätzlich einen Hinweis wie «mit natürlichem Fettgehalt» tragen.

⁴ Beim Mischen von Milch verschiedener Säugetierarten, müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis in Prozent angegeben werden.

Art. 46 Zusätzliche Kennzeichnung für genussfertige Milch

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁰ anzugeben:

- a. alle Arten der Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig; bei einer zusätzlichen Anwendung von Filtrations- oder Separationsbehandlungen sind die Angaben wie «filtriert» oder «separiert» anzubringen;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig; die Angabe ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- c. eine Gehaltsveränderung nach Artikel 44;
- d. bei Milch, die kühl gelagert wird, ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- e. bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. bei Milch, die einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

Art. 47 Zusätzliche Kennzeichnung für Rohmilch

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²¹ anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt, die vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss;
- c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».

² Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

²⁰ SR ...

²¹ SR ...

12. Kapitel: Milchprodukte

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 48 Begriff

¹ Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 49 Anforderungen an Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

Art. 50 Kennzeichnung

¹ Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²² anzugeben:

- a. der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»);
- b. die Art der Hitzebehandlung.

² Wird für die Herstellung von Milchprodukten Milch verschiedener Säugetierarten verwendet, so müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis gemäss Rezeptur in Prozent angegeben werden.

³ Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften bleiben vorbehalten.

⁴ Bei Erzeugnissen, deren grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt und die in Mehrfachpackungen enthalten sind, sind die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 sowie nach Artikel 3 LIV auf der Mehrfachpackung anzubringen.

⁵ Milchprodukte, die mit Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 hergestellt wurden und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, sind als «mit Rohmilch hergestellt» zu kennzeichnen.

⁶ Werden bei der Herstellung spezifische Mikroorganismen verwendet und liegen diese im Endprodukt in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm vor, so darf auf diese Mikroorganismen hingewiesen werden.

2. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt und Kefir

Art. 51 Sauermilch und gesäuerte Milch

¹ Sauermilch oder fermentierte Milch wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

Art. 52 Anforderungen an Sauermilch und gesäuerte Milch

Für Sauermilch und gesäuerte Milch gelten hinsichtlich des Milchfettgehalts die Anforderungen an Joghurt.

Art. 53 Kennzeichnung von Sauermilch

Wird Sauermilch nach der Milchsäuregärung wärmebehandelt, so ist darauf hinzuweisen.

Art. 54 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt.

² Joghurt mit anderen Kulturen wird durch die Fermentation von Milch mit *Streptococcus thermophilus* und gesundheitlich unbedenklichen *Lactobacillus-Species* hergestellt.

Art. 55 Anforderungen an Joghurt

¹ Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der Mikroorganismen nach Artikel 54 Absatz 1 oder 2 je Gramm vorhanden sein.

² Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten.

³ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt: aus Milch und Rahm hergestellt; mindestens 50 g pro Kilogramm.

Art. 56 Sachbezeichnung von Joghurt

¹ Joghurt nach Artikel 54 Absatz 1 ist als «Joghurt» zu bezeichnen.

² Joghurt mit anderer Kultur nach Artikel 54 Absatz 2 ist als «Joghurt» ergänzt mit einem Ausdruck, wie «Joghurt mild», zu bezeichnen, der in geeigneter Art über die

Änderung der Eigenschaften des Joghurts, die durch die spezifischen *Lactobacilli* erreicht wurde, Auskunft geben muss.

³ Bei Joghurt und Joghurt mit anderer Kultur, die teilentrahmt oder rahmangereichert sind, ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

Art. 57 Kefir

Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

Art. 58 Anforderungen an Kefir

¹ Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

² Für den Milchfettgehalt gelten die Anforderungen an Joghurt sinngemäss.

3. Abschnitt: Käse

Art. 59 Begriffe

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab oder andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

² Ungereifter Käse oder Frischkäse ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte und Mascarpone.

³ Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter, geschmierter oder trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

⁴ Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 60 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.

Art. 60 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach Artikel 24 LGV und von Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung der Käseoberfläche mit Spirituosen nach den Artikeln 120-148 der Verordnung des EDI vom ...²³ über Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.

³ Bei der Pflege von Käse sind erlaubt:

- a. das Schmieren mit Schmierwasser, allenfalls unter Zugabe von Salz, Fettsirte, Joghurt, Most, Wein oder Kräutersud;
- b. das Waschen mit Wasser, Salzwasser, Molke oder Milchserum;
- c. pflanzliche Öle;
- d. gesäuerte Magersirte, gesäuerte Sirte oder Sauer;
- e. die mechanische Behandlung mit Bürsten oder Lappen.

Art. 61 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 und bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 und bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Bei ungerieftem Käse oder Frischkäse darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

²³ SR 817.022.110

Art. 62 Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe

Für Käse, der als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁴ eingetragen ist, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenheftes.

Art. 63 Kennzeichnung

¹ Käse darf anstelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Wird eine Herkunftsangabe verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.

³ Wird eine Fantasiebezeichnung oder eine nicht geschützte Käsebezeichnung verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» lauten.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁵ sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, die Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. bei Verwendung von Buttermilch: deren Anteil in Massenprozenten;
- c. bei gereiftem Käse: die Festigkeitsstufe nach Artikel 61 Absatz 2;
- d. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch dem Begriff von Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.

⁵ Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist.

⁶ Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a HyV²⁶ entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat.

⁷ Ist die gesamte für die Käsefabrikation verwendete Milchmenge Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2, so kann in Abweichung von Absatz 4 Buchstabe d in geeigneter Weise darauf hingewiesen werden.

⁸ Anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe nach Artikel 61 Absatz 1 oder als Prozent Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) anzugeben.

⁹ Wird Käse aus Ziegen- oder Schafmilch nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt, so sind folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

²⁴ SR 910.12

²⁵ SR ...

²⁶ SR 817.024.1

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der Milch, die für die Fabrikation bestimmt ist, weniger als 500 g Ziegen- oder Schafmilch pro Kilogramm Milch zugegeben wird.

Art. 64 Stempeln der Käserinde

Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die nach der Zusatzstoffverordnung vom ...²⁷ zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Art. 65 Geriebener Käse und Käsemischungen

¹ Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten.

² Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

4. Abschnitt: Käseerzeugnisse**Art. 66** Käsezubereitungen

Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten.

Art. 67 Anforderungen an Käsezubereitungen

Der Käseanteil im Endprodukt muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

Art. 68 Fertig-Fondue

Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird.

Art. 69 Anforderungen an Fertig-Fondue

¹ Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen.

²⁷ SR ...

- b. Die Trockenmasse muss mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

Art. 70 Fettgehaltsstufen von Fertig-Fondue

Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) eingeteilt:

- a. Rahmstufe mindestens 500 g/kg;
 b. Vollfettstufe 400–499 g/kg;
 c. Halbfettstufe 200–399 g/kg;

Art. 71 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
 b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
 c. Speisesalz;
 d. Trinkwasser.

³ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
 b. Speisesalz;
 c. Trinkwasser.

Art. 72 Anforderungen an Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	mindestens Fett i. T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450

Fettgehaltsstufe	mindestens Fett i. T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

⁴ Die Trockenmasse muss betragen:

- a. beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse: mindestens 500 g pro Kilogramm;
- b. beim Schmelzen von halbhartem Käse: mindestens 450 g pro Kilogramm;
- c. beim Schmelzen von weichem Käse: mindestens 350 g pro Kilogramm.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Herkunftsbezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss dem genannten Käse ähnlich sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

Art. 73 Schmelzkäsezubereitungen

¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i.T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i.T.): mindestens 200 g pro Kilogramm.

Art. 74 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.

² Bei Käsezubereitungen kann, bezogen auf den Käseanteil, anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a die Fettgehaltstufe nach Artikel 61 Absatz 1 angegeben werden.

³ Bei Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a auch die Fettgehaltsstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 72 Absatz 3 angegeben werden.

5. Abschnitt: Molkenkäse

Art. 75 Begriff

¹ Molkenkäse ist ein Erzeugnis, das gewonnen wird:

- a. durch Säure-Hitze-Fällung oder Koagulation aus Fett- oder Magerstufe oder Molke, allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch; oder
- b. durch Eindampfen - d.h. Aufkonzentrieren - und Ausformen der Molke oder einer Mischung aus Molke und Milch, Rahm oder weiteren Zutaten aus Milch.

² Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung ist gestattet.

³ Durch Aufkonzentrieren gewonnenem Molkenkäse kann Zucker zugegeben werden.

⁴ Ungereifter Molkenkäse ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Molkenkäse und gereifter Magermolkenkäse ist erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

Art. 76 Anforderungen

¹ Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiß des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Molkenkäse muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten. Magermolkenkäse darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

² Als Verarbeitungshilfsstoffe für durch Koagulation hergestellte Molkenkäse, sind zulässig:

- a. Milchsäure, wie Käseisäure;
- b. Zitronensäure;
- c. Essigsäure;

d. andere gesundheitlich unbedenkliche koagulierende Stoffe.

³ Zur Geschmacksgebung sind zulässig:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

Art. 77 Sachbezeichnung

Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse kann als «Ziger» oder «Ricotta» bezeichnet werden.

6. Abschnitt: Rahm

Art. 78 Begriffe

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Pro Kilogramm milchfettfreier Anteil muss die Trockenmasse mindestens 85 g betragen.

² Rahm darf zur Stabilisierung mit höchstens 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

³ Sauerrahm, einschliesslich Crème fraîche, ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm.

⁴ Verdickter Rahm ist Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1–3 sinngemäss.

Art. 79 Fettgehaltsstufen

Für Rahm gelten folgende Fettgehaltsstufen:

- a. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: mindestens 150 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm», «Rahm» oder «Sahne»: mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Doppelrahm»: mindestens 450 g Milchfett/kg.

Art. 80 Kennzeichnung

¹ Als Sachbezeichnung für Rahm sind die in Artikel 79 genannten Bezeichnungen zu verwenden.

² Wird Rohrahm vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁸ anzubringen:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;

²⁸ SR ...

- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohrahm handelt und dieser nicht als genussfertig gilt;
 - c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».
- ³ Wird Rohrahm offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren über:
- a. die Tatsache, dass Rohrahm nicht als genussfertig gilt;
 - b. die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohrahm.

7. Abschnitt: Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

Art. 81 Begriffe

¹ Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 83 Absätze 1 und 2 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.

² Milchstreichfette, einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter, sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milchprodukten mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

³ Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

⁴ Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett nur noch Spuren von Milchbestandteilen und Wasser enthält.

⁵ Butterfraktionen sind Produkte, die mittels physikalischer Prozesse aus Butterfett gewonnen werden und in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Art. 82 Anforderungen Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

¹ Für den Milchfettgehalt gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 - 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 - 2. mehr als 410 und weniger als 600 g

pro Kilogramm, oder
3. mehr als 620 und weniger als 820 g
pro Kilogramm.

² Für Butter und Butterfett gelten die Anforderungen nach Anhang 6.

³ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

Art. 83 Anforderungen an Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm

³ Für Süssrahmbutter und gesäuerte Butter gelten zusätzlich die Anforderungen nach Artikel 82.

Art. 84 Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. für Butter entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 82 Absatz 1: «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»;
- b. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 4: «Entwässerte Butter», wie «eingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett» oder «Bratbutter»;
- c. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 5: «Butterfraktionen».

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

⁴ Butter nach Artikel 82 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süssrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

⁶ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen, wie Buttergebäck oder Margarine mit Butter, darf als Zutat Butter jeder Art nach Absatz 1 Buchstaben a–c verwendet werden.

⁷ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 85 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.

² Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

³ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

8. Abschnitt: Buttermilch, Molke und Milchserum

Art. 86 Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch oder süsse Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit.

² Saure Buttermilch ist die, beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie kann auch aus süssem Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

Art. 87 Anforderungen an Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch und saure Buttermilch müssen mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

² Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf bei Buttermilch und bei saurer Buttermilch durch Aufkonzentrieren erhöht werden.

Art. 88 Molke

¹ Molke, wie Süßmolke oder Sirte, ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

² Sauermolke ist Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren worden ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

⁴ Entmineralisierte Molke, ist Molke, der mit geeigneten Verfahren die Mineralstoffe zum Teil oder vollständig entfernt wurden.

Art. 89 Milchserum

¹ Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach dem Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke.

² Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 88 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver und Milchprotein

Art. 90 Konzentrierte Milch

Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist.

Art. 91 Anforderungen an konzentrierte Milch

¹ Konzentrierte Milch muss folgende Trockenmasse und Fettgehalte aufweisen:

	T in g/kg	Fettgehalt
a. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch)	mindestens 200 g/kg	höchstens 10 g/kg
b. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch)	mindestens 250 g/kg	mindestens 75 g/kg
c. fettangereicherte, konzentrierte Milch	mindestens 265 g/kg	mindestens 150 g/kg

² Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

³ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Minimalwert von 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Kasein darf nicht verändert werden.

Art. 92 Milchpulver

Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 93 Anforderungen an Milchpulver

¹ Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm Milchpulver betragen.

² Milchpulver muss folgende Fettgehalte aufweisen:

- | | |
|--|--|
| a. Magermilchpulver | höchstens 15 g/kg |
| b. fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver | mehr als 15 g/kg und weniger als 260 g/kg |
| c. Vollmilchpulver | mindestens 260 g/kg und weniger als 420 g/kg |

- d. Milchpulver mit hohem Fettgehalt, fettangereichertes Milchpulver oder Rahmpulver mindestens 420 g/kg

³ Artikel 91 Absatz 3 gilt sinngemäss.

Art. 94 Milchproduktpulver

Milchproduktpulver, wie Molkenpulver, Buttermilchpulver oder Sauermilchpulver, sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 95 Milchprotein

Milchprotein ist ein Konzentrat oder ein Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

Art. 96 Anforderungen an Milchprotein

Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 97 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, ist anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a anzugeben:

- a. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- b. der Fettgehalt in Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe «X %», ausgenommen für gezuckerte und ungezuckerte konzentrierte Magermilch und für Magermilchpulver.

² Die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a und b müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben, wie «Erdbeeryoghurtpulver mit 260 g Fett/kg Milchanteil».

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

⁵ Milchprodukte, die unter Verwendung von Vollmilchpulver hergestellt wurden, dürfen nicht als Vollmilchprodukte bezeichnet werden.

13. Kapitel: Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

Art. 98 Begriffe

¹ Kolostrum ist das Sekret, das bis fünf Tage nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Säugetiere nach Artikel 2 Buchstabe a abgesondert wird, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

² Erzeugnisse auf Kolostrumbasis sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 99 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung von Kuhkolostrum ist «Kolostrum».

² Erzeugnisse, die auf Basis von Kuhkolostrum hergestellt sind, müssen den Hinweis «kolostrumhaltig» tragen.

³ Bei Kolostrum anderer Säugetierarten muss die Tierart angegeben werden.

⁴ Auf Erzeugnissen, die auf der Basis von Kolostrum anderer Säugetierarten hergestellt sind, muss zusätzlich zum Hinweis «kolostrumhaltig» die Tierart angegeben werden.

14. Kapitel: Milchproduktanaloge

Art. 100 Begriff

Milchproduktanaloge sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.

Art. 101 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen.

² Die Sachbezeichnung von Milchproduktanalogen darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten.

³ In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Milchproduktanaloges muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder Milchprodukte ersetzt wurden.

15. Kapitel: Eier und Eiprodukte

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Anforderungen

Art. 102 Eier

¹ Eier sind die von einer intakten Kalkschale umgebenen, unbebrüteten und ungekochten Keimzellen eines Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten. Sie sind zum unmittelbaren menschlichen Konsum oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet.

² Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter oder Eigelb: dem innersten, homogen gelblich durchscheinenden Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss oder Eiklar: der den Eidotter umgebenden, farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

³ Als Flüssigei werden unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale bezeichnet.

⁴ Knickeier sind Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch mit intakter Schalenhaut.

Art. 103 Eiprodukte

Eiprodukte sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 104 Anforderungen an Eiprodukte

¹ Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure in unveränderten Eiprodukten darf 10 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten.

² Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.

³ Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

⁴ Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

Art. 105 Eier mit Mängeln

¹ Knickeier dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; Artikel 106 Absatz 2 bleibt vorbehalten.

² Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. angeschlagene Eier oder Brucheier: Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut ;
- b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier;
- c. Schiereier: angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht.

³ Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:

- a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier;
- b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

⁴ Umfasst die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier, so sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

Art. 106 Eier für die Herstellung von Eiprodukten

¹ Eier, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, müssen eine voll entwickelte und unbeschädigte Schale aufweisen.

² Knickeier dürfen zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen für die Herstellung von Flüssigei bewilligten Betrieb oder an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

³ Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 107 Eier

¹ Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben nach Artikel 3 LIV²⁹ zu ergänzen mit:

- a. einem Hinweis wie «zu verkaufen bis ...³⁰»;
- b. einem Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird;
- c. der Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

² Wird das Legedatum angegeben, so muss es deutlich als solches erkennbar sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif³¹ in der Fassung vom 1. Januar 2015 zugelassen.

²⁹ SR ...

³⁰ Ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum.

³¹ Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern eingesehen und bezogen werden.

⁴ Das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Artikel 13 Absatz 2 LIV ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.

Art. 108 Eiprodukte

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³² sind anzugeben:

- a. bei Eiprodukten, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind: bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann;
- b. bei Eiprodukten, denen andere Lebensmittel zugesetzt werden: der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt;
- c. bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV³³: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe b «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 109 Eier, die nicht von Hühnern stammen

¹ Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 107 mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden, wie Entenei oder Wachtelei.

² Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, die Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

3. Abschnitt: Zulässige Farbstoffe

Art. 110

Zum Färben von Eierschalen und zum Stempeln von Eiern dürfen die Farbstoffe nach Anhang 7 verwendet werden.

16. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen

1. Abschnitt: Honig

Art. 111 Begriffe

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

³² SR ...

³³ SR 817.024.1

- ² Blütenhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.
- ³ Honigtauhonig ist Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.
- ⁴ Waben- oder Scheibenhonig ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.
- ⁵ Honig mit Wabenteilen ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.
- ⁶ Tropfhonig ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁷ Schleuderhonig ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁸ Presshonig ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur schonend auf höchstens 45 °C erwärmt werden.
- ⁹ Gefilterter Honig ist Honig, der gewonnen wird, indem dem Honig anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Mass entfernt werden.
- ¹⁰ Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und ist keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 14 LGV.

Art. 112 Anforderungen

Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen.

Art. 113 Kennzeichnung

¹ An Stelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig;
- b. Honigtauhonig;
- c. Tropfhonig;
- d. Schleuderhonig;
- e. Presshonig.

² Waben- oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen und gefilterter Honig müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung ist der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen.

⁴ Bei gefiltertem Honig und Backhonig, der nicht zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, ist auf den Transportbehältern, auf den Verpackungen und in den Handelsdokumenten die vollständige Sachbezeichnung nach den Absätzen 2 und 3 anzugeben.

⁵ Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig, Industrielhonig und gefiltertem Honig, ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997³⁴ bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Gelée royale

Art. 114 Begriff

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen-systems der Arbeiterbienen.

Art. 115 Anforderungen

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

Art. 116 Sachbezeichnung

Gelée royale kann die Sachbezeichnung «Gelée royale», «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» tragen.

3. Abschnitt: Blütenpollen

Art. 117 Begriffe

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienemagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfällen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

³⁴ SR 910.12

³ Bienenbrot ist der von den Bienen gesammelte Pollen, welcher in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

Art. 118 Anforderungen

Getrocknete Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

17. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 119

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

18. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 120 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁵ über Lebensmittel tierischer Herkunft;
2. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁶ über Suppen, Gewürze und Essig;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁷ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Art. 121 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 122 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

³⁵ AS ...

³⁶ AS ...

³⁷ AS ...

Anhang I
(Art. 6 Abs. 4 und 10 Abs. 7)

Anforderungen für die Zusammensetzung von Hackfleisch

	Fett (%)	Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiß ¹ und Fleischeisweiß ² (%)
mageres Hackfleisch	≤ 7	≤12
reines Rinderhackfleisch	≤ 20	≤15
Hackfleisch mit Schweinefleischanteil	≤30	≤18
Hackfleisch von anderen Tierarten	≤25	≤15

¹ Als Bindegewebeeisweiß (Kollagen) gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.
² Als Fleischeisweiß gilt der mit dem Faktor 6.25 vervielfältigte Gehalt an Gesamtstickstoff.

Anhang 2
(Art. 10 Abs. 1 Bst. a)

**Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten,
die mit dem Begriff «X¹-fleisch» bezeichnet werden**

Spezies	Fett (%)	Bindegewebe ² (%)
Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen	25	25
Schweine	30	25
Vögel und Kaninchen	15	10

¹ X = Tierart
² Der Bindegewebeanteil wird berechnet aufgrund des Verhältnisses zwischen Kollagen-
gehalt und Fleischiweißgehalt. Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfäl-
tigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Anhang 3
(Art. 18 Abs. 1 Bst. b)

Bezeichnung der Fanggerätekategorien

Angaben zur Fanggerätekategorie

Wadennetze

Schleppnetze

Kiemennetze und vergleichbare Netze

Umschliessungsnetze und Hebenetze

Haken und Langleinen

Dredgen

Reusen und Fallen

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 28 Abs. 1 und 2, 31 Abs. 1–3)

Anforderungen an Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommé und Bratensauce

1. Fleischextrakt

- | | |
|-----------------|---|
| a. Kreatinin | mindestens 8.5 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |
| b. Wassergehalt | höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |

2. Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée

- | | |
|--|---|
| a. Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 35 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischbouillon
mindestens 52,5 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischconsommée |
| b. Speisesalz | höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |

3. Geflügelbouillon

- | | |
|------------------|---|
| Gesamtstickstoff | mindestens 100 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|------------------|---|

4. Bratensauce

- | | |
|---|---|
| Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 140 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|---|---|

Anhang 5
(Art. 39 Abs. 3, 40 Abs. 3)

Anforderungen an tierische Fette

	Wiederkäuerfett			Schweinefett			Andere tierische Fette	
	Speisetalg		Talg zum Verfeinern	Speisefett		Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern	Speisefette (Speisefettmischungen)	Fette zum Verfeinern
	Feintalg (Premierjus) ¹	anderer		Schmalz	anderes			
ffa ² (m/m Ölsäure in %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
POZ ³ max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Unlösliche Unreinheiten insgesamt	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Geruch, Geschmack, Farbe	Normal			Normal			Normal	
¹ Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz- und Nierenfett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird. ² freie Fettsäuren ³ Peroxidzahl in meq O ₂ /kg								

Anhang 6
(Art. 82 Abs. 2)

Anforderungen an Butter und Butterfett

1. Säuregrad im Butterfett

Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Artikel 82 Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

2. pH-Wert im Serum

Für den pH-Wert im Serum gilt:

- a. für Süsrahmbutter: mindestens 6,0;
- b. für gesäuerte Butter höchstens 5,5.

3. Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen

Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38 °C liegen.

Zulässige Farbstoffe für Eier

1. Färben von Eierschalen

Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI in der Zusatzstoffverordnung vom ...³⁸ als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
- b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
- c. Viktoriablau (CI-Nr. 44045);
- d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
- e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);
- j. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);
- k. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
- l. Kaliumaluminiumsilicat (E555).

2. Stempeln von Eiern

Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:

- a. die in Ziffer 1 Buchstaben a, d und e genannten Farbstoffe;
- b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig

1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von dem jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden.

2.2 Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, soweit dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist. Abweichend davon dürfen gefiltertem Honig Pollen entzogen werden.

2.3 Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

3. Spezifische Anforderungen

3.1 Zuckergehalt

3.1.1 Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

- | | |
|---|------------------------|
| a) Blütenhonig | mindestens 60 g/100 g, |
| b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig | mindestens 45 g/100 g, |

3.1.2 Saccharosegehalt

- | | |
|---|-----------------------|
| a) Im Allgemeinen | höchstens 5 g/100 g, |
| b) Honig von Robinie (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Luzerne (<i>Medicago sativa</i>), Banksia menziesii, Süßklee (<i>Hedysarum</i>), Roter Eukalyptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , Citrus spp. | höchstens 10 g/100 g, |
| c) Honig von Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Borretsch (<i>Borago officinalis</i>) | höchstens 15 g/100 g. |

- 3.2 Wassergehalt
- a) Im Allgemeinen höchstens 20%,
 - b) Honig von Heidekraut(Calluna) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23%,
 - c) Backhonig von Heidekraut (Calluna) höchstens 25%.
- 3.3 Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen
- a) Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100 g,
 - b) Presshonig höchstens 0,5 g/100 g.
- 3.4 Elektrische Leitfähigkeit
- a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,
 - b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mindestens 0,8 mS/cm.
- Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen:
 Honige von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, Teebaum (*Melaleuca* spp.).
- 3.5 Gehalt an freien Säuren
- a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
 - b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.
- 3.6 Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 3.7 Buchstabe b),
 - b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander höchstens 80 mg/kg.
- 3.7 Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8,
 - b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (z. B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.

Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern,
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 Absatz 1, 25 Absatz 2 und 35
Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹
(LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und regelt die Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen an diese Lebensmittel.

Art. 2 Kategorien von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf werden in folgende Kategorien eingeteilt:

- a. Säuglingsanfangsnahrung;
- b. Folgenahrung;
- c. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
- d. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke;
- e. Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- f. Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern zur Cholesterinkontrolle;
- g. Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

1

Art. 3 Anforderungen

¹ Stoffe, die einem Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf zugesetzt werden, müssen:

- a. in bioverfügbarer Form vorliegen;
- b. eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung haben;
- c. für die Personen, für die sie bestimmt sind, geeignet sein.

² Anhang 1 legt fest, welche Nährstoffe den Kategorien von Lebensmitteln nach Artikel 2 zugegeben werden dürfen.

³ Für Stoffe, bei denen es sich um technisch hergestellte Nanomaterialien handelt, ist die Einhaltung der in Absatz 4 genannten Anforderungen anhand geeigneter Testverfahren nachzuweisen.

⁴ Die Lebensmittel müssen so zusammengesetzt sein, dass sie gemäss allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen den Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen und für diese Personen geeignet sind.

⁵ Sie dürfen Stoffe enthalten, die gemäss der Verordnung des EDI vom...² über neuartige Lebensmittel zugelassen sind, sofern sie die Bedingungen dieser Verordnung erfüllen.

⁶ Sie dürfen keinen Stoff in einer solchen Menge enthalten, dass dadurch die Gesundheit der Personen, für die sie bestimmt sind, gefährdet wird.

⁷ Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf dürfen nur verpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden oder es sich um Lebensmittel nach Artikel 28 handelt.

Art. 4 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom...³ über die Information über Lebensmittel (LIV) sind Informationen über die angemessene Verwendung der Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf anzubringen.

² SR ...

³ SR ...

2. Kapitel: Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

1. Abschnitt: Säuglingsanfangsnahrung

Art. 5 Begriff

¹ Säuglingsanfangsnahrung ist ein Lebensmittel, das für Säuglinge (Kinder unter zwölf Monaten) während der ersten Lebensmonate bestimmt ist und bis zur Einführung einer angemessenen Beikost für sich allein die Ernährungsbedürfnisse der Säuglinge deckt.

² Ein Erzeugnis, das für sich allein keine Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Absatz 1 ist, darf nicht in Verkehr gebracht oder als ein Nahrungsmittel ausgegeben werden, das für sich allein eine Säuglingsanfangsnahrung ist.

Art. 6 Anforderungen

¹ Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. Proteinquellen nach Anhang 2 Ziffer 2, und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- c. Proteinquellen auf Basis von Molkenproteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) müssen die Spezifikationen nach Anhang 3 erfüllen.
- d. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 4 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom ...⁴ (ZuV) und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

² Für folgende Erzeugnisse ist die Eignung als Säuglingsanfangsnahrung durch Studien nachzuweisen, die auf Grundlage der allgemein anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und zur Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden:

- a. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 22 definierten Milchproteine mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 23 definierten Proteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

⁴ SR 817.022.31

Art. 7 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Säuglingsanfangsnahrung lautet «Säuglingsanfangsnahrung».

² Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.

³ Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:

- a. eine Angabe darüber, dass sich das Erzeugnis für die Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden;
- b. den in kJ und kcal ausgedrückten physiologischen Energiewert sowie den numerisch ausgedrückten Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses;
- c. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 1 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine sowie gegebenenfalls die numerisch ausgedrückte Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der verzehrsfertigen Zubereitung;
- d. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine nicht konforme Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- e. eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von:
 1. einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Säuglingsanfangsnahrung überlegen ist, und
 2. der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.

⁴ Die Angabe auf der Packung oder der Etikette kann die numerisch ausgedrückte durchschnittliche Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses enthalten, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe c erfolgt.

⁵ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben müssen den Voraussetzungen von Anhang 4 entsprechen.

Art. 8 Meldepflicht

¹ Wer Säuglingsanfangsnahrung herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden.

² Mit der Meldung ist eine Originalpackung, eine Originaletikette oder ein Laserausdruck davon einzureichen.

2 Abschnitt: Folgenahrung

Art. 9 Begriff

¹ Folgenahrung ist ein Lebensmittel, das den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost darstellt und bestimmt ist:

- a. für Säuglinge ab sechs Monaten, die sich mit einer angemessenen Beikost ernähren können; und
- b. für Kleinkinder zwischen einem und drei Jahren.

² Sie wird hergestellt aus:

- a. den Proteinquellen nach Anhang 5 Ziffer 2; und
- b. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über sechs Monate alten Säuglingen und Kleinkindern durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.

Art. 10 Anforderungen

Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.
- b. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- c. Der Folgenahrung dürfen nur Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 4 ZuV⁵ und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

Art. 11 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Folgenahrung lautet «Folgenahrung».

² Folgenahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.

³ Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:

- a. die Angabe, dass das Erzeugnis:
 1. sich nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von sechs Monaten eignet,
 2. nur Teil einer Mischkost sein soll, und
 3. nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten sechs Lebensmonate verwendet werden darf;
- b. die Angabe, dass die Entscheidung, mit der Beikost zu beginnen, insbesondere wenn dies ausnahmsweise vor dem sechsten Lebensmonat der Fall ist, nur getroffen werden soll:

⁵ SR 817.022.31

1. auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege, und
 2. unter Berücksichtigung der Wachstums- und Entwicklungsbedürfnisse des einzelnen Säuglings;
 - c. der physiologische Energiewert, ausgedrückt in kJ und kcal, und der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten, ausgedrückt in Zahlenwerten, je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses;
 - d. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 6 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls die Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
 - e. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine nicht konforme Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- ⁴ Die Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses kann zusätzlich aufgeführt werden, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe d erfolgt.
- ⁵ Zusätzlich zur Angabe der Menge an Vitaminen und Mineralstoffen kann der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden.

3. Abschnitt: Getreidebeikost und andere Beikost

Art. 12 Begriff

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen fünf Monaten und drei Jahren entsprechen.

² Sie sind zum Verzehr bestimmt:

- a. während der Entwöhnung der Säuglinge;
- b. zur Ergänzung der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern; oder
- c. zur allmählichen Umstellung auf normale Kost.

³ Nicht als Beikost gilt Milch, die für Kleinkinder bestimmt ist.

Art. 13 Anforderungen

¹ Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden;
- b. Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden müssen;

- c. Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks sowie Biscuits oder Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

² Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Kindern nach Artikel 12 Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

³ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.
- b. Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

⁴ Werden der Getreidebeikost und der Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 9.

Art. 14 Kennzeichnung

¹ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen folgende Angaben und Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b. den in kJ und kcal ausgedrückten physiologischen Energiewert sowie den numerisch ausgedrückten Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten je 100g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je festgelegte Portion des Produkts;
- c. Informationen über den Glutengehalt, wie «glutenhaltig», oder die Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- d. die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in den Anhängen 7 und 8 spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- e. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

² Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Nährstoffe nach Anhang 6 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstabe d fällt.

³ Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach den Absätzen 1 und 2 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 6, die sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls in einer festgelegten Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 6 enthalten sind.

4. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen

Art. 15 Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Höchstwerte

¹ Zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost dürfen landwirtschaftliche Erzeugnisse nicht mit Pflanzenschutzmitteln nach Anhang 12 Liste A behandelt werden.

² Besondere Bestimmungen zu Kontrollzwecken für Pflanzenschutzmittel nach Absatz 1 richten sich nach Anhang 12 Liste B.

³ In verkaufsfertiger oder nach Anweisung des Herstellers hergestellter Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung sowie in Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder dürfen die Rückstände einzelner Pflanzenschutzmittel nicht in einer Menge enthalten sein, die 0.01 mg/kg übersteigt.

⁴ Bei Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gelten für Pflanzenschutzmittel die Höchstwerte für Rückstände nach Anhang 12 Liste C.

Art. 16 Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung

¹ Die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung dürfen nicht so gestaltet sein, dass sie vom Stillen abhalten.

² Die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung von Säuglingsanfangsnahrung sowie die Kennzeichnung von Folgenahrung dürfen weder Kinderbilder oder andere Bilder enthalten noch einen Wortlaut aufweisen, die den Gebrauch dieser Nahrungen idealisieren könnten.

³ Zweckdienliche Angaben oder Empfehlungen sind zulässig, sofern sie ausschliesslich für nachfolgende Personen bestimmt sind:

- a. medizinisch, ernährungswissenschaftlich oder pharmazeutisch qualifizierte Personen;
- b. für die Betreuung von Mutter und Kind zuständige Angehörige der Gesundheitsberufe.

⁴ Die Begriffe «humanisiert», «maternisiert», «adaptiert» oder ähnliche Begriffe sind unzulässig.

⁵ Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sind so zu kennzeichnen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sie eindeutig unterscheiden können.

⁶ Zeichnungen zur leichteren Identifizierung der Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und zur Illustration der Zubereitungsmethoden sind zulässig.

3. Kapitel: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Art. 17 Begriff

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke sind Lebensmittel, die bestimmt sind für Patientinnen und Patienten mit:

- a. eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe, einschliesslich deren Metaboliten; oder
- b. einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für die eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere Lebensmittel für die Ernährung bestimmter Personengruppen oder eine Kombination von beiden den Bedürfnissen nicht entspricht.

Art. 18 Kategorien von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

¹ Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke werden in die folgenden Kategorien eingeteilt:

- a. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle für Personen für die sie bestimmt sind, verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Standardformulierung;
- b. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurden;
- c. diätetisch unvollständige Lebensmittel, die sich nicht als einzige Nahrungsquelle eignen, mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurde.

² Lebensmittel nach Buchstaben a und b können auch zum teilweisen Ersatz oder zur Ergänzung der Ernährung einer Patientin oder eines Patienten verwendet werden.

³ Sie dürfen Stoffe nach Anhang 1 enthalten.

Art. 19 Anforderungen

¹ Die Formulierung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke muss auf anerkannten medizinischen und diätetischen Grundsätzen beruhen.

² Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke müssen:

- a. sich gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen;
- b. den besonderen Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen; und

c. den in Anhang 10 aufgeführten Kriterien entsprechen.

³ Die Wirksamkeit eines Lebensmittels für besondere medizinische Zwecke ist durch allgemein fundierte wissenschaftliche Daten zu belegen.

Art. 20 Melde- und Bewilligungspflicht

¹ Wer Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, das die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllt, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden. Dem BLV ist dazu eine Originalpackung, eine Originaletikette oder deren Laserandrucke mit Rezeptur einzureichen.

² Wer Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, das die Anforderungen nach Anhang 10 nicht erfüllt, bedarf einer Bewilligung des BLV.

³ Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 3-7 LGV.

Art. 21 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)».

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ sind anzugeben:

- a. der verfügbare Energiewert in kJ und kcal, der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie die durchschnittliche Menge sämtlicher im Erzeugnis enthaltener und in Anhang 10 aufgeführter Mineralstoffe und Vitamine:
 1. je 100 g oder 100 ml beim Verkauf,
 2. gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses, und
 3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion;
- b. wahlweise der Gehalt an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder an sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteilen, sofern diese Information zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich ist:
 1. je 100 g oder 100 ml beim Verkauf,
 2. gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses, und
 3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion;
- c. gegebenenfalls Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität des Erzeugnisses;

⁶ SR ...

- d. Angaben zum Ursprung und zur Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine oder Proteinhydrolysate;
 - e. der Hinweis «für besondere Ernährungsbedürfnisse bei ...» ergänzt durch die Krankheit(en), Störung(en) oder Beschwerden, für die das Produkt bestimmt ist;
 - f. gegebenenfalls ein Hinweis auf Vorsichtsmassnahmen und Kontraindikationen;
 - g. eine Beschreibung der Eigenschaften oder der Merkmale, denen das Erzeugnis seine Zweckdienlichkeit verdankt, gegebenenfalls mit Angaben zu den Nährstoffen, die vermehrt, vermindert, eliminiert oder auf andere Weise verändert wurden;
 - h. die Begründung für die Verwendung des Erzeugnisses;
 - i. gegebenenfalls eine Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf.
- ³ Die Packungen oder die Etiketten müssen unter den Worten «Wichtiger Hinweis» oder einer gleichbedeutenden Formulierung folgende Angaben aufweisen:
- a. einen Hinweis, dass das Erzeugnis unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden muss;
 - b. einen Hinweis, ob das Erzeugnis zur Verwendung als einzige Nahrungsquelle geeignet ist;
 - c. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis für eine bestimmte Altersgruppe bestimmt ist;
 - d. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis die Gesundheit gefährden kann, wenn es von Personen konsumiert wird, die nicht an den Krankheiten, der Störung oder den Störungen oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist.

4. Kapitel: Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Art. 22 Begriff

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei der Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen.

Art. 23 Kategorien von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung werden in zwei Kategorien eingeteilt:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;

- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

Art. 24 Anforderungen

¹ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen und es dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

² Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackungseinheit enthalten sein.

Art. 25 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

² Abweichend von den Anforderungen in Artikel 3 LIV⁷:

- a. sind je angegebene Menge des gebrauchsfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben:
 1. der Energiewert in kJ und kcal,
 2. der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 11 in Zahlenwerten;
- b. ist bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten zusätzlich zur Gehaltsangabe von Vitaminen und Mineralstoffen auf deren prozentualen Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 9 LIV hinzuweisen.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. der Hinweis, dass eine ausreichende tägliche Flüssigkeitsaufnahme wichtig ist;
- c. wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden: ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration die Hinweise:
 1. dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind,
 2. dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;

⁷ SR ...

- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten der Hinweis, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

5. Kapitel: Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels

Art. 26 Anforderungen

¹ Zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels können den folgenden Lebensmitteln Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt werden:

- a. Streichfetten;
- b. milchartigen Erzeugnissen;
- c. Mayonnaisen;
- d. Salatsaucen.

² Milchartige Erzeugnisse sind

- a. Erzeugnisse wie teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, auch solche mit Frucht- oder Getreidezusatz;
- b. fermentierte milchartige Erzeugnisse wie Joghurt, Sojagetränke;
- c. käseartige Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von ≤ 12 g je 100 g, bei denen das Milchfett oder das Milchprotein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde.

Art. 27 Kennzeichnung

Auf Lebensmitteln zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ folgende Hinweise und Mengenangaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «mit zugesetzten Pflanzensterinen» oder «mit zugesetzten Pflanzenstanolen» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung;
- b. die Angabe der Menge an zugesetzten Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern im Verzeichnis der Zutaten in Prozent oder Gramm der freien Pflanzensterine oder Pflanzenstanole je 100 g oder 100 ml des Lebensmittels;
- c. in gleichen Sichtfeld: der Hinweis, dass das Erzeugnis nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht kontrollieren müssen, und der Hinweis, dass die Aufnahme von mehr als 3 g an zugesetzten Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen pro Tag vermieden werden sollte;

⁸ SR ...

- d. der Hinweis, dass Patientinnen und Patienten, die Arzneimittel zur Senkung des Cholesterinspiegels einnehmen, das Erzeugnis nur unter ärztlicher Aufsicht zu sich nehmen sollten;
- e. den Hinweis an gut sichtbarer Stelle, dass das Erzeugnis für die Ernährung von schwangeren und stillenden Frauen sowie von Kindern unter fünf Jahren nicht geeignet ist;
- f. der Hinweis, dass das Lebensmittel als Bestandteil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung zu verwenden ist, zu der zur Aufrechterhaltung des Carotinspiegels auch der regelmässige Verzehr von Obst und Gemüse zählt.;
- g. die Angabe in Gramm oder Milliliter, was einer Portion des betreffenden Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat entspricht und welche Menge an Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen in einer Portion enthalten ist.

6. Kapitel: Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler

Art. 28 Begriff

Ein Lebensmittel gilt als Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und deren ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt.

Art. 29 Kategorien von Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler

Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler werden in vier Kategorien eingeteilt:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, wie Mengen- oder Spurenelementen, oder anderen für diese Bevölkerungsgruppe relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurepräparate;
- d. eine Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

Art. 30 Anforderungen

¹ Produkte zur Energiebereitstellung müssen die Anforderungen nach Anhang 13 Ziffer 1 erfüllen.

² Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen Stoffen, die für Sportlerinnen und Sportler relevant sind, müssen dem bei diesen Personen typischen Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten.

³ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Mischungen müssen die Anforderungen nach Anhang 13 Ziffer 2 erfüllen.

⁴ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 1–3.

⁵ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Anforderungen richten sich nach Anhang 14. Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Substanzen nach Anhang 14 nur die Verbindungen nach den Anhängen 15 und 16 verwendet werden.

Art. 31 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LIV⁹.

² Die Kennzeichnung der Zusätze richtet sich nach Anhang 14, die Bezeichnung der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe nach Anhang 15.

³ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.

⁴ Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.

7. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 32

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 33 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ über Speziallebensmittel wird aufgehoben.

Art. 34 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² Lebensmittel, die den Meldepflichten nach den Artikeln 8 und 20 unterliegen und die bereits in Verkehr gebracht und nach bisherigem Recht gemeldet worden sind, gelten auch unter dem neuen Recht als gemeldet.

⁹ SR ...

¹⁰ AS ...

Art. 35 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement
des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

(Art. 3 Abs. 2, 6 Abs. 1 Bst. e, 7 Abs. 3 Bst. c und 4, 10 Bst. c, 11 Abs. 4, 13 Abs. 3 Bst. c, 18 Abs. 3, 24 Abs. 1)

Stoff		Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Vitamin A	Retinol	x	x	x	x
	Retinylacetat	x	x	x	x
	Retinylpalmitat	x	x	x	x
	Beta-Carotin		x	x	x
Vitamin D	Ergocalciferol	x	x	x	x
	Cholecalciferol	x	x	x	x
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol	x	x	x	x
	DL-alpha-Tocopherol	x	x	x	x
	D-alpha-Tocopherylacetat	x	x	x	x
	DL-alpha-Tocopherylacetat	x	x	x	x
	D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat	x	x	x	x

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
	D-alpha-tocophe- ryl-Polyethyl- englycol-1000- Succinat (TPGS)	x	x	x	x
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)	x	x	x	x
	Menachinon ¹¹			x	x
Vitamin C	L-Ascorbinsäure	x	x	x	x
	Natrium-L-ascor- bat	x	x	x	x
	Calcium-L-ascor- bat	x	x	x	x
	Kalium-L-ascorbat	x	x	x	x
	L-Ascorbyl-6-pal- mitat	x	x	x	x
Thiamin	Thiaminhydroch- lorid	x	x	x	x
	Thiaminmono- nitrat	x	x	x	x
Riboflavin	Riboflavin	x	x	x	x

¹¹ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Niacin	Natrium-Ribofla- vin-5'-phosphat	x	x	x	x
	Nicotinsäure	x	x	x	x
	Nicotinamid	x	x	x	x
Vitamin B₆	Pyridoxinhydroch- lorid	x	x	x	x
	Pyridoxin-5'-phos- phat	x	x	x	x
	Pyridoxindipalmitat		x	x	x
	Folsäure (Pteroyl- monoglutamin- säure)	x	x	x	x
Folat	Calcium-L-me- thylfolat			x	x
Vitamin B₁₂	Cyanocobalmin	x	x	x	x
	Hydroxocobalmin	x	x	x	x
Biotin	D-Biotin	x	x	x	x
Pantothensäure	Calcium-D-panto- tothenat	x	x	x	x
	Natrium-D-panto- tothenat	x	x	x	x

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Kalium	Dexpanthenol	x	x	x	x
	Kaliumbikarbonat	x	x	x	x
	Kaliumcarbonat	x	x	x	x
	Kaliumchlorid	x	x	x	x
	Kaliumcitrat	x	x	x	x
	Kaliumgluconat	x	x	x	x
	Kaliumglycero- phosphat		x	x	x
	Kaliumlactat	x	x	x	x
	Kaliumhydroxid	x		x	x
	Kaliumsalze der Orthophosphor- säure	x		x	x
Calcium	Magnesiumkali- umcitrat			x	x
	Calciumcarbonat	x	x	x	x
	Calciumchlorid	x	x	x	x
	Calciumsalze der Zitronensäure	x	x	x	x
	Calciumgluconat	x	x	x	x

	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Calciumglycero- phosphat	x	x	x	x
Calciumlactat	x	x	x	x
Calciumsalze der Orthophosphor- säure	x	x	x	x
Calciumhydroxid	x	x	x	x
Calciumoxid		x	x	x
Calciumsulfat			x	x
Calciumbisgly- cinat			x	x
Calciumcitratmalat			x	x
Calciummalat			x	x
Calcium-L-pidolat			x	x
Magnesium Magnesiumacetat			x	x
Magnesiumcarbo- nat	x	x	x	x
Magnesiumchlorid	x	x	x	x
Magnesiumsalze der Zitronensäure	x	x	x	x

	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Magnesiumgluco- nat	x	x	x	x
Magnesiumglyce- rophosphat		x	x	x
Magnesiumsalze der Orthophos- phorsäure	x	x	x	x
Magnesiumlactat		x	x	x
Magnesiumhydro- xid	x	x	x	x
Magnesiumoxid	x	x	x	x
Magnesiumsulfat	x	x	x	x
Magnesium-L-as- partat			x	
Magnesiumbisgly- cinat			x	x
Magnesium-L- pidolat			x	x
Magnesiumkali- umcitrat			x	x
Eisen				
Eisencarbonat		x	x	x
Eisencitrat	x	x	x	x

	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Eisenammoni- umcitrat	x	x	x	x
Eisengluconat	x	x	x	x
Eisenfumarat	x	x	x	x
Eisennatrium- diphosphat		x	x	x
Eisenlactat	x	x	x	x
Eisensulfat	x	x	x	x
Eisenammoniump- hosphat			x	x
Eisen-Natrium- EDTA			x	x
Eisendiphosphat (Eisenpyrophos- phat)	x	x	x	x
Eisensaccharat		x	x	x
Elementares Eisen (aus Carbonyl + elektrolytisch +wasserstoffredu- ziert)		x	x	x
Eisenbisglycinat	x		x	x

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
	Eisen-L-pidolat			x	x
Zink	Zinkacetat	x	x	x	x
	Zinkchlorid	x	x	x	x
	Zinkcitrat	x	x	x	x
	Zinkgluconat	x	x	x	x
	Zinklactat	x	x	x	x
	Zinkoxid	x	x	x	x
	Zinkcarbonat			x	x
	Zinksulfat	x	x	x	x
	Zinkbisglycinat			x	x
Kupfer	Kupfercarbonat	x	x	x	x
	Kupfercitrat	x	x	x	x
	Kupferguconat	x	x	x	x
	Kupfersulfat	x	x	x	x
	Kupfer-Lysinkom- plex	x	x	x	x
Mangan	Mangancarbonat	x	x	x	x
	Manganchlorid	x	x	x	x
	Mangancitrat	x	x	x	x

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
	Mangangluconat	x	x	x	x
	Manganglycero- phosphat		x	x	x
Fluorid	Mangansulfat	x	x	x	x
	Kaliumfluorid			x	x
	Natriumfluorid			x	x
Selen	Natriumselenat	x		x	x
	Natriumhydro- genselenit			x	x
	Natriumselenit	x		x	x
	Selenangereichert Hefe ¹²			x	x
Chrom	Chrom-(III)- Chlorid und sein Hexahydrat			x	x
	Chrom-(III)-Sulfat und sein Hexahyd- rat			x	x

¹² In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Selen-Hefen, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2.5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des insgesamt im Produkt enthaltenen Selenextrakts). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Molybdän	Chrompiccolinat			x	x
	Ammoniummolybdat			x	x
Jod	Natriummolybdat			x	x
	Kalimiodid	x	x	x	x
	Kaliumiodat	x	x	x	x
	Natriumiodid	x	x	x	x
Natrium	Natriumiodat		x	x	x
	Natriumbicarbonat	x		x	x
	Natriumcarbonat	x		x	x
	Natriumchlorid	x		x	x
	Natriumcitrat	x		x	x
	Natriumgluconat	x		x	x
	Natriumlactat	x		x	x
	Natriumhydroxid	x		x	x
	Natriumsalze der Orthophosphor- säure	x		x	x
	Bor	Natriumborat			x
Borsäure				x	x

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Aminosäuren¹³	L-Alanin		-	x	x
	L-Arginin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydrochlo- rid	x	x
	L-Asparaginsäure			x	
	L-Citrullin			x	
	L-Cystein	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydrochlo- rid	x	x
	Cystin ¹⁴	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydrochlo- rid	x	x
	L-Histidin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydrochlo- rid	x	x
	L-Glutaminsäure			x	x
	L-Glutamin			x	x
	Glycin			x	

¹³ Für Aminosäuren, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden, dürfen nur die ausdrücklich genannten Hydrochloride verwendet werden. Für Aminosäuren, die Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und für Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung zugesetzt werden, dürfen gegebenenfalls auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

¹⁴ Im Falle der Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost darf Cystin nur in Form von L-Cystin zugesetzt werden.

	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
L-Isoleucin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
L-Leucin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
L-Lysin	x und sein Hydrochlorid	x und sein Hydrochlorid	x	x
L-Lysinacetat			x	x
L-Methonin	x	x	x	x
L-Ornithin			x	x
L-Phenylalanin	x	x	x	x
L-Prolin			x	
L-Threonin	x	x	x	x
L-Tryptophan	x	x	x	x
L-Tyrosin	x	x	x	x
L-Valin	x	x	x	x
L-Serin			x	
L-Arginin-L-Aspartat			x	
L-Lysin-L-Aspartat			x	

		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
	L-Lysin-L-Gluta- mat			x	
	N-Acetyl-L-Cys- tein			x	
	N-Acetyl-L-Me- thionin			x in Erzeugnissen, die für Personen ab 1 Jahr bestimmt sind.	
Carnitin und Tau- rin	L-Carnitin	x	x	x	x
	L-Carnitin-hydro- chlorid	x	x	x	x
	Taurin	x		x	x
	L-Carnitin-L-Tart- rat	x		x	x
Nucleotide	Adenosin-5'-phos- phorsäure (AMP)	x		x	x
	Natriumsalz der AMP	x		x	x
	Cytidin-5'-mono- phosphorsäure (CMP)	x		x	x
	Natriumsalz der CMP	x		x	x

	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke	Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung
Guanosin-5'-phos- phorsäure (GMP)	x		x	x
Natriumsalz der GMP	x		x	x
Ionosin-5'-phos- phorsäure (IMP)	x		x	x
Natriumsalze der IMP	x		x	x
Uridin-5'-pho- phorsäure (UMP)	x		x	x
Natriumsalze der UMP	x		x	x
Cholin und Inositol				
Cholin	x	x	x	x
Cholinchlorid	x	x	x	x
Cholinbitartrat	x	x	x	x
Cholincitrat	x	x	x	x
Inositol	x	x	x	

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 Proteine

21 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

22 Anfangsnahrungen auf der Basis von Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 6 Absatz 4 Buchstaben a.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

23 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ

(1,8 g/100 kcal) (3 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 6 Absatz 4 Buchstaben b.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitingehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 24 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Anfangsnahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 25 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

- 26 Für die essenziellen und halbessenziellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Cystin	9	38
Histidin	10	40
Isoleucin	22	90
Leucin	40	166
Lysin	27	113
Methionin	5	23
Phenylalanin	20	83
Threonin	18	77
Tryptophan	8	32
Tyrosin	18	76
Valin	21	88

3 Taurin

Wird Taurin der Anfangsnahrung zugesetzt, so darf der Gehalt nicht über 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal) betragen.

4 Cholin

Mindestens	Höchstens
1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5 Fette

Mindestens	Höchstens
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 51 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 52 Laurinsäure und Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
-	einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

- 53 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)
- | | |
|-------------------|--------------------|
| Mindestens | Höchstens |
| 70 mg/100 kJ | 285 mg/100 kJ |
| (300 mg/100 kcal) | (1200 mg/100 kcal) |
- 54 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.
Das Verhältnis Linolsäure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.
- 55 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 56 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 57 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil am gesamten Fettgehalt höchstens betragen:
- 571 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren: 1 Prozent
- 572 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren: 2 Prozent (bei Arachidonsäure (20:4 n-6) 1 Prozent).
- Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.
- Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein.

6 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Säuglingsanfangsnahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

7 Inositol

Mindestens	Höchstens
1 mg/100 kJ	10 mg/100 kJ
(4 mg/100 kcal)	(40 mg/100 kcal)

8 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
2,2 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ

- (9 g/100 kcal) (14 g/100 kcal)
- 81 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:
- Laktose
 - Maltose
 - Saccharose
 - Glucose
 - Malto-Dextrine
 - Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
 - vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
 - gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

82 Laktose

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	–

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaproteinisolaten mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

83 Saccharose

Saccharose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Saccharose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts betragen.

84 Glucose

Glucose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

85 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

Mindestens	Höchstens
–	2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

9 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Säuglingsanfangsnahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a Ziffer 2 verwendet werden.

10 Mineralstoffe**101** Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	38	60	160
Chlor (mg)	12	38	50	160
Kalzium (mg)	12	33	50	140
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	8,4	25	35	100
Iod (µg)	2,5	12	10	50
Selen (µg)	0,25	2,2	1	9
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Fluor (µg)	–	25	–	100

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0.

102 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder als Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 101. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Phosphor (mg)	7,5	25	30	100

11 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (µg-RE) ¹⁵	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ¹⁶	0,25	0,65	1	2,5
Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg)	19	95	80	400

¹⁵ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹⁶ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Niacin (μg) ¹⁷	72	375	300	1500
Pantothen säure (μg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (μg)	9	42	35	175
Biotin (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (μg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (μg)	1	6	4	25
Vitamin E (mg- α -TE) ¹⁸	0,5/g	1.2	0,5/g	5
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹⁹ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁰ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

12 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ²¹	Höchstwert ²²
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50

¹⁷ vorgebildetes Niacin.

¹⁸ α -TE = d - α -Tocopheroläquivalent.

¹⁹ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²⁰ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²¹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

²² Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 6 Abs. 1 Bst. c)

Spezifikation für Proteingehalt und -quelle und Proteinverarbeitung bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung auf Basis von Molkenproteinhydrolysaten aus Kuhmilchprotein und mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)

1 Proteingehalt

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

Mindestens	Höchstens
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

2 Proteinquelle

Entmineralisiertes Süssmolkenprotein aus Milch nach enzymatischer Ausfällung von Kasein unter Verwendung von Chymosin, bestehend aus:

- 21 63 Prozent Kasein-Glykomakropeptid-freies Molkenproteinisolat mit:
- 211 einem Protein-Mindestgehalt von 95 Prozent Trockenmasse;
- 212 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 213 einem Asche-Höchstgehalt von 3 Prozent; und
- 22 37 Prozent Süssmolkenproteinkonzentrat mit:
- 221 einem Protein Mindestgehalt von 87 Prozent Trockenmasse;
- 222 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 223 einem Asche-Höchstgehalt von 3,5 Prozent.

3 Proteinverarbeitung

Zweistufiges Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Trypsin-Zubereitung mit einem Wärmebehandlungsschritt (3–10 Minuten bei 80 bis 100 °C) zwischen den beiden Hydrolyseschritten.

4 Proteinqualität

Für die unverzichtbaren und bedingt unverzichtbaren Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte, ausgedrückt in mg je 100 kJ und 100 kcal:

	Je 100 kJ	Je 100 kcal
Arginin	16	69
Cystin	6	24
Histidin	11	45
Isoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lysin	29	122
Methionin	7	29
Phenylalanin	15	62
Threonin	19	80
Tryptophan	7	30
Tyrosin	14	59
Valin	19	80

Anhang 4
(Art. 7 Abs. 5)

**Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben für
Säuglingsanfangsnahrung und Voraussetzungen, die eine
entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen**

1. Nährwertbezogene Angaben

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
11 nur Laktose enthalten	Laktose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
12 Laktosefrei	Der Laktosegehalt beträgt höchstens 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal).
13 Zusatz von langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder eine gleichwertige nährwertbezogene Angabe in Bezug auf den Zusatz von Docosahexaensäure	Der Gehalt an Docosahexaensäure beträgt mindestens 0,2 % des Gesamtfettsäuregehalts.
14 Nährwertbezogene Angabe bezüglich des Zusatzes der folgenden optionalen Zutaten:	
141 Taurin	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.
142 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.
143 Nukleotide	Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht.

2. Gesundheitsbezogene Angaben (einschliesslich Angaben zur Reduzierung von Krankheitsrisiken)

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
21 Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.	<p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen. Die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit anerkannten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in anerkannten klinischen Tests der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p> <p>c. Die oral verabreichte Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.</p> <p>d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.</p>

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

21 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

22 Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Art. 5 Absatz 4 Bst. b sinngemäss.

23 Folgenahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Folgenahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

- 24 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

3 Taurin

Wird Taurin zugesetzt, darf der Gehalt nicht höher sein als 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Fette

Mindestens	Höchstens
0,96 g/100 kJ (4,0 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

- 41 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 42 Laurinsäure und Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

- 43 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

Mindestens	Höchstens
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal):	285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)

- 44 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

- 45 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

- 46 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.

44

Das Verhältnis Linoläure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.

- 47 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt höchstens betragen:

471 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3 Fettsäuren: 1 Prozent

472 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6 Fettsäuren: 2 Prozent
(bei Arachidonsäure (20:4 n-6): 1 Prozent)

Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein.

5 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Folgenahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

6 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

- 61 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

- 62 Laktose

Mindestens	Höchstens
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	–

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

- 63 Saccharose, Fructose, Honig

Mindestens	Höchstens
–	einzeln oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

Honig ist einer Behandlung zur Abtötung von *Clostridium botulinum*-Sporen zu unterziehen.

- 64 Glucose

Glucose darf nur Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

7 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Folgenahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b verwendet werden.

8 Mineralstoffe

81 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	38	60	160
Chlor (mg)	12	38	50	160
Kalzium (mg)	12	33	50	140
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	8,4	25	35	100
Iod (µg)	2,5	12	10	50
Selen (µg)	0,25	2,2	1	9
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Fluor (µg)	–	25	–	100

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis in Folgenahrung muss mindestens 1,0 und darf höchstens 2,0 betragen.

82 Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 81. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens

Eisen (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Phosphor (mg)	7,5	25	30	100

9 Vitamine

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ²³	14	43	60	180
Vitamin D (μg) ²⁴	0,25	0,75	1	3
Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg)	14	72	60	300
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg)	19	95	80	400
Niacin (μg) ²⁵	72	375	300	1500
Pantothensäure (μg)	95	475	400	2000
Vitamin B ₆ (μg)	9	42	35	175
Biotin (μg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Folsäure (μg)	2,5	12	10	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamin C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamin K (μg)	1	6	4	25
Vitamin E (mg- α -TE) ²⁶	0,5/g	1,2	0,5/g	5
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁷ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁸ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

10 Nukleotide

²³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

²⁴ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

²⁵ Vorgebildetes Niacin

²⁶ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

²⁷ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²⁸ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert ²⁹	Höchstwert ³⁰
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

²⁹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

³⁰ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 6
(Art. 11 Abs. 3 Bst. d und 5 sowie 14 Abs. 2 und 3)

Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

Nährstoff	Referenzwert	
	Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost
Vitamin A	(µg) 400	400
Vitamin D	(µg) 7	10
Vitamin E	(mg TE) 5	–
Vitamin K	(µg) 12	–
Vitamin C	(mg) 45	25
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg) 0,5	0,5
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg) 0,7	0,8
Niacin	(mg) 7	9
Vitamin B ₆	(mg) 0,7	0,7
Folat	(µg) 125	100
Vitamin B ₁₂	(µg) 0,8	0,7
Pantothensäure	(mg) 3	–
Biotin	(µg) 10	–
Kalzium	(mg) 550	400
Phosphor	(mg) 550	–
Kalium	(mg) 1000	–
Natrium	(mg) 400	–
Chlor	(mg) 500	–
Eisen	(mg) 8	6
Zink	(mg) 5	4
Iod	(µg) 80	70
Selen	(µg) 20	10
Kupfer	(mg) 0,5	0,4
Magnesium	(mg) 80	–
Mangan	(mg) 1,2	–

Anhang 7
(Art. 13 Abs. 3 Bst. a und 14 Abs. 1 Bst. d)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Getreideanteil

Getreidebeikost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlene Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- oder Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2 Protein

21 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.

22 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

23 Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten Biscuits oder Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.

24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins Kasein (Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

25 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

(g je 100 g Protein)	
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4

	(g je 100 g Protein)
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert zwischen 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) haben.

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium

- a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

52 Calcium

- a. Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- b. Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

- 61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal) aufweisen.
- 62 Für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE) ^[1]	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ^[2]	0,25	0,75	1	3

[1] RE = Retinoläquivalent, all-trans.

[2] In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

- 63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A oder Vitamin D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Anforderungen an die Zusammensetzung von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Proteine

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 12 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 13 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

- 14 Ist Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 15 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtproteingehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Sachbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind: 5 g/100 g.

3 Fett

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 32 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4 Natrium

- 41 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 51 Vitamin C
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)³¹ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

³¹ RE = Retinoläquivalent, all-trans

Anhang 9
(Art. 13 Abs. 4)

Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Anmerkung: Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Kalzium, bei denen sich die Anforderungen auf das Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ^[1]
Vitamin D (µg)	3 ^[1]
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ^[2] /125 ^[3]
Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg)	0,25/0,5 ^[4]
Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Kalzium (mg)	80/180 ^[5] /100 ^[6]
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

[1] Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 7 und 8.

[2] Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.

[3] Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

[4] Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

[5] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

[6] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

Anhang 10
(Art. 18 Abs.2 Bst. c, 19 Abs 1 und 2, 21 Abs. 2 Bst. a)

Anforderungen an Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

1 Erläuterungen

Die Spezifikationen beziehen sich auf das gebrauchsfertige Erzeugnis, sei es als solches im Handel oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet.

1. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 2.1 und 2.2.
2. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 2.1 und 2.2, vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
3. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe c, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen 2.1 und 2.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
4. Sofern dies nicht den aus der Zweckbestimmung resultierenden Erfordernissen zuwiderläuft, sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, mit den Vorschriften über andere Nährstoffe konform, die für Säuglingsanfangsnahrung bzw. Folgenahrung gelten.
5. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 3.1 und 3.2.
6. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 3.1 und 3.2; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
7. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe c, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen 3.1 und 3.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.

2 Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge

21 Vitamine

Tabelle 2.1

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin A (µg RE)	14	43	60	180
Vitamin D (µg)	0,25	0,75	1	3
Vitamin K (µg)	1	5	4	20
Vitamin C (mg)	1,9	6	8	25
Thiamin (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavin (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamin B ₆ (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacin (mg NE)	0,2	0,75	0,8	3
Folsäure (µg)	1	6	4	25
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Pantothensäure (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotin (µg)	0,4	5	1,5	20
Vitamin E (mg α-TE)	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal	3

22 Mineralstoffe

Tabelle 2.2

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mg)	5	14	20	60
Chlorid (mg)	12	29	50	125
Kalium (mg)	15	35	60	145
Kalzium (mg)	12	60	50	250
Phosphor (mg) ^a	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zink (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Kupfer (µg)	4,8	29	20	120
Iod (µg)	1,2	8,4	5	35
Selen (µg)	0,25	0,7	1	3
Mangan (µg)	0,25	25	1	100
Chrom (µg)	–	2,5	–	10
Molybdän (µg)	–	2,5	–	10
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis darf nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

3 Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind

31 Vitamine

Tabelle 3.1

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin A (µg RE)	8,4	43	35	180
Vitamin D (µg)	0,12	0,65/0,75 ^a	0,5	2,5/3 ^a
Vitamin K (µg)	0,85	5	3,5	20
Vitamin C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Thiamin (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavin (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamin B ₆ (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacin (mg NE)	0,22	0,75	0,9	3
Folsäure (µg)	2,5	12,5	10	50
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Pantothensäure (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotin (µg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamin E (mg α-TE)	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ	0,75	0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal	3

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

32 Mineralstoffe

Tabelle 3.2

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mg)	7,2	42	30	175
Chlorid (mg)	7,2	42	30	175
Kalium (mg)	19	70	80	295
Calcium (mg)	8,4/12 ^a	42/60 ^a	35/50	175/250 ^a
Phosphor (mg) ¹	7,2	19	30	80
Magnesium (mg)	1,8	6	7,5	25
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5

	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Kupfer (µg)	15	125	60	500
Jod (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Selen (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Mangan (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Chrom (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Molybdän (µg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

ENTWURF

Anhang 11
(Art. 24 Abs. 1 und 25 Abs. 2 Bst. a Ziff. 2)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Anmerkung: Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben bzw. nach den Anweisungen der Herstellerin gebrauchsfertig gemacht werden.

1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration (Art. 23 Bst. a) sollte zwischen 3360 kJ (800 kcal) und 5040 kJ (1200 kcal) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten (Art. 23 Bst. b) muss zwischen 840 kJ (200 kcal) und 1680 kJ (400 kcal) je Mahlzeit betragen.

2 Proteine

- 21 Der Energiewert eines Lebensmittels für eine gewichtskontrollierende Ernährung muss zu mindestens 25 und darf zu höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die Vorschriften nach Ziffer 21 beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

Referenzprotein ³²	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

³² Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Energiewert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

- 23 Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, so ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.
- 24 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essenziellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 25 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 **Fette**

- 31 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.
- 32 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.
- 33 Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

4 **Nahrungsfasern**

Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen zwischen 10 g und 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

5 **Vitamine und Mineralstoffe**

- 51 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.
- 52 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Vitamin C	(mg)	45
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	1,1
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	1,6
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18

Vitamin B ₆	(mg)	1,5
Folsäure/Folacin	(µg)	200
Vitamin B ₁₂	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3
Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

Ausführungen bezüglich Pflanzenschutzmittel in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Liste A: Verbotene Pflanzenschutzmittel

- Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfon, ausgedrückt in Disulfoton)
- Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff Analogon und deren Sulfonen, ausgedrückt als Fensulfothion)
- Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation
- Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschliesslich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)
- Heptachlor und *trans*-Heptachlorepoxyd, ausgedrückt als Heptachlor
- Hexachlorbenzol
- Nitrofen
- Omethoat
- Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)
- Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin
- Endrin

Liste B³³

1. Die in Liste A erwähnten Pflanzenschutzmittel gelten als nicht verwendet, wenn ihre Höchstwerte für Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen.³⁴
2. Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin und Endrin gelten als nicht verwendet, wenn ihre Höchstwerte für Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen.

Liste C³³:

Chemische Bezeichnung	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
-----------------------	--------------------------------

³³ Die in Liste B und C genannten Werte gelten für verbrauchsfertig angebotene oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers rekonstituierte Erzeugnisse.

³⁴ Abweichend von Ziffer 1 gelten für die in Liste C aufgeführten Pflanzenschutzmittel die dort genannten Höchstwerte für Rückstände.

Cadusafos	0.006
Demeton-S-methyl/Demeton-S-methyl-sulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl)	0.006
Ethoprophos	0.008
Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil)	0.004
Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propineb und Propylent-hioharnstoff)	0.006

ENTWURF

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate**1 Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung****11 Kohlenhydrat-Konzentrate**

- | | |
|------------------------|--|
| a. Kohlenhydrate | mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte |
| b. Energiequelle | mindestens 80 Prozent von Kohlenhydraten |
| c. Kohlenhydratenergie | höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose |
| d. Energiegehalt | mindestens 300 kJ (70 kcal) pro 100 ml bzw. 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse (bezogen auf genussfertiges Produkt) |

12 Energiereiche Erzeugnisse

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und
höchstens 30 Prozent aus Fett |

13 Energieliefernde Getränke

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 190 kJ (45 kcal) pro 100 ml |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und
höchstens 30 Prozent aus Fett |

2 Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

- | | |
|-----------------------|---|
| a. Kollagenes Eiweiss | Darf höchstens 20 Prozent des Proteinanteiles betragen. |
| b. Proteinzufuhr | Darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g/kg Körpergewicht pro Tag nicht überschreiten. |

Anhang 14
(Art. 30 Abs. 5 und 31 Abs. 2)

Zulässige Substanzen in Nahrungsmitteln für Sportlerinnen und Sportler

Substanz	Salze	Deklaration	Anforderungen
Aminosäuren			
L-Isoleucin		in mg/Tagesration oder	min. 700 mg/Tag*
L-Leucin		in mg/100 g Eiweiss,	min. 1,1 g/Tag*
L-Lysin		in g/ Tagesration oder	min. 700 mg/Tag*
L-Methionin		in g/100 g Eiweiss	min. 1,1 g/Tag*
L-Phenylalanin			min. 1,1 g/Tag*
L-Threonin			min. 500 mg/Tag*
L-Valin			min. 800 mg/Tag*
			*optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher
L-Arginin		in mg/Tagesration oder	max. 2,5 g/Tag
L-Cystein		in mg/100 g Eiweiss,	max. 1 g/Tag
L-Glutamin		in g/Tagesration oder	max. 10 g/Tag
Glycin		in g/100 g Eiweiss	max. 5 g/Tag
L-Ornithin			max. 2 g/Tag
L-Tyrosin			max. 1,2 g/Tag
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg/Tagesration	max. 1000 mg/Tag
L-Citrullin	Malat		max. 1000 mg/Tag
Beta-Alanin	Beta-Alanin, CAS Nr. 107-95-9, Reinheitsgrad 98-101%; Schwermetalle 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0.1 ppm; Cd ≤ 1ppm	in g/Tagesration Pro Einnahme darf höchstens die halbe Tagesdosis eingenommen werden. Nicht länger als 8-10 Wochen einnehmen.	max. 3.2 g/Tag Verwendung und Abgabe: <ul style="list-style-type: none"> Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit Nicht länger als 8-10 Wochen einnehmen Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als "slow-release" Tabletten formuliert werden. Anpreisungen sind keine zulässig
Coffein		in mg/100 ml oder in mg/100 g oder in mg/Tagesration oder den prozentualen Anteil (%) im Produkt	max. 3 mg/kg KG/Tag,

Cholin			max. 1000 mg/Tag
Kreatin	Monohydrat Pyruvat	in g/Tagesration	3 g/Tag 5 g/Tag
Lebende Bakterienkulturen	Spezifikationen gemäss Anhang 16	Mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben der ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes)	mind. 108 KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration
Glucuronolacton		in mg/100 ml	max. 240 mg/100 ml
Inositol			300 bis 1000 mg/Tag
D-Ribose		in mg/100 ml	max. 200 mg/100 ml
Taurin		in mg/Tagesration	max. 1000 mg/Portion

ENTWURF

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffen für Nahrungsmittel für Sportlerinnen und Sportler**1 Kategorie 1: Vitamine****Vitamin A**

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
Gemischte Tocopherole³⁵
Tocotrienol-Tocopherol³⁶

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon³⁷

³⁵ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %.

³⁶ Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:

- 115 mg/g α -Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β -Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ -Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ -Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α -Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β -Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ -Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ -Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

³⁷ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxal-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalamin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)

Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

Kategorie 2: Mineralstoffe

Calcium

Calciumacetat
Calcium-L-ascorbat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsuccinat
Calciumhydroxid
Calcium-L-lysinat
Calciummalat
Calciumoxid
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesiumhydroxid
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesium-L-pidolat
Magnesiumkaliumcitrat

Magnesiumpyruvat
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat
Magnesiumacetyltaurat

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisenbisglycinat
Eisen-L-pidolat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-taurat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-L-aspartat
Kupferbisglycinat
Kupferlysinkomplex
Kupfer(II)-oxid

Jod

Kaliumjodid
Kaliumjodat
Natriumjodid
Natriumjodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-lysinat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkcarbonat
Zink-L-pidolat
Zinkpicolinat
Zinksulfat

Mangan

Manganascorbat
Mangan-L-aspartat
Manganbisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Mangan gluconat
Manganglycerophosphat
Manganpidolat
Mangansulfat

Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumlactat
Natriumhydroxid
Natriumsalze der Orthophosphorsäure
Natriumsulfat

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat

Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumsulfat

Selen

L-Selenomethionin
Selenhefe³⁸
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

Chrom(III)-chlorid
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chromnitrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-sulfat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Fluor

Calciumfluorid
Kaliumfluorid
Natriumfluorid
Natriummonofluorophosphat

Bor

Borsäure
Natriumborat

³⁸ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

Kategorie 3: Sonstige Stoffe**Aminosäuren**

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Alanin
L-Arginin
L-Citrullin
L-Cystein
L-Cystin
L-Histidin
L-Glutaminsäure
L-Glutamin
Glycin
L-Isoleucin
L-Leucin
L-Lysin
L-Lysinacetat
L-Methionin
L-Ornithin
L-Phenylalanin
L-Prolin
L-Serin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

Sonstige Stoffe

Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

Bakterienkulturen (lebend)
Beta-Glucan aus Hafer und/oder aus Gerste
Betainhydrochlorid
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid
L-Carnitin-L-Tartrat

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat
Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)
Coenzym Q10 (Ubichinon, Ubichinol)
Coffein
DHA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
EPA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen.
Glucosaminchlorid
Glucosaminsulfat
D-Glucurono- γ -lacton
Inositol
Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee
Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl
Kreatinmonohydrat
Kreatinpyruvat
Lactase FCC (Food Chemicals Codex)
Linolsäure aus Speiseölen
Lutein aus Tagetes
Lycopin aus Tomaten
Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde
Omega-3-Fettsäuren aus Speiseölen, Fischölen und Algenölen
Taurin
Zeaxanthin aus Tagetes

Anhang 16
(Art. 30 Abs. 5)

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Sportlerprodukten

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsmitteln für Sportlerinnen oder Sportler verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, keine humanpathogenen Eigenschaften aufweisen und dürfen Antibiotikaresistenzen übertragen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse
 - b. Stamm: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD

Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 Absatz 1, 25 Absatz 2 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Nahrungsergänzungsmittel und Nährstoffe

¹ Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung zu ergänzen. Sie bestehen aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und werden in dosierter Form in Verkehr gebracht.

² Nährstoffe im Sinne dieser Verordnung sind Vitamine und Mineralstoffe, einschliesslich Spurenelementen.

Art. 2 Anforderungen

¹ Nahrungsergänzungsmittel dürfen nur verpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Sie müssen zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in Darreichungsformen wie Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen, Pulverbeuteln, Flüssigampullen oder Flaschen mit Tropfeinsätzen angeboten werden.

³ Sie dürfen enthalten:

- a. ausschliesslich die in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe und sonstigen Stoffe;
- b. Stoffe, die:
 1. nach der Verordnung des EDI vom ...² über neuartige Lebensmittel zulässig sind und in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen,
 2. vom BLV als neuartige Lebensmittel bewilligt wurden;

SR ...

¹ SR 817.02

² SR...

2014.....

- c. Lebensmittel, mit Ausnahme der in Anhang 2 aufgeführten Pflanzen, Pflanzenteilen oder Zubereitungen daraus.

⁴ Die in Anhang 1 festgelegten Höchstkonzentrationen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe dürfen pro empfohlener Tagesdosis nicht überschritten werden.

⁵ Die zulässigen Formen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe sind in Anhang 3 geregelt.

⁶ Die Anforderungen an lebende Bakterienkulturen richten sich nach Anhang 4.

⁷ Für Nahrungsergänzungsmittel mit basischen Mineralstoffen sind geeignete basische Salze (Bicarbonat, Carbonate und Citrate), der Mineralstoffe Magnesium, Kalium oder Calcium zulässig.

Art. 3 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel» ergänzt mit den Namen der Kategorien der Nährstoffe oder sonstigen Stoffe, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, oder mit einer Angabe zur Beschaffenheit dieser Nährstoffe oder der sonstigen Stoffe.

² Bei Nahrungsergänzungsmitteln sind der Gehalt an Nährstoffen oder an sonstigen Stoffen und deren prozentuale Anteile an den Referenzmengen nach Anhang 9 Teil A der Verordnung des EDI vom ...³ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) pro Tagesration in numerischer Form anzugeben. Die angegebenen Werte müssen sich auf Durchschnittswerte aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers stützen. Die Angabe des prozentualen Anteils kann auch in grafischer Form erfolgen.

³ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Nährstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.

⁴ Erfolgt ein Hinweis auf einen Nährstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener Tagesration enthalten sein:

- a. bei Nährstoffen: mindestens 15 % der Referenzmenge nach Anhang 9 Teil A LIV;
- b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstkonzentration nach Anhang 1.

⁵ Erfolgt eine freiwillige Nährwertdeklaration, so muss diese Artikel 21 Absätze 1-5 LIV entsprechen.

⁶ Erfolgt ein Hinweis auf lebende Bakterienkulturen oder Lactase, so müssen pro empfohlener Tagesration enthalten sein:

- a. bei lebenden Bakterienkulturen: mindestens 10^8 KBE (kolonienbildende Einheiten);
- b. bei Lactase: 4500 FCC-Einheiten (Food-Chemicals-Codex).

³ SR ...

2

⁷ Auf den Zusatz lebender Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes⁴; oder
- b. mit der Angabe «mit Milchsäurebakterien».

⁸ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a-i, k, m und o-q LIV sind anzugeben:

- a. die empfohlene Tagesdosis in Portionen des Erzeugnisses;
- b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten;
- c. ein Hinweis, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen;
- d. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind;
- e. für die sonstigen Stoffe: die Warnhinweise nach Anhang 1.

Art. 4 Werbebeschränkung

Die Kennzeichnung und die Aufmachung von und die Werbung für Nahrungsergänzungsmittel dürfen keinen Hinweis enthalten, der behauptet oder den Eindruck erweckt, dass bei einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Ernährung im Allgemeinen die Zufuhr angemessener Nährstoffmengen nicht möglich sei.

Art. 5 Meldepflicht

¹ Wer Nahrungsergänzungsmittel herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden.

² Der Meldung ist ein Muster der für das Nahrungsergänzungsmittel verwendeten Etikette vorzulegen.

Art. 6 Reinheitsanforderungen

¹ Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁵ für Zusatzstoffe festgelegt sind.

⁴ www.the-icsp.org/

⁵ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr.966/2014, ABl. L 272 vom 13.9.2014, S. 1.

² Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien empfohlen werden.

Art. 7 Anpassung der Anhänge

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 8 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² Lebensmittel, die der Meldepflicht nach Artikel 5 Absatz 1 unterliegen und die bereits in Verkehr gebracht und nach bisherigem Recht gemeldet worden sind, gelten auch unter dem neuen Recht als gemeldet.

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Nährstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstkonzentrationen

Nährstoffe und sonstige Stoffe

für Erwachsene zugelassene Höchstkonzentrationen/Einschränkungen/Warnhinweise (*kursiv*)

1 Nährstoffe

1.1 Vitamine

Vitamin A	1600 µg
Vitamin D	15 µg
	20 µg
Vitamin E	36 mg
Vitamin C	240 mg
Vitamin K	225 µg
Thiamin (Vitamin B ₁)	3,3 mg
Riboflavin (Vitamin B ₂)	4,2 mg
Niacin	48 mg
Vitamin B ₆	4,2 mg
Folsäure/Folacin	600 µg
	800 µg
Vitamin B ₁₂	7,5 µg
Biotin	450 µg
Pantothensäure	18 mg

Für Personen ab 60 Jahren

«Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin K - Präparaten dies mit ihrem Arzt besprechen.»

1.2 Mineralstoffe und Spurenelemente

Calcium	800 mg
Phosphor	700 mg

Für schwangere Frauen bis zur 12. Schwangerschaftswoche

Nährstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstkon- zentrationen	Einschränkungen/Warnhinweise (<i>kursiv</i>)
Eisen	14 mg	
Magnesium	30 mg	Für schwangere und stillende Frauen
Zink	375 mg	
Jod	15 mg	
Selen	150 µg	
Kupfer	55 µg	
Mangan	1 mg	
Chrom	2 mg	
Molybdän	40 µg	
Kalium	50 µg	
Chlorid	2000 mg	
Silicium	800 mg	
	200 mg	
2 Sonstige Stoffe		
2.1 Aminosäuren		
L-Histidin	600 mg	
L-Isoleucin	700 mg	
L-Leucin	1100 mg	
L-Lysin	700 mg	
L-Methionin + L-Cystein (Summe)	900 mg	
L-Phenylalanin + L-Tyrosin (Summe)	1500 mg	
L-Threonin	500 mg	
L-Valin	800 mg	
2.2 Sonstige Stoffe		
α-Linolensäure (n-3)	2 g	
Astaxanthin	4 mg	
Betain	1,5 g	
Carotinoid Lutein	10 mg	

Nährstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstkonzentrationen	Einschränkungen/Warnhinweise (<i>kursiv</i>)
Carotinoid Lycopin	15 mg	
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg	
Cholin	550 mg	
Chondroitinsulfat	500 mg	«Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.»
Coenzym Q 10	30 mg	
Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3)	500 mg	
Glucosamin	750 mg	
Isoflavone	50 mg	
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)	90 mg (berechnet als EGCG)	«Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.»
konjugierte Linolsäure (CLA)	3 g	«Für Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.»
Kreatin	3 g	
L-Carnitin	1 g	
Lactase	keine	Die Zielgruppe ist darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten.
Lebende Bakterienkulturen	keine	
Linolsäure (n-6)	10 g	
Oligomere Proanthocyanidine (OPC)	150 mg	«Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.»
Taurin	1000 mg	

Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln nicht zulässig ist

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Aconitum napellus L.	Eisenhut, blauer	Alle Pflanzenteile	
Acorus calamus L.	Kalmus	Wurzelstock	Tetraploide Form
Adonis vernalis L.	Adonisröschen	Kraut	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Färberkraut	Wurzel	
Aloe barbadensis MILL.	Aloe vera	Blattsaft (Exsudat)	Ausgenommen Gel aus Blattparenchym
Aloe ferox MILL.	Kap-Aloe	Blattsaft (Exsudat)	Ausgenommen Gel aus Blattparenchym
Anemone spp.	Windröschen-Arten	Alle Pflanzenteile	
Aquilegia vulgaris L.	Akelei, gemeine	Alle Pflanzenteile	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Bärentraube	Blatt	
Areca catechu L.	Betel	Frucht	
Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ.	Holzrose, hawaiianische	Samen	
Aristolochia spp.	Aristolochia-Arten	Alle Pflanzenteile	
Arnica montana L.	Arnika	Blüte	
Artemisia cina O.C. BERG	Wurmsamen	Blüte, Samen	
Arum spp.	Aronstab-Arten	Alle Pflanzenteile	
Asarum europaeum L.	Haselwurz	Alle Pflanzenteile	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebrachobaum	Rinde, Holz	
Atropa belladonna L.	Tollkirsche	Alle Pflanzenteile	
Azadirachta indica A.JUSS.	Niembaum	Blatt, Samen	
Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Rinde, Holz	
Berberis vulgaris L.	Berberitze	Rinde, Wurzel, Wurzelrinde	Ausgenommen Frucht
Brugmansia spp.	Engelstropete-Arten	Alle Pflanzenteile	
Bryonia spp.	Zaunrübe	Alle Pflanzenteile	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Buxus sempervirens</i> L.	Buchsbaum, immergrüner	Alle Pflanzenteile	
<i>Cassia senna</i> L.	Senna	Blatt, Frucht	
<i>Catha edulis</i> (Vahl) Forssk. ex Endl.	Kath	Alle Pflanzenteile	
<i>Catharanthus roseus</i> (L.) G. DON	Madagaskar-Immergrün	Alle Pflanzenteile	
<i>Caulophyllum thalictroides</i> (L.) MICHX.	Hahnenfuss, blau	Alle Pflanzenteile	
<i>Cephaelis ipecacuanha</i> (BROT.) A. RICH.	Brechwurzel	Wurzel	
<i>Chelidonium majus</i> L.	Schöllkraut	Kraut	
<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. var. <i>Anthelminticum</i> A. GRAY	Epazote	Alle Pflanzenteile	
<i>Chondodendron tomentosum</i> RUIZ et PAV.	Knorpelbaum, behaarter	Alle Pflanzenteile	
<i>Cicuta virosa</i> L.	Wasserschierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Cimicifuga racemosa</i> (L.) NUTT.	Traubensilberkerze	Wurzelstock	
<i>Citrullus colocynthis</i> (L.) SCHRAD.	Koloquinte	Alle Pflanzenteile	
<i>Colchicum autumnale</i> L.	Herbstzeitlose	Alle Pflanzenteile	
<i>Colutea arborescens</i> L.	Blasenstrauch, gelber	Alle Pflanzenteile	
<i>Conium</i> spp.	Schierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Convallaria majalis</i> L.	Maiglöckchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Convolvulus scammonia</i> L.	Skammonium	Alle Pflanzenteile	
<i>Croton</i> spp.	Kroton-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Cyclamen</i> spp.	Alpenveilchen-Arten	Wurzelknolle	
<i>Cynoglossum officinale</i> L.	Hundszunge	Kraut	
<i>Cytisus scoparius</i> (L.) LINK	Besenginsfer	Alle Pflanzenteile	
<i>Daphne</i> spp.	Seidelbast-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Datura</i> spp.	Stechapfel	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium elatum</i> L.	Rittersporn, hoher	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium staphisagria</i> L.	Stephanskraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Digitalis</i> spp.	Fingerhut-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Dryopteris filix-mas</i> (L.) SCHOTT	Wurmfarn	Alle Pflanzenteile	
<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. RICH	Spritzgurke	Alle Pflanzenteile	
<i>Echinopsis peruviana</i> (BRITTON et ROSE) H. FRIEDRICH et G.D. ROWLEY	Stangenkaktus, peruanischer	Alle Pflanzenteile	
<i>Ephedra</i> spp.	Meerträubel, Ephedra	Alle Pflanzenteile	
<i>Erysimum cheiri</i> (L.) CRANTH	Goldlack	Alle Pflanzenteile	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Erythroxylum coca</i> LAM.	Cocastrauch	Blatt	
<i>Euphorbia</i> spp.	Euphorbia-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Gelsemium sempervirens</i> (L.) JAUME ST-HIL.	Gelsemium	Wurzelstock	
<i>Genista tinctoria</i> L.	Färberginster	Blüte	
<i>Gloriosa superba</i> L. und <i>Gloriosa rothschildiana</i> O'BRIEN. und <i>Gloriosa simplex</i> L.	Hakenlilie	Alle Pflanzenteile	
<i>Gratiola officinalis</i> L.	Gottesgnadenkraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Griffonia simplicifolia</i> Baill.	Griffonia	Samen	
<i>Gymnema silvestre</i> (WILLD.) R. BR.	Gymnema	Blatt	
<i>Hedera helix</i> L.	Efeu	Blatt	
<i>Heliotropium arborescens</i> L.	Vanilleblume	Alle Pflanzenteile	
<i>Helleborus</i> spp.	Nieswurz-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Hoodia goordonii</i> (MASS.) SWEET	Hoodia	Alle Pflanzenteile	
<i>Hydrastis canadensis</i> L.	Gelbwurz, kanadischer	Rhizom	
<i>Hyoscyamus</i> spp.	Bilsenkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Johanniskraut	Kraut, Blüte	
<i>Iberis amara</i> L.	Schleifenblume, bittere	Alle Pflanzenteile	
<i>Ilex aquifolium</i> L.	Stechpalme	Frucht, Blatt	
<i>Ipomoea purga</i> (WENDER.) HAYNE	Jalape, echte	Alle Pflanzenteile	
<i>Ipomoea violacea</i> L.	Prunkwinde, himmelblaue	Samen	
<i>Juniperus sabina</i> L.	Sadebaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Laburnum anagyroides</i> MEDICUS	Goldregen, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
<i>Lactuca virosa</i> L.	Gifflattich	Alle Pflanzenteile	
<i>Ledum palustre</i> L.	Porst	Kraut	
<i>Lobelia</i> spp.	Lobelia-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Lophophora williamsii</i> (LEM. ex SALM-DYCK) COULT.	Peyote	Alle Pflanzenteile	
<i>Lycopodium clavatum</i> L.	Bärlapp	Kraut	
<i>Lycopus europaeus</i> L. und <i>Lycopus virginicus</i> L.	Wolfstrapp	Kraut	
<i>Mandragora officinarum</i> L.	Alraune	Wurzel	
<i>Mucuna pruriens</i> (L.) DC.	Juckbohne	Alle Pflanzenteile	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Nerium oleander</i> L.	Oleander	Alle Pflanzenteile	
<i>Nicotiana</i> spp.	Tabak	Alle Pflanzenteile	
<i>Papaver somniferum</i> L.	Schlafmohn	Getrockneter Milchsaft	Ausgenommen Samen
<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K.SCHUM.) PIERRE ex BEILLE	Yohimbe	Alle Pflanzenteile	
<i>Peganum harmala</i> L.	Steppenraute	Alle Pflanzenteile	
<i>Petasites</i> spp.	Pestwurz-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Peumus boldus</i> MOL.	Boldo	Blatt	
<i>Physostigma venenosum</i> BALFOUR	Calabarbohne	Samen	
<i>Phytolacca americana</i> L.	Kermesbeere, amerikanische	Frucht	
<i>Pilocarpus jaborandi</i> HOLMES	Jaborandi	Blatt	
<i>Piper methysticum</i> G. FORST.	Kava-Kava	Wurzelstock	
<i>Podophyllum peltatum</i> L.	Maiapfel	Wurzel, Harz	
<i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) ALL.	Weisswurz, vielblütiger	Alle Pflanzenteile	
<i>Psychotria viridis</i> RUIZ et PAV.	<i>Psychotria viridis</i>	Alle Pflanzenteile	
<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) KUHN	Adlerfarn, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
<i>Pulsatilla pratensis</i> (L.) MILL.	Küchenschelle, nickende	Alle Pflanzenteile	
<i>Pulsatilla vulgaris</i> MILL.	Küchenschelle, gemeine	Alle Pflanzenteile	
<i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw.)	Quassia	Holz	
<i>Rauvolfia serpentina</i> (L.) BENTH. Ex KURZ	Schlangenwurzel	Wurzel	
<i>Rhamnus catharticus</i> L.	Kreuzdorn, echter	Frucht	
<i>Rhamnus frangula</i> L.	Faulbaum	Rinde	
<i>Rhamnus purshiana</i> DC.	Cascararinde	Rinde	
<i>Rheum officinale</i> BAILLON und <i>Rheum</i> <i>palmatum</i> L.	Rhabarber	Wurzel	
<i>Rhus toxicodendron</i> L.	Giftsumach	Alle Pflanzenteile	
<i>Ricinus communis</i> L.	Rizinus	Samen	
<i>Rubia tinctorum</i> L.	Krapp	Wurzel	
<i>Ruta graveolens</i> L.	Weinraute	Blatt, Kraut	
<i>Salvia divinorum</i> EPLING et JATIVA	Aztekensalbei	Alle Pflanzenteile	
<i>Sassafras</i> spp.	Sassafras	Alle Pflanzenteile	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. Et CHAM.) A. GRAY	Sabadill	Samen	
Scopolia spp.	Tollkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Senecio spp.	Kreuzkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Serenoa repens (BARTR.) SMALL	Sägepalme	Frucht	
Sida cordifolia L.	Sandmalve	Alle Pflanzenteile	
Solanum dulcamara L.	Nachtschatten, bittersüßer	Stängel	
Solanum nigrum L. emend. MILL.	Nachtschatten, schwarzer	Alle Pflanzenteile	
Spartium junceum L.	Pfriemenginster	Alle Pflanzenteile	
Strophantus spp.	Strophantus-Arten	Alle Pflanzenteile	
Strychnos ignatii BERG.	Ignatiusbohne	Samen	
Strychnos nux vomica L.	Brechnuss	Samen	
Symphytum officinale L.	Beinwell	Kraut, Wurzel	
Tabernanthe iboga BAILL.	Iboga	Wurzel	
Tamus communis L.	Schmerwurz	Alle Pflanzenteile	
Tanacetum vulgare L.	Rainfarn	Blüte, Kraut	
Taxus spp.	Eibe	Alle Pflanzenteile	Ausgenommen Samenmantel
Teucrium chamaedrys L.	Edelgamander	Alle Pflanzenteile	
Thevetia peruviana (PERS.) K. SCHUM.	Schellenbaum	Alle Pflanzenteile	
Thuja spp.	Thuja-Arten	Alle Pflanzenteile	
Trichocereus pachanoi BRITT. Et ROSE	San-Pedro-Kaktus	Alle Pflanzenteile	
Tussilago farfara L.	Huflattich	Blatt, Blüte, Wurzel	
Urginea maritima (L) BAKER	Meerzwiebel	Zwiebel	
Valeriana edulis NUTT. ex TORR. Et GRAY ssp. Procera (H.B.K.) F. G. MEYER	Baldrian, mexikanischer	Wurzel	
Veratrum album L.	Germer, weisser	Wurzelstock	
Viburnum lantana L.	Schneeball, wolliger	Alle Pflanzenteile	
Viburnum opulus L.	Schneeball, gemeiner	Alle Pflanzenteile	
Vinca minor L.	Immergrün, kleines	Kraut	
Viscum album L.	Mistel	Frucht, Kraut	
Voacanga africana STAPF. und Voacanga thuarsii Roem-Schu	Voacanga	Alle Pflanzenteile	

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Wisteria spp. Xysmalobium undulatum (L.) R. BR.	Blauregen-Arten Uzara	Alle Pflanzenteile Wurzel	

ENTWURF

Zulässige Formen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe

1. Nährstoffe

1.1 Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
Gemischte Tocopherole⁶
Tocotrienol-Tocopherol⁷

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon⁸

Thiamin

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Riboflavin

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

- ⁶ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %.
- ⁷ Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:
- 115 mg/g α -Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
 - 5 mg/g β -Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
 - 45 mg/g γ -Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
 - 12 mg/g δ -Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
 - 67 mg/g α -Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
 - < 1 mg/g β -Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
 - 82 mg/g γ -Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
 - 5 mg/g δ -Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).
- ⁸ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerer Masse als Menachinon-6 vor.

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxal-5'-phosphat

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz

Vitamin B12

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalamin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

1.2 Mineralstoffe**Calcium**

Calciumacetat
Calcium-L-ascorbat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsuccinat
Calciumhydroxid
Calcium-L-lysinat
Calciummalat
Calciumoxid
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciumsulfat
Calciumhaltige Rotalgen (Maerl)⁹

⁹ die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesium-L-ascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesiumhydroxid
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesium-L-pidolat
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumpyruvat
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat
Magnesiumacetyltaurat

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisenbisglycinat
Eisen-L-pidolat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(II)-Natrium-EDTA
Eisen(II)-taurat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-L-aspartat
Kupferbisglycinat
Kupferlysinkomplex
Kupfer(II)-oxid

Jod

Natriumjodid
Natriumjodat
Kaliumjodid
Kaliumjodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-lysinat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkcarbonat
Zink-L-pidolat
Zinkpicolinat
Zinksulfat

Mangan

Manganascorbat
Mangan-L-aspartat
Mangan-Bisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Mangan gluconat
Manganglycerophosphat
Manganpidolat
Mangansulfat

Kalium

Kaliumsulfat
Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Selen

L-Selenomethionin
Selen-angereicherte Hefe¹⁰
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

Chrom(III)-chlorid

¹⁰ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Chrom-angereicherte Hefe¹¹
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chromnitrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-sulfat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

2. Sonstige Stoffe

2.1 Aminosäuren

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Cystein
L-Histidin
L-Isoleucin
L-Leucin
L-Lysin
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tyrosin
L-Valin

2.2 Sonstige Stoffe

Astaxanthin

Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

Betain

Betainhydrochlorid

Cholin

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat

Chondroitinsulfat

Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)

Coenzym Q10

Coenzym Q10 (Ubichinon, Ubichinol)

DHA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl

¹¹ In Gegenwart von Chrom(III)-chlorid als Chromquelle in Kultur von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnene mit Chrom angereicherte Hefe, die in handelsüblicher getrockneter Form 230-300 mg Chrom/kg enthält. Der Gehalt an Chrom(VI) darf 0.2 % des gesamten Chromgehaltes nicht überschreiten.

EPA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl**Glucosamin**

Glucosaminchlorid

Glucosaminsulfat

Isoflavone

Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten

Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)

Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee

Konjugierte Linolsäure (CLA)

Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl

Kreatin

Kreatinmonohydrat

Kreatinpyruvat

L-Carnitin

L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

Lactase

Lactase FCC (Food Chemicals Codex)

Linolsäure**Lutein**

Lutein aus Tagetes

Lycopin

Lycopin aus Tomaten

Oligomere Proanthocyanidine (OPC)

Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde

Omega-3-Fettsäuren aus Pflanzenölen, Fischölen und Algenölen**Taurin**

Taurin

Zeaxanthin

Zeaxanthin aus Tagetes

Anhang 4
(Art. 2 Abs. 6)

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsergänzungsmitteln werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (*Species*) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein und keine humanpathogenen Eigenschaften sowie keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen aufweisen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 *Species* und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. *Species*: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse;
 - b. *Stamm*: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD.

Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 16 Buchstabe a und 17 Absatz 3 und 5 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand

Art. 1

Diese Verordnung regelt:

- a. das Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel;
- b. das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel;
- c. die neuartigen Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind.

2. Abschnitt: Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel

Art. 2

¹ Das Gesuch um Bewilligung eines neuartigen Lebensmittels ist dem Bundesamt für
Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in einer Amtssprache oder in Eng-
lisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben über das neuartige Lebensmittel enthalten:

- a. einen Vorschlag für die Sachbezeichnung;
- b. eine Beschreibung des neuartigen Lebensmittels;
- c. die Zusammensetzung und die Spezifikationen;
- d. gegebenenfalls die Analysemethoden;
- e. wissenschaftliche Daten, die belegen, dass das neuartige Lebensmittel Arti-
kel 17 Absatz 2 LGV entspricht;
- f. gegebenenfalls den Verwendungszweck und die Verwendungsbedingungen;
- g. die Aufmachung und die Kennzeichnung;

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

- h. das Herstellungsverfahren oder die Vermehrungs- und die Zuchtmethoden.

3. Abschnitt: Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel

Art. 3 Gesuch

¹ Das Gesuch um eine Bewilligung eines neuartigen traditionellen Lebensmittels nach Artikel 17 Absatz 3 LGV ist dem BLV in einer Amtssprache oder in Englisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben über das neuartige traditionelle Lebensmittel enthalten:

- a. einen Vorschlag für die Sachbezeichnung;
- b. die Beschreibung;
- c. Daten über die Zusammensetzung;
- d. das Herkunftsland;
- e. den Nachweis über die bisherige sichere Verwendung in den letzten 25 Jahren als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz;
- f. die Aufmachung und die Kennzeichnung;
- g. gegebenenfalls die Verwendungsbedingungen.

Art. 4 Bewilligungserteilung

Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. der Nachweis der sicheren Verwendung des traditionellen Lebensmittels über mindestens 25 Jahre als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz erbracht wurde;
- b. die Voraussetzung gemäss Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe c LGV erfüllt ist.

Art. 5 Allgemeinverfügung für traditionelle Lebensmittel

¹ Die Allgemeinverfügung nach Artikel 17 Absatz 3 LGV muss für traditionelle Lebensmittel folgende Angaben enthalten:

- a. die Sachbezeichnung;
- b. die Beschreibung;
- c. das Herkunftsland des traditionellen Lebensmittels;
- d. gegebenenfalls die Verwendungsbedingungen;
- e. gegebenenfalls die spezifischen Kennzeichnungsanforderungen des traditionellen Lebensmittels.

² Die Allgemeinverfügung sowie der Eintritt der Rechtskraft werden im Bundesblatt publiziert.

³ Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsorgane unverzüglich über den Erlass einer Allgemeinverfügung und über den Eintritt von deren Rechtskraft.

4. Abschnitt: Neuartige Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind

Art. 6

¹ Ohne Bewilligung verkehrsfähig sind die neuartigen Lebensmittel gemäss Anhang.

² Das BLV kann diesen Anhang aktualisieren, wenn ein neuartiges Lebensmittel die Anforderungen nach Artikel 17 Absatz 2 LGV erfüllt.

5. Abschnitt: Inkrafttreten

Art. 7

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang
(Art. 6 Abs. 1)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung zum Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Synthetisches Zeaxanthin	Durchführungsbeschluss 2013/49/EU der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von synthetischem Zeaxanthin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 32.
Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)	Durchführungsbeschluss 2013/50/EU der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 34.
Rinder-Lactoferrin	Durchführungsbeschluss 2012/727/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (FrieslandCampina), ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 52.
Dihydrocapsiat	Durchführungsbeschluss 2012/726/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Dihydrocapsiat als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates; ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 49.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Rinder-Lactoferrin	Durchführungsbeschluss 2012/725/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (Morinaga), ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 46.
Gamma-Cyclodextrin	Durchführungsbeschluss 2012/288/EU der Kommission vom 1. Juni 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Gamma-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 5.6.2012, S. 41.
Kabase	Durchführungsbeschluss 2012/461/EU der Kommission vom 3. August 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kabase als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses 2011/882/EU der Kommission, ABl. L 210 vom 7.8.2012 S. 14.
Kabase	Durchführungsbeschluss 2011/882/EU der Kommission vom 21. Dezember 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kabase als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 343 vom 23.12.2011 S. 121.
Hefe-Beta-Glucane	Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 41.
Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Durchführungsbeschluss 2011/761/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Flavonoiden aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 37.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden	Durchführungsbeschluss 2011/513/EU der Kommission vom 19. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 215 vom 20.8.2011, S. 20.
fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen	Durchführungsbeschluss 2011/497/EU der Kommission vom 9. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von fermentiertem Extrakt aus schwarzen Bohnen als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 205 vom 10.8.2011, S. 33.
Phosphatierte Maisstärke	Durchführungsbeschluss 2011/494/EU der Kommission vom 5. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens phosphatierter Maisstärke als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 204 vom 9.8.2011, S. 23.
Chrompicolinat	Beschluss 2011/320/EU der Kommission vom 27. Mai 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Chrompicolinat als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 143 vom 31.5.2011, S. 36.
Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i>	Beschluss 2011/76/EU der Kommission vom 2. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Chitin-Glucans aus <i>Aspergillus niger</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 29, vom 3.2.2011, S. 34.
Mycelauszug von <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake-Pilz)	Beschluss 2011/73/EU der Kommission vom 2. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Mycelauszugs von <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake-Pilz) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 29 vom 3.2.2011, S. 30.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Peptiderzeugnis aus Fisch (<i>Sardinops sagax</i>)	Beschluss 2011/80/EU der Kommission vom 4. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Peptiderzeugnisses aus Fisch (<i>Sardinops sagax</i>) als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 48.
Eisen(II)-Ammoniumphosphat	Beschluss 2010/715/EU der Kommission vom 25. November 2010 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(II)-Ammoniumphosphat als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 310 vom 26.11.2010, S. 16.
Eisen(III)-Natrium-EDTA	Beschluss 2010/331/EU der Kommission vom 14. Juni 2010 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(III)-Natrium-EDTA als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 149 vom 15.6.2010, S. 16.
Püree und Konzentrat aus den Früchten von <i>Morinda citrifolia</i>	Beschluss 2010/228/EU der Kommission vom 21. April 2010 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von <i>Morinda citrifolia</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 102 vom 23.4.2010, S. 49.
Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)	Entscheidung 2009/827/EG der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 14.
Extrakt aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>)	Entscheidung 2009/826/EG der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Genehmigung des Inverkehrbringens eines Extrakts aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>) als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 12.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Algenöl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i>	Entscheidung 2009/778/EG der Kommission vom 22. Oktober 2009 über die Erweiterung der Anwendungen von Algenöl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 278 vom 23.10.2009, S. 56.
Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia sp.</i>	Entscheidung 2009/777/EG der Kommission vom 21. Oktober 2009 über die Erweiterung der Anwendungen von Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 278 vom 23.10.2009, S. 54.
Lipidextrakt aus antarktischen Krill <i>Euphausia superba</i>	Entscheidung 2009/752/EG der Kommission vom 12. Oktober 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Lipidextrakts aus antarktischen Krill <i>Euphausia superba</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 268 vom 13.10.2009, S. 33.
Lycopin	Entscheidung 2009/362/EG der Kommission vom 30. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 110 vom 1.5.2009, S. 54.
Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i>	Entscheidung 2009/365/EG der Kommission vom 28. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 111 vom 5.5.2009, S. 31.
Lycopin-Oleoresin aus Tomaten	Entscheidung 2009/355/EG der Kommission vom 28. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin-Oleoresin aus Tomaten als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 109 vom 30.4.2009, S. 47.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Lycopin	Entscheidung 2009/348/EG der Kommission vom 23. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 106 vom 28.4.2009, S. 55.
Vitamin K2 (Menachinon) aus <i>Bacillus subtilis natto</i>	Entscheidung 2009/345/EG der Kommission vom 22. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Vitamin K2 (Menachinon) aus <i>Bacillus subtilis natto</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 25.4.2009, S. 16.
Blätter von <i>Morinda citrifolia</i>	Entscheidung 2008/985/EG der Kommission vom 15. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens der Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 352 vom 31.12.2008, S. 46.
arachidonsäurereiches Öl aus <i>Mortierella alpina</i>	Entscheidung 2008/968/EG der Kommission vom 12. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus <i>Mortierella alpina</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 344 vom 20.12.2008, S. 123.
getrocknetes Baobab-Fruchtfleisch	Entscheidung 2008/575/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von getrocknetem Baobab-Fruchtfleisch als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 183 vom 11.7.2008, S. 38.
<i>Allanblackia</i> -Saatöl	Entscheidung 2008/559/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von <i>Allanblackia</i> -Saatöl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 180 vom 9.7.2008, S. 20.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
raffiniertes Echium-Öl	Entscheidung 2008/558/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von raffiniertem Echium-Öl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 180 vom 9.7.2008, S. 17.
alpha-Cyclodextrin	Entscheidung 2008/413/EG der Kommission vom 26. Mai 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von alpha-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 146 vom 5.6.2008, S. 12.
Reisgetränke mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2008/36/EG der Kommission vom 10. Januar 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Reisgetränken mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 8 vom 11.1.2008, S. 15.
mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl	Entscheidung 2007/343/EG der Kommission vom 15. Mai 2007 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertem Öl als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 129 vom 17.5.2007, S. 63.
Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs	Entscheidung 2006/720/EG der Kommission vom 23. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs als neuartiges Lebensmittel gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 10.
Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i>	Entscheidung 2006/721/EG der Kommission vom 23. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 13.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	Entscheidung 2006/722/EG der Kommission vom 24. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 17.
Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen	Entscheidung 2006/723/EG der Kommission vom 24. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 20.
Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2006/59/EG der Kommission vom 24. Januar 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 3.2.2006, S. 21.
Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2006/58/EG der Kommission vom 24. Januar 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 3.2.2006, S. 18.
Isomaltulose	Entscheidung 2005/581/EG der Kommission vom 25. Juli 2005 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 199 vom 29.7.2005, S. 90.
Isomaltulose	Entscheidung 2005/457/EG der Kommission vom 4. April 2005 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 160 vom 23.6.2005, S. 28.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Getränke auf Milchbasis, denen Phytosterine/Phytostanole als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten zugesetzt wurde	Entscheidung 2004/845/EG der Kommission vom 12. November 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Getränken auf Milchbasis, denen Phytosterine/Phytostanole als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates zugesetzt wurden, ABl. L 366 vom 11.12.2004, S. 14.
gelbe Streichfette, Fruchtgetränke auf Milchbasis, joghurtartige Erzeugnisse und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2004/336/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Fruchtgetränken auf Milchbasis, joghurtartigen Erzeugnissen und käseartigen Erzeugnissen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 49.
milchartige Erzeugnisse und joghurtartige Erzeugnisse mit Phytosterinesterzusatz	Entscheidung 2004/335/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von milchartigen Erzeugnissen und joghurtartigen Erzeugnissen mit Phytosterinesterzusatz als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 46.
gelbe Streichfette, milchartige Erzeugnisse, joghurtartige Erzeugnisse und Gewürzsoßen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2004/334/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, milchartigen Erzeugnissen, joghurtartigen Erzeugnissen und Gewürzsoßen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 43.
gelbe Streichfette, Salatsoßen, milchartige Erzeugnisse und fermentierte milchartige Erzeugnisse, Sojagetränke und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz	Entscheidung 2004/333/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Salatsossen, milchartigen Erzeugnissen und fermentierten milchartigen Erzeugnissen, Sojagetränken und käseartigen Erzeugnissen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 40.
Salatrimis	Entscheidung 2003/867/EG der Kommission vom 1. Dezember 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Salatrimis als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 326 vom 13.12.2003, S. 32.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
DHA (Docosahexaensäure)-reiches Öl der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i>	Entscheidung 2003/427/EG der Kommission vom 5. Juni 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von DHA (Docosahexaensäure)-reichem Öl der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 12.6.2003, S. 13.
Noni-Saft (Saft aus der Frucht der Spezies <i>Morinda citrifolia L.</i>)	Entscheidung 2003/426/EG der Kommission vom 5. Juni 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Noni-Saft“ (Saft aus der Frucht der Spezies <i>Morinda citrifolia L.</i>) als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 12.6.2003, S. 12.
koagulierte Kartoffelproteine und ihre Hydrolysate	Entscheidung 2002/150/EG der Kommission vom 15. Februar 2002 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von koagulierten Kartoffelproteinen und ihren Hydrolysaten als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 50 vom 21.2.2002, S. 92.
mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellte Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren	Entscheidung 2001/122/EG der Kommission vom 30. Januar 2001 über die Genehmigung des Inverkehrbringens einer mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellten Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 44 vom 15.2.2001, S. 46.
hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen	Entscheidung 2001/424/EG der Kommission vom 23. Mai 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 151 vom 7.6.2001, S. 42.
Trehalose	Entscheidung 2001/721/EG der Kommission vom 25. September 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Trehalose als ein neuartiges Lebensmittel oder eine neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 269 vom 10.10.2001, S. 17.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
gelbe Streichfette mit Phytosterinesterzusatz	Entscheidung 2000/500/EG der Kommission vom 24. Juli 2000 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von „gelben Streichfetten mit Phytosterinesterzusatz“ als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 200 vom 8.8.2000, S. 59.
Phospholipide aus Flüssigeigelb	Entscheidung 2000/195/EG der Kommission vom 22. Februar 2000 zur Zulassung von „Phospholipiden aus Flüssigeigelb“ als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 61 vom 8.3.2000, S. 12.

ENTWURF

Verordnung des EDI über Getränke

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹,

verordnet:

1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung:

- a. natürliches Mineralwasser und Quellwasser;
- b. Fruchtsaft;
- c. Gemüsesaft;
- d. Fruchtnektar;
- e. aromatisierte Getränke:
 1. Sirup, Fruchtsirup,
 2. Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke,
 3. Instant- und Fertiggetränke, die nicht auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee oder von deren Extrakten oder Konzentraten hergestellt werden;
- f. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entcoffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee sowie Instant- und Fertiggetränke auf Basis von folgenden Produkten:
 1. Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln,
 2. Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee,
 3. Instant- und Fertiggetränken, die auf Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- oder Früchtetee oder auf deren Extrakten oder Konzentraten basieren;
- g. alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt:

¹ SR 817.02

1. Bier, alkoholfreies Bier,
2. Wein, Schaumwein,
3. alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein,
4. Traubenmost, Likörwein,
5. weinhaltige Getränke,
6. Obstwein, alkoholfreier Obstwein,
7. Kernobstsafte im Gärstadium, Fruchtwein,
8. Honigwein (Met),
9. Spirituosen,
10. alkoholfreie Spirituosen.

² Sie gilt nicht für Trinkwasser, das in der Verordnung des EDI vom ... über die Qualität von Wasser für den menschlichen Verbrauch und Humankontakt² geregelt ist.

³ Die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung bleiben vorbehalten.

Art. 2 Ethylalkohol- und Kohlendioxidgehalt

¹ Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf bezogen auf das trinkfertige Getränk 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

² Die Zugabe von Kohlendioxid ist zulässig, ausser bei Spirituosen sowie ihren alkoholfreien Entsprechungen.

Art. 3 Übrige Kennzeichnung

Mit Ausnahme von natürlichem Mineralwasser, Quellwasser sowie von alkoholischen Getränken und ihren alkoholfreien Entsprechungen muss bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten, in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

2. Titel: Wasser

1. Kapitel: Natürliches Mineralwasser

Art. 4 Geltungsbereich

Die Bestimmungen dieses Kapitels gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser kann zur Verwendung als Zutat in einem Lebensmittel auch lose geliefert werden.

² SR ...

2

Art. 5 Natürliches Mineralwasser

¹ Natürliches Mineralwasser ist bakteriologisch einwandfreies Wasser, das seinen Ursprung in einem unterirdischen Quellvorkommen hat und aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen wird.

² Eine Quelle entspricht einem spezifischen, hydrogeologisch charakterisierbaren Grundwasservorkommen.

Art. 6 Anforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile, die ursprüngliche Reinheit sowie durch eine Zusammensetzung, eine Temperatur und einen Erguss, die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleichbleiben. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden:

- a. geologisch und hydrogeologisch;
- b. physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- c. mikrobiologisch.

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sind über das Ergebnis dieser Untersuchung zu informieren. Es sind die Unterlagen nach Anhang 1 einzureichen.

Art. 7 Fassung und Abfüllung

¹ Natürliches Mineralwasser muss so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben. Insbesondere muss die Quelle am Quellaustritt gegen Verunreinigung geschützt sein.

² Fassungen, Rohrleitungen und Reservoirs müssen aus einem für das natürliche Mineralwasser geeigneten Material bestehen und so beschaffen sein, dass jede chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verhindert wird.

³ Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort nur in Rohrleitungen geführt werden. Der Transport in Tankwagen ist nicht gestattet. Dieser Transport ist nur gestattet für die Verwendung von natürlichem Mineralwasser als Zutat in einem Lebensmittel.

Art. 8 Zugelassene Behandlungen und Reinheitsanforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden.

² Abweichend von Absatz 1 sind erlaubt:

- a.³ das Dekantieren und Filtrieren, eventuell nach Belüftung mit hygienisch einwandfreier oder mit Ozon angereicherter Luft, zum Entfernen oder Vermindern von unerwünschten Bestandteilen, sofern das natürliche Mineralwasser durch diese Behandlung in seinen wesentlichen Bestandteilen keine Veränderung erfährt;
- b. die vollständige oder teilweise Entfernung des Kohlendioxids durch ausschliesslich physikalische Verfahren;
- c. die Zugabe von Kohlendioxid;
- d.⁴ die Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid oder zur Senkung des Fluoridgehalts;
- e. andere Behandlungen, wenn diese:
 - 1. zwingend notwendig sind,
 - 2. das natürliche Mineralwasser in seinen wesentlichen Bestandteilen nicht verändern, und
 - 3. nicht der hygienischen Verbesserung eines an der Quelle nicht einwandfreien natürlichen Mineralwassers dienen.

³ Desinfektionsbehandlungen jeder Art, die Zugabe von bakteriostatischen Elementen und alle anderen Behandlungen, die den Keimgehalt verändern, sind verboten.

Art. 9 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «natürliches Mineralwasser». Setzt das Mineralwasser unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen Kohlendioxid frei, so lautet die Sachbezeichnung:

- a. «natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser», wenn das Wasser denselben Gehalt an Quellsäure wie am Quellaustritt besitzt; Kohlendioxid, das innerhalb der üblichen technischen Toleranzen frei wird, kann in gleicher Menge aus demselben Quellvorkommen wieder zugegeben werden;
- b. «natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt», wenn der Gehalt an Kohlendioxid aus dem gleichen Quellvorkommen stammt und nach der Abfüllung höher ist als beim Quellaustritt;
- c. «natürliches Mineralwasser mit Kohlenstoff versetzt», wenn dem Mineralwasser Kohlendioxid zugegeben wurde, das nicht aus dem gleichen Quellvorkommen stammt.

² Bei einer Behandlung nach Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe b ist die Sachbezeichnung durch den Hinweis «Kohlenstoff ganz entzogen» beziehungsweise «Kohlenstoff teilweise entzogen» zu ergänzen.

³ Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- ³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4915).
- ⁴ Eingelegt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4915).

- a. «mit geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 500 mg/l beträgt;
- b. «mit sehr geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 50 mg/l beträgt;
- c. «mit hohem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt mehr als 1500 mg/l beträgt;
- d. «natriumhaltig», wenn der Natriumgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- e. «calciumhaltig», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;
- g. «eisenhaltig», wenn der Gehalt an zweiwertigem Eisen mehr als 1 mg/l beträgt;
- h. «fluoridhaltig», wenn der Fluoridgehalt mehr als 1 mg/l beträgt;
- i. «bicarbonathaltig» oder «hydrogencarbonathaltig», wenn der Hydrogencarbonatgehalt mehr als 600 mg/l beträgt;
- j. «sulfathaltig», wenn der Sulfatgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- k. «chloridhaltig», wenn der Chloridgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- l. «Sauerling» oder «Sauerbrunnen», wenn der Gehalt an freiem, quelleigenem Kohlendioxid mehr als 250 mg/l beträgt;
- m. «mit viel Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid mehr als 6500 mg/l beträgt;
- n. «mit wenig Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid nicht mehr als 4000 mg/l beträgt;
- o. «kann abführend wirken», wenn der Sulfatgehalt mehr als 2000 mg/l beträgt.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Auf den Behältnissen sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom ... betreffend die Informationen über Lebensmittel (LIV)⁵ der Ort des Quellaustritts und der Name der Quelle anzugeben.

² Das Verzeichnis der Zutaten ist durch die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers zu ersetzen.

³ Natürliches Mineralwasser der gleichen Quelle darf nicht unter mehreren Handelsbezeichnungen in den Handel gebracht werden.

⁴ Enthalten Etiketten oder Aufschriften auf den Verkaufsbehältnissen von Mineralwasser einen Fantasienamen (Handelsbezeichnung), so muss der Ort oder der Name der Quelle in Buchstaben angegeben werden, die mindestens eineinhalbmal so hoch und breit sind wie der grösste Buchstabe, der für die Angabe des Fantasienamens benutzt wird. Dies gilt auch für die Werbung.

⁵ SR ...

⁵ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung mit ozonangereicherter Luft gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Oxidationsverfahren mit ozonangereicherter Luft unterzogen» oder «ozonbehandeltes Wasser».

⁶ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Fluoridentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe d unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Adsorptionsverfahren unterzogen» oder «teilweise entfluoridiert» oder «entfluoridiert».

⁷ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Eisen- oder Manganentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «teilweise enteisent» beziehungsweise «teilweise entmangant» oder «enteisent» beziehungsweise «entmangant».

Art. 11 Besondere Angaben

¹ Die Angabe «geeignet für die natriumarme Ernährung» ist erlaubt, wenn der Natriumgehalt weniger als 20 mg/l beträgt.

² Die Angaben «regt die Verdauung an», «kann harntreibend wirken», «kann den Gallenfluss fördern» oder ähnliche Angaben sind gestattet, sofern eine besondere physiologische Wirkung wissenschaftlich eindeutig nachgewiesen ist.

2. Kapitel: Quellwasser

Art. 12 Quellwasser

Quellwasser ist Wasser unterirdischer Herkunft, das unter Wahrung seines ursprünglichen Zustands vermarktet wird.

Art. 13 Anforderungen

¹ Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden physikalisch-chemischen Anforderungen erfüllen. Es muss zudem den mikrobiologischen Eigenschaften von natürlichem Mineralwasser entsprechen.

² Die Fassung, die Abfüllung und die zulässigen Behandlungen entsprechen jenen der Artikel 7 und 8 für natürliches Mineralwasser.

Art. 14 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Quellwasser».

² Analog zu natürlichem Mineralwasser müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Die Etikette darf hingegen weder Angaben zur Zusammensetzung der Quelle noch gesundheitsbezogene Angaben enthalten.

³ Im Gegensatz zu natürlichem Mineralwasser darf Quellwasser von verschiedenen Quellen unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden.

⁴ Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial.

⁵ Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

3. Kapitel: Nährwertkennzeichnung und nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 15 Nährwertkennzeichnung

Die Bestimmungen über die Nährwertkennzeichnung (Art. 21–27) und die Bestimmungen über die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben (Art. 28–34) der LIV gelten nicht für Mineral- und Quellwasser.

3. Titel: Fruchtsaft, Gemüsesaft und Nektar

1. Kapitel: Fruchtsaft

Art. 16 Fruchtsaft

¹ Fruchtsaft ist ein unvergorenes, gärfähiges Erzeugnis aus den geniessbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt.

² Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.

³ Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) ist Fruchtsaft einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege ein bestimmter Anteil des natürlichen Wassers entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehreren Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte natürliche Wasser entzogen worden ist.

⁵ Verdünnter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist.

⁶ Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, der gewonnen worden ist durch die Diffusion mit Wasser aus:

- a. fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann; oder
- b. getrockneten ganzen Früchten.

⁷ Fruchtmark ist ein unvergorenes gärfähiges Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des geniessbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

⁸ Konzentriertes Fruchtmark ist ein aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnenes Erzeugnis. Ihm können Restaurationsaromen hinzugefügt werden. Diese müssen mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäss Anhang 2 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen worden sein.

⁹ Fruchtfleisch oder Zellen sind die aus den geniessbaren Teilen von Früchten der gleichen Art, ohne Abtrennen des Saftes, gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

¹⁰ Restaurationsaromen sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen werden. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den geniessbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschalen und Bestandteile der Steine enthalten.

Art. 17 Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4, 6 und 8 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 2 zulässig.

Art. 18 Anforderungen

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden.
- b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig; bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt.
- c. Sie dürfen enthalten:
 1. Apfelsaft: höchstens 10 Massenprozent Birnensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat,
 2. Birnensaft: höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat,
 3. Orangensaft: höchstens 10 Massenprozent Mandarinenensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat.

- d. Die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft sind erlaubt.
 - e. Die Zugabe von Zuckerarten ist verboten.
 - f. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft und im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.
 - g. Die lösliche Trockenmasse von Fruchtsaft aus Konzentrat muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Fruchtsäfte nach Anhang 3 entsprechen; wird Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aus einer in Anhang 3 nicht aufgeführten Frucht hergestellt, so muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde, entsprechen.
 - h. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen; ausgenommen ist Limettensaft, der aus der ganzen Frucht gewonnen werden kann.
 - i. Wird Fruchtsaft aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, so dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein; ausgenommen sind Fälle, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.
 - j. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat muss mit geeigneten Verfahren hergestellt werden, sodass er die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes aufweist.
 - k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.
- ² Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:
- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes reduziert sein.
 - b. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
 - c. Sie dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierten Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, enthalten.
 - d. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
 - e. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

Art. 19 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfruchtsaft»); ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

² Absatz 1 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

³ Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

⁵ Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»).

⁶ Bei Fruchtsaft und Fruchtmark, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 3 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

2. Kapitel: Gemüsesaft**Art. 20** Gemüsesaft

¹ Gemüsesaft ist ein unverdünntes, gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden und für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist.

² Er ist auch der aus konzentriertem reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist.

³ Gemüsemark ist ein gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das aus dem passierten geniessbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

⁴ Konzentrierter Gemüsesaft ist ein Erzeugnis aus Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

⁵ Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

⁶ Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

Art. 21 Anforderungen

¹ Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen.
- b. Im Besonderen gelten folgende Mindestgehalte in Massenprozent:
 1. für Tomatensaft: 4,5,
 2. für Selleriesaft: 6,5,
 3. für Karottensaft: 7,0,
 4. für Randensaft: 7,5.
- c. Rückverdünnte Säfte müssen einen Mindestgehalt aufweisen, der gegenüber den Mindestgehalten nach Buchstaben a oder b um 1 Massenprozent erhöht ist.
- d. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- e. Als Zutaten sind erlaubt:
 1. Speisesalz,
 2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g/kg,
 3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
 4. Fruchtsäfte,
 5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g/kg.

² Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie jener des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

Art. 22 Sachbezeichnung

¹ Milchsauer vergorener Gemüsesaft ist in der Sachbezeichnung als solcher zu kennzeichnen (z. B. als «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

² Enthält ein Gemüsesaft mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

³ Enthält ein Gemüsesaft Zutaten nach Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe e, so ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z. B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

⁴ Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

Art. 23 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ ist anzugeben:

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozent oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «einfach konzentriert» bei mindestens 12 Massenprozent Trockenmasse,
 2. «zweifach konzentriert» bei mindestens 24 Massenprozent Trockenmasse,
 3. «dreifach konzentriert» bei mindestens 36 Massenprozent Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

² Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

3. Kapitel: Fruchtnektar**Art. 24** Fruchtnektar

¹ Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Getränk, das durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig, zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, aus Wasser extrahiertem Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark oder zu deren Gemisch hergestellt wird.

⁶ SR ...

² Zur Herstellung sind die Behandlungen und Stoffe nach Anhang 2 zulässig.

Art. 25 Anforderungen

¹ Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmarm nach Anhang 4 aufweisen.

² Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Enderzeugnisses sowie die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig.

³ Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmarm, ist zulässig. In diesem Fall muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarmanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Anhang 4) mindestens 1 sein.

⁴ Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

Art. 26 Sachbezeichnung

¹ Für die Sachbezeichnung von Fruchtnektar gilt Artikel 19 Absatz 1 sinngemäss.

² Bei Fruchtnektar, der mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt ist, sind die in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Ist die Fruchtart nicht in Anhang 3 aufgeführt, so ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Art. 27 Übrige Kennzeichnung

¹ Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendet werden.

² Sind Zuckerarten von Natur aus im Fruchtnektar enthalten, so muss zusätzlich zu einem Hinweis nach Absatz 1 der Hinweis «enthält von Natur aus Zuckerarten» auf der Etikette aufgeführt werden.

4. Titel: Aromatisierte Getränke**1. Kapitel: Allgemeine Bestimmung****Art. 28**

¹ Aromatisierte Getränke dürfen lebende Bakterienkulturen enthalten, die für die spezifischen Eigenschaften eines aromatisierten Getränks geeignet sind und die Anforderungen gemäss Anhang 5 erfüllen.

² Auf den Zusatz von lebenden Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotesfn); oder
- b. mit dem Hinweis «mit Milchsäurebakterien».

2. Kapitel: Sirup**Art. 29** Definitionen

¹ Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden.

² Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

³ Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

Art. 30 Anforderungen

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

² Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

Art. 31 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

² Für Sirup nach Artikel 29 Absatz 1 gilt Absatz 1 sinngemäss.

3. Kapitel: Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

Art. 32 Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

¹ Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 16 Absatz 5, 24 oder 35 Buchstabe b ergibt.

² Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 16 Absatz 5, 24 oder 35 Buchstabe b ergibt.

Art. 33 Anforderungen

Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

Art. 34 Sachbezeichnung

An Stelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brauspulver» oder «Limonadenpulver» verwendet werden.

4. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke

Art. 35 Definitionen

Als Instant- und Fertiggetränke gelten insbesondere:

- a. küchen- oder genussfertige Getränke wie «Getränke auf Aloe-Vera-Basis» oder «Erfrischungsgetränke auf Aloe-Vera-Basis»;
- b. Getränke aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten (Limonaden und Erfrischungsgetränke);
- c. energieliefernde Fertiggetränke mit Coffein oder coffeinhaltigen Lebensmitteln mit oder ohne Zugabe von Taurin, Glucuronolacton oder Inosit;
- d. Sojadrink, der aus dem gefilterten oder dekantierten und gekochten wässrigen Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne gewonnen wird und mit gesundheitlich unbedenklichen, geeigneten Mikroorganismen, allenfalls unter Zusatz von Zuckerarten als Gärungssubstrat, gesäuert werden kann;
- e. Getreidedrink, der aus Wasser und Müllereiprodukten, mit oder ohne enzymatischer Verzuckerung, gewonnen wird (wobei die Enzyme vor dem Inverkehrbringen inaktiviert werden) und gefiltert oder dekantiert sowie mit gesundheitlich unbedenklichen, geeigneten Mikroorganismen gesäuert werden kann.

Art. 36 Anforderungen

¹ Die Getränke nach Artikel 35 Buchstaben a–c und e können Zutaten wie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser, Zuckerarten, Maltodextrin, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat, Milch, vergorene Milch, Milchserum oder andere Milchprodukte enthalten.

² Getränke nach Artikel 35 Buchstabe a oder Zutaten davon können mit gesundheitlich unbedenklichen, für Lebensmittelzwecke geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein.

³ Die Getränke nach Artikel 35 Buchstabe c:

- a. müssen einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal/100 ml aufweisen; ihre Energie muss überwiegend aus Kohlenhydraten stammen;
- b. müssen einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg/100 ml und höchstens 160 mg/Tagesration aufweisen; und
- c. dürfen in Abweichung zur Verordnung des EDI vom ... über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln⁷ die Höchstmengen nach Anhang 6 nicht überschreiten, wenn Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Niacin, Vitamin B6, Pantothensäure oder Vitamin B12 zugesetzt werden. Massgebend für die Höchstmengen ist der Gehalt zum Zeitpunkt der Abgabe.

Art. 37 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ sind anzugeben:

- a. bei Getränken, die üblicherweise coffeinhaltig sind, deren Coffeingehalt jedoch weniger als 1 mg/l beträgt: der Hinweis, dass das Getränk kein Coffein enthält (z. B. «coffeinfrei»); der Hinweis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- b. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l und höchstens 150 mg/l: zumindest der Hinweis «coffeinhaltig»;
- c. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l: der genaue Coffeingehalt und zusätzlich die Angaben nach Anhang 2 Teil B Ziffer 4 LIV;
- d. für coffeinhaltige Fertiggetränke gemäss Artikel 35 Buchstabe c zudem:
 1. ein Hinweis, dass das Getränk wegen des erhöhten Coffeingehalts nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollte,
 2. die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 21–27 LIV; dabei sind die Gehalte an Vitaminen zum Zeitpunkt der Abgabe anzugeben,
 3. der Gehalt an Taurin und Glucuronolacton in mg/100 ml oder deren prozentualer Anteil,

⁷ SR ...

⁸ SR ...

4. die vorgesehene Tagesration (z. B. «nicht mehr als zwei Dosen pro Tag konsumieren»).

² Die Sachbezeichnung besteht:

- a. bei Erzeugnissen, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten:
 1. aus einem Hinweis, der auf die Art des Erzeugnisses schliessen lässt (z. B. «Limonade mit Fruchtsäften» oder «trinkfertiges Getränk mit Fruchtaromen» oder «trinkfertiges Getränk mit Fruchtsäften» oder «Erfrischungsgetränk mit Fruchtaromen»), oder
 2. aus der Angabe der verwendeten Fruchtsäfte oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» oder «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangen- und Zitronensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangen- und Zitronenaroma»);
- b. bei Sojadrink und Getreidedrink:
 1. aus dem Hinweis «x-Drink», «Getreidedrink aus x» oder «Getränk auf x-Basis», wobei x für die Getreideart steht, oder
 2. aus der Angabe der verwendeten Getreidearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Reis-Hafer-Drink» oder «Getreidedrink aus Reis und Hafer»), wenn ein Getreidedrink aus mehreren Getreidearten hergestellt wurde.

³ Absatz 2 Buchstabe a Ziffer 1 und 2 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

⁴ Zulässig sind:

- a. bei Limonaden:
 1. bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent: die Sachbezeichnung wie «Limonade mit Zitronenaroma» oder «Erfrischungsgetränk mit Zitronenaroma»,
 2. ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent: der Hinweis auf den Gehalt an Fruchtsaft (z. B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Limonade mit Orangensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Zitronensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangensaft»); der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben;
- b. für coffeinhaltige Fertiggetränke gemäss Artikel 35 Buchstabe c zudem:
 1. die Sachbezeichnungen «coffeinhaltiges Erfrischungsgetränk», «Energydrink» oder «Energy Drink», und
 2. die Angabe «Energy Shots» bei coffeinhaltigen Fertiggetränken in Portionen unter 100 ml;
- c. bei Getränken, zu deren Herstellung natürliches Mineralwasser verwendet wird: die Erwähnung des Ursprungs des betreffenden Mineralwassers in der Sachbezeichnung; die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

5. Titel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entcaffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee sowie Instant- und Fertiggetränke auf Basis dieser Erzeugnisse

1. Kapitel: Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel

1. Abschnitt: Rohkaffee

Art. 38 Rohkaffee

Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

Art. 39 Anforderungen

¹ Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonst wie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

² Rohkaffee darf mechanisch geglättet und poliert werden.

2. Abschnitt: Röstkaffee

Art. 40 Röstkaffee

Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

Art. 41 Anforderungen

¹ Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

² Röstkaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

3. Abschnitt: Entcaffeinierter Kaffee

Art. 42 Entcaffeinierter Kaffee

Entcaffeinierter Kaffee (caffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, der nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockensubstanz, aufweist.

Art. 43 Anforderungen

¹ Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

² Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei entcaffeinierem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei entcaffeinierem Röstkaffee.

³ Entcaffeinierter Kaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

4. Abschnitt: Behandelter Kaffee**Art. 44** Behandelter Kaffee

Behandelter Kaffee muss sich von Kaffee nach den Artikeln 38–41 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheiden, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

Art. 45 Anforderungen

¹ Die Bestimmungen der Artikel 38–41 gelten sinngemäss.

² Für entcaffeinierem behandeltem Kaffee gelten die Artikel 42 und 43 sinngemäss.

5. Abschnitt: Kaffee-Extrakt**Art. 46** Kaffee-Extrakt

Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.

Art. 47 Anforderungen

¹ Kaffee-Extrakt darf, ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen, lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten.

² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

³ Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Kaffee-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;

c. bei flüssigem Kaffee-Extrakt: 15–55 Massenprozent.

⁴ Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

⁵ Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

⁶ Entcaffeinierter Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

⁷ Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gelten die Artikel 44 und 45 sinngemäss.

6. Abschnitt: Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze

Art. 48 Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

Art. 49 Anforderungen

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

7. Abschnitt: Zichorien-Extrakt

Art. 50 Zichorien-Extrakt

Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.

Art. 51 Anforderungen

¹ Der Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Zichorien-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Zichorien-Extrakt: 25–55 Massenprozent.

² Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

³ Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.

⁴ Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.

⁵ Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

8. Abschnitt: Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln

Art. 52 Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln

Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffee-Zusätzen als Zichorie oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der verwendeten Rohstoffe gewonnen werden.

Art. 53 Anforderungen

¹ Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

9. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 54 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

Art. 55 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁹ anzugeben:

- a. der Hinweis «entcaffeinert» oder «caffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;

⁹ SR ...

- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

² Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

2. Kapitel:

Tee, entcaffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee

Art. 56 Definitionen

¹ Tee (grüner, schwarzer und weisser Tee sowie Oolong) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis* L.)

² Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent.

³ Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

⁴ Kräuter- und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

Art. 57 Anforderungen

¹ Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stängelteile enthalten.

² Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. bei Tee: 12 Massenprozent,
- b. bei Mate: 10 Massenprozent.

³ Mate muss mindestens 0,6 Massenprozent Coffein und mindestens 36 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt enthalten.

⁴ Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

⁵ Zur Herstellung von Fruchtee sind nur die Früchte zulässig, die in Artikel 19 der Verordnung des EDI vom ... über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, daraus hergestellte Lebensmittel und Speisesalz¹⁰ aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

⁶ Mischungen aus Kräuter-, Früchte- und Schwarztee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

Art. 58 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

¹ Besteht Kräutertee oder Fruchtee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Kräutertemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

² Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Fruchtee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Fruchtee)» oder «Tee (Kräutertee oder Fruchtee) aromatisiert».

3. Kapitel:

Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcaffeinertem Tee, Mate, Kräuter- oder Fruchtee oder deren Extrakten oder Konzentraten

Art. 59 Definition

¹ Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcaffeinertem Tee, Mate, Kräuter- und Fruchtee oder deren Extrakten oder Konzentraten sind küchen- oder genussfertige Getränke wie «Eistee» oder «Erfrischungsgetränke mit Teeextrakt».

Art. 60 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹¹ sind anzugeben:

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in g/l;
- b. bei Getränken, die üblicherweise coffeinhaltig sind, deren Coffeingehalt jedoch weniger als 1 mg/l beträgt: der Hinweis, dass das Getränk kein Coffein enthält (z. B. «coffeinfrei»); der Hinweis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen.

¹⁰ SR ...

¹¹ SR ...

6. Titel: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 61 Alkoholische Getränke

¹ Als alkoholisches Getränk gilt jedes Getränk mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von über 0,5 Volumenprozent.

² Die Definitionen der Alkoholgehalte für alle Erzeugnisse, die von dieser Verordnung erfasst werden, sind in Anhang 7 aufgeführt.

³ Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang II Teil IV Nummer 4–12 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013¹² massgebend.

⁴ Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang VII Teil II der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 massgebend.

Art. 62 Angabe des Alkoholgehalts

¹ Der Alkoholgehalt alkoholischer Getränke mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss in «% vol» angegeben werden; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt um höchstens 0,5 Volumenprozent nach oben oder nach unten abweichen.

² Auf der Etikette süsser alkoholischer Getränke mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können, sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

³ Die Angaben nach Absatz 2 müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie die Sachbezeichnung.

⁴ Für die Messung des Ethylalkoholgehalts gelten die Anforderungen der Messmittelverordnung vom 15. Februar 2006¹³ und der entsprechenden Ausführungsvorschriften des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements.

¹² Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007; ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

¹³ SR **941.210**

2. Kapitel: Bier, alkoholfreies Bier

1. Abschnitt: Bier

Art. 63 Bier

Bier ist ein alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk, das aus Hopfen, gemälztem Getreide, Hefe und Wasser gewonnen wird.

Art. 64 Anforderungen

Bei der Herstellung von Bier dürfen folgende stärke- und zuckerhaltige Ausgangsstoffe verwendet werden:

- a. Getreide wie Gerste, Weizen, Mais oder Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose und Glucosesirup;
- c. Stärke.

Art. 65 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt werden auch folgende Sachbezeichnungen verwendet:

- a. «Lagerbier» bei 10,0–11,5 Massenprozent;
- b. «Spezialbier» bei mehr als 11,5 bis 14,0 Massenprozent;
- c. «Starkbier» bei mehr als 14 Massenprozent.

³ Bier bis zu einem Alkoholgehalt von höchstens 3,0 Volumenprozent darf als «Leichtbier» bezeichnet werden.

⁴ Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g/l und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarmes Bier» bezeichnet werden.

Art. 66 Übrige Kennzeichnung

¹ Die Bezeichnung «milchsauer vergorenes Bier» oder «Gueuze» ist Bier vorbehalten, das während seiner Herstellung einer Milchsäuregärung unterzogen wurde.

² Die Bezeichnung «...-bier» mit vorangestelltem Namen der Art des verarbeiteten pflanzlichen Stoffs ist Bier vorbehalten, das durch Einmischen von Früchten, Gemüse oder Pflanzen oder durch Zugabe von Frucht- oder Gemüsesaft, Frucht- oder Gemüsesaftkonzentrat oder pflanzlichen Extrakten aromatisiert wurde. Die aromatisierenden Ausgangsstoffe dürfen im Enderzeugnis höchstens 10 Volumenprozent betragen.

³ Die Bezeichnung «Bier mit ...-aroma» ist Bier vorbehalten, das mit Aromen aromatisiert wurde.

2. Abschnitt: Alkoholfreies Bier

Art. 67 Alkoholfreies Bier

Alkoholfreies Bier ist Bier, dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 68 Anforderungen

¹ Alkoholfreies Bier darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

² Für alkoholfreies Bier gelten die Anforderungen an Bier nach den Artikeln 63 und 64 sinngemäss.

3. Kapitel Wein, Schaumwein

1. Abschnitt: Definitionen und Anforderungen

Art. 69 Wein

¹ Wein ist das Getränk, das durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird.

² Roter Wein und Roséwein sind ausschliesslich aus blauen Trauben gewonnene Weine, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden. Vorbehalten bleibt Artikel 73 Absatz 6.

³ Weisser Wein ist Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben.

⁴ Wein muss nach den allfälligen in Anhang 8 aufgeführten Anreicherungsprozessen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 Volumenprozent aufweisen.

⁵ Bei Schweizer Wein, der ohne Anreicherungsprozess gewonnen wird, darf der Gesamtalkoholgehalt 15 Volumenprozent übersteigen.

⁶ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bezüglich der Mindest- und der Höchstwerte des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

Art. 70 Schaumwein

¹ Schaumwein ist Wein, der gewonnen wird durch erste oder zweite alkoholische Gärung von:

- a. frischen Weintrauben;
- b. Traubenmost;
- c. Wein.

² Er zeichnet sich beim Öffnen des Behältnisses durch das Entweichen von Kohlendioxid aus; dieses darf ausschliesslich aus der Gärung stammen.

³ In geschlossenen Behältnissen weist er bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar auf, der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführen ist.

⁴ Er wird aus einer Cuvée mit einem Gesamtkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent hergestellt.

Art. 71 Perlwein

Perlwein ist Wein, der:

- a. aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtkoholgehalt von mindestens 9 Volumenprozent aufweist;
- b. einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweist;
- c. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.

2. Abschnitt: Önologische Verfahren und Behandlungen

Art. 72 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen

Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden, die in Anhang 8 aufgeführt sind; vorbehalten bleiben die Artikel 73 und 74.

Art. 73 Verschnitt und Assemblage

¹ Verschnitt ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft.

² Assemblage ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein gleichen Ursprungs oder gleicher Herkunft untereinander.

³ Nicht als Verschnitt oder Assemblage gilt:

- a. die Anreicherung;
- b. die Süssung;
- c. bei Schaumwein die Beigabe einer Versanddosage oder einer Fülldosage.

⁴ Schweizer Wein darf nicht aus einem Verschnitt mit ausländischem Wein entstehen.

⁵ Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden;

- b. Landwein darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.

⁶ Roséwein darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weisswein verschnitten werden, wenn die kantonalen KUB/AOC-Bestimmungen dies zulassen. Die Bestimmungen der Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein¹⁴ bleiben vorbehalten.

⁷ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

Art. 74 Zusätzliche Verfahren und Behandlungen für Schaum- und Perlwein

¹ Bei der Herstellung von Schaum- und Perlwein darf zusätzlich zu den in Anhang 8 aufgeführten Erzeugnissen Folgendes zugesetzt werden:

- a. Fülldosage zur Erzeugung der zweiten Gärung;
- b. Versanddosage;
- c. Kohlendioxid zur Herstellung von Schaum- und Perlwein mit zugegebener Kohlensäure.

² Alle Zusätze müssen den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen.

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 75 Kennzeichnung

¹ Die Etikette muss folgende Angaben enthalten:

- a. die Sachbezeichnung des Erzeugnisses im Sinne von Artikel 76;
- b. den Namen oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers; die Begriffe «Schloss», «Keller» oder «Gut» dürfen in der Firmenbezeichnung nur aufgeführt werden, wenn die Anforderungen nach Anhang 1 der Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein¹⁵ erfüllt sind;
- c. das Produktionsland, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen, der Firma oder der Adresse der Produzentin oder des Produzenten hervorgeht;
- d. die Informationen nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben l, m, o und q LIV¹⁶;

¹⁴ SR 916.140

¹⁵ SR 916.140

¹⁶ SR ...

- e. die Informationen nach Artikel 10 LIV, wenn die entsprechenden Zutaten im Enderzeugnis nachweisbar sind; die in Anhang 9 aufgeführten Piktogramme können diese Informationen ersetzen.

² Mit Ausnahme der Angaben nach Absatz 1 Buchstabe e sowie nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe m LIV müssen alle Angaben im gleichen Sichtfeld angebracht werden.

³ Bei Schaumwein ist auf der Etiketle entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der folgenden Hinweise anzubringen:

–	«extra brut»	bei 0 g bis 6 g
–	«brut»	bei weniger als 15 g
–	«extra-trocken»	bei 12 g bis 20 g
–	«trocken»	bei 17 g bis 35 g
–	«halbtrocken»	bei 33 g bis 50 g
–	«süss»	bei mehr als 50 g.

⁴ Bei den übrigen Weinen darf entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der folgenden Hinweise angebracht werden:

–	«trocken»	bei höchstens 4 g
–	«halbtrocken» oder «leicht süss»	bei mehr als 4 bis 12 g
–	«lieblich»	bei mehr als 12 bis 45 g
–	«süss»	bei mehr als 45 g.

⁵ Werden Eichenspäne im Sinne von Anhang 8 verwendet, so darf die Etiketle keinen Hinweis auf einen Holzbehälter wie Barrique oder Fass enthalten.

⁶ Auf der Etiketle dürfen nur dann eine oder mehrere Traubensorten angegeben werden, wenn mindestens 85 Prozent des Weins von diesen Sorten stammen. Die Traubensorten sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufzuführen.

⁷ Bei Angabe des Jahrgangs muss der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrgangs stammen.

Art. 76 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung von Wein entspricht den Definitionen in den Artikeln 69–71.

² Bei Schweizer Wein muss anstelle der Sachbezeichnung «Wein» die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der er gemäss Artikel 63 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹⁷ angehört.

³ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse KUB/AOC muss zusätzlich das jeweilige geografische Gebiet angegeben werden.

⁴ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse «Landwein» muss zusätzlich der jeweilige geografische Ursprung angegeben werden.

⁵ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse «Tafelwein» muss zusätzlich «Schweizer» angegeben werden. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang, sind verboten.

⁶ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

⁷ Die übrigen Weine tragen die Sachbezeichnung «Wein», die auf eine der folgenden Arten mit der Angabe des Produktionslands ergänzt wird:

- a. Produktionsland nach den Bedingungen von Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe c; oder
- b. wenn das Produktionsland des Enderzeugnisses nicht mit dem Ursprungsland der Weintrauben oder der Weine, aus denen es hergestellt wurde, übereinstimmt: Angabe des Produktionslands auf eine der folgenden Arten:
 1. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Weinen aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern»,
 2. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Trauben aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern».

⁸ Die Sachbezeichnung kann mit der Angabe der Farbe des Weins ergänzt werden.

4. Kapitel: Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein

Art. 77 Definition

Alkoholfreier Wein oder alkoholfreier Schaumwein ist Wein, dem der Alkohol auf physikalischem Weg entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wurde, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 78 Anforderungen

¹ Alkoholfreier Schaumwein muss einen Kohlendioxidgehalt von mindestens 4 g/l aufweisen.

² Die Zugabe von Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Saccharose ist zulässig.

³ Flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Wein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm während der Entalkoholisierung entzogen worden sind.

⁴ Im Übrigen gelten für alkoholfreien Wein und alkoholfreien Schaumwein die Anforderungen an Wein und Schaumwein nach dem 3. Kapitel sinngemäss.

Art. 79 Sachbezeichnung

¹ Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind nicht zulässig.

² Die Zugabe von Aromen, die über die Menge der flüchtigen Bestandteile hinausgeht, ist zu deklarieren.

³ Damit ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» angebracht werden kann, müssen alkoholfreiem Schaumwein mindestens 4 g/l Kohlendioxid zugegeben worden sein. Der Hinweis muss in der Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden.

5. Kapitel: Traubenmost und Likörwein

Art. 80 Traubenmost

¹ Traubenmost ist das flüssige Erzeugnis, das natürlicherweise oder durch physikalische Verfahren aus frischen Weintrauben gewonnen wird.

² Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 81 Teilweise vergorener Traubenmost (Sauser, teilweise vergorener Traubensaft)

¹ Teilweise vergorener Traubenmost ist das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 Volumenprozent und von weniger als drei Fünfteln seines Gesamtalkoholgehalts.

² Die Sachbezeichnung lautet «teilweise vergorener Traubenmost», «Sauser», «teilweise vergorener Traubensaft», «Traubensaft im Gärstadium» oder «Traubenmost im Gärstadium».

³ Bei nicht pasteurisiertem Sauser ist die Angabe des Alkoholgehalts durch den Hinweis «alkoholhaltig» zu ersetzen.

Art. 82 Konzentrierter Traubenmost

¹ Konzentrierter Traubenmost ist der nicht caramelisierte Traubenmost, der durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

² Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 50,9 Prozent liegen.

³ Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 83 Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

¹ Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ist das flüssige, nicht caramalisierte Erzeugnis, das durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

² Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 61,7 Prozent liegen.

³ Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 84 Likörwein

¹ Likörwein wird gewonnen aus:

- a. teilweise vergorenem Traubenmost;
- b. Wein;
- c. einer Mischung der oben aufgeführten Erzeugnisse; oder
- d. Traubenmost, der mit Wein gemischt sein kann.

² Jeweils für sich oder als Mischung wird Folgendes zugegeben:

- a. neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschliesslich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent; oder
- b. Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 Volumenprozent und höchstens 86 Volumenprozent.

³ Zusätzlich kann konzentrierter Traubenmost zugegeben werden.

⁴ Likörwein weist einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 Volumenprozent und höchstens 22 Volumenprozent auf. Sein Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 17,5 Volumenprozent und sein ursprünglicher natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12 Volumenprozent.

Art. 85 Kennzeichnung und Sachbezeichnung von Likörwein

¹ Für die Kennzeichnung und die Sachbezeichnung von Likörwein gelten die Artikel 75 und 76 sinngemäss.

² Für die Angabe des Namens der Traubensorten und des Jahrgangs wird die Zugabe der Erzeugnisse nach Artikel 84 Absatz 2 nicht berücksichtigt.

Art. 86 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen und Verschnitt

¹ Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren nach Anhang 8 hergestellt oder behandelt werden.

² Für die Erzeugnisse dieses Kapitels gilt Artikel 73 sinngemäss.

³ Der Zusatz zu Wein von neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, von Weindestillat oder von getrockneten Weintrauben unterschiedlicher Herkunft gemäss Artikel 84 Absatz 2 gilt als Verschnitt.

6. Kapitel: Weinhaltige Getränke

Art. 87 Aromatisierte weinhaltige Getränke

¹ Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die aus Wein gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Mit Ausnahme von Zurra dürfen diese Erzeugnisse mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.

⁴ Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

⁵ Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 und weniger als 14,5 Volumenprozent betragen.

⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 10 verwendet werden.

Art. 88 Aromatisierte weinhaltige Cocktails

¹ Aromatisierte weinhaltige Cocktails sind Getränke, die aus Wein oder Traubenmost gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Sie dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.

⁴ Der Gehalt an Wein oder Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

⁵ Der Alkoholgehalt muss weniger als 7 Volumenprozent betragen.

⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 11 verwendet werden.

Art. 89 Aromatisierte Weine

¹ Aromatisierte Weine sind Getränke, die:

- a. aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost gewonnen wurden;
- b. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;

- c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Der Gehalt an Wein oder an mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 75 Massenprozent betragen.

⁴ Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und weniger als 22 Volumenprozent betragen.

⁵ Anstelle der Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 12 verwendet werden.

Art. 90 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Umfasst die Bezeichnung der in den Artikeln 87–89 genannten Erzeugnisse den Ausdruck «Schaum-», so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

² Die in den Artikeln 87–89 genannten Bezeichnungen können entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter durch einen der folgenden Hinweise ergänzt werden:

- «extra-trocken» bei weniger als 30 g/l
- «trocken» bei weniger als 50 g/l
- «halbtrocken» bei 50 bis 90 g/l
- «lieblich» bei mehr als 90 bis 130 g/l
- «süss» bei mehr als 130 g/l.

³ Die Hinweise «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in g/l ersetzt werden.

7. Kapitel: Obstwein und alkoholfreier Obstwein

1. Abschnitt: Obstwein

Art. 91 Obstwein

Obstwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Art. 92 Anforderungen

¹ Der Alkoholgehalt von Obstwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

² Folgende Zugaben sind gestattet:

- a. Apfel- oder Birnensaft;

- b. Zuckerarten, um eine Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein auszulösen.

Art. 93 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Obstwein».

² Die Sachbezeichnung lautet «Obstschäumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g/l beträgt.

³ Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschäumwein mit zugegebener Kohlensäure».

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtsorte hingewiesen (z. B. Sauergrauech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Enderzeugnis mindestens 80 Massenprozent betragen.

Art. 94 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g/l, ist in der Nähe der Sachbezeichnung der Hinweis «teilvergoren» anzubringen.

² Bei Obstschäumwein darf anstelle von «teilvergoren» einer der folgenden Hinweise angebracht werden:

- «brut» bei einem Restzuckeranteil von weniger als 10 g/l
- «extra-trocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 8 und 20 g/l
- «trocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 17 und 40 g/l
- «halbtrocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 37 und 65 g/l
- «süss» bei einem Restzuckeranteil von mehr als 65 g/l.

2. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein**Art. 95** Alkoholfreier Obstwein

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein, dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 96 Anforderungen

¹ Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.

² Natürliche flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm vorher entzogen worden sind.

8. Kapitel: Kernobstsaft im Gärstadium und Fruchtwein**1. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium****Art. 97** Kernobstsaft im Gärstadium

¹ Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein.

² Der Alkoholgehalt muss weniger als 3 Volumenprozent betragen.

Art. 98 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Kernobstsaft»; sie kann durch «pasteurisiert» ergänzt werden, wenn im Gärstadium eine Pasteurisierung erfolgt ist.

² Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 99 Übrige Kennzeichnung

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehalts durch den Hinweis «alkoholhaltig» zu ersetzen.

2. Abschnitt: Fruchtwein**Art. 100** Fruchtwein

Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel, Birnen- oder Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird.

Art. 101 Anforderungen

¹ Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

² Die Mischung, die der Vergärung unterzogen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.

³ Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

⁴ Nach der Gärung sind folgende Zugaben gestattet:

- a. Beeren- oder Fruchtsaft;
- b. Zuckerarten.

⁵ Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Art. 102 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtwein» oder «[Name der verwendeten Frucht]-wein».

² Sie lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g/l beträgt.

³ Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «[Name der verwendeten Frucht]-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

Art. 103 Übrige Kennzeichnung

Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Beeren- oder Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus ... % [Name der verwendeten Frucht]-saft».

9. Kapitel: Honigwein (Met)

Art. 104 Honigwein (Met)

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

Art. 105 Anforderungen

¹ Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

² Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

³ Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

10. Kapitel: Spirituosen

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 106 Spirituosen

¹ Spirituosen sind alkoholische Getränke, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind und besondere sensorische Eigenschaften aufweisen.

² Spirituosen müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent aufweisen; anderslautende Bestimmungen bleiben vorbehalten.

³ Sie werden durch eines der folgenden Verfahren gewonnen:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einer Spirituose im Sinne der Artikel 120 - 154, mit oder ohne anschließende Destillation;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromen, Zuckerarten oder anderen Süßungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

- d. eine Kombination von Verfahren nach den Buchstaben a–c;
- e. Mischen einer Spirituose, die durch die Verfahren nach den Buchstaben a und b gewonnen wurde:
 - 1. mit anderen Spirituosen,
 - 2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand im Sinne dieser Verordnung, oder
 - 3. mit anderen alkoholischen oder alkoholfreien Getränken.

Art. 107 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

¹ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird.

² Er muss die Anforderungen nach Anhang 13 erfüllen.

³ Er ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

Art. 108 Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen.

Art. 109 Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

Art. 110 Zusatz von Alkohol

¹ Als Zusatz von Alkohol gilt das Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder beides zugleich zugesetzt wird.

² Spirituosen nach den Artikeln 120–135 darf kein Alkohol zugesetzt werden.

Art. 111 Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Als Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose gilt die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

Art. 112 Zusammenstellung (Blend)

¹ Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, bei dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendetes Destillationsgerät;
- c. Reifungs- oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

² Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

Art. 113 Mischung

Mischung ist das Verfahren, bei dem zwei oder mehr Spirituosen miteinander vermischt werden, um daraus ein neues Getränk herzustellen.

Art. 114 Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, bei dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose sensorische Merkmale erhält, die sie vorher nicht hatte.

Art. 115 Reduktion

¹ Reduktion ist das Verfahren, bei dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken.

² Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.

³ Es kann auch destilliert oder demineralisiert worden sein.

Art. 116 Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

¹ Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens den in Anhang 14 aufgeführten Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen.

² Wenn ihr Alkoholgehalt höher ist, können sie einem Reduktionsverfahren im Sinne von Artikel 115 unterzogen werden.

Art. 117 Süssung

¹ Süssung ist das Verfahren, bei dem bei der Herstellung von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Halbweisszucker, Weisszucker, raffinierter Weisszucker, Dextrose, Fructose, Glucosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker;

- b. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost und frischer Traubenmost;
- c. caramelisierter Zucker (Caramel), der ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;
- d. Honig;
- e. Johannisbrotsirup;
- f. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

² Der Gesamtextrakt der Süssung darf höchstens 10 g/l betragen; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

Art. 118 Aromatisierung

Spirituosen nach den Artikeln 120–135 dürfen nicht aromatisiert werden.

Art. 119 Färbung

Spirituosen nach den Artikeln 120–135 dürfen nur durch Zusatz von Caramel gefärbt werden; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

2. Abschnitt: Spezifische Spirituosenkategorien

Art. 120 Rum

¹ Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen, oder des Safts des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Mass die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.

² Wird er ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Zuckerrohrsaft gewonnen, so muss er die aromatischen Merkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl reinem Alkohol aufweisen.

Art. 121 Whisky oder Whiskey

¹ Whisky oder Whiskey ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten gewonnen wird. Die Maische muss durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren sein.

² Die Destillationen müssen zu weniger als 94,8 Volumenprozent so erfolgt sein, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

³ Das endgültige Destillat muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l gereift sein.

⁴ Whisky oder Whiskey darf nicht gesüsst werden.

Art. 122 Getreidespirituose und Getreidebrand

¹ Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

² Getreidebrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide zu weniger als 95 Volumenprozent gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

Art. 123 Kastanienbrand

Kastanienbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer gegorenen Kastanienmaische gewonnen wird.

Art. 124 Branntwein

¹ Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein oder Brennwein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 125 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 125 Brandy oder Weinbrand

¹ Brandy oder Weinbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat gewonnen wird, das zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert ist. Das Destillat darf höchstens 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses ausmachen.

² Brandy oder Weinbrand muss in Eichenholzbehältern während mindestens eines Jahres oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

³ Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl reinen Alkohols aufweisen, die ausschliesslich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen.

Art. 126 Tresterbrand (Trester, Marc)

¹ Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – gewonnen wird.

² Je 100 kg verwendeten Trester dürfen höchstens 25 kg Trub zugesetzt werden. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

³ Die Destillation wird unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86 Volumenprozent vorgenommen. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

⁴ Tresterbrand (Trester, Marc) muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 140 g/hl reinen Alkohols aufweisen.

Art. 127 Brand aus Obsttrester

¹ Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 128 Korinthenbrand oder Raisin Brandy

Korinthenbrand oder Raisin Brandy ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten «Schwarze Korinth» oder «Muscat of Alexandria» gewonnen und zu weniger als 94,5 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.

Art. 129 Obst- oder Gemüsebrand

¹ Obst- oder Gemüsebrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht – mit oder ohne Steine – oder von Beeren oder Gemüse gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 130 Brand aus Apfel- oder Birnenwein

¹ Brand aus Apfel- oder Birnenwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 131 Honigbrand

¹ Honigbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

² Er darf nur mit Honig gesüsst sein.

Art. 132 Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand)

Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Weintrub oder Fruchtrub zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 133 Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird, das zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.

Art. 134 Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke

Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 135 Kartoffelbrand

Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus einer vergorenen Kartoffelmaische gewonnen wird.

Art. 136 Kräuterbrand

¹ Kräuterbrand ist eine Spirituose, die durch eines der folgenden Verfahren gewonnen wird:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand eingemischten Kräutern;
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand.

² Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten und die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

Art. 137 Kümmel, Aquavit

¹ Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi* L.) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromen sowie Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

² Aquavit oder Akvavit ist Kümmel, der mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurde. Die Zusammensetzung muss folgende Kriterien erfüllen:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens* L.) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromen verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

Art. 138 Wodka

¹ Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung von Kartoffeln, Getreide oder anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen gewonnen und so destilliert, rektifiziert oder diesen beiden Verfahren zugleich unterzogen wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

² Eine erneute Destillation und eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschliesslich der Behandlung mit Aktivkohle, sind zulässig, um dem Erzeugnis die besonderen sensorischen Eigenschaften zu verleihen.

³ Das Enderzeugnis darf nur mit natürlichen Aromen aromatisiert werden, die im Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhanden sind.

Art. 139 Durch Einmischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand

¹ Durch Einmischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Absatz 2 genannten Früchten oder Beeren in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Brand, Destillat aus derselben Frucht oder in einer Mischung von diesen und anschliessende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Pro 100 kg eingemischte Früchte oder Beeren werden höchstens 20 l Ethylalkohol, Brand oder Destillat zugesetzt.

² Der Brand darf nur aus den folgenden Früchten oder Beeren gewonnen werden:

- a. Brombeeren (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. Erdbeeren (*Fragaria* spp.);
- c. Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. Himbeeren (*Rubus idaeus* L.);

- e. rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.);
- f. Schlehen (*Prunus spinosa* L.);
- g. Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. Eberesche (*Sorbus domestica* L.);
- i. Stechpalme (*Ilex cassine* L.);
- j. Elsbeeren (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. Holunder (*Sambucus nigra* L.);
- l. Hagebutten (*Rosa canina* L.);
- m. schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.);
- n. Bananen (*Musa* spp.);
- o. Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims);
- p. Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. Mombinpflaumen (*Spondias mombin* L.).

Art. 140 [Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist

[Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Artikel 139 Absatz 2 aufgeführten unvergorenen Früchten oder Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 141 Enzian

Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Art. 142 Spirituose mit Wacholder

¹ Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidebrand oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird.

² Es können andere natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die sensorischen Eigenschaften der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

Art. 143 Gin

¹ Gin ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden sensorischen Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und mit anderen natürlichen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird. Der Wacholderbeerengeschmack muss vorherrschend bleiben.

² Destillierter Gin (z. B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die ausschliesslich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

³ Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche Aromastoffe oder Aromextrakte verwendet werden.

Art. 144 Spirituosen mit Anis

¹ Spirituosen mit Anis sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Anis (*Pimpinella anisum* L.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem oder mehreren der folgenden Verfahren gewonnen werden:

- a. Einmischen;
- b. Destillation;
- c. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- d. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen.

² Zusätzlich können weitere natürliche Pflanzenextrakte oder würzende Samen verwendet werden. Der Anisgeschmack muss vorherrschend bleiben.

Art. 145 Pastis

¹ Pastis ist eine Spirituose mit Anis, die ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza* ssp.) und damit auch sogenannte «Chalkone» als Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindestgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g und der Höchstgehalt 0,5 g/l.

² Pastis enthält pro Liter weniger als 100 g Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, und weist einen Mindestgehalt an Anethol von 1,5 g/l und einen Höchstgehalt von 2 g/l auf.

Art. 146 Absinth

¹ Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, die folgende Eigenschaften aufweist:

- a. Sie ist ausschliesslich mit Wermutkraut (*Artemisia absinthium* L.) oder seinen Extrakten, in Verbindung mit anderen Pflanzen oder Pflanzenextrakten wie Anis, Fenchel und dergleichen, aromatisiert.
- b. Sie wird durch Einmaischen und Destillation hergestellt.
- c. Sie hat einen bitteren Geschmack und riecht nach Anis oder Fenchel.
- d. Sie ergibt beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk.

² Absinth darf nicht gefärbt werden.

Art. 147 Anis

Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder einer Kombination von diesen herrührt.

Art. 148 Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter

Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Aromen, mit naturidentischen Aromen, mit Aromaextrakten oder einer Kombination von diesen gewonnen werden.

Art. 149 Likör

¹ Likör ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs, einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von süssenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Rahm, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein gewonnen wird.

² Likör muss folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, aufweisen:

- a. bei Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschliesslich aus Kirschbrand besteht: 70 g/l;
- b. bei Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian oder ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden: 80 g/l;
- c. bei «Vieux» oder «Vieille [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]»: 20 g/l;
- d. in den übrigen Fällen: 100 g/l.

Art. 150 [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème

Spirituosen mit der Sachbezeichnung «...-crème» mit vorangestelltem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen, sind Liköre mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 250 g/l.

Art. 151 Crème de cassis

Crème de cassis ist ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g/l.

Art. 152 Nocino

Nocino ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Destillation oder Einmischen ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) oder die Kombination beider Verfahren zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g/l aufweist.

Art. 153 Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat

¹ Eierlikör (Advocaat, Avocat, Advokat) ist eine aromatisierte oder nicht aromatisierte Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat, Brand oder einer Kombination dieser Erzeugnisse gewonnen wird und als Bestandteile Eigelb, Eiweiss sowie Zucker oder Honig enthält.

² Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt in Invertzucker, beträgt 150 g/l. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g/l reines Eigelb enthalten.

Art. 154 Likör mit Eizusatz

Likör mit Eizusatz ist Eierlikör mit einem Mindestgehalt an Eigelb von 70 g/l des Enderzeugnisses.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 155** Sachbezeichnung; Grundsatz

¹ Bei Spirituosen, die die Anforderungen einer spezifischen Kategorie nach dem 2. Abschnitt erfüllen, wird die Kategoriebezeichnung als Sachbezeichnung verwendet.

² Spirituosen, die nicht den Anforderungen einer spezifischen Kategorie entsprechen, müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

Art. 156 Sachbezeichnung; Brände

¹ Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart als «...-brand» bezeichnet. Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart auch als «...-wasser» bezeichnet werden.

² Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand» oder «Gemüsebrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

³ Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «...brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflümli;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Quitte;
- i. Erdbeerbaumfrüchte.

⁴ Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus [Name des verwendeten Obstes]-trester». Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

⁵ Bei durch Einmischen und Destillation gewonnenem [Name der Frucht]-brand im Sinne von Artikel 139 lautet die Sachbezeichnung «[Name der Frucht]-brand» mit dem zusätzlichen Hinweis «durch Einmischen und Destillation gewonnen». Dieser zusätzliche Hinweis muss im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie «[Name der Frucht]-brand».

⁶ Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, darf er weiterhin als «Branntwein» vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens derjenigen entspricht, die für Brandy festgelegt ist.

⁷ Die Sachbezeichnung Hefebbrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) muss durch den Namen des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt werden.

Art. 157 Sachbezeichnung; andere Spirituosen

¹ Die Sachbezeichnung von Geist lautet «[Name der Frucht]-geist».

² Die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Wodka, der nicht ausschliesslich aus Kartoffel- oder Getreidehefe oder einer Kombination davon hergestellt wurde, ist mit dem Hinweis «hergestellt aus ...» zu versehen, ergänzt durch den Namen der Ausgangsstoffe, die zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurden.

³ Spirituosen mit Wacholder dürfen die Sachbezeichnung «Wacholder» oder «Genebra» führen.

⁴ Die Sachbezeichnungen der Getränke, die in den Artikeln 150–152 definiert sind, können durch den Begriff «Likör» ergänzt werden.

Art. 158 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei der Angabe eines Alters ist der jüngste verwendete alkoholische Bestandteil massgebend. Untersagt sind die Bezeichnung «alt» für Destillationsprodukte, deren jüngster alkoholischer Bestandteil weniger als ein Jahr alt ist, sowie sich widersprechende oder sonst irreführende Altersangaben.

² Werden geografische Angaben gemacht, so muss die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren endgültigen Charakter erhalten hat, im genannten geografischen Gebiet stattgefunden haben. Die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹⁸ bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 15 LIV¹⁹.

³ Enthält die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose eine Angabe zum Ausgangsstoff, der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurde, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen aufzuführen.

4. Kapitel: Alkoholfreie Spirituosen**Art. 159** Definition

Alkoholfreie Spirituosen sind Getränke, denen der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder deren Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 160 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung von alkoholfreien Spirituosen umfasst die Sachbezeichnung des spezifischen Ausgangsgetränks, der «alkoholfreie/r» vorangestellt wird.

7. Titel: Anpassung der Anhänge**Art. 161**

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

8. Titel Schlussbestimmungen**Art. 162** Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

¹⁸ SR 910.12

¹⁹ SR ...

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser²⁰;
2. Verordnung des EDI vom 29. November 2013 über alkoholische Getränke²¹;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirup, Limonaden)²²

Art. 163 Übergangsbestimmung

Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 90 Absatz 1 LGV festgelegt.

Art. 164 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

²⁰ AS ...

²¹ AS ...

²² AS ...

Anhang 1
(Art. 6 Abs. 2)

Unterlagen über die Untersuchung von natürlichem Mineralwasser

Wer Wasser als natürliches Mineralwasser in Verkehr bringen will, muss folgende Unterlagen einreichen:

1. Geologische und hydrogeologische Unterlagen

- a. ein Situationsplan im Maßstab von mindestens 1:1000 mit genauem Eintrag der Fassung oder der Teilfassungen; als Grundlage sollen, soweit vorhanden, die Pläne der Grundbuchvermessung benützt werden;
- b. ein hydrogeologischer Bericht über die Herkunft und Entstehung des natürlichen Mineralwassers, insbesondere über die Geologie, Stratigraphie, Tektonik und Geometrie des Wasserleiters;
- c. Detailpläne und eine Beschreibung der Fassung (Pläne des ausgeführten Werkes: Grundriss, Schnitte, verwendete Materialien) mit Angabe der absoluten Koten des amtlichen Nivellements;
- d. Schutzzonenpläne und Schutzvorschriften mit Angabe der massgebenden Rechtstitel;
- e. Angaben über die Schüttung der Quelle oder die Fördermenge der Bohrung; wird eine Quelle durch eine Pumpe erschlossen, so ist die maximale Ergiebigkeit bei konstanter Absenkung des Wasserspiegels anzugeben; die Messungen müssen während mindestens einem Jahr, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung gemacht werden.

2. Unterlagen über physikalische und chemische Untersuchungen

Die Unterlagen über die physikalische, chemische und physikalisch-chemische Untersuchung des fraglichen natürlichen Mineralwassers müssen Auskunft geben über:

- a. den Verlauf der Temperatur des Wassers beim Quellaustritt oder des Förderstromes während mindestens einem Jahr, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung;
- b. die physikalischen Daten: pH-Wert, Leitfähigkeit in $\mu\text{S}/\text{cm}$ bei 20 °C;
- c. den Gehalt an Hauptbestandteilen: Natrium, Magnesium, Calcium, Chlorid, Hydrogenkarbonat, Sulfat;
- d. den Gehalt an Nebenbestandteilen, soweit sie von Bedeutung sind, wie Kalium, Mangan, Eisen, Kieselsäure (H_2SiO_3), Fluorid, Jodid, Nitrat;
- e. den Gehalt an gelösten Gasen: Sauerstoff, Kohlendioxid, Schwefelwasserstoff;

- f. den Kaliumpermanganat-Verbrauch oder den DOC; den Gehalt an Ammonium, Nitrit, Phosphat, Cadmium, Blei, Quecksilber, Chrom (VI), Arsenat (H_3AsO_4), Borsäure (H_3BO_3), Barium;
- g. die Gesamtradioaktivität (α - und β -Aktivität) beim Quellaustritt und wenn nötig nach 10 Tagen Lagerung des Wassers in Bq/l sowie die Isotopen Tritium und Sauerstoff¹⁸O.

3. Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen

Aus den Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen muss hervorgehen, dass die Anforderungen nach Anhang 1, 2. Teil der Hygieneverordnung des EDI vom ...²³ eingehalten sind. Sie müssen auch Proben enthalten, die während und am Ende einer längeren Regenperiode und während der Schneeschmelze entnommen wurden.

²³ SR ...

Anhang 2
(Art. 16 Abs. 8 und 24 Abs. 2)

Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach den Artikeln 16 Absätze 1–4, 6 und 8 sowie 24 Absatz 1 sind die folgenden Behandlungen und die folgenden Stoffe zulässig:

A. Behandlungen

1. mechanische Extraktionsverfahren,
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («In-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsaftkonzentrate die Anforderungen gemäss Artikel 18 Absatz 1 erfüllen; bei Weintrauben ist die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte nicht zulässig,
3. bei Traubensaft aus mit Schwefeldioxid behandelten Trauben ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet.

B. Stoffe

1. pektolytische Enzyme,
2. proteolytische Enzyme,
3. amylolytische Enzyme,
4. Speisegelatine,
5. Tannine
6. Bentonite,
7. Kieselsol,
8. Kohle,
9. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliche Polyamide, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Verordnung EG Nr. 1935/2004)²⁴, im Einklang stehen,
10. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch den Gehalt an limonoiden Glucosiden, Säure, Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder Mineralien erheblich zu vermindern.

²⁴ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4

Anhang 3
(Art. 18 Abs. 1 Bst. g, 19 Abs. 6 und 26 Abs. 2)

Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Mindestbrixwerte <input type="checkbox"/> für rückverdünnten Fruchtsaft und <input type="checkbox"/> rückverdünntes Fruchtmark
Apfel (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Aprikose (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (ausser Mehlbananen)	21,0
Schwarze Johannisbeere (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Weintraube (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <input type="checkbox"/> <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride	15,9
Grapefruit (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Zitrone (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passionsfrucht (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pfirsich (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Birne (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Himbeere (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Sauerkirsche (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Erdbeere (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Diese Mindestbrixwerte beziehen sich auf den rückverdünnten Fruchtsaft beziehungsweise auf das rückverdünnte Fruchtmark, ohne gegebenenfalls zugegebene Zutaten (inkl. Zusatzstoffe).

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmark erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Anhang 4
(Art. 25 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

1 Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis)
Passionsfrucht	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Quittoorangen	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Schwarze Johannisbeeren	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Weisse Johannisbeeren	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Rote Johannisbeeren	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Stachelbeeren	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Sanddorn	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	25
Schlehen	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Pflaumen	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Zwetschgen	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Ebereschen	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Hagebutten	<i>Rosa canina</i> L.	40
Sauerkirschen	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Andere Kirschen		40
Heidelbeeren	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <input type="checkbox"/> <i>Vacci- nium corymbosum</i> L., <input type="checkbox"/> <i>Vacci- nium angustifolium</i> Aiton	40
Holunderbeeren	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Himbeeren	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Aprikosen	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Erdbeeren	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
Brombeeren	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Cranberries und Preiselbeeren	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait. <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.	25
Quitten	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Zitronen und Limetten	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. und <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Andere Früchte dieser Kategorie		25

2. Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis)
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Bananen	<i>Musa sp.</i>	25
Guaven	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papayas	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litschis	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Acerolas	<i>Malpighia sp.</i>	25
Stachelannone	<i>Annona muricata</i> L.	25
Netzannone	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Cherimoya	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Granatäpfel	<i>Punica granatum</i> L.	25
Kaschuäpfel	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Mombinpflaumen	<i>Spondias purpurea</i> L.	25
Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost.	25
Andere Früchte dieser Kategorie		25

3. Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss geeignet ist:

Gebräuchlicher Name der Frucht	Botanischer Name	Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis)
Äpfel	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Birnen	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pfirsiche	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Andere Früchte dieser Kategorie		50

Anhang 5
(Art. 28 Abs. 1)

Sonstige Stoffe zur Verwendung in aromatisierten Getränken sowie ihre zulässigen Mindestmengen und Spezifikationen

1 Mindestmengen:

Stoffe	Für Erwachsene zulässige Mindestmengen
Lebende Bakterienkulturen	mind. 108 KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration

2. Spezifikationen:

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in aromatisierten Getränken

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in aromatisierten Getränken verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, dürfen keine humanpathogenen Eigenschaften und keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen aufweisen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse
 - b. Stamm: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD

Anhang 6
(Art. 36 Abs. 3 Bst. c)

Höchstmengen bestimmter Stoffe in koffeinhaltigen Fertiggetränken

Stoffe	Coffeinhaltige Fertiggetränke	Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen < 100 ml (Energy Shots)
	Höchstmenge pro 100 ml	Höchstmenge pro Tagesration
Taurin	400 mg	2000 mg
Glucuronolacton	240 mg	1200 mg
Inosit	20 mg	100 mg
Niacin	8 mg	16 mg
Vitamin B ₆	2 mg	1,4 mg
Pantothensäure	4 mg	6 mg
Vitamin B ₁₂	2 µg	2,5 µg

Anhang 7
(Art. 61 Abs. 2)

Definitionen

Alkoholgehalt

1. **Vorhandener Alkoholgehalt:** die Volumeneinheiten reinen Alkohols, die bei einer Temperatur von 20 °C in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthalten sind.
2. **Potenzieller Alkoholgehalt (in Volumenprozent):** die Volumeneinheiten reinen Alkohols bei einer Temperatur von 20 °C, die durch vollständiges Vergären des in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden können.
3. **Gesamtalkoholgehalt:** die Summe des vorhandenen und des potenziellen Alkoholgehalts.
4. **Natürlicher Alkoholgehalt (in Volumenprozent):** der Gesamtalkoholgehalt des Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost, Wein, allen Kategorien von Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben zu Anwendung kommen.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
1.	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff		
2.	Thermische Behandlung		
3.	Zentrifugierung und Filtration, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe		Die eventuelle Anwendung eines Hilfsstoffs darf im behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.
4.	Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und		

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
	das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird		
5.	Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	
6.	Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Cellulose:		
	- Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ²⁵ bzw. 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein

²⁵ Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,3 g/l bleiben hiervon unberührt.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
	- Zusatz von Ammoniumbisulfit	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) ²⁶ und innerhalb der unter Nummer 7 vorgesehenen Grenzen
	- Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) bei jeder Behandlung
7.	Verwendung von Schwefeldioxid (SO ₂), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit), Kalziumbisulfit, Kalziumsulfat, Natriumdisulfit, Natriumbisulfit, Natriumsulfat		Die Grenzwerte (Höchstmengen in dem in Verkehr gebrachten Erzeugnis) sind in Anlage 9 festgelegt.
8.	Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und Jungwein	

²⁶ Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,2 g/l bleiben hiervon unberührt.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
9.	Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)	Nur bei Traubenmost, Jungwein, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Weisswein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 g Trockenpräparat pro hl
10.	Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe: 1. Speisegelatine 2. Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen 3. Hausenblase 4. Kasein und Kaliumkaseinate 5. Eialbumin 6. Bentonit 7. Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung 8. Kaolinerde 9. Tannin 10. Chitosan aus Pilzen 11. Chitin-Glucan aus Pilzen.		Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitosan auf 100 g/hl. Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitin-Glucan auf 100 g/hl.
11.	Verwendung von Sorbinsäure, von Kaliumsorbat oder Kalziumsorbit		Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
12.	Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung: <ul style="list-style-type: none"> - neutrales Kaliumtartrat - Kaliumbicarbonat - Kalziumcarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure - Kalziumtartrat - L(+)-Weinsäure - eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen 	Einer Entsäuerung unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein. Die L(+)-Weinsäure muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein.	Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden.
13.	Verwendung von Heferindenzubereitungen		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 40 g/hl
14.	Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 80 g/hl
15.	Verwendung von Milchsäurebakterien		

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
16.	Zusatz von Lysozym		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
17.	Zusatz von L-Ascorbinsäure		Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 250 mg/l ²⁷
18.	Verwendung von Ionenaustauschharzen	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist	Die zugelassenen Ionenaustauschharze müssen sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Divinylbenzol-Copolymere sein. Sie müssen die Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung (SR 817.023.21) erfüllen. Sie dürfen zudem nicht mehr als 1 mg/l organische Stoffe abgeben. Ihre Regeneration darf nur mit Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.
19.	In trockenem Wein Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten	Bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	In Mengen von höchstens 5 Volumenprozent des behandelten Erzeugnisses
20.	Einleitung von Argon oder Stickstoff		

²⁷ Der Grenzwert für die Verwendung beträgt 250 mg/l für jede Behandlung.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
21.	Zusatz von Kohlendioxid	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein 3 g/l und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.
22.	Zusatz von Zitronensäure für die Stabilisierung des Weins	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l
23.	Zusatz von Tannin	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
24.	Behandlung: - von Weisswein und Roséwein mit Kaliumhexacyanoferrat - von Rotwein mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Bei Kalziumphytat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 8 g/hl Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen enthalten.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
25.	Zusatz von Metaweinsäure	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
26.	Verwendung von Gummi arabicum	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
27.	Verwendung von DL-Weinsäure (Traubensäure), oder ihres neutralen Kaliumsalzes, um das überschüssige Kalzium auszufällen	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen enthalten.
28.	Verwendung zur Förderung der Ausfällung der Weinsäuresalze: - von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat - Kalziumtartrat	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Bei Kalziumtartrat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
29.	Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt
30.	Zusatz von Caramel zur Verstärkung der Farbe	Nur bei Likörwein	
31.	Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 1	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 mg/l; in dem in Verkehr gebrachten Wein dürfen keine Rückstände nachweisbar sein
32.	Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweißstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben	
33.	Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein,	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
		Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 2	
34.	Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 3	
35.	Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost	Unter den Bedingungen von Anlage 4	
36.	Verwendung: - von Kalziumalginat oder - Kaliumalginat	Nur zur Bereitung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, die durch Flaschengärung gewonnen wurden und bei denen die Entkeimung durch Degorgieren erfolgte	
37.	Teilweise Entalkoholisierung von Wein	Nur bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 5	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
38.	Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts	Unter den Bedingungen von Anlage 6	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
39.	Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinstabilisierung	Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und von Perlwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
40.	Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung	Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 7	
41.	Behandlung mit Chitosan aus Pilzen	Unter den Bedingungen von Anlage 8	
42.	Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen	Unter den Bedingungen von Anlage 8	
43.	Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung	Die enzymatischen Zubereitungen und deren enzymatische Aktivitäten (z. B. Pectinlyase, Pectin-Methyl-Esterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Betaglucanase und Glycosidase) müssen den Reinheits-	

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
	von im Traubenmost und im Wein vorhandenen aromatischen Vorstufen der Traube.	und Identitätskriterien des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.	
44.	Süssung von Wein		Unter den Bedingungen von Anlage 11
45.	Anreicherung der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins		Unter den Bedingungen von Anlage 14
46.	Anwendung von Gold und/oder Silber	Nur bei Schaumwein und Perlwein	
47.	Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung	Nur bei Traubenmost und unter den Bedingungen von Anlage 15	
48.	Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung	Einer Entsäuerung gemäss den Bedingungen nach Anlage 16 unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein.	Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden.
49.	Verwendung inaktivierter Hefen		

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
50.	Management von gelösten Gasen in Wein mittels Membrankontaktoren	Nur bei Wein, Jungwein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben. Gilt nicht für die Zugabe von Kohlendioxid bei Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.	Verfahren, das nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und bis zum Zeitpunkt der Verpackung angewendet wird und Karbonisieranlagen oder nach dem Venturi-Prinzip arbeitende Systeme ersetzt.

ENTWURF

Vorschriften für Dimethylcarbonat

ANWENDUNGSBEREICH

Dimethyldicarbonat kann Wein zugesetzt werden, um die mikrobiologische Stabilisierung des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält, zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung erfolgen; als diese gilt das Einfüllen des Erzeugnisses in Behälter von höchstens 60 l für gewerbliche Zwecke.
- Der Behandlung darf nur Wein mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l unterzogen werden.

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

Die Behandlung durch Elektrodialyse dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Ionen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

1. VORSCHRIFTEN FÜR MEMBRANEN

- 1.1. Die Membranen werden abwechselnd zu einer pressfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammenschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2. Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Kationen, insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Anionen, insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Merkmale des Weins hervorrufen. Ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und den Weininhaltsstoffen hervorrufen, die im behandelten Produkt neue potenziell toxische Verbindungen entstehen lassen.

Die Stabilität neuer Elektrodialysmembranen ist mit Hilfe eines Simulators festzustellen, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe zu untersuchen, die aus der Elektrodialysmembran stammen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wässrig-alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, verwendet. Sie setzt sich wie folgt zusammen:

- absolutes Ethanol: 11 l
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g
- Kaliumchlorid: 60 g
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml
- destilliertes Wasser: q.s.p 100 l.

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m² Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 Prozent verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kaliumchloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, sind zu bestimmen. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muss für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 µg/l sein.

2. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANWENDUNG DER MEMBRANEN

Das für die Elektrodialysebehandlung zur Stabilisierung des Weinstein verwendetes Membranpaar muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht grösser als 0,3 pH-Punkte sein.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt),
- Die Elektrodialysebehandlung darf sich nicht auf die nichtionischen Weinstoffe wie Phenole und Polysaccharide auswirken.
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol muss gering sein und darf den Alkoholgehalt um höchstens 0,1 Volumenprozent reduzieren.
- Pflege und Reinigung der Membranen ist ordnungsgemäss und mit den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen.
- Die Membranen müssen gekennzeichnet werden, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann.
- Das verwendete Material muss von einer Steuereinrichtung gesteuert werden, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, sodass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird.

Vorschriften für Urease

1. Internationale Codes für Urease: EC-Nr. 3-5-1-5, CAS-Nr. 9002-13-5
2. Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu), baut Harnstoff zu Ammoniak und Kohlendioxid ab. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein $\mu\text{Mol NH}_3$ pro Minute freisetzt.
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
4. Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Wein, der länger gelagert werden soll, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
5. Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muss die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1 μm) aufgehoben werden.
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei	weniger als 10 ppm
Arsen	weniger als 2 ppm
Koliforme insgesamt	keine
<i>Salmonella</i> spp.	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt	weniger als 5×10^4 Keime/g

Vorschriften für Eichenholzstücke

GEGENSTAND, HERKUNFT UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Eichenholzstücke werden für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost verwendet, um bestimmte Merkmale des Eichenholzes auf den Wein zu übertragen.

Die Holzstücke müssen ausschliesslich von Quercus-Arten stammen.

Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mässig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine – auch nicht oberflächliche – Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen ausser Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen werden. Sie dürfen mit keinen Stoffen versetzt werden, die die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen.

KENNZEICHNUNG DES VERWENDETEN ERZEUGNISSES

Auf der Etikette müssen die Herkunft der Eichenart(en) sowie die Intensität der etwaigen Erhitzen, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorschriften angegeben sein.

ABMESSUNGEN

Die Stücke müssen so gross sein, dass mindestens 95 Prozent der Masse im 2-mm-Sieb (9 mesh) zurückgehalten werden.

Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein

Ziel der teilweisen Entalkoholisierung von Wein ist ein teilweise entalkoholisierter Wein, indem dem Wein mithilfe physikalischer Trennverfahren ein Teil des Alkohols (Ethanol) entzogen wird.

Vorschriften

- Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
- Die Behandlung darf nicht zur Anwendung kommen, wenn an einem der Weinbauerzeugnisse, das bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendet wurde, ein Anreicherungsverfahren angewandt wurde.
- Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 2 Volumenprozent nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt im Enderzeugnis darf nicht unter 8,5 Volumenprozent liegen.

Vorschriften für die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren

Mit der Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren sollen zu hohe Metallkonzentrationen gesenkt und die dadurch verursachten Mängel, beispielsweise Eisentrübung, verhindert werden, indem Copolymere zugesetzt werden, die diese Metalle absorbieren.

Vorschriften

- Sicherheitshalber müssen die dem Wein zugesetzten Copolymere spätestens zwei Tage nach Zugabe abgefiltert sein.
- Im Fall von Most dürfen die Copolymere frühestens zwei Tage vor der Filtration zugesetzt werden.
- Die Durchführung der Behandlung muss einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker obliegen.

Vorschriften für die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung

Die Behandlung mit Kationenaustauschern dient zur Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein.

Vorschriften

1. Die Behandlung muss auf die Beseitigung überschüssiger Kationen begrenzt werden.
 - Der Wein muss zuerst kältebehandelt werden.
 - Nur ein minimaler Teil des Weins, der zur Stabilität notwendig ist, wird mit Kationenaustauschern behandelt.
2. Die Behandlung muss mit Kationenaustauschharzen, die im sauren Zyklus erneuert werden, erfolgen.
3. Ihre Verwendung darf nicht zu übermäßigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Weins führen; dabei müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monographie «Kationenaustauschharze» des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex eingehalten werden.

Vorschriften für die Behandlung von Wein mit Chitosan aus Pilzen und für die Behandlung von Wein mit Chitin-Glucan aus Pilzen

Anwendungsbereiche:

- a) Verringerung des Gehalts an Schwermetallen, insbesondere Eisen, Blei, Kadmium und Kupfer;
- b) Vermeidung der Eisentrübung und der Kupfertrübung;
- c) Verringerung etwaiger Schadstoffe, insbesondere Ochratoxin A;
- d) Verringerung der Populationen unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere der *Brettanomyces* (ausschliesslich durch Behandlung mit Chitosan).

Vorschriften:

Die zu verwendenden Dosen werden nach vorherigem Versuch bestimmt. Die Höchstdosis beträgt:

- 100 g/hl für die Anwendungen nach den Buchstaben a und b,
 - 500 g/hl für die Anwendung nach Buchstabe c,
 - 10 g/hl für die Anwendung nach Buchstabe d.
- Das Geläger muss mit physikalischen Mitteln entfernt werden.

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON WEIN**A. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON WEIN, MIT AUSNAHME VON SCHAUMWEIN UND LIKÖRWEIN**

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt unter 5 g/l darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
2. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 200 mg/l bei Rotwein;
 - b) 250 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
3. Bei Wein der Klasse GUB/AOC vom Typ Süsswein oder Spätlese kann der Gesamtschwefeldioxidgehalt bis zu 400 mg/l betragen, sofern die für diesen Wein geltende kantonale Gesetzgebung dies vorsieht und die massgebenden kantonalen Vorschriften eingehalten werden.

B. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON LIKÖRWEIN

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Likörwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a) 150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt;
- b) 200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

C. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON SCHAUMWEIN UND PERLWEIN

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Schaumwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 235 mg/l nicht überschreiten.

GRENZWERTE FÜR DEN GEHALT AN FLÜCHTIGER SÄURE IN WEIN

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 18 meq/l bei teilweise vergorenem Traubenmost;
 - b) 18 meq/l bei Weisswein und Roséwein;
 - c) 20 meq/l bei Rotwein.
2. Für Wein der Klasse GUB/AOC, die einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, und für Wein mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent können in der kantonalen Gesetzgebung Ausnahmen vorgesehen werden.

GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN FÜR DIE SÜSSUNG VON WEIN

1. Die Süssung von Wein ist nur zulässig, wenn sie mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse erfolgt:
 - a) Traubenmost;
 - b) Konzentrierter Traubenmost;
 - c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat.
2. Sie ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Grosshandels zulässig.
3. Der Gesamtkoholgehalt des betreffenden Weins darf um höchstens 4 Volumenprozent erhöht werden.

ENTWURF

ZUSÄTZLICHE EINSCHRÄNKUNGEN FÜR SCHAUMWEIN**A. Definitionen**

1. Fülldosage: Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird. Sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen:
 - Traubenmost,
 - teilweise vergorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder
 - Saccharose und Wein.
2. Versanddosage: Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen; sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat:
 - Saccharose,
 - Traubenmost,
 - teilweise vergorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
 - Wein,
 - einer Mischung der aufgeführten Erzeugnisse.

B. Anforderungen

1. Die Anreicherung der Cuvée von Schaumwein ist nur am Herstellungsort gestattet, sofern:
 - a. keiner der Bestandteile der Cuvée bereits angereichert wurde;
 - b. die Anreicherung in einem Arbeitsgang erfolgt;
 - c. der Alkoholgehalt der Cuvée um höchstens 2 Volumenprozent erhöht wird;

- d. die Anreicherung durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erfolgt.
2. Der Zusatz von Fülldosage und der Zusatz von Versanddosage gelten nicht als Anreicherung oder Süssung.
 3. Die Süssung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.
 4. Das Kohlendioxid im Schaumwein darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der der betreffende Wein bereitet wird. Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldosage ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise vergorenem Traubenmost zu Schaumwein dient. Sie darf nur in Flaschen oder im Cuvéefass stattfinden.
 5. Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern sich der Druck des Kohlendioxids im Schaumwein nicht erhöht.
 6. Durch die Zugabe der Fülldosage darf der Alkoholgehalt von Schaum- und Perlwein um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden. Diese Erhöhung berechnet sich aus der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des Schaumweins vor der etwaigen Hinzufügung der Versanddosage.

Anlage 13

ZUSÄTZLICHE EINSCHRÄNKUNGEN FÜR LIKÖRWEIN

1. Teilweise vergorener Traubenmost, Wein und Traubenmost, die zur Herstellung von Likörwein dienen, dürfen nur den önologischen Verfahren und Behandlungen unterzogen worden sein, die in dieser Anlage festgelegt sind.
2. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf sich nur aus der Verwendung der Erzeugnisse nach Artikel 89 Absatz 2 ergeben.
3. Ferner sind zugelassen:
 - a) die Süssung mit konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, sofern die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind und die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 3 Volumenprozent beträgt;
 - b) der Zusatz von Alkohol, Destillat oder Brand gemäss Artikel 89 Absatz 2, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während der Reifung ergeben.
4. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines Likörweins verwendet werden, darf nicht weniger als 12 Volumenprozent betragen.

ANREICHERUNG**A. Anreicherungsgrenzen**

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts muss nach den in Abschnitt B erwähnten önologischen Verfahren vorgenommen werden und darf 2,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

B. Anreicherungsverfahren

1. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts gemäss Abschnitt A darf nur mit einem der folgenden Verfahren vorgenommen werden:

- a) bei frischen Weintrauben, teilweise vergorenem Traubenmost oder Jungwein durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat;
- b) bei Traubenmost durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder durch teilweise Konzentrierung, einschliesslich Umkehrosmose;
- c) bei Wein durch teilweise Konzentrierung durch Kälte.

2. Die Anwendung eines der in Ziffer 1 genannten Verfahren schliesst die Anwendung der anderen aus.

3. Die Zugabe von Saccharose im Sinne von Ziffer 1 Buchstaben a und b darf nur durch Trockenzuckerung vorgenommen werden.

4. Die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf nicht zur Folge haben, dass das Ausgangsvolumen der eingemischten frischen Trauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes oder des Jungweins um mehr als 8 Prozent erhöht wird.

5. Die Konzentrierung des Traubenmostes oder Weins, der den Verfahren nach Ziffer 1 unterzogen wird, darf nicht zur Folge haben, dass sich das Ausgangsvolumen dieser Erzeugnisse um mehr als 20 Prozent vermindert

6. Vorbehältlich anderslautender Bestimmungen in den kantonalen Gesetzgebungen über Wein der Klasse KUB/AOC dürfen die Anreicherungsverfahren keine Anhebung des Gesamtalkoholgehalts der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins oder des Weins

- a) auf über 12 Volumenprozent bei Weisswein ;
- auf über 12,5 Volumenprozent bei Rotwein und Roséwein zur Folge haben.

**VORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG ZUR SENKUNG DES
ZUCKERGEHALTS VON TRAUBENMOST DURCH MEMBRANKOPPLUNG**

Durch die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts (nachstehend «die Behandlung») soll einem Most durch Membrankopplung, bei der Mikrofiltration oder Ultrafiltration mit Nanofiltration oder Umkehrosmose kombiniert wird, Zucker entzogen werden.

Vorschriften:

1. Die Behandlung führt zu einer Verringerung des Volumens, je nach Menge und Zuckergehalt der dem Ausgangsmost entzogenen Zuckermenge.
2. Durch die Verfahren muss der jeweilige Gehalt der Mostbestandteile — außer Zucker — erhalten bleiben.
3. Erfolgt eine Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost, so darf keine Korrektur des Alkoholgehalts der daraus hergestellten Weine vorgenommen werden.
4. Die Behandlung darf nicht mit einem der Anreicherungsverfahren kombiniert werden.
5. Die zu behandelnde Menge Most wird anhand der angestrebten Senkung des Zuckergehalts bestimmt.
6. Der erste Schritt dient einerseits dazu, den Most für den zweiten Konzentrationsschritt vorzubereiten, und andererseits dazu, die Makromoleküle, die über der Ausschlussgrenze der Membran liegen, zu erhalten. Dieser Schritt kann durch Ultrafiltration erfolgen.
7. Das im ersten Schritt der Behandlung gewonnene Permeat wird anschließend durch Nanofiltration oder Umkehrosmose konzentriert.
8. Das ursprünglich enthaltene Wasser und die organischen Säuren, die insbesondere durch die Nanofiltration nicht zurückgehalten wurden, können dem behandelten Most wieder zugeführt werden.
9. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.

**VORSCHRIFTEN FÜR DIE ENTSÄUERUNG DURCH
ELEKTROMEMBRANBEHANDLUNG**

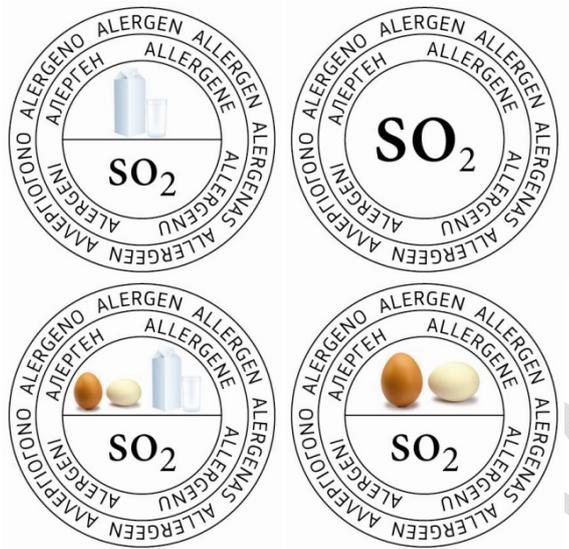
Bei der Elektromembranbehandlung (nachstehend «die Behandlung») handelt es sich um eine physikalische Methode der Ionenextraktion bei Most oder Wein unter Einwirkung eines elektrischen Feldes mit Hilfe von anionendurchlässigen Membranen einerseits und bipolaren Membranen andererseits. Die Verbindung von anionendurchlässigen Membranen und bipolaren Membranen ermöglicht eine Verringerung der titrierbaren Säure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Werts).

Vorschriften:

10. Die anionendurchlässigen Membranen müssen so angeordnet sein, dass ausschließlich Anionen, insbesondere die organischen Säuren des Mosts oder des Weins, extrahiert werden können.
11. Die bipolaren Membranen müssen für Anionen und Kationen des Mosts oder des Weins undurchlässig sein.
12. Der Wein, der aus auf diese Weise entsäuertem Most oder Wein gewonnen wird, muss mindestens 1 g/l -l Weinsäure enthalten.
13. Die Entsäuerung durch die Verwendung von Membranen und die Säuerung schliessen einander aus.
14. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.

Anhang 9
(Art. 75 Abs. 1 Bst. e)

Zulässige Piktogramme nach Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe e



Zulässig sind auch Piktogramme, die den obigen Vorlagen entsprechen und sich nur auf Milch oder Eier beziehen.

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Getränke

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der folgenden Bezeichnungen verwendet werden:

- a. Sangria: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit einem Alkoholgehalt von weniger als 12 Volumenprozent, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann; der Bezeichnung «Sangria» muss stets der Hinweis «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde;
- b. Clarea: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk aus Weisswein, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann; der Bezeichnung «Clarea» muss stets der Hinweis «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde;
- c. Zurra: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch Zusatz von Branntwein oder Weinbrand hergestellt wurde, einen Alkoholgehalt von mindestens 9 und weniger als 14 Volumenprozent aufweist und Fruchtstücke enthalten kann;
- d. Bitter soda: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das mindestens 50 Prozent Bitter vino enthält, einen Alkoholgehalt von mindestens 8 und weniger als 10,5 Volumenprozent aufweist und Kohlendioxid enthält;
- e. kalte Ente: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das hergestellt wurde durch Mischung von Wein, Perlwein und Schaumwein unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder deren Extrakten und dessen Gehalt an Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 25 Volumenprozent beträgt;
- f. Glühwein: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschliesslich aus Rotwein oder Weisswein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt oder Gewürznelken aromatisiert wurde; im Fall der Zubereitung aus Weisswein muss die Bezeichnung durch den Hinweis «aus Weisswein» ergänzt werden;
- g. Maiwein: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das so aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wurde, dass der Geschmack des Waldmeisters vorherrscht;
- h. Maitrank: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das gewonnen wurde aus trockenem Weisswein, in den Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakte eingemischt wurde, unter Zusatz von Orangen oder anderen

Früchten und höchstens 5 Prozent Zucker; die Früchte können auch in Form von Saft, Konzentraten oder Extrakten zugegeben werden.

ENTWURF

Anhang 11
(Art. 88 Abs. 6)

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Cocktails

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der folgenden Bezeichnungen verwendet werden:

- a. weinhaltiger Cocktail: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, bei dem der Anteil an konzentriertem Traubenmost 10 Prozent des Gesamtvolumens des Enderzeugnisses nicht übersteigt und der Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, weniger als 80 g/l beträgt;
- b. aromatisierter Traubenperlmust: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, der ausschliesslich aus Traubenmost hergestellt wird, bei dem der Alkoholgehalt weniger als 4 Volumenprozent beträgt und das Kohlendioxid ausschliesslich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt.

Anhang 12
(Art. 89 Abs. 5)

Alternative Bezeichnungen für aromatisierte Weine

Eine der folgenden Bezeichnungen kann die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen:

- a. Wein-Aperitif;
- b. Wermut oder Wermutwein: für einen aromatisierten Wein, dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter Stoffe erzielt wurde; dabei müssen immer auch Stoffe verwendet werden, die aus Artemisia-Arten gewonnen wurden; zur Süßung dürfen nur Zucker, karamellisierter Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden;
- c. bitterer aromatisierter Wein: für einen aromatisierten Wein mit einem charakteristischen bitteren Aroma; die Bezeichnung «bitterer aromatisierter Wein» kann durch die Angabe des verwendeten bitteren Aromastoffs ergänzt werden; sie kann durch eine der folgenden Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «Wein mit Chinarinde», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Chinarinearoma verwendet wurde,
 2. «Bitter vino», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wurde und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte,
 3. «Americano», wenn die Aromatisierung von aus Beifuss und Enzian gewonnenen natürlichen Aromastoffen herrührt und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte;
- d. aromatisierter Wein mit Ei: für einen aromatisierten Wein mit einem Gehalt von mindestens 10 Gramm Eigelb und 200 Gramm Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, pro Liter Enderzeugnis.

Anhang 13
(Art. 107 Abs. 2)

Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

1.	Organoleptische Eigenschaften	kein feststellbarer Fremdgeschmack
2.	Mindestalkoholgehalt	96,0 Volumenprozent
3.	Höchstwerte an Nebenbestandteilen	(Werte in g/l reinem Alkohol):
	Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure	0,015
	Ester, ausgedrückt als Ethylacetat	0,013
	Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd	0,005
	Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1	0,005
	Methanol	0,3
	Abdampfrückstand	0,015
	Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff	0,001
	Furfural	nicht nachweisbar

Anhang 14
(Art. 116 Abs. 1)

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

a.	Pastis de Marseille	45,0 %
b.	Whisky, Kartoffelbrand; Pastis, Absinth, Mistrà ²⁸	40,0 %
c.	Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand), Bierbrand, Sambuca	38,0 %
d.	Branntwein, Tresterbrand, Trester, Marc, Obstbrand, Kastanienbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, durch Einmaischen und Destillation gewonnener ...-brand, Gin, destillierter Gin, London Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Geist	37,5 %
e.	Weinbrand, Brandy	36,0 %
f.	Getreidespirituose, Getreidebrand, Anis, destillierter Anis, Honigbrand	35,0 %
g.	Kümmel, Spirituosen mit Wacholder, Nocino, Berenburg	30,0 %
h.	Sloe Gin	25,0 %
i.	Maraschino	24,0 %
j.	Honignektar	22,0 %
k.	Liköre, Spirituosen mit Anis, Spirituosen mit bitterem Geschmack, ...-crème, Guignolet, Punch au rhum	15,0 %
l.	Eierlikör	14,0 %

²⁸ Der Alkoholgehalt von Mistrà darf höchstens 47,0 Volumenprozent betragen.

**Verordnung des EDI
über die Qualität von Wasser, das für den menschlichen
Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper
bestimmt ist
(VQWmK)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 14 Absatz 1, 22, 24, 26 Absatz 3, 27 Absatz 4, 35 Absatz 4 und 5 und Artikel 69 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹,

verordnet:

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt die Verwendung, die Aufbereitung und die Desinfektion von Trinkwasser als Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand.

² Sie legt insbesondere die Anforderungen fest in Bezug auf:

- a. Trinkwasser, einschliesslich Warmwasser;
- b. Duschwasser;
- c. Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern einschliesslich Sprudelbädern oder Plauschbädern, in Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers sowie in gemeinschaftlich genutzten Thermalbädern, Mineralbädern und Wellnessbädern.

³ Sie gilt nicht für Heilwasser, das bei Kuren für therapeutische Zwecke genutzt wird.

2. Abschnitt Trinkwasser

Art. 2 Begriffe

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

SR ...

¹ SR ...

2015-.....

- a. *Trinkwasser*: Wasser im Naturzustand bzw. nach der Aufbereitung, das zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Lebensmitteln, zur Reinigung von Bedarfsgegenständen verwendet wird.
- b. *Kohlensaures Wasser*: Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist. Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 4 g/l betragen.
- c. *Warmwasser*: Trinkwasser, dessen Temperatur durch Wärmezufuhr erhöht worden ist.

Art. 3 Allgemeine Pflichten

Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten muss das Trinkwasser die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 erfüllen.

Art. 4 Gute Herstellungspraxis

¹ Trinkwasser hat den anerkannten Regeln der guten Herstellungspraxis (GHP) zu entsprechen.

² Die GHP gilt als angewendet, wenn die Anforderungen in Anhang 3 erfüllt sind.

Art. 5 Stelle der Einhaltung

Die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 sind zu erfüllen:

- a. bei über ein Verteilnetz geliefertem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb von Räumen und Einrichtungen aus den Wasserhähnen tritt, die üblicherweise für den menschlichen Konsum bestimmt sind;
- b. bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem (Tankwagen) und zum Verkauf bestimmtem Wasser: an dem Ort, an dem es in die Flaschen oder Behältnisse abgefüllt wird;
- c. bei in einem Lebensmittelbetrieb genutztem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb des Betriebs verwendet wird.

Art. 6 Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser

¹ Eine Wasserversorgungsanlage ist eine Anlage zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser an Dritte.

² Der Wasserversorger, der eine solche Wasserversorgungsanlage erstellen oder ändern will, muss dies der kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden.

³ Anlagen, Apparate und Einrichtungen zur Wasserversorgung müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Der Wasserversorger ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

⁴ Der Wasserversorger führt in bestimmten Abständen eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen durch, unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Grundwasserschutzzonen gemäss dem Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991².

⁵ Für die Aufbereitung und die Desinfektion von Trinkwasser sind ausschliesslich Biozide oder Stoffe, die gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005³ über das Inverkehrbringen von und den Umgang mit Biozidprodukten anerkannt und zugelassen sind und in Anhang 4 der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind, zu verwenden.

Art. 7 Informationen und Berichte

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

Art. 8 Kennzeichnung von in Behältnisse abgefülltem Wasser

Auf Behältnissen von Trinkwasser, die an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, dürfen nicht angebracht werden:

- a. Hinweise auf Quellorte oder Quellnamen sowie Bildzeichen, Abbildungen oder Bezeichnungen, die Anlass zu Verwechslungen mit einem natürlichen Mineralwasser oder Quellwasser geben könnten;
- b. gesundheitsbezogene Anpreisungen, die von den Definitionen in Anhang 14 der Verordnung des EDI vom ... betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)⁴ abweichen.

3. Abschnitt Für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmtes Wasser

Art. 9 Begriffe

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

- a. *Gemeinschaftliche Anlage oder gemeinschaftliches Gebäude*: eine Anlage oder ein Gebäude, das für die Allgemeinheit oder für eine sich ständig verändernde Personengruppe geöffnet ist und nicht zur Nutzung in einem familiären Rahmen bestimmt ist.
- b. *Schwimmbad*: ein künstliches, wasserdichtes Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser gefiltert, desinfiziert, erneuert und recycelt wird, sowie sämtliche Wasseraufbereitungsanlagen, die zu seinem Betrieb erforderlich sind.
- c. *Schwimmbad mit biologischer Aufbereitung des Badewassers*: ein natürliches oder künstliches Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt

² SR 814.20

³ SR 813.12

⁴ SR ...

werden und dessen Wasser rezykliert und erneuert, nicht aber desinfiziert wird. Es umfasst Badebereiche, einen Aufbereitungsbereich und sämtliche für seinen Betrieb erforderlichen Einrichtungen und Organismen.

- d. *Thermalbäder*: Einrichtungen, die natürliches, zumeist mineralisiertes Wasser aus einem Grundwasservorkommen nutzen, dessen Temperatur bei Austritt über 20 °C liegt und das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt.
- e. *Dampfbad*: ein Bad, dessen Temperatur im Allgemeinen zwischen 40 °C und 50 °C liegt (Hammam).
- f. *Aufbereitungsanlagen*: Räume, Apparaturen, Verfahren sowie Substanzen, chemische Zubereitungen und Biozidprodukte zur Sicherstellung einer zweckmässigen und anforderungsgerechten Wasserqualität. Bei Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers können auch die verwendeten Organismen als Teil der Aufbereitungsanlagen gelten.

Art. 10 Mikrobiologische Anforderungen

Für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmtes Wasser hat den mikrobiologischen Anforderungen gemäss Anhang 5 zu genügen.

Art. 11 Konzentrationen von Desinfektionsmitteln

Die massgeblichen Konzentrationen von Desinfektionsmitteln sowie die für eine effiziente Aufbereitung geltenden Parameter sind in Anhang 6 festgelegt.

Art. 12 Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten

Die Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten sind in Anhang 7 festgelegt.

Art. 13 Zulässige Desinfektionsmittel

Zur Desinfektion des Wassers sind ausschliesslich zugelassene oder anerkannte Stoffe gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005⁵ über Biozidprodukte zu verwenden.

Art. 14 Aufbereitungsanlagen

Wasseraufbereitungsanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, abgeändert oder gelagert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

⁵ SR 813.12

Art. 15 Fachkompetenzen

¹ Für jedes Gemeinschaftsbad hat eine Person über eine Fachbewilligung gemäss der Verordnung des EDI vom 28. Juni 2005 über die Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern (VFB-DB) zu verfügen⁶, ausgenommen sind Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.

² Die Inhaberin oder der Inhaber dieser Bewilligung ist verantwortlich für die Qualität des Badewassers und den korrekten Umgang mit den zur Aufbereitung dieses Wassers verwendeten Mitteln.

³ Personen, die nicht über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen, können nach Anleitung der Inhaberin oder des Inhabers der entsprechenden Fachbewilligung Aufgaben bei der Aufbereitung des Badewassers ausführen.

⁴ Die Inhaberin oder der Inhaber des Fachausweises hat die Anweisungen an diese Personen zu dokumentieren.

4. Abschnitt Anpassung der Anhänge

Art. 16

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 17 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 84 LGV geregelt.

² Abweichend von Absatz 1 gelten folgende Fristen:

- a. Trinkwasser, das Arsen oder Uran nach Liste 2 des Anhangs zur aufgehobenen Verordnung⁷ des EDI vom 26. Juni 1995 über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV)⁸ enthalten, darf noch bis zum 31. Dezember 2018 nach dem vor der Anpassung der betreffenden Verordnung vom 25. November 2013⁹ geltenden Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
- b. Dusch- und Badewasser gemäss Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b bis e dürfen bis zum 31. Dezember 2020 noch nach altem Recht hergestellt, behandelt oder desinfiziert werden.

⁶ SR 814.812.31

⁷ AS ...

⁸ AS 1995 2893

⁹ AS 2013 4715

Art. 18 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Mikrobiologische Anforderungen

Produkt	Parameter	Maximalwerte KBE	Bemerkungen
1 Trinkwasser unbehandelt			
11 – an der Fassung	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	100/ml nn/100 ml nn/100 ml	Nachweis bei 22 °C und 37 °C
12 – im Verteilnetz	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	300/ml nn/100 ml nn/100 ml	Nachweis bei 22 °C und 37 °C
13 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml	
2 Trinkwasser behandelt			
21 – nach der Behandlung	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	20/ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml	Nachweis bei 22 °C und 37 °C
22 – im Verteilnetz	Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken	300/ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml	Nachweis bei 22 °C und 37 °C
3 Trinkwasser ab Wasserspendern			
– in Flaschenwasserspendern	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml	
– Zufuhr über ein Verteilnetz	<i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml	

KBE: Koloniebildende Einheit; nn: nicht nachweisbar

Chemische Anforderungen

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Anmerkungen
Ethylendiamintetraacetat (EDTA)	5	µg/l	
Nitritotriessigsäure	3	µg/l	
Acrylamid	0,10	µg/l	Anmerkung 1
Antimon	5	µg/l	
Arsen	10	µg/l	
Benzen (Benzol)	1	µg/l	siehe ebenfalls BTEX
Benzo[a]pyren	0,010	µg/l	
Bor	1	mg/l	
BTEX	3	µg/l	Anmerkung 2
Cadmium	3	µg/l	
Chlormethyloxiran (Epichlorhydrin)	0,10	µg/l	Anmerkung 1
Chlorethen (Vinylchlorid)	0,5	µg/l	Anmerkung 1
Chrom	50	µg/l	Anmerkung 3
Chrom(VI)	20	µg/l	Anmerkung 3
Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, mit strukturellen Hinweisen auf ein genotoxisches Potenzial	0,1	µg/l	Anmerkung 4
Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, ohne strukturelle Hinweise auf ein genotoxisches Potenzial	10	µg/l	Anmerkung 5
Kupfer	1	mg/l	Anmerkung 3
Cyanide	50	µg/l	gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid
Dichlorethan, 1,2-	3	µg/l	siehe auch «Halogen- kohlenwasserstoffe, flüchtige»
Dichlormethan	20	µg/l	siehe auch «Halogen- kohlenwasserstoffe, flüchtige»
1,4-Dioxan	0,6	µg/l	
ETBE + MTBE	5	µg/l	Anmerkung 6
Fluoride	1,5	mg/l	
Kohlenwasserstoffe, polycyclische,	0,1	µg/l	7

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Anmerkungen
aromatische			
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Summe aller halogenierten Substanzen mit einem Grundgerüst von 1 bis 3 C-Atomen und keinen weiteren funktionellen Gruppen	10	µg/l	8
Kohlenwasserstoff-Index C10–C40	20	µg/l	9
Quecksilber	1	µg/l	
MTBE	5	µg/l	siehe ETBE + MTBE
Nickel	20	µg/l	3
Nitrate	40	mg/l	10
Nitrite	0,5	mg/l	10
Perfluorooctansulfonat (PFOS)	0,3	µg/l	
Perfluorhexansulfonat (PFHxS)	0,3	µg/l	
Perfluorooctansäure (PFOA)	0,5	µg/l	
Pestizide	0,1	µg/l	11 und 12
Pestizide (Total)	0,5	µg/l	11 und 13
Blei	10	µg/l	3
Selen	10	µg/l	
Uran	30	µg/l	
Zink	5	mg/l	
Tetra- und Trichlorethylen	10	µg/l	Total Konzentrationen der spezifizierten Parameter
Tetrachlormethan	2	µg/l	
Trihalomethane (Total) THM	50	µg/l	14

Anmerkung 1: Der Parameterwert bezieht sich auf den Restmonomergehalt im Wasser, berechnet gemäss den Spezifikationen für den maximalen Migrationswert des betreffenden Polymers bei Wasserberührung.

Anmerkung 2: Summe von Benzen, Methylbenzen, Ethylbenzen und Dimethylbenzen.

Anmerkung 3: Dieser Wert gilt für eine am Wasserhahnen mittels einer angemessenen Methode entnommene Trinkwasserprobe, die repräsentativ für den wöchentlichen Mittelwert des Verbrauchs der Konsumentinnen und Konsumenten ist.

Anmerkung 4: Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die der Kategorie «Substanzen mit genotoxischem Potenzial» zugeordnet werden. Ausgenommen sind aflatoxinähnliche Verbindungen, Azoxy-Verbindungen und N-Nitroso-Verbindungen. Weiter sind ausgenommen: nicht-essentielle Metalle und me-

tallhaltige Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss Leitfaden «Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser».

Anmerkung 5: Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die einer der folgenden vier Kategorien zugeordnet werden: Substanz ohne genotoxisches Potenzial mit hoher, mittlerer oder geringer Toxizität (Cramer-Strukturklassen I, II und III) und Organophosphate. Ausgenommen sind nicht-essentielle Metalle und metallhaltige Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss Leitfaden «Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser».

Anmerkung 6: Summe von 2-Methoxy-2-methylpropan und 2-Ethoxy-2-methylpropan. Gilt im Verteilnetz (ausgenommen Hausinstallationen).

Anmerkung 7: Summe von Benzo[b]fluoranthen, Benzo[k]fluoranthen, Benzo[ghi]perylen, Indeno[1,2,3-cd]pyren.

Anmerkung 8: aus Umweltkontamination stammend.

Anmerkung 9: Bestimmung mit einer Methode analog zur Methode ISO 9377-2, jedoch mit tieferer Bestimmungsgrenze.

Anmerkung 10: Der für Nitrite gültige Wert von 0,10 mg/l gilt ab dem Verlassen der Aufbereitungsanlagen.

Anmerkung 11: Als «Pestizide» gelten die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPptH) definierten Wirkstoffe sowie die für das Trinkwasser relevanten Metaboliten gemäss dem Leitfaden SANCO/221/2000-rev.10-final vom 25. Februar 2003.

Anmerkung 12: Der Parameterwert gilt für jedes einzelne Pestizid. Für Aldrin, Dieldrin, Heptachlor und Heptachlorepoxid gilt ein Parameterwert von 0,030 µg/l.

Anmerkung 13: Der Begriff «Summe der Pestizide» bezeichnet die Gesamtheit aller im Rahmen des Kontrollverfahrens ermittelten und quantifizierten Pestizide.

Anmerkung 14: Die spezifizierten Verbindungen sind Chloroform, Bromoform, Dibromchloromethan und Bromdichlormethan.

Desinfektionsnebenprodukte; eine Untersuchung im Versorgungsnetz ist nicht erforderlich, wenn am Ausgang des Wasserwerks der Wert von 0,01 mg/kg nicht überschritten wird.

Anforderungen im Zusammenhang mit der guten Herstellungspraxis

Parameter	Parameterwerte	Einheiten	Anmerkungen
Aluminium	0,2	mg/l	
Ammonium	0,5	mg/l	1
Ammonium	0,1	mg/l	2
Silber	0,1	mg/l	
Bromate	10	µg/l	3
Gesamter organischer Kohlenstoff (TOC, Total Organic Carbon)	Keine ungewöhnlichen Veränderungen		
Chlorat	0,2	mg/l	3
Freies Chlor	0,1	mg/l	
Chlorit	0,2	mg/l	3
Chloride	250	mg/l	4
<i>Clostridium perfringens</i> (einschliesslich Sporen)	nn	nn/100 ml	5
Leitfähigkeit	2500	µgS cm ⁻¹ bei 20 °C	4
Farbe	akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung		
Chlordioxid	0,05	mg/l	
Eisen	200	µg/l	Total
Mangan	50	µg/l	
Geruch	akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung		
Oxidierbarkeit	5,0	mg/l O ₂	7
Ozon	0,05	mg/l	
pH	6,5–9,5	pH-Einheiten	4 und 6
Phosphate	1	mg/l	8
Geschmack	akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung		
Silikate	5	mg/l	9

Parameter	Parameterwerte	Einheiten	Anmerkungen
Silikate	10	mg/l	10
Natrium	200	mg/l	
Sulfate	250	mg/l	4
Sulfid	organoleptisch nicht nachweisbar		
Gehalt an Kolonien bei 22 °C	Keine ungewöhnlichen Veränderungen		11
Trübung	akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung		
Radioaktivität			
Tritium	100	Becquerel/l	13
Richtwert Gesamtdosis	0,10	mSv/Jahr	12 und 13

Anmerkung 1: für Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+ .

Anmerkung 2: ohne Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+ .

Anmerkung 3: aus Trinkwasseraufbereitung stammend, ohne Beeinträchtigung der Desinfektion.

Anmerkung 4: Aggressive Wässer sind nicht zulässig.

Anmerkung 5: Dieser Parameter ist nur bei Wasser zu messen, bei dem es sich ursprünglich um Oberflächenwasser oder um Wasser, das davon beeinflusst wird, handelt. Bei Nichteinhaltung dieses Parameterwerts ist das Verteilnetz zu untersuchen, um sicherzustellen, dass die Präsenz von pathogenen Mikroorganismen wie *Cryptosporidium* keine potenzielle Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Anmerkung 6: Bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem Wasser kann die Untergrenze auf 4,5 pH-Einheiten gesenkt werden.

Bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem Wasser, das von Natur aus reich an Kohlendioxid ist bzw. dem Kohlendioxid zugefügt wurde, kann die Untergrenze tiefer liegen.

Anmerkung 7: Wenn der Parameter TOC gemessen wird, ist dieser Parameter nicht zwingend zu messen.

Anmerkung 8: nur in warmem Trinkwasser; berechnet als Phosphor.

Anmerkung 9: zugesetzte; berechnet als Silizium.

Anmerkung 10: zugesetzte, während höchstens 3 Monaten zur Schutzschichtbildung; berechnet als Silizium.

Anmerkung 11: Bei einer Aufbereitung von Oberflächengewässern gilt ein Parameterwert von höchstens 1,0 NTU (Nephelometric Turbidity Units) im Wasser bei Ausfluss aus den Aufbereitungsanlagen.

Anmerkung 12: Unter Ausschluss von Tritium, Kalium-40, Radon und Abbauprodukten von Radon.

Anmerkung 13: Kontrollen des Trinkwassers auf Tritium oder Radioaktivität zur Feststellung des Dosisrichtwerts sind nicht erforderlich, wenn andere Kontrollen zuverlässig ergeben haben,

dass der Tritium-Gehalt bzw. der berechnete Dosisrichtwert deutlich unter dem Parameterwert
liegen.

ENTWURF

Liste der bewilligten Verfahren und Mittel zur Aufbereitung und zur Desinfektion von Trinkwasser

4.1 Liste der Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Bemerkungen und Beispiele
Notwasservorsorge	Schutz vor Verkeimung von Wasser, das als Notwasserreserve gelagert wird	Zisternen und andere Behältnissen
Härtekorrektur	Zu weiches Wasser kann aufgehärtet werden oder aus hartem Wasser werden die Härtebildner teilweise entfernt	Entsäuerung, Entcarbonisierung, Schnellentcarbonisierung, Entkalkung, Teilenthärtung
pH-Wert-Korrektur	Korrektur des Kohlensäure-Kalk-Gleichgewichtes, um Korrosionen bzw. Kalkablagerungen zu vermeiden	Entsäuerung
Enteisenung und Entmanganung	Entfernung von gelöstem Eisen und Mangan durch Oxidation und Fällung	
Entfluoridierung	Entfernung von Fluorid	
Entozonisierung	Entfernung des Oxidationsmittels Ozon	
Ionenaustauscher	Entfernung von Anionen oder Kationen	Teilenthärtung, Entcarbonisierung, Nitratentfernung
Arsen-Entfernung	Fällung von Arsenat	

Chlor-Entfernung	Entfernung von Chlor-Desinfektionsmittelrückständen	Entchlorung
Filtration	Entfernung von ungelösten Partikeln aller Art durch mechanische und elektro-physikalische Siebwirkung zwecks Klärung und Entfernung von Mikroorganismen	Schnellfiltration, Einschicht- oder Zweischichtfilter, Langsamfiltration, Membrane, Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, Umkehrosmose
Flockung	Entladung von Partikeln, so dass sie zu filtrierbaren oder sedimentierbaren Flocken koagulieren	
Oxidation	Oxidation organischer oder anorganischer gelöster Inhaltsstoffe mittels Oxidations- und Desinfektionsmitteln	Enteisenung und Entmanganung
Kalkschutz	Hemmung von Kalkablagerungen	Verhinderung der Kalkschalenbildung

4.2 Liste der Verfahren zur Desinfektion von Trinkwasser

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Bemerkungen und Beispiele
Chlorung	Verwendungen von Verbindungen des freien Chlors	Vakuum-Chlorgasdosieranlage, Chlorung mit Javelwasser. Die Kombination mit Chlordioxid ist zulässig.
UV-C-Entkeimung	Mittel zur Desinfektion mittels UV-Strahlung vor Ort	
Chlor-Herstellung	Elektrochemische Erzeugung von Chlor aus einer Natriumchloridlösung vor Ort	Elektrolyse mit oder ohne Diaphragma. Die Kombination mit Chlordioxid ist zulässig.
Chlordioxid-Herstellung	Chemische oder elektrochemische Erzeugung von Chlordioxid aus einer Chloritlösung vor Ort	Mit Natriumperoxydisulfat oder Chlorit-Salzsäure-Verfahren
Ozonierung	Erzeugung von Ozon im elektrischen Feld aus Luft oder Sauerstoff vor Ort	

4.3 Liste der Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Bemerkungen und Beispiele
Chemischer Korrosionsschutz	Hemmung der Oxidation eisenhaltiger Werkstoffe	Schutzfilmbildung
Korrosionsschutz (elektrochemische Anode)	Eine unedle «Opferanode» verhindert eine anodische Reaktion an den eisenhaltigen Werkstoffen	mit oder ohne Fremdstrom Der gebildete Wasserstoff muss das Wasser härter machen.
Korrosionsschutz (elektrochemische Kathode)	a) Die eisenhaltigen Werkstoffe werden als Kathode geschaltet, um eine Oxidation zu vermeiden. Normale Wasserzerlegung. b) Verwendung einer «Opferkathode». Die entstehende Natronlauge löst die Kathode langsam auf.	Der gebildete Wasserstoff muss das Wasser härter machen.
Kalkschutz	Hemmung von Kalkablagerungen	Verhinderung der Kalkschalenbildung <i>Threshold</i> -Effekt und <i>Antiscalant</i>

4.4 Liste der Stoffe zur Aufbereitung von Trinkwasser

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Celluloseacetat (CTA)	Filtration	
Salzsäure	pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern	7647-01-0
Schwefelsäure	pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern	7664-93-9
Natriumaluminat	Flockung	11138-49-1
Anthrazit	Filtration, Entfernung von Partikeln	68525-80-4
Bentonit	Filtration, Entfernung von Partikeln	1302-78-9
Kalk manganbeschichtet	Entmanganung	-
Calciumcarbonat	Härtekorrektur, pH-Korrektur	471-34-1
Magnesiumcarbonat	Härtekorrektur, pH-Korrektur	546-93-0
Natriumcarbonat	Härtekorrektur, pH-Korrektur	497-19-8
Aktivkohle, Pulver, Granulat oder gebrochen	Adsorption, Chlor-Entfernung, Ozon-Entfernung, Filtration	7440-44-0
Natriumchlorid	Chemisches oder elektrochemisches Chlordioxid-Verfahren	7758-19-2
Aluminiumchlorid	Flockung, Ausfällung	7446-70-0
Calciumchlorid	Härtekorrektur	10043-52-4
Magnesiumchlorid	Härtekorrektur	7786-30-3
Natriumchlorid	Elektrochemisches Chlor-Verfahren, Regeneration von Ionenaustauschern	7647-14-5
Aluminiumhydroxidchlorid	Flockung, Ausfällung	1327-41-9
Eisen-III-chlorid	Flockung	7705-08-0
Aluminiumeisenchlorid	Flockung, Ausfällung	
Mangandioxid	Entmanganung	1313-13-9
Natriumdisulfit	Reduktion	
Dolomit	Härtekorrektur, pH-Korrektur	
Kohlendioxid	Härtekorrektur, pH-Korrektur	124-38-9

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Granat	Filtration, Entfernung von Partikeln	
Natriumhydrogencarbonat	pH-Korrektur	144-55-8
Natriumhydrogensulfat	pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern	7681-38-1
Natriumhydrogensulfit	Reduktion	
Magnesiumcarbonathydroxid	Härtekorrektur, pH-Korrektur	39409-82-0
Polyaluminiumhydroxidchloridsilikat	Flockung	94894-80-1
Aluminiumhydroxidchloridsulfat		
Aluminiumhydroxidchloridsulfatsilikat		
Calciumhydroxid	Härtekorrektur, pH-Korrektur	1305-62-0
Eisenhydroxid	Arsen-Entfernung	20344-49-4
Magnesiumhydroxid	Härtekorrektur, pH-Korrektur	1309-42-8
Natriumhydroxid	pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern	1310-73-2
Calciumoxid	Härtekorrektur	1305-78-8
Aluminiumoxid	Fluorid-Entfernung	1344-28-1
Aluminiumoxid Fe-aktiviert	Arsen-Entfernung	
Magnesiumoxid	Härtekorrektur, pH-Korrektur	1309-48-4
Sauerstoff (oder Luft)	Oxidation	7782-44-7
Perlit	Filtration	130885-09-5
Kaliumpermanganat	Entmanganung	7722-64-7
Bims	Filtration, Entfernung von Partikeln	1332-09-8
Polyacrylamid	Flockung	9003-05-8
Polyamid (PA)	Filtration	
Polyethersulfon (PES)	Filtration	
Polypiperazine	Filtration	
Polysulfonamid	Filtration	
Polyvinylidenfluorid (PVDF)	Filtration	
Kohleprodukte, thermisch behan-	Filtration	-

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
delt		
Quarzsand	Filtration	14808-60-7
Aluminiumsilikat	Filtration	1335-30-4
Blähton (expandiertes Aluminiumsilikat)	Filtration, Entfernung von Partikeln	1335-30-4
Aluminiumsulfat	Ausfällung	10043-01-3
Calciumsulfat	Härtekorrektur	7778-18-9
Eisen-II-chloridsulfat	Flockung	12410-14-9
Eisen-II-sulfat	Flockung	7720-78-7
Eisen-III-sulfat	Flockung	10028-22-5
Aluminiumeisensulfat	Flockung, Ausfällung	
Natriumsulfit	Reduktion	
Kieselgur	Filtration	61790-53-2
Thiosulfat (Natrium)	Reduktion	
Manganzeolith (Glaucorit)	Entmanganung	90387-66-9

4.5 Liste der Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Chlorgas	Oxidation, Keimschutz	7782-50-5
Chlordioxid (vor Ort aus Chloritlösung hergestellt)	Oxidation, Keimschutz	10049-04-4
Wasserstoffperoxid	Keimschutz	
Calciumhypochlorit	Keimschutz	7778-54-3
Kaliumhypochlorit	Keimschutz	
Natriumhypochlorit	Keimschutz	7681-52-9
Ozon (vor Ort erzeugt im elektrischen Feld)	Oxidation, Keimschutz	10028-15-6

ENTWURF

4.6 Liste der besonderen Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Phosphorsäure	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7664-38-2
Aluminium	Anodischer und kathodischer Korrosionsschutz	7429-90-5
Silber und Silber-Opferanoden (kolloidales)	Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem	7440-22-4
Silbercarbonat	Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem	534-16-7
Calciumdihydrogenphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7758-23-8
Kaliumdihydrogenphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7778-77-0
Natriumdihydrogendiphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7758-16-9
Natriumdihydrogenphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7558-80-7
Kaliumdiphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7320-34-5
Natriumdiphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7722-88-5
Natriumhexametaphosphat	Kalkschutz (nur Warmwasser)	68915-31-1
Kaliumhydrogenphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7758-11-4
Natriumhydrogenphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7558-79-4
Aluminiumhydroxid	Korrosionsschutz	21645-51-2
Magnesium	Kathodischer Korrosionsschutz	7439-95-4
Natriummetaphosphat	Kalkschutz (nur Warmwasser)	10361-03-2
Natriummetasilikat	Korrosionsschutz	6834-92-0
Silbernitrat	Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem	7761-88-8
Kaliumphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7778-53-2
Natriumphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	7601-

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
		54-9
Natriumcalciumpolyphosphat	Kalkschutz (nur Warmwasser)	65997-17-3
Silbersulfat	Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem	10294-26-5
Kaliumtripolyphosphat	Korrosionsschutz (nur Warmwasser)	13845-36-8
Natriumtripolyphosphat	Kalkschutz (nur Warmwasser)	13573-18-7
Natriumtrisilikat	Korrosionsschutz	1344-09-8

ENTWURF

Mikrobiologische Anforderungen für Wasser, das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist

Stoff	Untersuchungskriterien	Höchstwerte
Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern		
Wasser in Sprudelbädern oder über 23 °C warmen Becken mit einem der Aerosolbildung förderlichen Wasserkreislauf	Aerobe, mesophile Keime	1000 KBE/ml
	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	nn/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml
	Legionella spp.	100 KBE/l
Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers		
Wasser in über 23 °C warmen Becken mit einem der Aerosolbildung förderlichen Wasserkreislauf	Enterokokken	50 KBE/100 ml
	<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	100 KBE/100 ml
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10 KBE/100 ml
	Legionella spp.	100 KBE/l
Duschwasser		
Warmwasserkreislauf	Legionella spp.	1000 KBE/l
Dampfbad (Hammam)		
Wasserherstellung mit wahrscheinlicher Aerosolbildung	Legionella spp.	100 KBE/l

Höchst- und Mindestkonzentrationen von Desinfektionsmitteln

Stoff	Untersuchungskriterien	Mindestwerte	Höchstwerte
Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern			
	Trübung		0,5 NTU
	pH	6,8	7,6
Desinfektion auf Chlorbasis			
Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken.	Freies Chlor	0,2 mg/l	0,8 mg/l
Sprudelbecken.	Freies Chlor	0,7 mg/l	1,5 mg/l
Desinfektion auf Brombasis			
Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken.	Freies Brom	0,7 mg/l	1,4 mg/l
Sprudelbecken.	Freies Brom	1,6 mg/l	2,2 mg/l
Desinfektion auf Ozonbasis			
Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken sowie Sprudelbecken	Ozon		0,02 mg/l
Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers			
	pH	6,0	9,0
	Sichtweite/Durchsichtigkeit	> 2,0 m, bei sämtlichen Böden	
Duschwasser			
vgl. Kriterien bei Trinkwasser.			

Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten

Stoff	Untersuchungskriterien	Höchstwerte
Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern		
Freibäder	Harnstoff	3 mg/l
Hallenbäder	Harnstoff	1 mg/l
Sämtliche Bäder	Bromat	0,2 mg/l
Sämtliche Bäder	Chlorat	10 mg/l
Desinfektion auf Chlorbasis		
Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken, alle Bäder	Chlor, gebunden	0,2 mg/l
Freibäder	Trihalomethane (THM in Chloroformäquivalent)	50 µg/l
Hallenbäder	Trihalomethane (THM in Chloroformäquivalent)	20 µg/l
Desinfektion auf Brombasis		
Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken, alle Bäder	Brom, gebunden	0,5 mg/l
	Bromid	50 mg/l
Desinfektion auf Ozonbasis		
	Ozon	0,02 mg/l
Wasser in Becken mit natürlicher Aufbereitung		
	Phosphor insgesamt	10 µg/l

Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe vom 25. November 2013¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 23 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung vom...² (LGV)

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Begriffe

Art. 1

¹ Ergänzend zu den Begriffen nach der LGV bedeuten in dieser Verordnung:

- a. *Funktionsklasse*: eine der in Anhang 7 aufgeführten, Gruppe von Zusatzstoffen, geordnet nach der technologischen Funktion in Lebensmitteln;
- b. *Lebensmittel ohne Zuckerzusatz*: Lebensmittel ohne Zusatz von:
 1. Monosacchariden oder Disacchariden,
 2. Lebensmitteln, die Monosaccharide oder Disaccharide enthalten und wegen ihrer süssenden Eigenschaften eingesetzt werden;
- c. *brennwertvermindertes Lebensmittel*: Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses um mindestens 30 % reduziert ist;
- d. *Tafelsüssen*: Zubereitungen zugelassener Süssungsmittel, die:
 1. andere Zusatzstoffe nach Anhang 3 Ziffer 11.4 und Lebensmittelzutaten enthalten können, und

¹ SR 817.022.31

² SR ...

2. als Ersatz für Zuckerarten nach Artikel 81 der Verordnung des EDI vom ...³ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz verwendet werden.

Gliederungstitel vor Art. 1a

2. Abschnitt: Anforderungen an Zusatzstoffe und ihre Verwendung

Art. 1a Grundsätze

¹ Zusatzstoffe und Lebensmittel, denen ein oder mehrere Zusatzstoffe beigelegt wurden, dürfen nur nach den Vorgaben dieser Verordnung verwendet werden.

² Als Zusatzstoffe dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

³ Für Gruppen von Zusatzstoffen nach Anhang 2 gelten die gemeinsamen Verwendungsbedingungen.

⁴ Die Zulässigkeit der Zusatzstoffe und der Gruppen von Zusatzstoffen in den einzelnen Lebensmitteln werden in Anhang 3 Buchstabe B geregelt.

⁵ Ein Zusatzstoff muss gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) verwendet werden. Die GHP gilt dann als eingehalten, wenn:

- a. der Zusatzstoff in einer Menge verwendet wird, die nicht grösser ist, als es zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist; und
- b. die Verwendung des Zusatzstoffs für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschend ist.

⁶ Nicht als Zusatzstoffe gelten:

- a. Verarbeitungshilfsstoffe;
- b. Stoffe, die für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;
- c. Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;
- d. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
- e. Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;
- f. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben;
- g. Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesem verzehrt werden sollen;
- h. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel, aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisierung mit Natrium oder Kaliumsalzen gewonnen wurden (flüssiges Pektin);

³ SR ...

- i. Kaubasen (Kaumassen) zur Herstellung von Kaugummi;
- j. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkali-behandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
- k. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;
- l. Aminosäuren sowie deren Salze, ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze;
- m. Kaseinate und Kasein;
- n. Inulin;
- o. Aromen;
- p. Stoffe nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom ...⁴ über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln.

Art. 2 Neue Zusatzstoffe

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Zusatzstoffe in die Anhänge 1–3 und 5 aufnehmen.

² Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen, und das angestrebte Ziel kann mit anderen, wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden nicht erreicht werden.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung des neuen Zusatzstoffs nicht getäuscht.
- d. Der Zusatzstoff bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile.
- e. Die gesuchstellende Person legt Unterlagen zur Analytik vor.

³ Bei einem Antrag auf Aufnahme eines Zusatzstoffes, der als Süssungsmittel verwendet werden soll, muss zusätzlich zu den Voraussetzungen nach Absatz 2 nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- a. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, nicht kariogenen Lebensmitteln oder Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz.
- b. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz und durch seine Verwendung wird die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert.
- c. Der Zusatzstoff dient der Herstellung von Lebensmitteln nach Artikel 2 Buchstaben d, e und g der Verordnung des EDI vom ...⁵ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

⁴ SR ...

⁵ SR ...

⁴ Bei einem Antrag auf Aufnahme eines neuen Zusatzstoffes, der als Farbstoff verwendet werden soll, muss nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- a. Der Zusatzstoff stellt das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wieder her, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist.
- b. Der Zusatzstoff macht Lebensmittel äusserlich ansprechender.
- c. Der Zusatzstoff färbt normalerweise farblose Lebensmittel.

⁵ Ein Antrag ist nicht erforderlich für Zusatzstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen.

Art. 4 Abs. 2^{bis} und 3

^{2^{bis}} Unabhängig von Absatz 2 ist die Übertragung von als Süssungsmittel verwendeten Zusatzstoffen in folgenden Fällen zulässig, sofern das Süssungsmittel für eine der Zutaten zulässig ist:

- a. bei zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz;
- b. bei brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln;
- c. bei zusammengesetzten Lebensmitteln als Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- d. bei nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln;
- e. bei zusammengesetzten Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit.

³ Wird ein Zusatzstoff in einem Aroma, Zusatzstoff oder Enzym einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt in diesem Lebensmittel eine technologische Funktion, so gilt er nicht als Zusatzstoff des zugefügten Aromas, Zusatzstoffes oder Enzyms, sondern als Zusatzstoff dieses Lebensmittels und muss somit den vorgegebenen Bedingungen für die Verwendung in diesem Lebensmittel entsprechen.

Art. 6 und 7

Aufgehoben

Art. 8 Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

In Präparaten mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung dürfen nur die in Anhang 5 Ziffer 5 aufgeführten Zusatzstoffe verwendet werden.

*Gliederungstitel vor Artikel 9***3. Abschnitt: Kennzeichnung**

Art. 9 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom ...⁶ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bezeichnung der Funktionsklasse nach Anhang 7;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift.

Art. 9a Süssungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Süssungsmittelpräparate als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so lautet die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a LIV⁷ «Süssungsmittel auf Grundlage von ...», gefolgt von der Einzelbezeichnung, wie «Saccharin». Anstelle von «Süssungsmittel» kann «Süssstoff», «Tafelsüssstoff» oder «Tafelsüsse» verwendet werden.

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 9 und nach Artikel 3 LIV müssen auf der Verpackung oder der Etikette von Süssungsmittelpräparaten folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Süsskraft, bezogen auf Zucker (Saccharose), wie «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4 g)»;
- b. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;
- c. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Zuckeraustauschstoffe enthalten.

Art. 9b Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g, k und m LIV⁸ folgende Angaben angebracht werden:

⁶ SR ...

⁷ SR ...

⁸ SR ...

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben.

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe c und nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben g und k LIV lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses gut ersichtlich ist.

Gliederungstitel vor Art. 10

4. Abschnitt: Informationspflicht

Art. 10 Sachüberschrift

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Artikel 11

5. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11 Sachüberschrift

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Artikel 12

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 13a Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

II

¹ Die Anhänge 1, 2, 3 und 5 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Anhänge 4, 6 und 7 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 1 Abs. 1 Bst. a)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 2 und 2 Abs. 1)

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
a. Farbstoffe		
...		
151	Brillantschwarz PN	zugelassen sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen
...		
b. Süßungsmittel		
...		
969	Advantam	
c. Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel		
...		
243	Ethyllaurylarginat	
...		
423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	
...		
466	Natrium-Carboxymethylcellulose	Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi
...		
1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	
1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	
1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	
...		

Anhang 2
(Art. 1 Abs. 2)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 3 und 2 Abs. 1)

Gruppen von Zusatzstoffen

Gruppen I und III

Gruppe I: Zusatzstoffe, die gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengengrenzung zulässig sind

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
...			
466	Natrium-Carboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	GHP	
...			

Gruppe III: Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung

E-Nr.	Zusatzstoff
...	
151	Brillantschwarz PN
...	

Anhang 3
(Art. 1a Abs. 3)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 4 und 2 Abs. 1)

Kap. A Ziff. 8

A. Verzeichnis der Lebensmittelkategorien

Ziffer	Lebensmittel
08.	Fleisch
08.1	Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen
08.2	Fleischzubereitungen
08.3	Fleischerzeugnisse
08.3.1	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.2	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.3	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
08.3.4	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
08.3.4.1	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)
08.3.4.2	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an.)
08.3.4.3.	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)

Kap. B, Einleitung, Ziff. 01.4., 01.6.1., 01.6.2., 03., 04.2.2., 04.2.3., 04.2.4.1., 04.2.5.1., 04.2.5.2., 04.2.5.3., 05.1., 05.2., 05.3., 05.4., 06.3., 07.2., 08., 09.2., 11.4.1.–11.4.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1.5.1., 13.1.5.2., 13.2., 13.3., 14.1.3., 14.1.4., 14.2.1., 14.2.3., 14.2.7.1.–14.2.7.3., 14.2.8., 15.1., 15.2.2., 16., 17.1., 17.2. und 17.3. sowie Fussnoten 81 und 82

B. Anwendungsliste

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels. Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel massgebend, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen von Farbstoffen für die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
01.4.		Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
01.6.1.		Nicht aromatisierter pasteurisierter Rahm (ausgenommen fettreduzierter Rahm)			
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose (cellulosegummi)	GHP		
	...				
01.6.2.		Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20%			
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose (cellulosegummi)	GHP		
	...				
03.		Speiseeis			
	...				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
04.2.2.		Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake			
	...				
	E 969	Advantam	3		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
04.2.3.		Obst- und Gemüsekonserven			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
04.2.4.1.		Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertvermindert
04.2.5.1.		Konfitüre extra und Gelee extra			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
04.2.5.2.		Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem			
	...				
	E 524 E 950	Nariumhydroxid Acesulfam K	GHP		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
04.2.5.3.		Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse			
	...				
	E 524 E 950	Nariumhydroxid Acesulfam K	GHP 1000		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	...				
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre	500	(51)	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
		Na- und Ca-Salze			Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
05.1.		Kakao- und Schokoladeprodukte			
	...				
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
05.2.		Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren			
	...				
	E 104	Chinolingelb	30	(61) (72)	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 104	Chinolingelb	300	(61) (72)	Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	35	(61) (72)	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	10	(61) (72)	Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	50	(61) (72)	Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 124	Cochinillerot A (Ponceau 4R)	20	(61) (72)	Ausgenommen kandierte Früchte und kandierte Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug,
	E 124	Cochinillerot A (Ponceau 4R)	50	(61) (72)	Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	...				
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	10		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	60		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 969	Advantam	20		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	...				
05.3.	Kaugummi				
	...				
	E 969	Advantam	200		Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 969	Advantam	400		Nur ohne Zuckerzusatz
	...				
05.4.	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4				
	...				
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	10000		Nur Glasuren
	...				
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	10		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
06.3.	E 969	Advantam	4		hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Nur Saucen
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 %
07.2.		Feine Backwaren			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur Ess- und Backoblaten
	E 969	Advantam	17		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
08.		Fleisch			
08.1.		Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen			
	E 129	Allurarot AC	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 133	Brillantblau FCF	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 155	Braun HT	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
08.2.		Fleischzubereitungen			
	E 100	Kurkumin	20		Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Echtes Karmin	100		Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält),
	E 129	Allurarot AC	25		Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> und <i>plijeskavice</i> , Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco</i>
	E 160c	Paprikaextrakt	10		Nur <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki und kebab</i>
	E 162	Betanin	GHP		Nur <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco</i>
	E 220 – E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	(1) (3)	Nur <i>breakfast sausages</i> und <i>burger meat</i> mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %
	E 220 – E 228 E 249 – E 250	Schwefeldioxid - Sulfite Nitrite	450 150	(1) (3)	Nur <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i> Nur <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metkaund tatar wolowy (danie tatarskie)</i>
	E 260	Essigsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 261	Kaliumacetate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 262	Natriumacetate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 263	Calciumacetat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 301	Natriumascorbat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 302	Calciumascorbat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 325	Natriumlactat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 326	Kaliumlactat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E327	Calciumlactat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 331	Natriumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden Nur <i>breakfast sausages</i> ; das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlökk</i> und <i>ahjupraad</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
	E 401	Natriumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
	E 402	Kaliumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
	E 403	Ammoniumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
	E 404	Calciumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i>
	E 407	Carrageen	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich
	E 412	Guarkernmehl	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich
	E 413	Traganth	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich
	E415	Xanthan	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, <i>mici, bifteki,</i>

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 553b	Talkum	GHP		soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> und <i>seftalia</i>
					Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> und <i>seftalia</i>
08.3.	Fleischerzeugnisse				
08.3.1.	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur <i>pasturmas</i>
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	15		Nur <i>sobrasada</i>
	E 120	Echtes Karmin	100	(66)	Nur Würste
	E 120	Echtes Karmin	GHP	(66)	Nur <i>pasturmas</i>
	E 120	Echtes Karmin	200		Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i>
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50		Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i>
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50		Nur <i>sobrasada</i>
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP		Nur Würste
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste
	E 162	Betanin (Betanrot)	GHP		Nur Würste
	E 200 – E 219	Sorbinsäure - Sorbate; Benzoesäure - Benzoate; p-hydroxybenzoate	GHP	(1) (2)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten
	E 235	Natamycin	1	(8)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 249 – E 250	Nitrite	150	(7)	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 251 – E 252	Nitrate	150	(7)	
	E 310 – E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur Trockenfleisch
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500		Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte
	E 316	Natriumisoascorbat	500		Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte
	E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452	Phosphorsäure – Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	15	(46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(46)	Nur Trockenfleisch
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(46)	Nur getrocknete Würste
	E 553b	Talkum	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker
08.3.2.	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 120	Echtes Karmin	100	(66)	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 129	Allurarot AC	25		Nur Frühstücksfleisch (<i>luncheon meat</i>)
	E 150a-d	Zuckerulöre	GHP		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 162	Betanin (Betanrot)	GHP		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 200 – E 203	Sorbinsäure - Sorbate	1000	(1) (2)	Nur Aspik
	E 200 – E 219	Sorbinsäure – Sorbate Benzoessäure – Benzoate	GHP	(1)(2)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 200 – E 203; E 214 – E 219 E 210 – E 213	p-Hydroxybenzoate Sorbinsäure - Sorbate; p-Hydroxybenzoate Benzoessäure - Benzoate	1000 500	(1) (2) (1) (2)	Nur Paté Nur Aspick
	E 235	Natamycin	1	(8)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 243	Ethyllaurylarginat	160		Ausgenommen emulgierte Würste, geräucherte Würste und Leberpastete
	E 249 – E 250 E 249 – E 250 E 300	Nitrite Nitrite L-Ascorbinsäure	150 100 GHP	(7) (59) (7) (58) (59)	Ausgenommen sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Nur sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Nur <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 301	Natrium-L-Ascorbat	GHP		Nur <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500	(9)	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9)	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 E 385	Phosphorsäure – Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat (Calcium- Dinatrium-EDTA)	5000 250	(1) (4)	Ausgenommen <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> Nur <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	15	(46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392 E 392 E 427	Extrakt aus Rosmarin Extrakt aus Rosmarin Cassia-Gummi	150 100 1500	(46) (46)	Nur Trockenfleisch Nur getrocknete Würste
	E 473 – E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren - Zuckerglyceride	5000	(1) (41)	Ausgenommen <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 481 – E 482	Natrium- und Calciumstearoyl-2-	4000	(1)	Nur Hackfleisch/Faschiertes und gewürfelte Fleischprodukte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 553b E 959	lactylat Talkum Neohesperidin DC	GHP 5		in Dosen Nur Oberflächenbehandlung von Würsten Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen in <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj</i> <i>egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
08.3.3.		Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch			
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP GHP	(78)	Nur essbare Wursthüllen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(78)	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 104	Chinolingelb	10	(62) (78)	Nur essbare Wursthüllen
	E 104	Chinolingelb	50	(61) (78)	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	35	(61) (78)	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 120	Echtes Karmin	GHP	(78)	Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	55	(61) (78)	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		
	E 160d	Lycopin	500		Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i>
	E 160d	Lycopin	30		Nur essbare Wursthüllen
	E 200 – E 203	Sorbinsäure - Sorbate	GHP		Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6
	E 200 – E 203; E 214 – E 219	Sorbinsäure - Sorbate; p- Hydroxybenzoate	1000	(1) (2)	Nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten
	E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	4000	(1) (4)	Nur Überzüge für Fleisch
	E 339	Natriumphosphate	12600	(4) (82)	Nur in Wursthüllen aus Naturdarm

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
08.3.4.	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten				
08.3.4.1.	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse(in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegteFleischerzeugnisse)				
	E 249 – E 250	Nitrite	50	(39)	Nur <i>cured tongue</i> : Mindestens 4-tägige Tauchpökelung und Vorkochen
	E 249 – E 250	Nitrite	50	(39)	Nur Rohschinken, nassgepökelte, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 249 – E 250	Nitrite	175	(39)	Nur <i>Wiltshire bacon</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 249 – E 250	Nitrite	175	(39)	Nur <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 249 – E 250	Nitrite	150	(7)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an
	E 249 – E 250	Nitrite	150	(7)	Nur <i>bacon, filet de bacon</i> und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökelung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
	E 249 – E 250	Nitrite	100	(39)	Nur <i>Wiltshire ham</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251 – E 252	Nitrate	300	(7)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Nur <i>Wiltshire bacon</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>Wiltshire ham</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(7) (40) (49)	Nur <i>bacon, filet de bacon</i> und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39)	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 251 – E 252	Nitrate	10	(39) (59)	Nur <i>cured tongue</i> : Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen
08.3.4.2.	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an)				
	E 249 – E 250	Nitrite	50	(39)	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 249 – E 250	Nitrite	175	(39)	Nur <i>dry cured bacon</i> und ähnliche Produkte:

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 249 – E 250	Nitrite	100	(39)	Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 249 – E 250	Nitrite	100	(39)	Nur <i>dry cured ham</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>presunto, presunto da pà und paio do lombo</i> und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>dry cured bacon</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>dry cured ham</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur <i>presunto, presunto da pà und paio do lombo</i> und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (40) (59)	Nur <i>jambon sec, jambon sel sec</i> und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökellung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schliesst sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
08.3.4.3.	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)				
	E 249 – E 250	Nitrite	50	(39)	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 249 – E 250	Nitrite	50	(39)	(ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Nur <i>jellied veal</i> und <i>brisket</i> : Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden
	E 249 – E 250	Nitrite	180	(7)	Nur <i>vysočina</i> , <i>selský salám</i> , <i>turistický trvanlivý salám</i> , <i>poličan</i> , <i>herkules</i> , <i>lovecký salám</i> , <i>dunjaská klobása</i> , <i>paprikás</i> und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschliessend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschliessend geräuchert
	E 251 – E 252	Nitrate	300	(7) (40)	Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiss-Verhältnis unter 1.7
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(7) (40) (59)	Nur <i>salchichon y chorizo tradicionales de larga curación</i> und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen.
	E 251 – E 252	Nitrate	250	(7) (40) (59)	Nur <i>saucissons secs</i> und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schliesst sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen.
	E 251 – E 252	Nitrate	10	(39) (59)	Nur <i>jellied veal</i> und <i>brisket</i> : Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden
09.2.	Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet				
	...				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 151	Brillantschwarz PN	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 151	Brillantschwarz PN	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 151	Brillantschwarz PN	100	(37)	Nur Räucherfisch
	...				
	E 450	Diphosphate	5000	(4) (81)	Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung
	E 451	Triphosphate	5000	(4) (81)	Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung
	E 452	Polyphosphate	5000	(4) (81)	Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung
	...				
	E 969	Advantam	3		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
11.4.1.		Tafelsüssen, flüssig			
	...				
	E 460(i)	Mikrokristalline Cellulose (Cellulose-Gel)	GHP		
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi)	GHP		
	...				
	E 969	Advantam	GHP		
11.4.2.		Tafelsüssen in Pulverform			
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi)	GHP		
	...				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 969	Advantam	GHP		
	...				
11.4.3.		Tafelsüssen in Tablettenform			
	...				
	E 460(i)	Mikrokristalline Cellulose (Cellulose-Gel)	GHP		
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	GHP		
	...				
	E 969	Advantam	GHP		
	...				
12.4.		Senf			
	...				
	E 969	Advantam	4		
12.5.		Suppen und Brühen			
	...				
	E 969	Advantam	2		Nur brennwertverminderte Suppen
12.6.		Sossen			
	...				
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	10000		
	...				
	E 969	Advantam	4		
12.7.		Salate und würzige Brotaufstriche			
	...				
	E 969	Advantam	4		Nur Feinkostsalat
13.1.5.1.		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung			
	...				
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	10000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	...				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
13.1.5.2. Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder					
...	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	10000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
13.2. Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Kategorie 13.1.5.)					
...	E 969	Advantam	10		
13.3. Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)					
...	E 969	Advantam	8		
14.1.3. Fruchtnektare, Gemüsenektare und gleichartige Produkte					
...	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	GHP		Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition aus Zitrusfrüchten
...	E 969	Advantam	6		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
14.1.4. Aromatisierte Getränke					
...	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	1000		Nur in Energiegetränken und in fruchtsafthaltigen Getränken
...	E 969	Advantam	6		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
14.2.1. Bier und Malzgetränke					
	E 150a, b, d	Einfacher Zuckerkulör, Sulfitaugen- Zuckerkulör und Ammonsulfit- Zuckerkulör	GHP		
	E 150 c	Ammoniak-Zuckerkulör	6000		
	E 150 c	Ammoniak-Zuckerkulör	9500		nur "Bière de table /Tafelbier/Table beer" (mit einem

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 200 – E 203	Sorbinsäure – Sorbate	200	(1) (2)	Stammwürzegahlat von weniger als 6 %); Brown Ale, Porter, Stout und Old Ale Nur Bier im Fass, das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält
	... E 969	Advantam	6		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; « <i>Bière de table</i> /Tafelbier/ <i>Table beer</i> » (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergärriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art <i>oud bruin</i>
	E 969	Advantam	0.5		Nur brennwertvermindertes Bier
	...				
14.2.3.		Apfelwein und Birnenwein			
	... E 969	Advantam	6		
14.2.7.1.		Aromatisierte Weine			
	... E 200 – E 203	Sorbinsäure – Sorbate	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	200	(3)	
	... E 338 – E 341, E 343 und E 450 und Polyphosphate – E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	1000	(1) (4)	
	E 473 – E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride	5000	(1)	
14.2.7.2.		Aromatisierte weinhaltige Getränke			
	... E 220 – E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	200	(3)	
	...				
14.2.7.3.		Aromatisierte weinhaltige Cocktails			
	... E 220 – E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	200	(3)	E

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	...				
14.2.8.		Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %			
	...				
	E 969	Advantam	6		
15.1.		Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis			
	...				
	E 969	Advantam	5		
15.2.		Verarbeitete Nüsse			
	...				
	E 969	Advantam	5		
16.		Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4			
	...				
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
17.1.		Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschliesslich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen			
	...				
	E 969	Advantam	20		
	...				
	E 1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	200000		
	E 1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	100000		
	E 1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	100000		
	...				
17.2.		Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form			
	...				
	E 969	Advantam	6		
17.3.		Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form			
	...				
	E 969	Advantam	55		

Fussnoten

- (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.
- (82) Übertrag im Endprodukt darf 250 mg/kg nicht überschreiten

ENTWURF

Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁹ festgelegt sind.

ENTWURF

⁹ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 506/2014, ABl. L 145 vom 16.5.2014, S. 35.

Anhang 5
(Art. 4 Abs. 5, 5 und 8)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung

(Art. 2 Abs. 1, 4 Abs. 5, 5 und 8)

Titel

Listen der Zusatzstoffe, einschliesslich der Trägerstoffe zur Verwendung in Zusatzstoffen, Enzymen, Aromen, Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung

Ziff. 1

1. Trägerstoffe in Zusatzstoffen

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
... 466	e Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
...			

Ziff. 3

3. Zusatzstoffe, einschliesslich Trägerstoffe in Enzymen*

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
... E 466	Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	GHP	GHP	GHP	Ja
...					

Ziff. 4

4. Zusatzstoffe, einschliesslich Trägerstoffe in Aromen

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.2: Verarbeitetes Fleisch, nur verarbeitetes Geflügelfleisch; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4.	500 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlenstoffhaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	220 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte; 05.2: Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgetreidekost.	300 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse.	120 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 05.3: Kaugummi.	60 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoga, auch Getränkeweisser; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: Nut butters und	240 mg/kg in der Aromaemulsion

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
		Brotaufstriche auf Nussbasis; 08.2: Verarbeitetes Fleisch; 12.5 Suppen und Brühen, 14.1.5.2: Sonstige, nur Instant-Kaffee und -Tee sowie in Fertiggerichten auf Getreidebasis.	
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 10.2: Eier und Eiprodukte, verarbeitet.	140 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlenstofffreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Frucht- und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Sossen, nur Bratensossen und süsse Sossen.	400 mg/kg in der Aromaemulsion
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehr fertige süsse oder herzhaft Happen und Knabbereien.	440 mg/kg in der Aromaemulsion*
...			
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Aromen für klare aromatisierte Getränke auf Wasserbasis, die zur Kategorie 14.1.4 gehören	15000 mg/kg in Aromen, 30 mg/l im Enderzeugnis
...			

Ziff. 5 Titel

5. Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung

Ziff. 5 Teil A Titel

Teil A: Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung, ausgenommen Stoffe in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder nach Ziffer 13.1 von Anhang 3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
... 466 ...	Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	GHP	Alle Nährstoffe	Ja

Ziff. 5 Teil B Titel

Teil B: Vitamine, Mineralstoffe und bestimmte anderen Stoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder nach Ziffer 13.1 von Anhang 3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
... E 466 ...	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 2 Bst. a)

Listen der Lebensmittel, in denen eine Übertragung eines Zusatzstoffes nicht zulässig sind

1. Lebensmittel, in welchen übertragene Zusatzstoffe nicht zugelassen sind

- Unverarbeitete Lebensmittel, ausgenommen Fleischzubereitungen nach Artikel 4 Absatz 4 der Verordnung des EDI vom ...¹⁰ über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Honig
- Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs
- Butter
- Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultraheizerhitzung) sterilisierte Milch und nicht aromatisierte, pasteurisierter Rahm mit vollem Fettgehalt (ausgenommen fettreduzierter Rahm)
- Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
- Nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)
- Natürliches Mineralwasser und Quellwasser, sowie jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
- Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte
- Nicht aromatisierter Blatt-Tee
- Zuckerarten
- Trockene Teigwaren (ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweissarme Ernährung bestimmt sind).
In trockenen Teigwaren dürfen die in Salz zugelassenen Zusatzstoffe übertragen werden.

2. Lebensmittel, in welchen übertragene Farbstoffe nicht zugelassen sind

- Unverarbeitete Lebensmittel
- Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
- Vollmilch sowie teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschliesslich Sterilisation durch Ultraheizerhitzung) (nicht aromatisiert)
- Schokoladenmilch
- Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
- Haltbar gemachte Milchsorten (nicht aromatisiert)
- Buttermilch (nicht aromatisiert)
- Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)
- Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
- Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
- Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
- Eier und Eiprodukte
- Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte
- Brot und ähnliche Produkte
- Teigwaren und Gnocchi
- Zucker, einschliesslich sämtlicher Mono- und Disaccharide
- Tomatenmark und Tomatenkonserven
- Sossen auf Tomatenbasis

¹⁰ SR ...

- Fruchtsaft und Fruchtnektar sowie Gemüsesaft und Gemüsenektar
- Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, in Dosen- oder Glaskonserven oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, verarbeitet
- Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem, crème de pruneaux
- Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
- Kakaoprodukte und Schokoladenbestandteile in Schokoladeprodukten
- Röstkaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
- Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
- Wein und weinhaltige Produkte
- Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Tresterbrand oder Trester, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke, Obstbrände (Obstsorte vorangestellt), gewonnen durch Mazeration und Destillation, und London Gin sowie Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistra
- Sangria, Clarea und Zurra
- Weinessig
- Säuglings- und Kleinkindnahrung, auch Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
- Honig
- Malz- und Malzprodukte

Anhang 7

(Art. 1 Abs. 1 Bst. a und Art. 9 Bst. b)

Funktionsklassen von Zusatzstoffen

1. «Süßungsmittel» sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafel-süßen verwendet werden.
2. «Farbstoffe» sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. «Konservierungsstoffe» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen.
4. «Antioxidationsmittel» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
5. «Trägerstoffe» sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. «Säuerungsmittel» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. «Säureregulatoren» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. «Trennmittel» sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. «Schaumverhüter» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
10. «Füllstoffe» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
11. «Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.

12. «Schmelzsalze» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «Festigungsmittel» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «Geschmacksverstärker» sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «Schaummittel» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «Geliermittel» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «Überzugmittel» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «Feuchthaltemittel» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
19. «Modifizierte Stärken» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
20. «Packgase» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «Treibgase» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «Backtriebmittel» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern
23. «Komplexbildner» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
24. «Stabilisatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
 - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten,
 - b. durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
 - c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinnetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
25. «Verdickungsmittel» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.

26. «Mehlbehandlungsmittel» sind Stoffe ausser Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.

ENTWURF

Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigen- schaften in und auf Lebensmitteln

(Aromenverordnung)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf Artikel 23 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchs-
gegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für:

- a. Aromen und Raucharomen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- b. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die in und auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- c. Lebensmittel, die Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
- d. Ausgangsstoffe für Aromen und für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

² Sie gilt nicht für:

- a. Stoffe mit ausschliesslich süssem, saurem oder salzigem Geschmack;
- b. rohe Lebensmittel;
- c. Kräuter, Gewürze, Teemischungen und ähnliche Erzeugnisse, soweit sie nicht als Zutaten verwendet werden.

Art. 2 Begriffe

¹ Ergänzend zu den Begriffen nach Artikel 2 LGV bedeuten in dieser Verordnung:

- a. *Aroma*: Erzeugnis:

¹ SR ...

1. das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und das Lebensmittel zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder um sie zu verändern; und
 2. das aus einer der Kategorien nach den Buchstaben b sowie d–h oder deren Mischungen besteht oder hergestellt wurde;
- b. *Aromastoff*: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
- c. *Natürlicher Aromastoff*: Aromastoff, der natürlich vorkommt und in der Natur nachgewiesen wurde und durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurde. Die Ausgangsstoffe müssen als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden;
- d. *Aromaextrakt*: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und durch ein geeignetes physikalisches, enzymatisches oder mikrobiologisches Verfahren gewonnen wird aus:
1. Lebensmitteln, die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden, oder
 2. Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind und die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;
- e. *Thermisch gewonnenes Reaktionsaroma*: Erzeugnis, das durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
1. Lebensmittel, oder
 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- f. *Raucharoma*: Erzeugnis, das durch die Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen nach Artikel 3 Absätze 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003² entstehen;
- g. *Aromavorstufe*: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie kann gewonnen werden aus:

² Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

1. Lebensmitteln, oder
 2. anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel;
- h. *Sonstiges Aroma*: Aroma, das nicht unter eine der Begriffsbestimmungen nach den Buchstaben b–g fällt;
- i. *Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften*: Lebensmittelzutat, die:
1. kein Aroma ist,
 2. Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder zur Veränderung ihres Aromas zugesetzt wird, und
 3. bestimmte natürlich vorkommende, jedoch unerwünschte Stoffe enthält;
- j. *Ausgangsstoff*: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; dabei kann es sich handeln um:
1. Lebensmittel, oder
 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- k. *geeignetes physikalisches Verfahren*: physikalisches Verfahren:
1. das nicht in Anhang 1 aufgeführt ist,
 2. das ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien oder UV-Strahlen durchgeführt wird, und
 3. mit dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden.
- ² Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen eindeutig belegt ist, gelten in dieser Verordnung als Lebensmittel, auch wenn sie für sich allein nicht als Lebensmittel verwendet werden.

2. Abschnitt: Verwendung von und Anforderungen an Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und Ausgangsstoffen

Art. 3 Grundsätze der Verwendung

Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch ihre Verwendung nicht getäuscht werden.

Art. 4 Zulässige Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, Stoffe und Ausgangsstoffe

¹ Folgende Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern Artikel 3 erfüllt ist:

- a. Aromaextrakte;
- b. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
 1. die den in Anhang 5 festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen, und
 2. bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen nach Anhang 5 nicht überschritten werden;
- c. Aromavorstufen;
- d. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

² Folgende Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in Anhang 2 aufgeführt sind:

- a. Aromastoffe;
- b. Aromaextrakte;
- c. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
 1. die ganz oder teilweise unter Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e Ziffer 2 fallen, oder
 2. die in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen oder in Bezug auf die Höchstmengen für bestimmte unerwünschte Stoffe nicht den Bedingungen von Anhang 5 entsprechen;
- d. Raucharomen;
- e. Aromavorstufen;
- f. sonstige Aromen;
- g. Ausgangsstoffe;

³ Abweichend von Absatz 2 Buchstabe a sind Aromastoffe zulässig:

- a. in zusammengesetzten Lebensmitteln, sofern der Aromastoff für die Verwendung in oder auf einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;
- b. in Lebensmitteln, die ausschliesslich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet werden, sofern dieses den Bedingungen von Anhang 2 entspricht.

⁴ Stoffe nach Anhang 3 Ziffer 1 dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.

⁵ Bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen keine Ausgangsstoffe nach Anhang 4 Ziffer 1 verwendet werden.

⁶ Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus den in Anhang 4 Ziffer 2 aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellt werden, dürfen nur nach den Bedingungen dieses Anhangs verwendet werden.

⁷ Den Lebensmitteln nach Anhang 6 dürfen keine Aromen zugesetzt werden.

⁸ Aromen dürfen Stoffe nach der Verordnung des EDI vom 25. November 2013³ über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (ZuV) oder andere Lebensmittelzutaten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden, enthalten.

Art. 5 Zulässige Höchstmengen

¹ Unter Vorbehalt von Anhang 9 Ziffer 2.6 der Verordnung des EDI vom ...⁴ über Kontaminanten dürfen in zusammengesetzten verzehrfertigen Lebensmitteln nach Anhang 3 Ziffer 2 die Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, nicht überschritten werden.

² Für Aromastoffe, deren Verwendung in oder auf bestimmten Lebensmittelkategorien Einschränkungen unterliegt, gelten die in Anhang 2 aufgeführten Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen).

³ Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen jeweils für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels.

⁴ Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen massgebend, die für die rekonstituierten Lebensmittel gelten. Die Rekonstituierung hat nach den Anweisungen auf dem Etikett zu erfolgen, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

3. Abschnitt: Neue zulässige Aromen und Ausgangsstoffe

Art. 6

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Aromen oder Ausgangsstoffe in Anhang 2 aufnehmen.

² Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist gesundheitlich unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung der Aromen oder Ausgangsstoffe nicht getäuscht.

³ Ein Antrag nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Aromen oder Ausgangsstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäi-

³ SR 817.022.31

⁴ SR ...

schen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen. Spezifische Anwendungsbeschränkungen bleiben vorbehalten.

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 7 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI vom ...⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) für Aromen lautet «Aroma». Sie kann zusätzlich eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des verwendeten Aromas enthalten. Wird der Begriff «natürlich» verwendet, so gilt Artikel 10.

Art. 8 Kennzeichnung von Aromen, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Aromen als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss auf der Verpackung oder der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung des Aromas in Lebensmitteln gemacht werden.

Art. 9 Kennzeichnung von Aromen, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Aromen, die nicht als solche für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind und die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen oder mit Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften oder unter Zusatz von Stoffen nach Artikel 4 Absatz 8 abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g und m LIV⁷ die folgenden Angaben angebracht werden:

- a. die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- b. in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile eine Liste:
 1. der enthaltenen Aromakategorien, und
 2. der übrigen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer;
- c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften notwendigen Angaben zu erfüllen.

⁵ SR ...

⁶ SR ...

⁷ SR ...

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b und c lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren enthalten sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle angebracht ist.

³ Bei der Lieferung von Aromen in Tankwagen genügt es, wenn die Angaben nach Absatz 1 lediglich in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind.

Art. 10 Besondere Bedingungen für die Verwendung des Begriffs «natürlich»

Bei Aromen gilt für den Begriff «natürlich» Folgendes:

- a. Der Begriff «natürlich» darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe enthält.
- b. Der Begriff «natürliche(r) Aromastoff(e)» darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschliesslich natürliche Aromastoffe enthält.
- c. Der Begriff «natürlich» darf mit Bezug auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich oder mindestens zu 95 Gewichtsprozenten aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurde, auf den Bezug genommen wird. Die Bezeichnung lautet «natürliches XYZ-Aroma», wobei für «XYZ» das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der Ausgangsstoff eingesetzt werden muss.
- d. Die Bezeichnung «natürliches XYZ-Aroma mit anderen natürlichen Aromen» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem Ausgangsstoff stammt, auf den Bezug genommen wird und dessen Aroma leicht erkennbar ist.
- e. Der Begriff «natürliches Aroma» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

5. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 12 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 2 Abs. 1 Bst. c, d und k Ziff. 1)

Liste herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren

1. Zerhacken
2. Überziehen
3. Erhitzen, Kochen, Backen, Braten (bis 240 °C bei atmosphärischem Druck) und Druckkochen (bis 120 °C)
4. Kühlen
5. Schneiden
6. Destillation/Rektifikation
7. Trocknen
8. Emulgieren
9. Verdampfen
10. Extraktion, einschliesslich Extraktion mit den Lösungsmitteln nach der Verordnung des EDI vom ...⁸ über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln.
11. Vergären
12. Filtern
13. Zermahlen
14. Aufgiessen
15. Mazeration
16. mikrobiologische Prozesse
17. Mischen
18. Schälen
19. Perkolation
20. Auspressen
21. Tiefkühlen/Gefrieren
22. Rösten/Grillen
23. Ausdrücken
24. Einweichen

⁸ SR ...

Anhang 2
(Art. 4 Abs. 2 und 3 Bst. b, 5 Abs. 2 und 6 Abs. 1)

Liste der zulässigen Aromastoffe

Teil A: Bemerkungen

- 1 Die Tabelle enthält folgende Angaben:
- 1.1 Spalte 1 (FL-Nr.): Die eindeutige Identifikationsnummer des Stoffes
- 1.2 Spalte 2 (Chemische Bezeichnung): Die Bezeichnung des Stoffes
- 1.3 Spalte 3 (CAS-Nr.): Die Registriernummer des Chemical Abstracts Service (CAS)
- 1.4 Spalte 4 (JECFA-Nr.): Die Nummer des gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschusses für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA)
- 1.5 Spalte 5 (CoE-Nr.): Die vom Europarat (CoE) verwendete Nummer
- 1.6 Spalte 6 (Reinheit der genannten Stoffe [mindestens 95 %], sofern nicht anders angegeben): Die Reinheit des genannten Aromastoffes muss mindestens 95 % betragen. Liegt sie darunter, wird die Zusammensetzung der Aromastoffe in dieser Spalte angegeben.
- 1.7 Spalte 7 (Einschränkungen der Verwendung): Die Verwendung von Aromastoffen ist gemäss der guten Herstellungspraxis gestattet, sofern nicht in dieser Spalte besondere Einschränkungen festgelegt sind. Aromastoffe, deren Verwendung eingeschränkt ist, dürfen nur den aufgeführten Lebensmittelkategorien gemäss den besonderen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden. Für die Einschränkungen gelten die folgenden Lebensmittelkategorien nach Anhang 3 Kapitel A ZuV⁹:

Kategorie- Nummer	Lebensmittelkategorie
1	Milchprodukte und Analoge
2	Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen
3	Speiseeis
4.2	Verarbeitetes Obst und Gemüse
5	Süsswaren
5.3	Kaugummi
6	Getreide und Getreideprodukte
7	Backwaren
8	Fleisch
9	Fisch und Fischereiprodukte
10	Eier und Eiprodukte

⁹ SR 817.022.31

Kategorie- Nummer	Lebensmittelkategorie
11	Zuckerarten und Sirupe, Honig und Tafelsüssen
12	Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte
13	Lebensmittel für eine besondere Ernährung
14.1	Nichtalkoholische Getränke
14.2	Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt
15	Verzehrfertige süsse oder herzhaft Hapen und Knabbe- reien
16	Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4
17	Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungs- mittel für Säuglinge und Kleinkinder
18	Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung
1.8	Spalte 8: Die Bewertung der mit einem * markierten Aromastoffe ist noch nicht abgeschlossen. Diese Aromastoffe dürfen vorläufig verwendet werden.
1.9	Spalte 9 (Bewertet durch): Verweis auf das wissenschaftliche Gremium, das die Bewertung durchgeführt hat.

Anmerkungen

Anmerkung 1: Ammonium-, Natrium-, Kalium- und Calciumsalze sowie -chloride, -carbonate und -sulfate werden von der jeweiligen „Muttersubstanz“ abgedeckt, sofern sie aromatisierende Eigenschaften besitzen.

Anmerkung 2: Handelt es sich bei dem zugelassenen Aromastoff um ein Racemat (eine äquimolare Mischung optischer Isomere), wird auch die Verwendung der R- und S-Form zugelassen. Ist nur die R-Form zugelassen, so erstreckt sich die Zulassung nicht auf die S-Form und umgekehrt.

Teil B: Tabelle

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
01.001	Limonen	138-86-3		491				EFSA
01.002	1-Isopropyl-4-methylbenzol	99-87-6	1325	620				EFSA
01.003	Pin-2(10)-en	127-91-3	1330	2114			*	EFSA
01.004	Pin-2(3)-en	80-56-8	1329	2113			*	EFSA
01.005	Terpinolen	586-62-9	1331	2115				EFSA
01.006	alpha-Phellandren	99-83-2	1328	2117	Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Cymol und andere Terpen-Kohlenwasserstoffe			EFSA
01.007	beta-Caryophyllen	87-44-5	1324	2118	80-92 % beta-Caryophyllen und 15-19 % C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen)		*	EFSA
01.008	Myrcen	123-35-3	1327	2197	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen) Minimaler Testwert kann Spuren von Limonen, alpha- und beta-Pinen und anderer gängiger C10H16-Terpene enthalten		*	EFSA
01.009	Camphen	79-92-5	1323	2227	Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 15-19 % C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen)		*	EFSA
01.010	1-Isopropenyl-4-methylbenzol	1195-32-0	1333	2260				EFSA
01.014	1-Methylnaphthalen	90-12-0	1335	11009			*	JECFA/EFSA
01.016	1,4(8),12-Bisabolatrien	495-62-5	1336	10979				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
01.017	Valencen	4630-07-3	1337	11030	Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 1-4 % sonstige C ₁₅ H ₂₄ -Sesquiterpene		*	EFSA
01.018	beta-Ocimen	13877-91-3	1338	11015	Mindestens 80 %; sekundäre Komponente 15-17 % cis-beta-Ocimen		*	EFSA
01.019	alpha-Terpinen	99-86-5	1339	11023	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 6-7 % 1,4- und 1,8-Cineol			EFSA
01.020	gamma-Terpinen	99-85-4	1340	11025				EFSA
01.024	beta-Bourbonen	5208-59-3	1345	11931			*	EFSA
01.026	1(5),7(11)-Guajadien	88-84-6	1347				*	EFSA
01.027	Bisabola-1,8,12-trien	17627-44-0						EFSA
01.028	beta-Bisabolen	495-61-4						EFSA
01.029	delta-3-Caren	13466-78-9	1342	10983	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-3 % beta-Pinen; 1-2 % Limonen; 1-2 % Myrcen; 0-1 % p-Cymol		*	EFSA
01.033	2,2-Dimethylhexan	590-73-8						EFSA
01.034	2,4-Dimethylhexan	589-43-5						EFSA
01.035	2,6-Dimethylocta-2,4,6-trien	673-84-7					*	EFSA
01.038	Dodecan	112-40-3						EFSA
01.039	delta-Elementen	20307-84-0		10996				EFSA
01.040	alpha-Farnesen	502-61-4	1343	10998	Mindestens 38 % alpha- und 29 % beta (Summe der cis-/trans-Isomere); sekundäre Komponenten 20 % Bisabolen, bis zu 10 % sonstige Isomere (Valencen, Bourbonen, Cadinen, Guajen)		*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
01.045	d-Limonen	5989-27-5	1326	491				EFSA
01.046	l-Limonen	5989-54-8		491				EFSA
01.054	Pentadecan	629-62-9						EFSA
01.057	Tetradecan	629-59-4						EFSA
01.059	4(10)-Thujen	3387-41-5		11018			*	EFSA
01.061	Undeca-1,3,5-trien	16356-11-9	1341		Mindestens 94 % (Summe der cis-/trans-Isomere); sekundäre Komponente 2,4,6-Undecatrien (Z,Z,E)		*	EFSA
01.064	cis-3,7-Dimethyl-1,3,6-octatrien	3338-55-4					*	EFSA
01.070	1-Octen	111-66-0					*	EFSA
01.077	1-Methyl-1,3-cyclohexadien	1489-56-1	1344					EFSA
02.001	2-Methylpropan-1-ol	78-83-1	251	49				JECFA
02.002	Propan-1-ol	71-23-8	82	50				JECFA
02.003	Isopentanol	123-51-3	52	51				JECFA
02.004	Butan-1-ol	71-36-3	85	52				JECFA
02.005	Hexan-1-ol	111-27-3	91	53				JECFA
02.006	Octan-1-ol	111-87-5	97	54				JECFA
02.007	Nonan-1-ol	143-08-8	100	55				JECFA
02.008	Dodecan-1-ol	112-53-8	109	56				JECFA
02.009	Hexadecan-1-ol	36653-82-4	114	57				JECFA
02.010	Benzylalkohol	100-51-6	25	58				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.011	Citronellol	106-22-9	1219	59	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 5-8 % doppelt ungesättigte und gesättigte C10-Alkohole, 1 % Citronellylacetat, 1 % Citronellal			EFSA
02.012	Geraniol	106-24-1	1223	60		EFSA		
02.013	Linalool	78-70-6	356	61		JECFA		
02.014	alpha-Terpineol	98-55-5	366	62		JECFA		
02.015	Menthol	89-78-1	427	63		JECFA		
02.016	DL-Borneol	507-70-0	1385	64		EFSA		
02.017	Cinnamylalkohol	104-54-1	647	65		EFSA		
02.018	Nerolidol	7212-44-4	1646	67		EFSA		
02.019	2-Phenylethan-1-ol	60-12-8	987	68		EFSA		
02.020	Hex-2-en-1-ol	2305-21-7	1354			*	EFSA	
02.021	Heptan-1-ol	111-70-6	94	70		JECFA		
02.022	Octan-2-ol	123-96-6	289	71		JECFA		
02.023	Oct-1-en-3-ol	3391-86-4	1152			*	EFSA	
02.024	Decan-1-ol	112-30-1	103	73		JECFA		
02.026	3,7-Dimethyloctan-1-ol	106-21-8	272	75		Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 5-7 % Geraniol und Citronellol	JECFA	
02.027	(-)-Rhodinol	6812-78-8	1222	76			EFSA	
02.028	3,7-Dimethyloctan-3-ol	78-69-3	357	77		JECFA		
02.029	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol	4602-84-0	1230	78		EFSA		

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.030	alpha-Pentylcinnamylalkohol	101-85-9	674	79				EFSA
02.031	3-Phenylpropan-1-ol	122-97-4	636	80				EFSA
02.033	1-Phenylpropan-1-ol	93-54-9	822	82				EFSA
02.034	1-Phenylpentan-2-ol	705-73-7	825	83				EFSA
02.035	2-Methyl-1-phenylpropan-2-ol	100-86-7	1653	84				EFSA
02.036	4-Phenylbutan-2-ol	2344-70-9	815	85				EFSA
02.037	3-Methyl-1-phenylpentan-3-ol	10415-87-9	1649	86				EFSA
02.038	Fenchylalkohol	1632-73-1	1397	87				EFSA
02.039	4-Isopropylbenzylalkohol	536-60-7	864	88				EFSA
02.040	Pentan-1-ol	71-41-0	88	514				JECFA
02.041	2-Methylbutan-2-ol	75-85-4		515				EFSA
02.042	2-(4-Methylphenyl)propan-2-ol	1197-01-9	1650	530	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 9-11 % p-Isopropenyltoluol			EFSA
02.043	2-Ethylbutan-1-ol	97-95-0		543				SCF/CoE
02.044	Heptan-3-ol	589-82-2	286	544				JECFA
02.045	Heptan-2-ol	543-49-7	284	554				JECFA
02.047	3,7-Dimethyloctan-1,7-diol	107-74-4	610	559				JECFA
02.049	Nona-2,6-dien-1-ol	7786-44-9	1184	589			*	EFSA
02.050	Pent-2-en-1-ol	20273-24-9	1793	665			*	EFSA
02.051	5-Phenylpentan-1-ol	10521-91-2	675	674				EFSA
02.052	2-Methylpropan-2-ol	75-65-0		698				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.054	p-Menthan-1,8-diol	80-53-5		701				EFSA
02.055	3,5,5-Trimethylhexan-1-ol	3452-97-9	268	702				JECFA
02.056	Hex-3(cis)-en-1-ol	928-96-1	315	750c				JECFA
02.057	Undecan-1-ol	112-42-5	106	751				JECFA
02.058	(Z)-Nerol	106-25-2	1224	2018				EFSA
02.059	DL-Isorneol	124-76-5	1386	2020	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-5 % Borneol			EFSA
02.060	p-Mentha-1,8-dien-7-ol	536-59-4	974				*	EFSA
02.061	Dihydrocarveol	619-01-2	378	2025				JECFA
02.062	Carveol	99-48-9	381	2027				JECFA
02.063	d-Neomenthol	2216-52-6	428	2028				JECFA
02.064	1-Phenylethan-1-ol	98-85-1	799	2030				EFSA
02.065	4-Methyl-1-phenylpentan-2-ol	7779-78-4	827	2031				EFSA
02.066	4-Phenylbut-3-en-2-ol	17488-65-2	819				*	EFSA
02.067	1R,2S,5R-Isopulegol	89-79-2	755	2033			*	EFSA
02.070	Cyclohexanol	108-93-0		2138				EFSA
02.071	p-Menthan-2-ol	499-69-4	376	2228				JECFA
02.072	4-Terpinenol	562-74-3	439	2229				JECFA
02.073	2-Phenylpropan-1-ol	1123-85-9	1459	2257				EFSA
02.074	Hex-4-en-1-ol	6126-50-7	318	2295				JECFA
02.075	(1R,2S,5S)-neo-Dihydrocarveol	18675-33-7		2296				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.076	2-Methylbutan-1-ol	137-32-6	1199	2346				EFSA
02.077	Pentan-3-ol	584-02-1		2349				EFSA
02.078	Ethanol	64-17-5	41	11891				JECFA
02.079	Isopropanol	67-63-0	277					JECFA
02.080	1-(p-Tolyl)ethan-1-ol	536-50-5	805	10197				EFSA
02.081	2,6-Dimethylheptan-4-ol	108-82-7	303	11719	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 8-9 % 2-Heptanol			JECFA
02.082	2-Ethylhexan-1-ol	104-76-7	267	11763				JECFA
02.083	p-Menth-1-en-3-ol	491-04-3	434	10248				JECFA
02.085	Sabinenhydrat	546-79-2	441	10309				JECFA
02.086	Undecan-2-ol	1653-30-1	297	11826				JECFA
02.087	Nonan-2-ol	628-99-9	293	11803				JECFA
02.088	Pentan-2-ol	6032-29-7	280	11696				JECFA
02.089	Hexan-3-ol	623-37-0	282	11775				JECFA
02.090	Non-2(trans)-en-1-ol	31502-14-4	1365	10292			*	EFSA
02.091	Myrtenol	515-00-4	981	10285			*	EFSA
02.092	Dehydrodihydroionol	57069-86-0	397	10195	Mindestens 70 %; sekundäre Komponente 25-27 % Tetrahydroionon			JECFA
02.093	Non-6-en-1-ol	35854-86-5	324	10294				JECFA
02.094	Oct-3-en-1-ol	20125-84-2	321	10296				JECFA
02.095	2-Ethylfenchol	18368-91-7	440	10208				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.096	1-Terpinenol	586-82-3	373	10252				JECFA
02.097	beta-Terpineol	138-87-4	374	10254				JECFA
02.098	Octan-3-ol	589-98-0	291	11715				JECFA
02.099	Pent-1-en-3-ol	616-25-1	1150	11717			*	EFSA
02.100	Pinocarveol	5947-36-4	1403	10303				EFSA
02.101	Pin-2-en-4-ol	473-67-6	1404	10304				EFSA
02.102	Oct-3-en-2-ol	76649-14-4	1140				*	EFSA
02.103	Decan-3-ol	1565-81-7	295	10194				JECFA
02.104	Hex-1-en-3-ol	4798-44-1	1151	10220			*	EFSA
02.105	4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol	25312-34-9	391				*	JECFA
02.106	4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol	22029-76-1	392		Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-8 % Ionol und Ionon		*	JECFA
02.107	Dihydro-beta-ionol	3293-47-8	395					JECFA
02.108	2-Methyl-4-phenylbutan-2-ol	103-05-9	1477	10281				EFSA
02.109	3-Methylbut-2-en-1-ol	556-82-1	1200	11795				EFSA
02.110	2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol	36806-46-9	348		Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-10 % 6-Methyl-5-hepten-2-on			JECFA
02.111	3-Methylbutan-2-ol	598-75-4	300					JECFA
02.112	Non-2(cis)-en-1-ol	41453-56-9	1369	10292			*	EFSA
02.113	Oct-5(cis)-en-1-ol	64275-73-6	322		Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 7-9 % trans-5-Octen-1-ol			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.114	2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3-enyl)ethan-1-ol	1901-38-8	970					EFSA
02.115	3-Methylpentan-1-ol	589-35-5	263	10275				JECFA
02.119	Cedrenol	28231-03-0		10189				EFSA
02.120	(+)-Cedrol	77-53-2		10190				EFSA
02.121	Butan-2-ol	78-92-2		11735				SCF/CoE
02.123	2-Methylbut-3-en-2-ol	115-18-4		11794				EFSA
02.124	6-Methylhept-5-en-2-ol	1569-60-4		10264				EFSA
02.125	Undec-10-en-1-ol	112-43-6		10319				EFSA
02.126	Tetradecan-1-ol	112-72-1		10314				EFSA
02.128	p-Anisylalkohol	105-13-5	871	66				EFSA
02.129	(l)-alpha-Bisabolol	23089-26-1		10178	Summe der Isomere mindestens 95 %			EFSA
02.131	But-3-en-2-ol	598-32-3					*	EFSA
02.132	Butan-1,3-diol	107-88-0						EFSA
02.133	Butan-2,3-diol	513-85-9		10181				EFSA
02.134	2-Cyclohexylethan-1-ol	4442-79-9						EFSA
02.135	Cyclopentanol	96-41-3		10193				EFSA
02.136	Dec-1-en-3-ol	51100-54-0	1153				*	EFSA
02.137	Dec-2-en-1-ol	22104-80-9	1794	11750			*	EFSA
02.138	Dec-9-en-1-ol	13019-22-2						EFSA
02.139	Deca-2,4-dien-1-ol	18409-21-7	1189				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.140	1,2-Dihydrolinalool	2270-57-7						EFSA
02.141	2-(6,6-Dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-en-2-yl)ethan-1-ol	128-50-7	986					EFSA
02.142	3,3-Dimethylbutan-2-ol	464-07-3						EFSA
02.144	2,6-Dimethyloct-7-en-2-ol	18479-58-8						EFSA
02.145	2,6-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol	29414-56-0					*	EFSA
02.146	(E)-3,7-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol	53834-70-1		10202	Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Linalool, 1-2 % Linalooloxid und bis zu 1 % Neroloxid		*	EFSA
02.147	3,6-Dimethyloctan-3-ol	151-19-9						EFSA
02.148	Dodecan-2-ol	10203-28-8		11760				EFSA
02.149	(-)-alpha-Elemol	639-99-6		10205				EFSA
02.150	(E,E)-Geranylinalool	1113-21-9						EFSA
02.152	Hept-3-en-1-ol	10606-47-0		10219				EFSA
02.153	Hepta-2,4-dien-1-ol	33467-79-7	1784				*	EFSA
02.154	Heptadecan-1-ol	1454-85-9						EFSA
02.155	1-Hepten-3-ol	4938-52-7	1842	10218			*	EFSA
02.156	Hex-2(cis)-en-1-ol	928-94-9	1374	69	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % Hex-2(trans)-en-1-ol		*	EFSA
02.159	Hex-3-en-1-ol	544-12-7	315	750				SCF/CoE
02.162	Hexa-2,4-dien-1-ol	111-28-4	1174				*	EFSA
02.164	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzylalkohol	530-56-3						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.165	4-Hydroxybenzylalkohol	623-05-2	955					EFSA
02.166	2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1-ol	501-94-0		10226				EFSA
02.167	(1R,2R,5S)-Isodihydrocarveol	18675-35-9						EFSA
02.168	Isophytol	505-32-8		10233				EFSA
02.170	(R)-(-)-Lavandulol	498-16-8						EFSA
02.171	p-Menthan-8-ol	498-81-7						EFSA
02.173	3-(4-Methoxyphenyl)propan-1-ol	5406-18-8						EFSA
02.174	2-Methylbut-2-en-1-ol	4675-87-0		10258			*	EFSA
02.175	2-Methylbut-3-en-1-ol	4516-90-9		10259				EFSA
02.176	3-Methylbut-3-en-1-ol	763-32-6		10260				EFSA
02.177	2-Methylhexan-3-ol	617-29-8		10266				EFSA
02.178	2-Methyloctan-1-ol	818-81-5						EFSA
02.180	4-Methylpentan-1-ol	626-89-1		10278				EFSA
02.181	2-Methylpentan-2-ol	590-36-3		10274				EFSA
02.182	3-Methylpentan-2-ol	565-60-6		10276				EFSA
02.183	4-Methylpentan-2-ol	108-11-2		10279				EFSA
02.184	3-Methylpentan-3-ol	77-74-7		10277				EFSA
02.186	Myrtanol	514-99-8						EFSA
02.187	Non-1-en-3-ol	21964-44-3		10291			*	EFSA
02.188	Nona-2,4-dien-1-ol	62488-56-6	1183	11802	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Nonen-1-ol		*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.189	(Z,Z)-Nona-3,6-dien-1-ol	76649-25-7	1283	10289				EFSA
02.190	Nonan-3-ol	624-51-1		10290				EFSA
02.192	Oct-2-en-1-ol	22104-78-5					*	EFSA
02.193	Oct-2-en-4-ol	4798-61-2	1141				*	EFSA
02.194	Octa-1,5-dien-3-ol	83861-74-9					*	EFSA
02.195	Octa-(3Z,5E)-dien-1-ol	70664-96-9						EFSA
02.196	Octadecan-1-ol	112-92-5						EFSA
02.197	1,2,3,4,4a,5,6,7-Octahydro-2,5,5-trimethylnaphthalen-2-ol	41199-19-3		10173				EFSA
02.198	Octan-1,3-diol	23433-05-8						EFSA
02.201	Pent-4-en-1-ol	821-09-0						EFSA
02.202	Pentadecan-1-ol	629-76-5						EFSA
02.203	2-Phenylpropan-2-ol	617-94-7		11704				EFSA
02.204	Phytol	150-86-7	1832	10302				EFSA
02.205	Piperonylalkohol	495-76-1		10306				EFSA
02.206	(-)-Sclareol	515-03-7		10311				EFSA
02.207	Thujylalkohol	21653-20-3	1865					EFSA
02.209	3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-ol	116-02-9	1099					EFSA
02.210	Undec-2-en-1-ol	37617-03-1	1384				*	EFSA
02.211	Undeca-1,5-dien-3-ol	56722-23-7					*	EFSA
02.213	Vanillylalkohol	498-00-0	886	690				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.214	Vetiverol	89-88-3	1866	10321			*	EFSA
02.216	12-beta-Santalol-14-ol	77-42-9		74			*	EFSA
02.217	12-alpha-Santalol-14-ol	115-71-9		74			*	EFSA
02.219	2,6-Dimethyl-2-heptanol	13254-34-7						EFSA
02.222	3-Pentenol-1	39161-19-8		10298				EFSA
02.224	3-(1-Menthoxy)propan-1,2-diol	87061-04-9	1408					EFSA
02.226	[S-(cis)]-3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol	142-50-7		67				EFSA
02.229	(-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol	7540-51-4			Mindestens 90 % cis-Isomer; sekundäre Komponenten 2-6% doppelt ungesättigte und gesättigte C10-Alkohole, 2-4% Citronellylacetat, 2-3% Citronellal		*	EFSA
02.230	Terpineol	8000-41-7			Summe der Isomere: 91-99 % Relativer Beitrag der einzelnen Isomere: 55-75 % alpha-, 16-23 % gamma-, 1-10 % cis-beta-, 1-13 % trans-beta-, 0-1 % delta-			EFSA
02.231	trans-2, cis-6-Nonadien-1-ol	28069-72-9					*	EFSA
02.234	(Z)-Non-3-en-1-ol	10340-23-5		10293				EFSA
02.242	2-Butoxyethan-1-ol	111-76-2		10182				EFSA
02.243	(E,Z)-3,6-Nonadien-1-ol	56805-23-3	1284		Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 6 % (E,E)-3,6-Nonadien-1-ol			EFSA
02.245	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3054-92-0	1643					EFSA
02.246	p-Menthan-3,8-diol	42822-86-6	1416					EFSA
02.247	l-Menthoxyethanol	38618-23-4	1853					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
02.248	Vanillin 3-(1-menthoxy)propan-1,2-diolacetal	180964-47-0	1879					EFSA
02.249	(4Z)-Hepten-1-ol	6191-71-5	1280					EFSA
02.250	2,4,8-Trimethyl-7-nonen-2-ol	437770-28-0	1644					EFSA
02.251	2,4,8-Trimethyl-3,7-nonadien-2-ol	479547-57-4	1645					EFSA
02.252	4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol	67845-50-5	1841				*	EFSA
02.253	2,4-Dimethyl-4-nonanol	74356-31-3	1850					EFSA
02.254	(1R, 2S, 5S)-3-Menthoxy-2-methylpropan-1,2-diol	195863-84-4	1411					EFSA
02.255	(Z)-4-Hepten-2-ol	66642-85-1			Mindestens 91 %; sekundäre Komponenten (E)-4-Hepten-2-ol (4-5 %), 2-Heptanol (bis zu 1 %), trans-3-Hepten-2-ol (bis zu 1 %), cis-3-Hepten-2-ol (bis zu 1 %).			EFSA
03.001	1,8-Cineol	470-82-6	1234	182				EFSA
03.003	Benzylethylether	539-30-0	1252	521				EFSA
03.004	Dibenzylether	103-50-4	1256	11856				EFSA
03.005	2-Butylethylether	2679-87-0	1231	10911				EFSA
03.006	2-Methoxyethylbenzol	3558-60-9	1254	11812				EFSA
03.007	1,4-Cineol	470-67-7	1233	11225	Mindestens 75 %; sekundäre Komponente 20-25 % 1,8-Cineol			EFSA
03.008	2-Acetoxy-1,8-cineol	57709-95-2						EFSA
03.010	Benzylbutylether	588-67-0	1253	520	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % Benzylalkohol			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
03.011	Benzylmethylether	538-86-3		10910				EFSA
03.012	Benzylloctylether	54852-64-1						EFSA
03.015	Ethylgeranylether	40267-72-9						EFSA
03.016	Hexylmethylether	4747-07-3						EFSA
03.019	Prenylethylether	22094-00-4	1232					EFSA
03.020	alpha-Terpinylmethylether	14576-08-0						EFSA
03.022	1-Methoxy-1-decen	79930-37-3	1802					EFSA
03.023	1-Ethoxyethylacetat	1608-72-6						EFSA
03.024	Digeranylether	31147-36-1						EFSA
04.002	6-Ethoxyprop-3-enylphenol	94-86-0	1264	170				EFSA
04.003	Eugenol	97-53-0	1529	171				EFSA
04.004	Isoeugenol	97-54-1	1260	172				EFSA
04.005	2-Methoxyphenol	90-05-1	713	173				EFSA
04.006	Thymol	89-83-8	709	174				EFSA
04.007	2-Methoxy-4-methylphenol	93-51-6	715	175				EFSA
04.008	4-Ethylguajacol	2785-89-9	716	176				EFSA
04.009	2-Methoxy-4-vinylphenol	7786-61-0	725	177				EFSA
04.010	1-Methoxy-4-(prop-1(trans)-enyl)benzol	4180-23-8	217	183				JECFA
04.013	1,2-Dimethoxy-4-(prop-1-enyl)benzol	93-16-3	1266	186				EFSA
04.014	1-Methoxy-2-methylbenzol	578-58-5	1242	187				EFSA
04.015	1-Methoxy-4-methylbenzol	104-93-8	1243	188				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
04.016	1,3-Dimethoxybenzol	151-10-0	1249	189				EFSA
04.017	1-Ethoxy-2-methoxy-4-(prop-1-enyl)benzol	7784-67-0	1267	190				EFSA
04.018	Benzylisoeugenylether	120-11-6	1268	522				EFSA
04.019	2,5-Dimethylphenol	95-87-4	706	537				EFSA
04.020	3,5-Dimethylphenol	108-68-9		538				EFSA
04.021	3-Ethylphenol	620-17-7		549				EFSA
04.022	4-Ethylphenol	123-07-9	694	550				EFSA
04.026	3-Methylphenol	108-39-4	692	617				EFSA
04.027	2-Methylphenol	95-48-7	691	618				EFSA
04.028	4-Methylphenol	106-44-5	693	619				EFSA
04.029	Benzen-1,2-diol	120-80-9		680				SCF/CoE
04.031	Carvacrol	499-75-2	710	2055				EFSA
04.032	Anisol	100-66-3	1241	2056				EFSA
04.033	beta-Naphthylethylether	93-18-5	1258	2058				EFSA
04.034	1,4-Dimethoxybenzol	150-78-7	1250	2059				EFSA
04.035	Diphenylether	101-84-8	1255	2201				EFSA
04.036	2,6-Dimethoxyphenol	91-10-1	721	2233				EFSA
04.037	4-Ethoxyphenol	622-62-8	720	2258				EFSA
04.038	Carvacrylethylether	4732-13-2	1247	11840				EFSA
04.039	1-Methoxy-4-propylbenzol	104-45-0	1244	11835				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
04.040	1,2-Dimethoxy-4-vinylbenzol	6380-23-0	1251	11228				EFSA
04.041	Phenol	108-95-2	690	11811				EFSA
04.042	2,6-Dimethylphenol	576-26-1	707	11261				EFSA
04.043	1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzol	1076-56-8	1246	11245				EFSA
04.044	2-Isopropylphenol	88-69-7	697	11234				EFSA
04.045	2-(Ethoxymethyl)phenol	20920-83-6	714	11905				EFSA
04.046	2-Propylphenol	644-35-9	695	11908				EFSA
04.047	Benzen-1,3-diol	108-46-3	712	11250				EFSA
04.048	3,4-Dimethylphenol	95-65-8	708	11262				EFSA
04.049	2-Methoxy-4-propylphenol	2785-87-7	717					EFSA
04.050	4-Propylphenol	645-56-7	696					EFSA
04.051	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	6627-88-9	726	11214				EFSA
04.052	4-Ethyl-2,6-dimethoxyphenol	14059-92-8	723	11231				EFSA
04.053	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	6638-05-7	722					EFSA
04.054	Isobutyl-beta-naphthylether	2173-57-1	1259	11886				EFSA
04.055	2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol	20675-95-0	1265					EFSA
04.056	2,6-Dimethoxy-4-propylphenol	6766-82-1	724					EFSA
04.057	4-Vinylphenol	2628-17-3	711	11257				EFSA
04.058	4-Allylphenol	501-92-8	1527	11218				EFSA
04.059	Carvacrylmethylether	6379-73-3		11224				EFSA
04.061	2,6-Dimethoxy-4-vinylphenol	28343-22-8		11229				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
04.062	1,2-Dimethoxybenzol	91-16-7	1248	10320				EFSA
04.063	1,3-Dimethyl-4-methoxybenzol	6738-23-4	1245					EFSA
04.064	4-(1,1-Dimethylethyl)phenol	98-54-4	733					EFSA
04.065	2,3-Dimethylphenol	526-75-0		11258				EFSA
04.066	2,4-Dimethylphenol	105-67-9		11259				EFSA
04.067	1-Ethoxy-2-methoxybenzol	17600-72-5						EFSA
04.068	1-Ethoxy-4-methoxybenzol	5076-72-2						EFSA
04.069	1-Ethyl-4-methoxybenzol	1515-95-3						EFSA
04.070	2-Ethylphenol	90-00-6		11232				EFSA
04.072	3-Isopropylphenol	618-45-1						EFSA
04.073	4-Isopropylphenol	99-89-8						EFSA
04.074	2-Methoxynaphthalen	93-04-9	1257					EFSA
04.075	1-Methoxynaphthalen	2216-69-5						EFSA
04.076	3-Methoxyphenol	150-19-6						EFSA
04.077	4-Methoxyphenol	150-76-5		11241				EFSA
04.078	5-Methyl-2-(tert-butyl)phenol	88-60-8						EFSA
04.079	Methyl-4-methoxybenzylether	1515-81-7						EFSA
04.084	1,2,3-Trimethoxybenzol	634-36-6						EFSA
04.085	2,3,6-Trimethylphenol	2416-94-6	737					EFSA
04.088	1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzol	104-46-1		183				CoE
04.091	Ethyl-4-hydroxybenzylether	57726-26-8						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
04.092	4-Hydroxybenzylmethylether	5355-17-9						EFSA
04.093	Butylvanillylether	82654-98-6	888					EFSA
04.094	Ethyl-4-hydroxy-3-methoxybenzylether	13184-86-6	887					EFSA
04.095	2,4,6-Trimethylphenol	527-60-6						EFSA
04.096	2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol	579-60-2	1528					EFSA
04.097	4-Prop-1-enylphenol	539-12-8						EFSA
05.001	Acetaldehyd	75-07-0	80	89				JECFA
05.002	Propanal	123-38-6	83	90				JECFA
05.003	Butanal	123-72-8	86	91				JECFA
05.004	2-Methylpropanal	78-84-2	252	92				JECFA
05.005	Pentanal	110-62-3	89	93				JECFA
05.006	3-Methylbutanal	590-86-3	258	94				JECFA
05.007	2-Ethylbutanal	97-96-1	256	95				JECFA
05.008	Hexanal	66-25-1	92	96				JECFA
05.009	Octanal	124-13-0	98	97	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylheptanal			JECFA
05.010	Decanal	112-31-2	104	98	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylnonanal			JECFA
05.011	Dodecanal	112-54-9	110	99	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Tetradecanal; 2-5 % Decanal; 1-2 % Hexadecanal			JECFA
05.012	3,7-Dimethyl-7-hydroxyoctanal	107-75-5	611	100				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.013	Benzaldehyd	100-52-7	22	101				EFSA
05.014	Zimtaldehyd	104-55-2	656	102				EFSA
05.015	4-Methoxybenzaldehyd	123-11-5	878	103				EFSA
05.016	Piperonal	120-57-0	896	104				EFSA
05.017	Veratraldehyd	120-14-9	877	106				EFSA
05.018	Vanillin	121-33-5	889	107				EFSA
05.019	Ethylvanillin	121-32-4	893	108				EFSA
05.020	Citral	5392-40-5	1225	109				EFSA
05.021	Citronellal	106-23-0	1220	110	Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 12-14 % Mischung aus terpenoiden Materialien (vor allem 1,8-Cineol, 2-Isopropyliden-5-methylcyclohexanol, Linalool, Citronellylacetat und andere natürlich vorkommende Terpene)			EFSA
05.022	4-Isopropylbenzaldehyd	122-03-2	868	111				EFSA
05.023	2,6-Dimethyloctanal	7779-07-9	273	112				JECFA
05.024	2-Methyloctanal	7786-29-0	270	113				JECFA
05.025	Nonanal	124-19-6	101	114	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % 2-Methyloctanal			JECFA
05.026	o-Tolualdehyd	529-20-4					*	EFSA
05.027	Tolualdehyd	1334-78-7	866	115	Mindestens 95 % (Summe der o-, m-, p-Isomere)			EFSA
05.028	m-Tolualdehyd	620-23-5					*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.029	p-Tolualdehyd	104-87-0					*	EFSA
05.030	Phenylacetaldehyd	122-78-1	1002	116				EFSA
05.031	Heptanal	111-71-7	95	117	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylhexanal			EFSA
05.032	Tetradecanal	124-25-4	112	118	Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Dodecanal, Hexadecanal und Octadecanal			JECFA
05.033	2-Ethylhept-2-enal	10031-88-6	1216	120			*	EFSA
05.034	Undecanal	112-44-7	107	121	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % 2-Methyldecanal			JECFA
05.035	Undec-10-enal	112-45-8	330	122				JECFA
05.036	Undec-9-enal	143-14-6	329	123				JECFA
05.037	2-Dodecenal	4826-62-4	1350	124	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Dodecensäure		*	EFSA
05.038	2-Phenylpropanal	93-53-8	1467	126				EFSA
05.039	alpha-Butylzimaldehyd	7492-44-6	684	127				EFSA
05.040	alpha-Pentylzimaldehyd	122-40-7	685	128				EFSA
05.041	alpha-Hexylzimaldehyd	101-86-0	686	129				EFSA
05.042	p-Tolylacetaldehyd	104-09-6	1023	130				EFSA
05.043	2-(p-Tolyl)propionaldehyd	99-72-9	1471	131				EFSA
05.044	p-Isopropylphenylacetaldehyd	4395-92-0	1024	132				EFSA
05.045	3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyd	103-95-7	1465	133	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5 % 3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionsäure			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.046	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyd	40654-82-8	1462	134				EFSA
05.047	4-Hydroxybenzaldehyd	123-08-0	956	558				EFSA
05.048	2-Methoxyzimtaldehyd	1504-74-1	688	571	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 3 % o-Methoxyzimtsäure			EFSA
05.049	2-Methylbutyraldehyd	96-17-3	254	575				JECFA
05.050	alpha-Methylzimtaldehyd	101-39-3	683	578				EFSA
05.051	3-(4-Methoxyphenyl)-2-methylprop-2-enal	65405-67-6	689	584				EFSA
05.052	2-Methyl-3-(p-tolyl)propionaldehyd	41496-43-9	1466	587				EFSA
05.053	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxan	123-63-7		594				SCF/CoE
05.055	Salicylaldehyd	90-02-8	897	605				EFSA
05.056	4-Ethoxybenzaldehyd	10031-82-0	879	626				EFSA
05.057	Hexa-2(trans),4(trans)-dial	142-83-6	1175	640			*	EFSA
05.058	Nona-2(trans),6(cis)-dial	557-48-2	1186	659	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % (E,E)-2,6-Nonadial		*	EFSA
05.059	Non-6(cis)-enal	2277-19-2	325	661	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-9 % trans-6-Nonenal			JECFA
05.060	Oct-2-enal	2363-89-5	1363	663	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-4 % 2-Octensäure und Ethyloctanoat		*	EFSA
05.061	Oct-6-enal	63826-25-5		664				EFSA
05.062	2-Phenylcrotonaldehyd	4411-89-6	1474	670			*	EFSA
05.064	Trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal	13552-96-0	1198	685	Mindestens 71 %; sekundäre Komponenten 14 % 4-cis-7-cis-Tridecadienol; 6 % 3-		*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					cis-7-cis-Tridecadienol; 5 % 2-trans-7-cis-Tridecadienal; 3 % 2-trans-4-trans-7-cis-Tridecatrienal			
05.066	4-Ethoxy-3-methoxybenzaldehyd	120-25-2		703				EFSA
05.068	4-Ethylbenzaldehyd	4748-78-1	865	705				EFSA
05.069	2-Methylpentanal	123-15-9	260	706				JECFA
05.070	2-Heptenal	2463-63-0	1360	730			*	SCF/CoE
05.071	Nona-2,4-dienal	6750-03-4	1185	732	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 5-6 % 2,4-Nonadien-1-ol und 1-2 % 2-Nonen-1-ol		*	EFSA
05.072	trans-2-Nonenal	18829-56-6		733	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Nonensäure		*	CoE
05.073	Hex-2(trans)-enal	6728-26-3	1353	748	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Hexensäure		*	CoE
05.074	2,6-Dimethylhept-5-enal	106-72-9	349	2006	Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 9-10 % 6-Methyl-5-hepten-2-on; 1-2 % 2,6-Dimethyl-6-heptenal			JECFA
05.075	Hex-3(cis)-enal	6789-80-6	316	2008				JECFA
05.076	Dec-2-enal	3913-71-1	1349	2009	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Decensäure		*	EFSA
05.077	2-Methylundecanal	110-41-8	275	2010				JECFA
05.078	Tridec-2-enal	7774-82-5	1359	2011	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Tridecensäure		*	EFSA
05.079	Citronellyloxyacetaldehyd	7492-67-3	592	2012	Mindestens 75 %; sekundäre Komponenten 20-21 % Geranyloxyacetaldehyd; 1-2			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					% Citronellol			
05.080	3-Phenylpropanal	104-53-0	645	2013				EFSA
05.081	2,4-Decadienal	2363-88-4			Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten Mischung aus den (cis, cis)-; (cis, trans)- und (trans, cis)-2,4-Decadienalen (Summe aller Isomere 95 %); Aceton und Isopropanol		*	EFSA
05.082	(Z,Z)-3,6-Dodecadienal	13553-09-8		2121				EFSA
05.084	Hepta-2,4-dienal	4313-03-5	1179	729	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-4 % (E,Z)-2,4-Heptadienal und 2-4 % 2,4-Heptadiensäure		*	EFSA
05.085	Hept-4-enal	6728-31-0	320	2124				JECFA
05.090	2-Methylpent-2-enal	623-36-9	1209	2129	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 1,5-2,5 % Propionaldehyd und 3,5-4,5 % Propionsäure		*	EFSA
05.091	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyd	698-27-1	898	2130				EFSA
05.094	3-(4-Isopropylphenyl)propionaldehyd	7775-00-0	680	2261	85-90 % p-Isomer und 5-10 % o-Isomer			EFSA
05.095	2-Methylcrotonaldehyd	497-03-0	1201	2281			*	EFSA
05.096	4-Decenal	30390-50-2	326	2297				JECFA
05.097	3-Methyl-2-phenylbutyraldehyd	2439-44-3	1463	135				EFSA
05.098	p-Menth-1-en-9-al	29548-14-9	971	10347				EFSA
05.099	5-Methyl-2-phenylhex-2-enal	21834-92-4	1472	10365			*	EFSA
05.100	4-Methyl-2-phenylpent-2-enal	26643-91-4	1473	10366			*	EFSA
05.101	Penta-2,4-dienal	764-40-9	1173	11695			*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.102	Pent-2-enal	764-39-6	1364	10375			*	EFSA
05.103	3-Phenylpent-4-enal	939-21-9	679	10378				EFSA
05.104	2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dien-1-carbaldehyd	116-26-7	977	10383				EFSA
05.105	2-Butylbut-2-enal	25409-08-9	1214	10324			*	EFSA
05.106	Myrtenal	564-94-3	980	10379			*	EFSA
05.107	2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal	35158-25-9	1215	10361			*	EFSA
05.108	Undeca-2,4-dienal	13162-46-4	1195	10385			*	EFSA
05.109	2-Undecenal	2463-77-6	1366	11827			*	EFSA
05.110	2,4-Dimethylbenzaldehyd	15764-16-6	869					EFSA
05.111	Octa-2(trans),6(trans)-dienal	56767-18-1	1182	10371			*	EFSA
05.112	2,6,6-Trimethylcyclohex-1-en-1-acetaldehyd	472-66-2	978	10338	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-3 % beta-Cyclocitral; 0,5-1 % beta-Ionon; 2-4 % Methyl-beta-homocyclogeranat; 0,6-1 % Ethyl-beta-homocyclogeranat			EFSA
05.113	Hex-4-enal	4634-89-3	319	10337				JECFA
05.114	4-Methylpent-2-enal	5362-56-1	1208	10364			*	EFSA
05.115	2-Phenylpent-4-enal	24401-36-3	1476	10377				EFSA
05.116	3,5,5-Trimethylhexanal	5435-64-3	269	10384				JECFA
05.117	p-Mentha-1,8-dien-7-al	2111-75-3	973	11788			*	EFSA
05.118	4-Methoxyzimtaldehyd	1963-36-6	687	11919				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.119	(1R,2,2,3-Trimethylcyclopent-3-en-1-yl)acetaldehyd	4501-58-0	967	10325				EFSA
05.120	Dodeca-2,6-dienal	21662-13-5	1197				*	EFSA
05.121	2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyd	432-25-7	979	2133			*	EFSA
05.122	p-Methylzimaldehyd	1504-75-2	682	10352				EFSA
05.123	(1R,2R,5S) 5-Isopropenyl-2-methylcyclopentancarboxaldehyd	55253-28-6	968					EFSA
05.124	3-Methylcrotonaldehyd	107-86-8	1202	10354				EFSA
05.125	Dodeca-2,4-dienal	21662-16-8	1196	11758	Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 11-12 % 2-trans-4-cis-Isomer		*	EFSA
05.126	2-Methyloct-2-enal	49576-57-0	1217	10363			*	EFSA
05.127	Octa-2(trans),4(trans)-dienal	30361-28-5	1181	11805			*	EFSA
05.128	Oct-5(cis)-enal	41547-22-2	323		Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-15 % trans-5-Octenal			JECFA
05.129	2-Methoxybenzaldehyd	135-02-4		10350				EFSA
05.134	2-Methyl-3-tolylpropionaldehyd (gemischt o-, m-, p-)			587	Mindestens 95 % (Summe der Isomere p- 80 %; o- 10 %; m- 5 %)			CoE
05.137	Dec-4(cis)-enal	21662-09-9			Mindestens 90 %; sekundäre Komponente mindestens 5 % trans-Isomer		*	EFSA
05.139	Dec-9-enal	39770-05-3	1286					EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3-4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3-		*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					4 % Aceton und Isopropanolspur			
05.141	Deca-2,4,7-trienal	51325-37-2	1786				*	EFSA
05.142	3,4-Dihydroxybenzaldehyd	139-85-5		10328				EFSA
05.143	2,5-Dimethyl-2-vinylhex-4-enal	56134-05-5						EFSA
05.144	Dodec-2(trans)-enal	20407-84-5			Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % 2-Dodecensäure		*	EFSA
05.147	2-Ethylhexanal	123-05-7		10331				EFSA
05.148	Farnesal	19317-11-4	1228					EFSA
05.149	Glutaraldehyd	111-30-8						EFSA
05.150	Hept-2(trans)-enal	18829-55-5	1360	730			*	EFSA
05.152	Hexadecanal	629-80-1		10336				EFSA
05.153	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyd	134-96-3	1878	10340				EFSA
05.154	(E)-4-Hydroxy-3,5-dimethoxyzimtaldehyd	4206-58-0		10341				EFSA
05.155	4-Hydroxy-3-methoxyzimtaldehyd (Isomerenmischung)	458-36-6		10342				EFSA
05.156	3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)propanal	80638-48-8						EFSA
05.157	Isocyclocitral	1335-66-6						EFSA
05.158	3-Methoxybenzaldehyd	591-31-1		10351				EFSA
05.159	p-Methoxyphenylacetaldehyd	5703-26-4						EFSA
05.160	2-Methyldecanal	19009-56-4						EFSA
05.164	2-Methylhexanal	925-54-2						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.166	4-Methylpentanal	1119-16-0		10369				EFSA
05.167	12-Methyltetradecanal	75853-50-8						EFSA
05.169	12-Methyltridecanal	75853-49-5	1229					EFSA
05.170	Neral	106-26-3					*	EFSA
05.171	Non-2-enal	2463-53-8	1362	733	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente		*	EFSA
05.172	Nona-2(trans),6(trans)-dienal	17587-33-6	1187		3-4 % 2-Nonensäure		*	EFSA
05.173	Nona-2,4,6-trienal	57018-53-8	1785				*	EFSA
05.174	Pent-4-enal	2100-17-6	1619					EFSA
05.175	2-Phenylpent-2-enal	3491-63-2					*	EFSA
05.179	(E)-Tetradec-2-enal	51534-36-2	1803				*	EFSA
05.182	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1-carboxaldehyd	432-24-6					*	EFSA
05.183	4-(2,6,6-Trimethylcyclohexenyl)-2-methylbutanal	73398-85-3						EFSA
05.184	Undec-2(trans)-enal	53448-07-0					*	EFSA
05.186	2,4-Octadienal	5577-44-6					*	EFSA
05.188	trans-3,7-Dimethylocta-2,6-dienal	141-27-5					*	EFSA
05.189	2-Hexenal	505-57-7			Mindestens 92 %; sekundäre Komponente		*	EFSA
05.190	trans-2-Octenal	2548-87-0			3-4 % 2-Hexensäure			
					Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten		*	EFSA
					3-4 % 2-Octensäure und Ethyloctanoat			

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.191	trans-2-Decenal	3913-81-3			Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Decensäure		*	EFSA
05.192	3-Hexenal	4440-65-7	1271		Mindestens 80 % (Summe der cis- und trans-Isomere); sekundäre Komponente 18-20 % trans-2-Hexenal			EFSA
05.194	tr-2, tr-4-Nonadienal	5910-87-2			Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten mindestens 5 % 2,4-Nonadien-1-ol und 2-Nonen-1-ol und andere Isomere von 2,4-Nonadienal		*	EFSA
05.195	trans-2-Tridecenal	7069-41-2			Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % 2-Tridecensäure und 3-5 % cis-2-Tridecenal		*	EFSA
05.196	tr-2, tr-4-Undecadienal	30361-29-6		10385			*	EFSA
05.198	2-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-butenal	58102-02-6						EFSA
05.203	9-Octadecenal	5090-41-5		1641				EFSA
05.208	Z-8-Tetradecenal	169054-69-7		1640				EFSA
05.211	6-Methyloctanal	30689-75-9						EFSA
05.217	(Z)-5-Decenal	21662-08-8						EFSA
05.218	16-Octadecenal	56554-87-1						EFSA
05.219	3-Methylhexanal	19269-28-4						EFSA
05.220	4Z-Dodecenal	21944-98-9		1636	Mindestens 94 % (4Z)-Dodecenal; sekundäre Komponente 3-4 % Dodecanal			EFSA
05.221	6,6'-Dihydroxy-5,5'-dimethoxy-biphenyl-3,3'-dicarbaldehyd	2092-49-1	1881					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.222	2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	26643-92-5					*	EFSA
05.223	4-Ethyl-octanal	58475-04-0	1819					EFSA
05.224	(4E)-Hexenal	25166-87-4	1622					EFSA
05.225	6-Methylheptanal	63885-09-6						EFSA
05.226	E-4-Undecenal	68820-35-9						EFSA
06.001	1,1-Diethoxyethan	105-57-7	941	35				EFSA
06.002	5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan	1708-40-3	838	36	Mindestens 98 % (Summe von 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan und 2-Phenyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxalan)			EFSA
06.003	alpha,alpha-Dimethoxytoluol	1125-88-8	837	37				EFSA
06.004	Citraldiethylacetal	7492-66-2	948	38	Mindestens 98 % (Summe von Isomeren + Hemiacetalen + Citral)			EFSA
06.005	Citraldimethylacetal	7549-37-3	944	39	Mindestens 98 % (Summe von Isomeren + Hemiacetalen + Citral)			EFSA
06.006	1,1-Dimethoxy-2-phenylethan	101-48-4	1003	40				EFSA
06.007	Phenylacetaldehydglycerylacetal	29895-73-6	1004	41	57 % 5-Hydroxymethyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; 38 % 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan			EFSA
06.008	1,1-Dimethoxyoctan	10022-28-3	942	42				EFSA
06.009	1,1-Dimethoxydecan	7779-41-1	945	43				EFSA
06.010	1,1-Diethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol	7779-94-4	613	44				JECFA
06.011	1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol	141-92-4	612	45				JECFA
06.012	Tolualdehydglycerylacetal	1333-09-1	867	46	40 % 5-Hydroxydioxan; 60 % 5-			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					Hydroxymethyldioxalan			
06.013	alpha-Pentylzimaldehyddimethylacetal	91-87-2	681	47				EFSA
06.014	Zimtaldehydethylenglycolacetal	5660-60-6	648	48				EFSA
06.015	1,1-Dimethoxyethan	534-15-6	940	510				EFSA
06.016	1-Phenylethoxy-1-propoxyethan	7493-57-4	1000	511				EFSA
06.017	(Diethoxymethyl)benzol	774-48-1		517				EFSA
06.019	1-Benzyl-1-(2-methoxyethoxy)ethan	7492-39-9	840	523				EFSA
06.020	1,1-Diethoxydecan	34764-02-8		531				SCF/CoE
06.021	1,1-Diethoxyheptan	688-82-4		553				SCF/CoE
06.023	1,1-Diethoxyhexan	3658-93-3		557				SCF/CoE
06.024	1,1-Diisobutoxy-2-phenylethan	68345-22-2	1006	595				EFSA
06.025	1,1-Diethoxynona-2,6-dien	67674-36-6	946	660			*	EFSA
06.027	4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan	5468-06-4	1005	669	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % Butan-2,3-diol			EFSA
06.028	1,1-Dimethoxyheptan	10032-05-0	947	2015				EFSA
06.029	Heptanalglycerylacetal (gemischte 1,2- und 1,3-Acetale)	72854-42-3	912	2016	Mischung aus Acetalen (56-58 % Dioxolan; 37-39 % Dioxan) und 1-2 % Heptanal im Ausgangszustand			EFSA
06.030	1,1-Dimethoxy-2-phenylpropan	90-87-9	1468	2017				EFSA
06.031	1,1-Diethoxyhex-2-en	54306-00-2	1383	2135			*	EFSA
06.032	4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan	2568-25-4	839	2226				EFSA
06.033	1,1-Dibutoxyethan	871-22-7		2341				SCF/CoE

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
06.034	1,1-Dipropoxyethan	105-82-8		2342				SCF/CoE
06.035	Citralpropylenglycolacetal	10444-50-5		2343				SCF/CoE
06.036	1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan	64577-91-9	1001	10007				EFSA
06.037	1,1-diethoxyhept-4-en (cis und trans)	1192738-48-9	949	10011				EFSA
06.038	4,4-Dimethoxybutan-2-on	5436-21-5	593	10029				JECFA
06.039	1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propan	67715-79-1	927					EFSA
06.040	1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propan	67715-82-6	913	11930				EFSA
06.041	1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropan			10055				EFSA
06.042	1-Isobutoxy-1-ethoxy-3-methylbutan	85136-40-9		10057				EFSA
06.043	1-Isoamyloxy-1-ethoxypropan	238757-30-7		10038				EFSA
06.044	1-Isobutoxy-1-ethoxypropan	67234-04-2		10058				EFSA
06.045	1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-2-methylpropan			10061				EFSA
06.046	1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-3-methylbutan			10060				EFSA
06.047	1-Isopentyloxy-1-propoxyethan	238757-63-6		10065				EFSA
06.048	1-Isopentyloxy-1-propoxypropan	238757-65-8		10066				EFSA
06.049	1-Butoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan	77249-20-8						EFSA
06.050	1-Butoxy-1-ethoxyethan	57006-87-8		10003				EFSA
06.051	1,1-Di-(2-methylbutoxy)ethan	13535-43-8						EFSA
06.052	1,1-Diisobutoxy-2-methylpropan	13262-24-3		10025				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
06.053	1,1-Diisobutoxyethan	5669-09-0		10023				EFSA
06.054	1,1-Diisobutoxypentan	13262-27-6		10026				EFSA
06.055	1,1-Di-isopentyloxyethan	13002-09-0	1729	10028				EFSA
06.057	1,1-Diethoxy-2-methylbutan	3658-94-4		10013				EFSA
06.058	1,1-Diethoxy-2-methylpropan	1741-41-9		10015				EFSA
06.059	1,1-Diethoxy-3-methylbutan	3842-03-3	1730	10014				EFSA
06.061	1,1-Diethoxybutan	3658-95-5		10009				EFSA
06.062	1,1-Diethoxydodecan	53405-98-4						EFSA
06.063	(Z)-1,1-Diethoxyhex-3-en	73545-18-3						EFSA
06.064	Diethoxymethan	462-95-3		10012				EFSA
06.065	1,1-Diethoxynonan	54815-13-3		10016				EFSA
06.066	1,1-Diethoxyoctan	54889-48-4						EFSA
06.067	1,1-Diethoxypentan	3658-79-5		10017				EFSA
06.069	1,1-Diethoxypropan	4744-08-5		10018				EFSA
06.070	1,1-Diethoxyundecan	53405-97-3						EFSA
06.071	1,1-Dihexyloxyethan	5405-58-3		10022				EFSA
06.072	1,1-Dimethoxyhex-2(trans)-en	18318-83-7	1728				*	EFSA
06.073	1,1-Dimethoxyhexan	1599-47-9						EFSA
06.074	Dimethoxymethan	109-87-5		10031				EFSA
06.075	1,1-Dimethoxypentan	26450-58-8						EFSA
06.076	1,1-Dimethoxypropan	4744-10-9						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
06.077	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolan	3390-12-3	1711					EFSA
06.078	1,1-Diphenethoxyethan	122-71-4						EFSA
06.079	1-Ethoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan	13602-09-0		10040				EFSA
06.080	1-Ethoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan	2556-10-7		10049				EFSA
06.081	(Z)-1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethan	28069-74-1	943	10034				EFSA
06.082	1-Ethoxy-1-hexyloxyethan	54484-73-0		11948				EFSA
06.083	1-Ethoxy-1-isopentyloxyethan	13442-90-5		10037				EFSA
06.084	1-Ethoxy-1-methoxyethan	10471-14-4		10039				EFSA
06.085	1-Ethoxy-1-pentyloxyethan	13442-89-2		10046				EFSA
06.086	1-Ethoxy-1-propoxyethan	20680-10-8		10050				EFSA
06.087	Ethyl-2,4-dimethyl-1,3-dioxolan-2-acetat	6290-17-1	1715					EFSA
06.088	2-Ethyl-4-methyl-1,3-dioxolan	4359-46-0						EFSA
06.089	2-Hexyl-4,5-dimethyl-1,3-dioxolan	6454-22-4	1712					EFSA
06.090	4-Hydroxymethyl-2-methyl-1,3-dioxolan	3773-93-1						EFSA
06.091	1-Isobutoxy-1-ethoxyethan	6986-51-2		10054				EFSA
06.092	1-Isobutoxy-1-isopentyloxyethan	75048-15-6		10059				EFSA
06.094	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolan	1599-49-1	928					EFSA
06.095	4-Methyl-2-propyl-1,3-dioxolan	4352-99-2						EFSA
06.096	Triethoxymethan	122-51-0		10903				EFSA
06.097	1,1,3-Triethoxypropan	7789-92-6		10075				EFSA
06.098	2,2,4-Trimethyl-1,3-dioxolan	1193-11-9	929	11423				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
06.100	1,1-Dipentyloxyethan	13002-08-9		10032				EFSA
06.102	2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxan	1708-36-7		2016				EFSA
06.104	Vanillinpropylenglycolacetal	68527-74-2	1882					EFSA
06.105	3-Methyl-1,1-diisopentyloxybutan	13285-51-3		10070				EFSA
06.106	2-Methyl-1,1-diisopentyloxypropan	13112-63-5		10071				EFSA
06.107	1-(2-Methylbutoxy)-1-isopentyloxyethan	13548-84-0		10068				EFSA
06.109	8,8-Diethoxy-2,6-dimethyloct-2-en	71662-17-4						EFSA
06.111	1-Ethoxy-1-methoxypropan	127248-84-4						EFSA
06.114	1-Hexyloxy-1-isopentyloxyethan	233665-90-2						EFSA
06.115	1-Isopentyloxy-1-pentyloxyethan	13442-92-7						EFSA
06.120	DL-Menthon-1,2-glycerolketal	63187-91-7	446					JECFA
06.123	1-Butoxy-1-isopentyloxyethan	238757-27-2		10004				EFSA
06.124	1,1-Diisobutoxy-3-methylbutan	13439-98-0		10024				EFSA
06.125	1,1-Diisobutoxypropan	13002-11-4		10027				EFSA
06.128	1-Ethoxy-1-pentyloxybutan	3658-92-2		10045				EFSA
06.129	1-Ethoxy-2-methyl-1-isopentyloxypropan	253679-74-2		10043				EFSA
06.130	1-Ethoxy-2-methyl-1-propoxypropan	238757-42-1		10044				EFSA
06.131	1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)-3-methylbutan	238757-35-2		10042				EFSA
06.132	Vanillinbutan-2,3-diolacetal (Stereoisomerenmischung)	63253-24-7	960					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
06.133	l-Menthon-1,2-glycerolketal	563187-91-7	445					JECFA
06.135	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolan	18433-93-7	1732					EFSA
06.136	6-Isopropyl-3,9-dimethyl-1,4-dioxyspiro[4.5]decan-2-on	831213-72-0	1859		Summe von Isomeren 98 % mit mindestens 60-70 % (3S,5R,6S,9R)-6-Isopropyl-3,9-dimethyl-1,4-dioxyspiro[4,5]decan-2-on			EFSA
06.137	Acetaldehydethylisopropylacetal	25334-93-4						EFSA
07.001	2-Oxopropanal	78-98-8	937	105				EFSA
07.002	Heptan-2-on	110-43-0	283	136				JECFA
07.003	Heptan-3-on	106-35-4	285	137				JECFA
07.004	Acetophenon	98-86-2	806	138				EFSA
07.005	Vanillylaceton	122-48-5	730	139				EFSA
07.007	alpha-Ionon	127-41-3	388	141			*	JECFA/ EFSA
07.008	beta-Ionon	14901-07-6	389	142			*	JECFA/ EFSA
07.009	Methyl-alpha-Ionon	7779-30-8	398	143	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Methyl-beta-Ionon		*	JECFA/ EFSA
07.010	Methyl-beta-ionon	127-43-5	399	144	Mindestens 88 %; sekundäre Komponente 7-10 % alpha- und beta-Isomethylionon		*	JECFA/ EFSA
07.011	4-(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexenyl)-3-buten-2-on	79-69-6	403	145			*	JECFA/ EFSA
07.012	Carvon	99-49-0	380	146				SCF/CoE

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.013	Methyl-2-naphthylketon	93-08-3	811	147				EFSA
07.014	Maltol	118-71-8	1480	148			*	EFSA
07.015	6-Methylhept-5-en-2-on	110-93-0	1120	149				EFSA
07.016	Undecan-2-on	112-12-9	296	150				JECFA
07.017	4-Methylpentan-2-on	108-10-1	301	151				JECFA
07.018	Hexan-2,3-dion	3848-24-6	412	152	Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Hexandione			JECFA
07.019	Octan-2-on	111-13-7	288	153				JECFA
07.020	Nonan-2-on	821-55-6	292	154				JECFA
07.021	Undeca-2,3-dion	7493-59-6	417	155				JECFA
07.022	4-Methylacetophenon	122-00-9	807	156				EFSA
07.023	2,4-Dimethylacetophenon	89-74-7	809	157				EFSA
07.024	4-Phenylbut-3-en-2-on	122-57-6	820	158			*	EFSA
07.025	4-Methyl-1-phenylpentan-2-on	5349-62-2	828	159				EFSA
07.026	4-(p-Tolyl)butan-2-on	7774-79-0	817	160				EFSA
07.027	3-Methyl-4-phenylbut-3-en-2-on	1901-26-4	821	161			*	EFSA
07.028	Benzoin	119-53-9	836	162				EFSA
07.029	4-(4-Methoxyphenyl)butan-2-on	104-20-1	818	163				EFSA
07.030	1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-on	104-27-8	826	164			*	EFSA
07.031	Piperonylaceton	55418-52-5		165				SCF/CoE
07.032	Benzophenon	119-61-9	831	166				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.033	Isojasmon	11050-62-7	1115	167			*	EFSA
07.034	2-Hexylidencyclopentan-1-on	17373-89-6	1106					EFSA
07.035	Tetramethylethylcyclohexanon (Isomerenmischung)	17369-60-7	1111	168				EFSA
07.036	alpha-Isomethylionon	127-51-5	404	169			*	JECFA
07.038	4-Methoxyacetophenon	100-06-1	810	570				EFSA
07.040	1-Phenylpropan-1-on	93-55-0	824	599				EFSA
07.041	beta-Isomethylionon	79-89-0		650			*	EFSA
07.042	4-Isopropylacetophenon	645-13-6	808	651				EFSA
07.044	Pent-3-en-2-on	625-33-2	1124	666			*	EFSA
07.045	2,2,6-Trimethylcyclohexanon	2408-37-9	1108	686				EFSA
07.046	Vanillylidenacetone	1080-12-2	732	691			*	EFSA
07.047	Ethylmaltol	4940-11-8	1481	692				EFSA
07.048	4-Hexen-3-on	2497-21-4	1125	718			*	EFSA
07.049	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methylpent-1-en-3-on	103-13-9	829	719			*	EFSA
07.050	Aceton	67-64-1	139	737				JECFA
07.051	3-Hydroxybutan-2-on	513-86-0	405	749				JECFA
07.052	Diacetyl	431-03-8	408	752				JECFA
07.053	Butan-2-on	78-93-3	278	753				JECFA
07.054	Pentan-2-on	107-87-9	279	754				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.055	4-(p-Hydroxyphenyl)butan-2-on	5471-51-2	728	755				EFSA
07.056	3-Methylcyclopentan-1,2-dion	80-71-7	418	758				JECFA
07.057	3-Ethylcyclopentan-1,2-dion	21835-01-8	419	759	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-10 % 3-Ethylcyclopentan-1,2-dion (Enolform)			JECFA
07.058	Heptan-4-on	123-19-3	287	2034				JECFA
07.059	p-Menthan-3-on	10458-14-7					*	EFSA
07.060	Pentan-2,3-dion	600-14-6	410	2039	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % 2,5-Diethylcyclohexadien-1,4-dion (Dimer von 2,3-Pentadion)			JECFA
07.061	Allyl-alpha-ionon	79-78-7	401	2040			*	JECFA/ EFSA
07.062	Octan-3-on	106-68-3	290	2042				JECFA
07.063	4-Methylpentan-2,3-dion	7493-58-5	411	2043				JECFA
07.064	Heptan-2,3-dion	96-04-8	415	2044				JECFA
07.065	5-Hydroxyoctan-4-on	496-77-5	416	2045				JECFA
07.067	2R,5S-Isopulegon	29606-79-9	754	2051			*	EFSA
07.069	Tetrahydropseudoionon	4433-36-7	1121	2053				EFSA
07.070	3-Benzylheptan-4-on	7492-37-7	830	2140				EFSA
07.071	Octan-4,5-dion	5455-24-3		2141				EFSA
07.072	6-Methylheptan-3-on	624-42-0		2143				EFSA
07.075	3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dion	13494-06-9	420	2234				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.076	3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dion	13494-07-0	421	2235				JECFA
07.077	Hexan-3,4-dion	4437-51-8	413	2255				JECFA
07.078	d,l-Isomenthon	491-07-6	430	2259				JECFA
07.079	1-Phenylpropan-1,2-dion	579-07-7	833	2275				EFSA
07.080	3-Methylcyclohexan-1,2-dion	3008-43-3	425	2311				JECFA
07.081	Oct-1-en-3-on	4312-99-6	1148	2312			*	EFSA
07.082	Oct-2-en-4-on	4643-27-0	1129	2313			*	EFSA
07.083	beta-Damascon	23726-92-3	384	2340	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-8 % alpha- und delta-Damascon		*	JECFA/ EFSA
07.084	Pentan-3-on	96-22-0		2350				EFSA
07.086	1,3-Diphenylpropan-2-on	102-04-5	832	11839				EFSA
07.087	4-Methoxyphenylacetone	122-84-9	813	11836				EFSA
07.088	Methyl-delta-Ionon	7784-98-7	400	11852			*	JECFA/ EFSA
07.089	Nootkaton	4674-50-4	1398	11164	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-4 % Dihydronootkaton		*	EFSA
07.090	1-Hydroxybutan-2-on	5077-67-8	1717	11102				EFSA
07.091	gamma-Ionon	79-76-5	390				*	JECFA/ EFSA
07.092	p-Menthan-2-on	499-70-7	375	11128				JECFA
07.093	5-Methylhexan-2,3-dion	13706-86-0	414	11148				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.094	3-Methyl-2-(pent-2(cis)-enyl)cyclopent-2-en-1-on	488-10-8	1114	11786			*	EFSA
07.095	2-(sec-Butyl)cyclohexanon	14765-30-1	1109	11044	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-2,5 % 2-Isobutyl cyclohexanon			EFSA
07.096	Hexan-3-on	589-38-8	281	11097				JECFA
07.097	3-(Hydroxymethyl)octan-2-on	59191-78-5	1839	11113	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 7 % 3-Methylen-2-octanon			EFSA
07.098	3-Methylcyclohex-2-en-1-on	1193-18-6	1107	11134				EFSA
07.099	6-Methylhepta-3,5-dien-2-on	1604-28-0	1134	11143			*	EFSA
07.100	5-Methylhex-5-en-2-on	3240-09-3	1119	11150				EFSA
07.101	4-Methylpent-3-en-2-on	141-79-7	1131	11853			*	EFSA
07.102	Pent-1-en-3-on	1629-58-9	1147	11179			*	EFSA
07.103	Tridecan-2-on	593-08-8	298	11194				JECFA
07.104	Hept-2-en-4-on	4643-25-8	1126	11093			*	EFSA
07.105	Hept-3-en-2-on	1119-44-4	1127	11094			*	EFSA
07.106	5-Methylhex-3-en-2-on	5166-53-0	1132	11149			*	EFSA
07.107	Oct-3-en-2-on	1669-44-9	1128	11170	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % 4-Octen-2-on		*	EFSA
07.108	beta-Damascenon	23696-85-7	387	11197			*	JECFA/ EFSA
07.109	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dion	1125-21-9	1857	11200			*	EFSA
07.112	3-Methyl-2-cyclopenten-1-on	2758-18-1	1105	11137				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
							3	
07.113	Nonan-3-on	925-78-0	294	11160				JECFA
07.114	6,10,14-Trimethylpentadeca-5,9,13-trien-2-on	762-29-8	1123	11206				EFSA
07.115	3,4-Dehydrodihydro-beta-ionon	20483-36-7	396	11057	Mindestens 70 %; sekundäre Komponente 25-27 % Tetrahydroionon			JECFA
07.117	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-on	42348-12-9	422	11077				JECFA
07.118	5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-on	53263-58-4	423	11078				JECFA
07.119	2-Hydroxycyclohex-2-en-1-on	10316-66-2	424	11046				JECFA
07.120	2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-on	4883-60-7	426	11198				JECFA
07.121	Dec-3-en-2-on	10519-33-2	1130	11751			*	EFSA
07.122	2,6-Dimethylheptan-4-on	108-83-8	302	11914	Mindestens 80 %; sekundäre Komponente 15-17 % 4,6-Dimethyl-2-heptanon			JECFA
07.123	Geranylaceton	3796-70-1	1122	11088				EFSA
07.124	2-Hydroxyacetophenon	118-93-4	727	11784				EFSA
07.125	3-Hydroxypentan-2-on	3142-66-3	409	11115				JECFA
07.126	3,5,5-Trimethylcyclohex-2-en-1-on	78-59-1	1112	11918				EFSA
07.127	p-Mentha-1,4(8)-dien-3-on	491-09-8	757	11189			*	EFSA
07.128	Dihydrocarvon	7764-50-3	377	11703	Mindestens 77 %; sekundäre Komponenten 10-15 % Dihydrocarveol; 5-6 % Carvon; 2-3% Carveol			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.129	3-Methyl-5-propylcyclohex-2-en-1-on	3720-16-9	1113					EFSA
07.130	delta-Damascon	57378-68-4	386				*	JECFA/ EFSA
07.131	Dihydro-beta-ionon	17283-81-7	394	11060				JECFA
07.132	Dihydro-alpha-ionon	31499-72-6	393	11059				JECFA
07.134	alpha-Damascon	43052-87-5	385	11053			*	JECFA/ EFSA
07.135	2,4-Dihydroxyacetophenon	28631-86-9	729	11884	23-25 % 2,3-Isomer; 19-22 % 2,4-Isomer; 19-20 % 2,5-Isomer; 20-21 % 3,4-Isomer und 15-18 % 3,5-Isomer			EFSA
07.136	4,4a,5,6-Tetrahydro-7-methylnaphthalen-2(3H)-on	34545-88-5	1405				*	EFSA
07.137	Pentadecan-2-on	2345-28-0	299	11808				JECFA
07.139	5-Methylhept-2-en-4-on	81925-81-7	1133				*	EFSA
07.140	3-Methyl-2-pentylcyclopent-2-en-1-on	1128-08-1	1406				*	EFSA
07.142	Acetovanillon	498-02-2		11035				EFSA
07.146	D-Carvon	2244-16-8	380.1					JECFA
07.147	l-Carvon	6485-40-1	380.2					JECFA
07.148	Cyclohexanon	108-94-1	1100	11047				EFSA
07.149	Cyclopentanon	120-92-3	1101	11050				EFSA
07.150	Decan-2-on	693-54-9		11055				EFSA
07.151	Decan-3-on	928-80-3	1118	11056				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.152	3,3-Diethoxybutan-2-on	51933-13-2						EFSA
07.153	(4R,4aS,6R,8aS)-1,10-Dihydronootkaton	20489-53-6	1407		Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Nootkaton			EFSA
07.154	1-(3,5-Dimethoxy-4-hydroxyphenyl)propan-1-on	5650-43-1		11106				EFSA
07.156	2,6-Dimethyloct-6-en-3-on (Mischung von E und Z)	90975-15-8						EFSA
07.157	6,10-Dimethylundecan-2-on	1604-34-8		11068				EFSA
07.158	Dodecan-2-on	6175-49-1		11069				EFSA
07.159	d-Fenchon	4695-62-9	1396	551				EFSA
07.160	Heptadecan-2-on	2922-51-2		11089				EFSA
07.161	Hex-1-en-3-on	1629-60-3					1	EFSA
07.162	Hex-5-en-2-on	109-49-9						EFSA
07.164	4-Hydroxy-3,5-dimethoxyacetophenon	2478-38-8		11105				EFSA
07.165	4-Hydroxy-4-methylpentan-2-on	123-42-2						EFSA
07.167	4-Hydroxyhexan-3-on	4984-85-4		11108				EFSA
07.168	2-Hydroxypiperiton	490-03-9						EFSA
07.169	1-Hydroxypropan-2-on	116-09-6		11101				EFSA
07.170	beta-Iononepoxid	23267-57-4	1571	11202			2	EFSA
07.171	Isopinocamphon	18358-53-7	1868	11125				EFSA
07.172	4-Isopropylcyclohex-2-en-1-on	500-02-7	1110	11127				EFSA
07.175	p-Menth-1-en-3-on	89-81-6	435	2052	Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten-			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					ten 2-3 % Menthol und Menthon			
07.176	trans-Menthon	89-80-5	429	2035				JECFA
07.177	7-Methyl-3-octenon-2	33046-81-0	1135		Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 2-4 % 7-Methyl-4-octen-2-on, 5,6-Dimethyl-3-hepten-2-on und 3-Nonen-2-on		*	EFSA
07.178	3-Methylbutan-2-on	563-80-4		11131				EFSA
07.179	2-Methylcyclohexanon	583-60-8	1102					EFSA
07.180	3-Methylcyclohexanon	591-24-2	1103					EFSA
07.181	6-Methylheptan-2-on	928-68-7		11146				EFSA
07.182	5-Methylheptan-3-on	541-85-5						EFSA
07.184	3-Methylnona-2,4-dion	113486-29-6	2032				*	JECFA/ EFSA
07.185	3-Methylpentan-2-on	565-61-7		11157				EFSA
07.187	Non-2-en-4-on	32064-72-5		11162			*	EFSA
07.188	Non-3-en-2-on	14309-57-0	1136	11163			*	EFSA
07.189	Nonan-4-on	4485-09-0		11161				EFSA
07.190	Octa-1,5-dien-3-on	65213-86-7	1848				*	EFSA
07.193	1-Phenylbutan-1-on	495-40-9						EFSA
07.194	4-Phenylbutan-2-on	2550-26-7		11182				EFSA
07.195	1-Phenylpropan-2-on	103-79-7		11042				EFSA
07.196	Pin-2-en-4-on	80-57-9	1870	11186				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.198	Pseudo-ionon	141-10-6		11191			*	EFSA
07.199	Tetradecan-2-on	2345-27-9		11192				EFSA
07.200	4-(2,5,6,6-Tetramethyl-cyclohexenyl)but-3-en-2-on	79-70-9					*	EFSA
07.201	Tridec-12-en-2-on	60437-21-0						EFSA
07.202	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1-on	20013-73-4					*	EFSA
07.203	3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-on	873-94-9						EFSA
07.204	3,3,6-Trimethylhepta-1,5-dien-4-on	546-49-6					*	EFSA
07.205	6,10,14-Trimethylpentadecan-2-on	502-69-2		11205				EFSA
07.206	4-(2,3,6-Trimethylphenyl)but-3-en-2-on	56681-06-2					*	EFSA
07.210	1-Nonen-3-on	24415-26-7					*	EFSA
07.214	alpha-Methylnaphthylketon	941-98-0						EFSA
07.215	d-Campher	464-49-3	1395	140		In der Kategorie 1 höchstens 16 mg/kg; in den Kategorien 2 und 8 höchstens 50 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 20 mg/kg; in den Kategorien 5, 6, 7,		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						12 und 15 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 14,1 höchstens 50 mg/l; in der Kategorie 14.2 höchstens 50 mg/l (ausgenommen Schwenbitter: höchstens 850 mg/l).		
07.219	trans-3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-on	6261-18-3					*	EFSA
07.224	tr-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on	23726-91-2			Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 2-4 % alpha-Damascon und 2-4 % delta-Damascon		*	EFSA
07.225	cis-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on	23726-94-5			Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4 % trans-Isomer		*	EFSA
07.226	trans-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on	24720-09-0					*	EFSA
07.231	alpha-Damasconen	35044-63-4					*	EFSA
07.234	1-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)-3-decanon	27113-22-0	2021					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.236	(Z)-5-Octen-2-on	22610-86-2		11171				EFSA
07.238	3-Hydroxy-2-octanon	37160-77-3						EFSA
07.239	[R-(E)]-5-Isopropyl-8-methylnona-6,8-dien-2-on	2278-53-7	1840					EFSA
07.240	2-Methylheptan-3-on	13019-20-0	1156					EFSA
07.242	3-Hydroxy-4-phenylbutan-2-on	5355-63-5	2041		Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-5 % 4-Hydroxy-4-phenylbutan-2-on			EFSA
07.243	4-Hydroxyacetophenon	99-93-4						EFSA
07.244	(6E)-Methyl-3-hepten-2-on	20859-10-3	1138				*	EFSA
07.247	(E,E)-3,5-Octadien-2-on	30086-02-3	1139				*	EFSA
07.248	Octan-2,3-dion	585-25-1						EFSA
07.249	Undecan-6-on	927-49-1	1155					EFSA
07.254	2-Methoxyacetophenon	579-74-8						EFSA
07.255	l-Piperiton	4573-50-6	1856				*	EFSA
07.256	(E) & (Z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-on	817-88-9	1137		Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 3-4 % 4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol		*	EFSA
07.257	2-(3,7-Dimethyl-2,6-octadienyl)cyclopentanon	68133-79-9	1117					EFSA
07.258	6-Methyl-3-hepten-2-on	2009-74-7					*	EFSA
07.259	2-Methylacetophenon	577-16-2	2044					EFSA
07.260	3-Hydroxy-5-methyl-2-hexanon	163038-04-8						EFSA
07.261	4-Methyl-3-hepten-5-on	22319-31-9					*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.262	9-Decen-2-on	35194-30-0						EFSA
08.001	Ameisensäure	64-18-6	79	1				JECFA
08.002	Essigsäure	64-19-7	81	2				JECFA
08.003	Propionsäure	79-09-4	84	3				JECFA
08.004	Milchsäure	598-82-3	930	4				EFSA
08.005	Buttersäure	107-92-6	87	5				JECFA
08.006	2-Methylpropionsäure	79-31-2	253	6				JECFA
08.007	Valeriansäure	109-52-4	90	7				JECFA
08.008	3-Methylbuttersäure	503-74-2	259	8				JECFA
08.009	Hexansäure	142-62-1	93	9				JECFA
08.010	Octansäure	124-07-2	99	10				JECFA
08.011	Decansäure	334-48-5	105	11				JECFA
08.012	Dodecansäure	143-07-7	111	12	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Tetradecansäure; 2-5 % Decansäure; 1-2 % Hexadecansäure			JECFA
08.013	Ölsäure	112-80-1	333	13	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-7 % Palmitinsäure und andere Fettsäuren			JECFA
08.014	Hexadecansäure	57-10-3	115	14	Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 8-11 % Octadecansäure; 5-7 % Tetradecansäure; 3-5 % Heptadecansäure; <1 % Pentadecansäure			JECFA
08.015	Octadecansäure	57-11-4	116	15	Mindestens 40 %; sekundäre Komponenten 5-50 % Hexadecansäure; 3 % Tetradecansäure; <5 % 9-Octadecansäure; <3 %			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					Heptadecansäure; <2 % Eicosansäure; <1 % Pentadecansäure			
08.016	Tetradecansäure	544-63-8	113	16	Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 2-4 % Hexadecansäure; 1-3 % Dodecansäure			JECFA
08.017	l-Apfelsäure	6915-15-7	619	17				JECFA
08.018	Weinsäure	133-37-9	621	18				JECFA
08.019	Brenztraubensäure	127-17-3	936	19				EFSA
08.021	Benzoesäure	65-85-0	850	21				EFSA
08.022	Zimtsäure	621-82-9	657	22				EFSA
08.023	4-Oxovaleriansäure	123-76-2	606	23				JECFA
08.024	Bernsteinsäure	110-15-6		24				CoE
08.025	Fumarsäure	110-17-8	618	25				JECFA
08.026	Adipinsäure	124-04-9	623	26				JECFA
08.028	Heptansäure	111-14-8	96	28				JECFA
08.029	Nonansäure	112-05-0	102	29				JECFA
08.031	2-Methylvaleriansäure	97-61-0	261	31				JECFA
08.032	3-Phenylpropionsäure	501-52-0	646	32				EFSA
08.033	Prop-1-en-1,2,3-tricarbonsäure	499-12-7	627	33				JECFA
08.034	Cyclohexylelessigsäure	5292-21-7	965	34				EFSA
08.035	2-Methylhexansäure	4536-23-6	265	582				JECFA
08.036	Citronellsäure	502-47-6	1221	616	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					ten 5-8 % Citronellal, Citronellyl, Neryl und Geranylacetatester und andere natürlich vorkommende Terpene			
08.037	2-Oxoglutar säure	328-50-7	634	653				JECFA
08.038	Phenyllessigsäure	103-82-2	1007	672				EFSA
08.039	Undec-10-ensäure	112-38-9	331	689				JECFA
08.040	4-Hydroxybenzoesäure	99-96-7	957	693				EFSA
08.041	Octadeca-9,12-diensäure	60-33-3	332	694	44-46 % Linolensäure; 18-20 % Linolensäure; 22-25 % Stearin- und Ölsäure; 7-8 % Palmitinsäure			JECFA
08.042	Undecansäure	112-37-8	108	696				JECFA
08.043	Vanillinsäure	121-34-6	959	697				EFSA
08.044	(2E)-4-Dimethylpent-2-ensäure	21016-46-6	1211	744	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-7 % 4-Methyl-2-methylvaleriansäure			EFSA
08.045	2-Ethylbuttersäure	88-09-5	257	2001				JECFA
08.046	2-Methylbuttersäure	116-53-0	255	2002				JECFA
08.047	2-Methylheptansäure	1188-02-9	1212	2003				EFSA
08.048	Pent-4-ensäure	591-80-0	314	2004				JECFA
08.049	Phenoxyessigsäure	122-59-8	1026	2005				EFSA
08.050	Hex-3-ensäure	4219-24-3	317	2256				JECFA
08.051	3-Methyl-2-oxobuttersäure	759-05-7	631	2262				JECFA
08.052	4-Methyl-2-oxovaleriansäure	816-66-0	633	2263				JECFA
08.053	Malonsäure	141-82-2		2264				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
08.054	Hex-2(trans)-ensäure	13419-69-7	1361	11777				EFSA
08.055	2-Methyl-2-pentensäure	3142-72-1	1210	11680				EFSA
08.056	3-Methylvaleriansäure	105-43-1	262	10149				JECFA
08.057	4-Methylvaleriansäure	646-07-1	264	10150				JECFA
08.058	2-Methylpent-3-ensäure	37674-63-8	347	10147				JECFA
08.059	2-Methylpent-4-ensäure	1575-74-2	355	10148				JECFA
08.060	Cyclohexancarbonsäure	98-89-5	961	11911				EFSA
08.061	5-Methylhexansäure	628-46-6	266	10142				JECFA
08.062	4-Methylnonansäure	45019-28-1	274	11925				JECFA
08.063	4-Methyloctansäure	54947-74-9	271	11926				JECFA
08.064	(2E)-Methylcrotonsäure	80-59-1	1205	10168				EFSA
08.065	Dec-9-ensäure	14436-32-9	328	10090				JECFA
08.066	2-Oxobuttersäure	600-18-0	589					JECFA
08.067	1,2,5,6-Tetrahydrocuminsäure	71298-42-5	976					EFSA
08.068	Dec-(5- und 6)-ensäure	72881-27-7	327					JECFA
08.070	3-Methylcrotonsäure	541-47-9	1204	10138				EFSA
08.071	p-Anissäure	100-09-4	883	10077				EFSA
08.072	But-2-ensäure(cis und trans)	3724-65-0		10080				EFSA
08.073	Dec-2-ensäure	3913-85-7	1372	10087				EFSA
08.074	Dec-3-ensäure	15469-77-9		10088				EFSA
08.075	Dec-4-ensäure	26303-90-2	1287	10089				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
08.076	2,4-Dihydroxybenzoesäure	89-86-1	908					EFSA
08.078	2-Ethylhexansäure	149-57-5						EFSA
08.079	4-Ethyl-octansäure	16493-80-4	1218					EFSA
08.080	Gallussäure	149-91-7		10170				EFSA
08.081	Geransäure	459-80-3	1825	10094				EFSA
08.082	Glutarsäure	110-94-1						EFSA
08.083	Hept-2-ensäure	18999-28-5		10102				EFSA
08.085	(E,E)-Hexa-2,4-diensäure	110-44-1	1176					EFSA
08.086	3-Hydroxy-2-oxopropionsäure	1113-60-6	635					JECFA
08.087	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzoesäure	530-57-4		10111				EFSA
08.088	4-Hydroxy-3,5-dimethoxyzimtsäure (Isomerenmischung)	530-59-6						EFSA
08.089	4-Hydroxy-3-methoxyzimtsäure (Isomerenmischung)	1135-24-6		10113				EFSA
08.090	2-Hydroxy-4-methylvaleriansäure	498-36-2		10118				EFSA
08.092	3-Methoxybenzoesäure	586-38-9	882					EFSA
08.093	3-Methyl-2-oxovaleriansäure	39748-49-7	632	10146				JECFA
08.094	4-Methyldecansäure	24323-24-8						EFSA
08.095	8-Methyldecansäure	5601-60-5						EFSA
08.096	3-Methylhexansäure	3780-58-3						EFSA
08.097	4-Methylhexansäure	1561-11-1						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
08.099	4-Methylpent-2-ensäure	10321-71-8	1818					EFSA
08.100	4-Methylpent-3-ensäure	504-85-8						EFSA
08.101	Non-2-ensäure	3760-11-0		10153				EFSA
08.102	Non-3-ensäure	4124-88-3		10154				EFSA
08.103	Nonandisäure	123-99-9		10079				EFSA
08.107	(E)-Pent-2-ensäure	13991-37-2	1804	10163				EFSA
08.108	2-Phenylpropionsäure	492-37-5		10164				EFSA
08.109	3-Phenylbrenztraubensäure	156-06-9	1478					EFSA
08.112	Salicylsäure	69-72-7	958	10165				EFSA
08.113	Bernsteinsäure, Dinatriumsalz	150-90-3						EFSA
08.114	2-Octensäure	1871-67-6	1805	10156				EFSA
08.115	4-Methylheptansäure	3302-03-2						EFSA
08.119	2-Hexensäure	1191-04-4		11777				EFSA
08.120	2-Methyl-2-butensäure	13201-46-2		10168				EFSA
08.123	trans-2-Heptensäure	10352-88-2	1373					EFSA
08.127	2-(4-Methoxyphenoxy)propionsäure	158833-38-6						EFSA
08.131	cis-2-Heptyl-cyclopropan-carbonsäure	697290-76-9	1907					EFSA
08.132	3-Hydroxybenzoesäure	99-06-9						EFSA
08.133	3,4-Dihydroxybenzoesäure	99-50-3						EFSA
08.134	4-Hydroxy-3-methoxy-Mandelsäure	55-10-7						EFSA
08.135	4-(2,2,3-Trimethylcyclopentyl)butansäure	957136-80-0						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.001	Ethylacetat	141-78-6	27	191				JECFA
09.002	Propylacetat	109-60-4	126	192				JECFA
09.003	Isopropylacetat	108-21-4	305	193				JECFA
09.004	Butylacetat	123-86-4	127	194				JECFA
09.005	Isobutylacetat	110-19-0	137	195				JECFA
09.006	Hexylacetat	142-92-7	128	196				JECFA
09.007	Octylacetat	112-14-1	130	197				JECFA
09.008	Nonylacetat	143-13-5	131	198				JECFA
09.009	Decylacetat	112-17-4	132	199				JECFA
09.010	Dodecylacetat	112-66-3	133	200				JECFA
09.011	Geranylacetat	105-87-3	58	201	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-6 % Geraniol und 1-2 % Nerol			JECFA
09.012	Citronellylacetat	150-84-5	57	202	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-6 % Citronellol			JECFA
09.013	Linalylacetat	115-95-7	359	203				JECFA
09.014	Benzylacetat	140-11-4	23	204				EFSA
09.015	alpha-Terpinylacetat	80-26-2	368	205				SCF/CoE
09.016	Menthylacetat	29066-34-0	431	206				JECFA
09.017	DL-Bornylacetat	76-49-3	1387	207				EFSA
09.018	Cinnamylacetat	103-54-8	650	208				EFSA
09.019	p-Anisylacetat	104-21-2	873	209				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.020	Eugenylacetat	93-28-7	1531	210				EFSA
09.021	Pentylacetat	628-63-7		211				SCF/CoE
09.022	Heptylacetat	112-06-1	129	212				JECFA
09.023	Methylacetat	79-20-9	125	213				JECFA
09.024	Isopentylacetat	123-92-2	43	214				JECFA
09.025	2-Ethylbutylacetat	10031-87-5	140	215				JECFA
09.026	alpha-Pentylcinnamylacetat	7493-78-9	677	216				EFSA
09.027	Cyclohexylacetat	622-45-7	1093	217				EFSA
09.028	2-Cyclohexylethylacetat	21722-83-8	964	218				EFSA
09.029	1,1-Dimethyl-3-phenylpropylacetat	103-07-1	1460	219				EFSA
09.030	2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenylacetat	93-29-8	1262	220				EFSA
09.031	Phenethylacetat	103-45-7	989	221				EFSA
09.032	3-Phenylpropylacetat	122-72-5	638	222				EFSA
09.033	Rhodinylacetat	141-11-7	60	223	Mindestens 87 %; sekundäre Komponente 9-12 % Rhodinol			JECFA
09.034	Santalylacetat	1323-00-8	985	224			*	EFSA
09.035	Vanillylacetat	881-68-5	890	225				EFSA
09.036	p-Tolylacetat	140-39-6	699	226				EFSA
09.037	Ethylacrylat	140-88-5	1351	245				EFSA
09.038	Methylbutyrat	623-42-7	149	263				JECFA
09.039	Ethylbutyrat	105-54-4	29	264				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.040	Propylbutyrat	105-66-8	150	266				JECFA
09.041	Isopropylbutyrat	638-11-9	307	267				JECFA
09.042	Butylbutyrat	109-21-7	151	268				JECFA
09.043	Isobutylbutyrat	539-90-2	158	269				JECFA
09.044	Pentylbutyrat	540-18-1	152	270				JECFA
09.045	Hexylbutyrat	2639-63-6	153	271				JECFA
09.046	Octylbutyrat	110-39-4	155	272				JECFA
09.047	Decylbutyrat	5454-09-1	156	273				JECFA
09.048	Geranylbutyrat	106-29-6	66	274	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-5 % Geraniol und 1 % Nerol			JECFA
09.049	Citronellylbutyrat	141-16-2	65	275	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-8 % Citronellol			JECFA
09.050	Linalylbutyrat	78-36-4	361	276				JECFA
09.051	Benzylbutyrat	103-37-7	843	277				EFSA
09.052	Terpinylbutyrat	2153-28-8	370	278				JECFA
09.053	Cinnamylbutyrat	103-61-7	652	279				EFSA
09.054	Allylbutyrat	2051-78-7	2	280			*	JECFA
09.055	3-Methylbutylbutyrat	106-27-4	45	282				JECFA
09.057	2-Phenylpropylbutyrat	80866-83-7	1469	285				EFSA
09.058	p-Anisylbutyrat	6963-56-0	875	286				EFSA
09.059	Ethyldecanoat	110-38-3	35	309				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.060	Ethylhexanoat	123-66-0	31	310				JECFA
09.061	Propylhexanoat	626-77-7	161	311				JECFA
09.062	Isopropylhexanoat	2311-46-8	308	312				JECFA
09.063	Butylhexanoat	626-82-4	162	313				JECFA
09.064	Isobutylhexanoat	105-79-3	166	314				JECFA
09.065	Pentylhexanoat	540-07-8	163	315				JECFA
09.066	Hexylhexanoat	6378-65-0	164	316				JECFA
09.067	Geranylhexanoat	10032-02-7	70	317				JECFA
09.068	Linalylhexanoat	7779-23-9	364	318				JECFA
09.069	Methylhexanoat	106-70-7	1871	319				SCF/CoE
09.070	3-Methylbutylhexanoat	2198-61-0	46	320				JECFA
09.071	3-Phenylpropylhexanoat	6281-40-9	642	321				EFSA
09.072	Ethylformiat	109-94-4	26	339				JECFA
09.073	Propylformiat	110-74-7	117	340	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % Propylalkohol			JECFA
09.074	Heptylformiat	112-23-2	121	341	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 1-5 % Heptanal			JECFA
09.075	Octylformiat	112-32-3	122	342				JECFA
09.076	Geranylformiat	105-86-2	54	343	Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 8-10 % Geraniol und 2-4 % Nerol			JECFA
09.077	Benzylformiat	104-57-4	841	344				EFSA
09.078	Citronellylformiat	105-85-1	53	345	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					5-10 % Citronellol			
09.079	Rhodinylformiat	141-09-3	56	346	Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-13 % Rhodinol			JECFA
09.080	Linalylformiat	115-99-1	358	347	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-8 % Linalool			JECFA
09.081	alpha-Terpinylformiat	2153-26-6	367	348				JECFA
09.082	DL-Bornylformiat	7492-41-3	1389	349				EFSA
09.083	Phenethylformiat	104-62-1	988	350				EFSA
09.084	3-Phenylpropylformiat	104-64-3	637	351				EFSA
09.085	Cinnamylformiat	104-65-4	649	352				EFSA
09.086	2-Methyl-1-phenyl-2-propylformiat	10058-43-2	1654	353	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 5-7 % alpha, alpha-Dimethylphenethylalkohol			EFSA
09.087	p-Anisylformiat	122-91-8	872	354	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 8 % Anisylalkohol			EFSA
09.088	Eugenylformiat	10031-96-6	1530	355	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-3 % Eugenol			EFSA
09.089	Isoeugenylformiat	7774-96-1	1261	356				EFSA
09.090	alpha-Pentylcinnamylformiat	7493-79-0	676	357	Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-12 % alpha-Amylcinnamylalkohol			EFSA
09.091	Butylheptanoat	5454-28-4	169	363				JECFA
09.092	Isobutylheptanoat	7779-80-8	172	364				JECFA
09.093	Ethylheptanoat	106-30-9	32	365				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.094	Octylheptanoat	5132-75-2	171	366				JECFA
09.095	Propylheptanoat	7778-87-2	168	367				JECFA
09.096	Methylheptanoat	106-73-0	167	368				JECFA
09.097	Allylheptanoat	142-19-8	4	369			*	JECFA
09.098	Pentylheptanoat	7493-82-5	170	370	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 4-7 % n-Amyl 2-methylhexanoat			JECFA
09.099	Ethyl-dodecanoat	106-33-2	37	375				JECFA
09.100	Butyl-dodecanoat	106-18-3	181	376				JECFA
09.101	Methyl-dodecanoat	111-82-0	180	377	Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Methyl-tetradecanoat; 2-5 % Methyl-decanoat; 1-2 % Methyl-hexadecanoat			JECFA
09.102	p-Tolyl-dodecanoat	10024-57-4	704	378	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-6 % p-Tolyl-tetradecanoat; 2-5 % p-Tolyl-decanoat; 1-2 % p-Tolyl-hexadecanoat			EFSA
09.103	3-Methylbutyl-dodecanoat	6309-51-9	182	379				JECFA
09.104	Ethyl-tetradecanoat	124-06-1	38	385				JECFA
09.105	Isopropyl-tetradecanoat	110-27-0	311	386				JECFA
09.106	Methyl-tetradecanoat	124-10-7	183	387				JECFA
09.107	Ethyl-nonanoat	123-29-5	34	388				JECFA
09.108	Methyl-nonanoat	1731-84-6	179	389				JECFA
09.109	Allyl-nonanoat	7493-72-3	6	390			*	JECFA
09.110	3-Methylbutyl-nonanoat	7779-70-6	48	391				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.111	Ethyloctanoat	106-32-1	33	392				JECFA
09.112	Pentyl octanoat	638-25-5	174	393				JECFA
09.113	Hexyl octanoat	1117-55-1	175	394				JECFA
09.114	Octyl octanoat	2306-88-9	177	395				JECFA
09.115	Nonyl octanoat	7786-48-3	178	396				JECFA
09.116	Linalyl octanoat	10024-64-3	365	397	Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Linalool und 2-3 % Octansäure			JECFA
09.117	Methyl octanoat	111-11-5	173	398				JECFA
09.118	Heptyl octanoat	4265-97-8	176	399				JECFA
09.119	Allyl octanoat	4230-97-1	5	400			*	JECFA
09.120	3-Methylbutyl octanoat	2035-99-6	47	401				JECFA
09.121	Ethylpropionat	105-37-3	28	402				JECFA
09.122	Propylpropionat	106-36-5	142	403				JECFA
09.123	Isopropylpropionat	637-78-5	306	404				JECFA
09.124	Butylpropionat	590-01-2	143	405				JECFA
09.125	Isobutylpropionat	540-42-1	148	406				JECFA
09.126	Octylpropionat	142-60-9	145	407				JECFA
09.127	Decylpropionat	5454-19-3	146	408				JECFA
09.128	Geranylpropionat	105-90-8	62	409	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-4 % Geraniol und 1-2 % Nerol			JECFA
09.129	Citronellylpropionat	141-14-0	61	410	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-8 % Citronellol			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch	
09.130	Linalylpropionat	144-39-8	360	411	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-5 % Linalool			JECFA	
09.131	DL-Isobornylpropionat	2756-56-1	842	412				EFSA	
09.132	Benzylpropionat	122-63-4	651	413				EFSA	
09.133	Cinnamylpropionat	103-56-0	651	414				EFSA	
09.134	Methylpropionat	554-12-1	141	415				JECFA	
09.135	Pentylpropionat	624-54-4		416				SCF/CoE	
09.136	3-Methylbutylpropionat	105-68-0	44	417				JECFA	
09.137	Phenethylpropionat	122-70-3	990	418				EFSA	
09.138	3-Phenylpropylpropionat	122-74-7	639	419				EFSA	
09.139	Hexylpropionat	2445-76-3	144	420				JECFA	
09.140	Cyclohexylpropionat	6222-35-1	1097	421				EFSA	
09.141	Rhodinylpropionat	105-89-5	64	422				JECFA	
09.142	Terpinypropionat	80-27-3	369	423				JECFA	
09.143	Carvylpropionat	97-45-0	383	424				JECFA	
09.144	1-Phenethylpropionat	120-45-6	802	425				EFSA	
09.145	p-Anisylpropionat	7549-33-9	874	426				EFSA	
09.146	Allylundec-10-enoat	7493-76-7	9	441				*	JECFA
09.147	Ethylvalerat	539-82-2	30	465					JECFA
09.148	Butylvalerat	591-68-4	160	466					JECFA
09.149	Pentylvalerat	2173-56-0		467				SCF/CoE	

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.150	(E)-Geranylvalerat	10402-47-8	1821	468				EFSA
09.151	Citronellylvalerat	7540-53-6	69	469	Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-12 % Rhodinol			JECFA
09.152	Benzylvalerat	10361-39-4		470				EFSA
09.153	DL-Bornylvalerat	7549-41-9	1392	471				EFSA
09.154	Menthylvalerat	89-47-4	1852	472				EFSA
09.156	Methyl-2-nonynoat	111-80-8	1356	479				EFSA
09.157	Ethyl-2-nonynoat	10031-92-2	1352	480				EFSA
09.158	Methyl-2-octynoat	111-12-6	1357	481				EFSA
09.159	Pentylformiat	638-49-3	119	497	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % n-Amylalkohol			JECFA
09.160	Cyclohexylformiat	4351-54-6	1095	498				EFSA
09.161	Hexylformiat	629-33-4	120	499				JECFA
09.162	3-Methylbutylformiat	110-45-2	42	500	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % Isoamylalkohol			JECFA
09.163	Butylformiat	592-84-7	118	501				JECFA
09.164	Isobutylformiat	542-55-2	124	502	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % Isobutylalkohol			JECFA
09.165	Isopropylformiat	625-55-8	304	503				JECFA
09.166	Heptylbutyrat	5870-93-9	154	504				JECFA
09.167	Nerylbutyrat	999-40-6	67	505				JECFA
09.168	Phenethylbutyrat	103-52-6	991	506				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.169	Nerylpropionat	105-91-9	63	509				JECFA
09.171	Cedrylacetat	77-54-3		527				EFSA
09.174	2-Methoxyphenylacetat	613-70-7	718	552				EFSA
09.176	DL-Isobornylformiat	1200-67-5	1390	565				EFSA
09.178	1-Phenethylacetat	93-92-5	801	573				EFSA
09.179	1-Phenethylformiat	7775-38-4	800	574				EFSA
09.180	Methylhexadecanoat	112-39-0		581				EFSA
09.181	Methylhex-2-enoat	2396-77-2		583				EFSA
09.182	Methylvalerat	624-24-8	159	588				JECFA
09.185	2-Oxopropylacetat	592-20-1		607				SCF/CoE
09.186	sec-Butan-3-onylacetat	4906-24-5	406	608				JECFA
09.188	Pentyldecanoat	5933-87-9		611				SCF/CoE
09.189	1-Phenylpropylbutyrat	10031-86-4	823	628				EFSA
09.191	Ethylhex-3-enoat	2396-83-0	335					JECFA
09.192	Ethyloleat	111-62-6	345	633				JECFA
09.193	Ethylhexadecanoat	628-97-7	39	634				JECFA
09.194	Ethyl (E,E)-hexa-2,4-diensäure	2396-84-1	1178	635				EFSA
09.197	Hex-3(cis)-enylacetat	3681-71-8	134	644				JECFA
09.198	Isopentylvalerat	2050-09-1		648				SCF/CoE
09.200	1-Methyl-3-phenylpropylacetat	10415-88-0	816	671				EFSA
09.201	Phenethylvalerat	7460-74-4		673				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.202	Propylvalerat	141-06-0		679				SCF/CoE
09.204	Ethyloctadeca-9,12-dienoat	544-35-4		711				SCF/CoE
09.205	Ethyloctadeca-9,12,15-trienoat	1191-41-9		712				SCF/CoE
09.208	Butyloleat	142-77-8		741				SCF/CoE
09.209	Butyloctanoat	589-75-3		742				SCF/CoE
09.210	Ethyloctadecanoat	111-61-5	40	745	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 6-7 % Ethylpalmitat und Ethylester anderer Fettsäuren			JECFA
09.211	Glyceryltributyrat	60-01-5	922	747				EFSA
09.212	Nerylformiat	2142-94-1	55	2060	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-6 % Geraniol, 1-3 % Nerol und Formiatester von Citronellol, Geraniol und Rhodinol			JECFA
09.213	Nerylacetat	141-12-8	59	2061				JECFA
09.214	Undec-10-enylacetat	112-19-6	136	2062				JECFA
09.215	Carvylacetat	97-42-7	382	2063				JECFA
09.216	Dihydrocarvylacetat	20777-49-5	379	2064				JECFA
09.218	DL-Isobornylacetat	125-12-2	1388	2066				EFSA
09.219	1R,2S,5R-Isopulegylacetat	57576-09-7	756	2067			*	EFSA
09.220	Piperonylacetat	326-61-4	894	2068				EFSA
09.225	1,3-Nonandiolacetat	1322-17-4	605	2075				JECFA
09.227	1,1-Dimethyl-2-phenethylacetat	151-05-3	1655	2077				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.228	o-Tolylacetat	533-18-6	698	2078				EFSA
09.230	Cyclohexylbutyrat	1551-44-6	1094	2082				EFSA
09.231	1-Phenylethylbutyrat	3460-44-4	803	2083				EFSA
09.232	1,1-Dimethyl-2-phenethylbutyrat	10094-34-5	1656	2084				EFSA
09.233	Allylpropionat	2408-20-0	1	2094				JECFA
09.234	Methylnon-2-enoat	111-79-5	1813	2099				EFSA
09.235	Butyldec-2-enoat	7492-45-7	1348	2100				EFSA
09.236	Methylundec-9-enoat	5760-50-9	342	2101				JECFA
09.237	Ethylundec-10-enoat	692-86-4	343	10634				JECFA
09.238	Butylundec-10-enoat	109-42-2	344	2103				JECFA
09.239	Methyl-2-undecynoat	10522-18-6	1358	2111				EFSA
09.240	Hex-3(cis)-enylformiat	33467-73-1	123	2153				JECFA
09.244	Allylhexanoat	123-68-2	3	2181			*	JECFA
09.246	Butyloctadecanoat	123-95-5	184	2189				JECFA
09.247	Allylcrotonat	20474-93-5		2222			*	EFSA
09.248	Ethyl-trans-2-butenoat	623-70-1		2244				EFSA
09.249	1-Methyl-2-phenethylbutyrat	68922-11-2	814	2276				EFSA
09.250	Isobutylvalerat	10588-10-0		2303				SCF/CoE
09.251	Methyldecanoat	110-42-9		2304				SCF/CoE
09.253	2-Isopropyl-5-methylphenylacetat	528-79-0		2308				EFSA
09.254	3-Octylacetat	4864-61-3	313	2347				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.256	Propylnonanoat	6513-03-7		2351				SCF/CoE
09.258	D-Glucosepentaacetat	3891-59-6						EFSA
09.260	Ethyl-(E,Z)-deca-2,4-dienoat	3025-30-7	1192	10574				EFSA
09.261	2-Phenethylhexanoat	6290-37-5	995	10882				EFSA
09.262	Phenethyloctanoat	5457-70-5	996	10884				EFSA
09.263	Glyceryltripropionat	139-45-7	921	10657				EFSA
09.264	sec-Butan-3-onylbutyrat	84642-61-5	407	10525				JECFA
09.265	Ethyl-oct-4-enoat	34495-71-1	338	10619				JECFA
09.266	Hexyl-(2E)-butenoat	19089-92-0	1807	10688				EFSA
09.267	Methylhex-3-enoat	2396-78-3	334	10801				JECFA
09.268	Methyl-oct-4(cis)-enoat	21063-71-8	337	10834				JECFA
09.269	Fenchylacetat	13851-11-1	1399	11769				EFSA
09.270	Hex-3-enylbutyrat	16491-36-4	157	11859				JECFA
09.271	Hex-3-enylhexanoat	31501-11-8	165	11779				JECFA
09.272	Myrtenylformiat	72928-52-0	983	10858			*	EFSA
09.273	Isobutylcrotonat	589-66-2	1206	10706				EFSA
09.274	Ethylundecanoat	627-90-7	36	10633				JECFA
09.275	Hept-3(trans)-enylacetat	1576-77-8	135	10662				JECFA
09.276	Oct-2-enylacetat	3913-80-2	1367	11906			*	EFSA
09.277	Oct-2(trans)-enylbutyrat	84642-60-4	1368	11907			*	EFSA
09.278	p-Mentha-1,8-dien-7-ylacetat	15111-96-3	975	10742			*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.280	Nonan-1,4-diylodiacetat	67715-81-5	609	11927	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-8 % Monoacetat			JECFA
09.281	Oct-1-en-3-ylacetat	2442-10-6	1836	11716			*	EFSA
09.282	Oct-1-en-3-ylbutyrat	16491-54-6	1837				*	EFSA
09.283	(E)-Ethyldec-2-enoat	7367-88-6	1814	10577				EFSA
09.284	Ethyldec-4-enoat	76649-16-6	341	10578				JECFA
09.285	Ethyldec-2(trans)-enoat	7367-82-0	1812	10617				EFSA
09.286	2-Methylbutylacetat	624-41-9	138	10762				JECFA
09.287	Propyldeca-2,4-dienoat	28316-62-3		10889				EFSA
09.288	4-(4-Acetoxyphenyl)butan-2-on	3572-06-3	731		Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % ortho-Isomer			EFSA
09.289	alpha-Campholenacetat	36789-59-0	969					EFSA
09.290	Ethyldeca-4,7-dienoat	69925-33-3	339					JECFA
09.291	Hex-3-enylhex-3-enoat	61444-38-0	336					JECFA
09.292	Hexyl-2-hexenoat	33855-57-1	1810		Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 6-8 % Hexyl-trans-3-hexenoat			EFSA
09.294	2-Methylbenzylacetat	17373-93-2	863		Mindestens 98 % (Summe der o-, m-, p-Isomere)			EFSA
09.298	Methylnon-3-enoat	13481-87-3	340					JECFA
09.299	Methyldec-2(trans)-enoat	7367-81-9	1811	11800	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Methyl-trans-3-octenoat			EFSA
09.300	Methyl-(E,E)-hexa-2,4-diensäure	689-89-4	1177					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.301	p-Tolyloctanoat	59558-23-5	703					EFSA
09.302	Myrtenylacetat	1079-01-2	982	10887			*	EFSA
09.303	Hept-2-enylisovalerat	253596-70-2	1799	10664			*	EFSA
09.304	sec-Heptylisovalerat	238757-71-6		10806				EFSA
09.305	beta-Ionylacetat	22030-19-9	1409	10702	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % Essigsäure und 1-2 % beta-Ionol		*	EFSA
09.306	2-Methoxycinnamylacetat (Isomerengemisch)	110823-66-0		10752				EFSA
09.307	2-Methylbutyldecanoat	93815-53-3		10766				EFSA
09.312	Allylhexa-2,4-dienoat	7493-75-6	8	2182			*	JECFA/ EFSA
09.313	Benzyl-2-methylbutyrat	56423-40-6		10523				EFSA
09.314	Benzylcrotonat	65416-24-2						EFSA
09.315	Benzyldecanoat	140-25-0						EFSA
09.316	Benzylhexanoat	6938-45-0		10521				EFSA
09.317	Benzylactat	2051-96-9						EFSA
09.318	Benzylloctanoat	10276-85-4						EFSA
09.319	DL-Bornylbutyrat	13109-70-1	1412					EFSA
09.321	Butyl-2-methylbut-2(cis)-enoat	7785-64-0						EFSA
09.323	sec-Butylacetat	105-46-4		10527				EFSA
09.324	Butylbut-(2E)-enoat	591-63-9						EFSA
09.325	sec-Butylbutyrat	819-97-6		10528				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.326	Butyldeca-(2E,4Z)-dienoat	28369-24-6		10529				EFSA
09.327	Butyldecanoat	30673-36-0		10530				EFSA
09.328	sec-Butylformiat	589-40-2		10532				EFSA
09.329	Butylhex-2-enoat	13416-74-5						EFSA
09.330	Butylhex-(3E)-enoat	118869-62-8						EFSA
09.331	Butylhexadecanoat	111-06-8						EFSA
09.332	sec-Butylhexanoat	820-00-8		10533				EFSA
09.333	sec-Butyllactat	18449-60-0						EFSA
09.334	Butylnonanoat	50623-57-9						EFSA
09.335	Butyloct-2-enoat	57403-32-4		10536				EFSA
09.337	Carvacrylacetat	6380-28-5						EFSA
09.339	Cinnamyl-2-methylcrotonat (Isomeren-gemisch)	61792-12-9						EFSA
09.340	Citronellyl-2-methylbut-2-enoat	24717-85-9	1823					EFSA
09.341	Citronellylhexanoat	10580-25-3						EFSA
09.342	Cyclogeranylacetat	69842-11-1						EFSA
09.345	Diisopentylsuccinat	818-04-2		10555				EFSA
09.346	Dibutylmalat	6280-99-5						EFSA
09.347	Dibutylsuccinat	141-03-7						EFSA
09.348	Diethyladipat	141-28-6						EFSA
09.349	Diethylcitrat	32074-56-9						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.350	Diethylfumarat	623-91-6						EFSA
09.351	Diethylmaleat	141-05-9		10551				EFSA
09.352	Diethylnonandioat	624-17-9		10549				EFSA
09.353	Diethyloxalat	95-92-1						EFSA
09.354	Diethylpentandioat	818-38-2						EFSA
09.355	neo-Dihydrocarvylacetat	56422-50-5		10859				EFSA
09.356	1,1-Dimethylethylpropionat	20487-40-5						EFSA
09.358	3,7-Dimethyloctylacetat	20780-49-8		10899				EFSA
09.360	Ethyl-2-acetoxypropionat	2985-28-6						EFSA
09.362	Ethyl-2-hydroxy-4-methylbenzoat	60770-00-5						EFSA
09.363	Ethyl-2-methoxybenzoat	7335-26-4						EFSA
09.364	Ethyl-2-phenylpropionat	2510-99-8						EFSA
09.365	Ethyl-3-methylcrotonat	638-10-8		10610				EFSA
09.367	Ethyl-4-hydroxybenzoat	120-47-8						EFSA
09.368	Ethyl-4-methylpent-3-enoat	6849-18-9		10615				EFSA
09.370	Ethyldec-9-enoat	67233-91-4		10579				EFSA
09.371	Ethyldeca-2,4,7-trienoat	78417-28-4	1193	10576				EFSA
09.372	Ethyl-dodec-(2E)-enoat	28290-90-6		10584				EFSA
09.374	Ethylhept-(2E)-enoat	54340-72-6						EFSA
09.375	Ethylmethacrylat	97-63-2						EFSA
09.377	Ethyl-oct-3-enoat	1117-65-3	1632	10618				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.379	Ethylpent-2-enoat	2445-93-4		10623				EFSA
09.380	Ethylpentadecanoat	41114-00-5		10622				EFSA
09.381	2-Ethylhexylacetat	103-09-3						EFSA
09.382	Geranyl-2-methylbutyrat	68705-63-5	1820					EFSA
09.383	Geranyl-2-methylcrotonat	7785-33-3	1822	11829				EFSA
09.385	Hept-2-enylacetat	16939-73-4	1798	10661			*	EFSA
09.386	sec-Hept-4(cis)-enylacetat	94088-33-2						EFSA
09.387	Heptyl-2-methylbutyrat	50862-12-9		10668				EFSA
09.388	sec-Heptylacetat	5921-82-4		10802				EFSA
09.390	Heptylhexanoat	6976-72-3		10666				EFSA
09.391	sec-Heptylhexanoat	6624-58-4		10805				EFSA
09.392	Heptylisovalerat	56423-43-9		10667				EFSA
09.394	E-Hex-2-enylacetat	2497-18-9	1355	643	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % (Z)-2-Hexenylacetat		*	EFSA
09.395	E-Hex-2-enylpropionat	53398-80-4	1378	11830			*	EFSA
09.396	Hex-2-enylbutyrat	53398-83-7	1375				*	EFSA
09.397	Hex-2-enylformiat	53398-78-0	1376	11858			*	EFSA
09.398	Hex-(2E)-enylhexanoat	53398-86-0	1381		Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Hexansäure und 2-3 % 2-Hexenol		*	EFSA
09.399	(2E)-Hexenylisovalerat	68698-59-9	1377				*	EFSA
09.400	Hex-2-enylphenylacetat	68133-78-8					*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.401	Isopentylacetoacetat	2308-18-1	598	227				JECFA
09.402	Ethylacetoacetat	141-97-9	595	240				JECFA
09.403	Butylacetoacetat	591-60-6	596	241				JECFA
09.404	Isobutylacetoacetat	7779-75-1	597	242				JECFA
09.405	Geranylacetoacetat	10032-00-5	599	243				JECFA
09.406	Benzyl-3-oxobutyrat	5396-89-4	848	244				EFSA
09.407	2-Phenethyl-3-methylcrotonat	42078-65-9	998	246				EFSA
09.408	Isobutyl-2-methylbut-2(cis)-enoat	7779-81-9	1213	247				EFSA
09.409	Ethyl-2-methylbutyrat	7452-79-1	206	265				JECFA
09.410	Allyl-2-ethylbutyrat	7493-69-8	11	281			*	JECFA/ EFSA
09.411	Allylcyclohexanbutyrat	7493-65-4	14	283			*	JECFA/ EFSA
09.412	Methylisobutyrat	547-63-7	185	287				JECFA
09.413	Ethylisobutyrat	97-62-1	186	288				JECFA
09.414	Propylisobutyrat	644-49-5	187	289				JECFA
09.415	Isopropylisobutyrat	617-50-5	309	290				JECFA
09.416	Butylisobutyrat	97-87-0	188	291				JECFA
09.417	Isobutylisobutyrat	97-85-8	194	292				JECFA
09.418	Pentylisobutyrat	2445-72-9		293				EFSA
09.419	Isopentylisobutyrat	2050-01-3	49	294				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.420	Heptylisobutyrat	2349-13-5	190	295				JECFA
09.421	Citronellylisobutyrat	97-89-2	71	296	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-5 % Citronellol			JECFA
09.423	Linalylisobutyrat	78-35-3	362	298				JECFA
09.424	Nerylisobutyrat	2345-24-6	73	299	Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % Nerol und 1-2 % Geraniol			JECFA
09.425	Terpinyl-2-methylpropionat	7774-65-4	371	300				JECFA
09.426	Benzylisobutyrat	103-28-6	844	301				EFSA
09.427	Phenethylisobutyrat	103-48-0	992	302				EFSA
09.428	3-Phenylpropylisobutyrat	103-58-2	640	303				EFSA
09.429	p-Tolylisobutyrat	103-93-5	701	304				EFSA
09.430	Piperonylisobutyrat	5461-08-5	895	305				EFSA
09.431	Geranylisobutyrat	2345-26-8	72	306				JECFA
09.432	Methyl-4-methylvalerat	2412-80-8	216	322				JECFA
09.433	Ethyllactat	97-64-3	931	371				EFSA
09.434	Butyllactat	138-22-7	932	372				EFSA
09.435	Ethyl-4-oxovalerat	539-88-8	607	373				JECFA
09.436	Butyl-4-oxovalerat	2052-15-5	608	374				JECFA
09.439	Diethylmalat	7554-12-3	620	382				JECFA
09.441	Butylethylmalonat	17373-84-1	615	384				JECFA
09.442	Ethylpyruvat	617-35-6	938	430				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.443	Isopentylpyruvat	7779-72-8	939	431				EFSA
09.444	Diethylsuccinat	123-25-1	617	438				JECFA
09.445	Dimethylsuccinat	106-65-0	616	439				JECFA
09.446	Diethyltartrat	87-91-2	622	440				JECFA
09.447	Ethylisovalerat	108-64-5	196	442				JECFA
09.448	Propylisovalerat	557-00-6	197	443				JECFA
09.449	Butylisovalerat	109-19-3	198	444				JECFA
09.450	Isopropylisovalerat	32665-23-9	310	445				JECFA
09.451	Octylisovalerat	7786-58-5	200	446				JECFA
09.452	Nonylisovalerat	7786-47-2	201	447				JECFA
09.453	Geranylisovalerat	109-20-6	75	448				JECFA
09.454	Linalylisovalerat	1118-27-0	363	449				JECFA
09.455	Menthylisovalerat	16409-46-4	432	450				JECFA
09.456	DL-Bornylisovalerat	76-50-6	1393	451				EFSA
09.457	DL-Isobornylisovalerat	7779-73-9	1394	452				EFSA
09.458	Benzylisovalerat	103-38-8	845	453				EFSA
09.459	Cinnamylisovalerat	140-27-2	654	454				EFSA
09.460	Citronellylisovalerat	68922-10-1		455				SCF/CoE
09.461	Terpinylisovalerat	1142-85-4	372	456				JECFA
09.462	Methylisovalerat	556-24-1	195	457				JECFA
09.463	3-Methylbutyl-3-methylbutyrat	659-70-1	50	458				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.464	Cyclohexylisovalerat	7774-44-9	1096	459				EFSA
09.465	Rhodinylisovalerat	7778-96-3	77	460				JECFA
09.466	Phenethylisovalerat	140-26-1	994	461				EFSA
09.467	3-Phenylpropylisovalerat	5452-07-3	641	462				EFSA
09.468	alpha-Pentylcinnamylisovalerat	7493-80-3	678	463				EFSA
09.469	Allylcyclohexanvalerat	7493-68-7	15	474			*	JECFA/ EFSA
09.470	Cinnamylisobutytrat	103-59-3	653	496				EFSA
09.471	Nerylisovalerat	3915-83-1	76	508				JECFA
09.472	Isobutylisovalerat	589-59-3	203	568				JECFA
09.473	Octylisobutytrat	109-15-9	192	593				JECFA
09.474	Dibutylsebacat	109-43-3	625	622	Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-4 % Butylester von C14-, C16- und C18-Fettsäuren			JECFA
09.475	Diethylsebacat	110-40-7	624	623				JECFA
09.476	Ethyl-3-phenyl-3-oxopropionat	94-02-0	834	627	Mindestens 88 %; sekundäre Komponente 7-9 % Ethylbenzoat			EFSA
09.478	Hexylisobutytrat	2349-07-7	189	646				JECFA
09.480	o-Tolylisobutytrat	36438-54-7	700	681				EFSA
09.481	Diethylcarbonat	105-58-8		710				SCF/CoE
09.482	Allylcyclohexanacetat	4728-82-9	12	2070			*	JECFA/ EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.483	Methyl-2-methylbutyrat	868-57-5	205	2085	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-7 % Methylisovalerat			JECFA
09.484	1,1-Dimethyl-3-phenylpropylisobutyrat	10031-71-7	1461	2086				EFSA
09.485	2-Phenylpropylisobutyrat	65813-53-8	1470	2087				EFSA
09.486	1-Phenethylisobutyrat	7775-39-5	804	2088				EFSA
09.487	2-Phenoxyethylisobutyrat	103-60-6	1028	2089				EFSA
09.488	Ethylcyclohexanpropionat	10094-36-7	966	2095				EFSA
09.489	Allylisovalerat	2835-39-4	7	2098			*	JECFA/ EFSA
09.490	Diethylmalonat	105-53-3	614	2106				JECFA
09.491	Butyl-O-butyryllactat	7492-70-8	935	2107				EFSA
09.492	Allylcyclohexanhexanoat	7493-66-5	16	2180			*	JECFA/ EFSA
09.493	Allyl-2-methylcrotonat	7493-71-2	10	2183			*	JECFA/ EFSA
09.494	Benzyl-2-methylcrotonat	37526-88-8	846	2184				EFSA
09.495	Ethyl-2-methylcrotonat	5837-78-5	1824	2185				EFSA
09.496	Phenethyl-2-methylcrotonat	55719-85-2	997	2186				EFSA
09.498	Allylcyclohexanpropionat	2705-87-5	13	2223			*	JECFA/ EFSA
09.499	Pentylisovalerat	25415-62-7		2224				EFSA
09.501	Ethyl-2-acetyl-3-phenylpropionat	620-79-1	835	2241				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.502	Ethylbutyryllactat	71662-27-6		2242				EFSA
09.505	Hex-3-enylisovalerat	10032-11-8	202	2344				JECFA
09.506	Hex-3-enyl-2-methylbutyrat	10094-41-4	211	2345				JECFA
09.507	Hexyl-2-methylbutyrat	10032-15-2	208	4132				JECFA
09.508	Benzyl-2,3-dimethylcrotonat	7492-69-5	847	11868				EFSA
09.509	1-Methyl-1-phenethylisobutyrat	7774-60-9	1657	11828				EFSA
09.510	Ethylaconitat	1321-30-8	628	11845				JECFA
09.511	Tributylacetylacrylat	77-90-7	630					JECFA
09.512	Triethylacrylat	77-93-0	629	11762				JECFA
09.513	Isopropyl-2-methylcrotonat	1733-25-1	312	10733				JECFA
09.514	Ethyl-2,4-dioxohexanoat	13246-52-1	603	11903				JECFA
09.515	Geranyl-2-ethylbutyrat	73019-14-4	78	11667				JECFA
09.516	2-Methylbutyl-2-methylbutyrat	2445-78-5	212	10773	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-7 % 2-Methylbutyl-3-methylbutyrat			JECFA
09.517	Methylcitronellat	2270-60-2	354	10781				JECFA
09.518	4-Methylphenylisovalerat	55066-56-3	702	10545				EFSA
09.519	Butyl-2-methylbutyrat	15706-73-7	207	10534				JECFA
09.520	Methyl-3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacetat	24851-98-7		10785				EFSA
09.521	Methyl-3-oxo-2-pent-2-enyl-1-cyclopentylacetat	39924-52-2	1400	10821	Isomerenmischung: trans-trans-Isomer: 2-8 %, trans-cis-Isomer: 84-92 %, cis-cis-Isomer: 3-8 %. Summe dreier Hauptpeaks:			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					98-100 %			
09.522	Ethyl-3-hydroxybutyrat	5405-41-4	594	10596				JECFA
09.523	Dodecylisobutyrat	6624-71-1	193	10563				JECFA
09.524	Ethyl-2-methylpent-3-enoat	1617-23-8	350	10612				JECFA
09.525	Maltylisobutyrat	65416-14-0	1482	10739			*	EFSA
09.526	Ethyl-2-methylvalerat	39255-32-8	214	10616				JECFA
09.527	Ethyl-2-methylpent-4-enoat	53399-81-8	351	10613				JECFA
09.528	trans-3-Heptenylisobutyrat		191	10663				JECFA
09.529	Hexylisovalerat	10032-13-0	199	10692				JECFA
09.530	Isopentyl-2-methylbutyrat	27625-35-0	51	10721				JECFA
09.531	2-Methylbutylisovalerat	2445-77-4	204	10772				JECFA
09.532	Methyl-3-hydroxyhexanoat	21188-58-9	600	10812				JECFA
09.533	Ethylbrassylat	105-95-3	626	10571				JECFA
09.534	Ethylcyclohexancarboxylat	3289-28-9	963	11916				EFSA
09.535	Ethyl-3-hydroxyhexanoat	2305-25-1	601	11764				JECFA
09.536	Methylcyclohexancarboxylat	4630-82-4	962	11920				EFSA
09.537	Octyl-2-methylbutyrat	29811-50-5	209	10866				JECFA
09.538	Phenethyl-2-methylbutyrat	24817-51-4	993	10883				EFSA
09.539	Oct-3-yl-2-methylcrotonat	94133-92-3	448					JECFA
09.540	Ethyl-2-methylpenta-3,4-dienoat	60523-21-9	353					EFSA
09.541	Ethyl-3-methylvalerat	5870-68-8	215					JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.542	Ethyl-3-oxohexanoat	3249-68-1	602					JECFA
09.543	Glyceryl-5-hydroxydecanoat	26446-31-1	923	10648	Mischung aus 9-11 % Glycerol; 24-30 % delta-Decalacton; 25-34 % Monoglycerid, 13-21 % Diglycerid und 6-11 % Triglycerid			EFSA
09.544	Glyceryl-5-hydroxydodecanoat	26446-32-2	924	10649	Mischung aus 5-8 % Glycerol, 37-47 % delta-Dodecalacton, 16-28 % Monoglycerid; 11-19 % Diglycerid und 3-7 % Triglycerid			EFSA
09.545	Hex-(3Z)-enylactat	61931-81-5	934	10681				EFSA
09.546	Hexyl-2-methylpent-(3 und 4)-enoat	58625-95-9	352					JECFA
09.547	Isopropyl-2-methylbutyrat	66576-71-4	210					JECFA
09.548	Methyl-2-hydroxy-4-methylvalerat	40348-72-9	590					JECFA
09.549	Methyl-2-methylvalerat	2177-77-7	213					JECFA
09.550	Methyl-2-oxo-3-methylvalerat	3682-42-6	591					JECFA
09.551	l-Menthylactat	59259-38-0	433					JECFA
09.552	3-Oxodecansäureglycerid	91052-69-6	914	10650				EFSA
09.553	3-Oxododecansäureglycerid	91052-70-9	915	10651				EFSA
09.554	3-Oxohexadecansäureglycerid	91052-71-0	917	10652				EFSA
09.555	3-Oxohexansäureglycerid	91052-72-1	910	10653				EFSA
09.556	3-Oxooctansäureglycerid	91052-68-5	911	10654				EFSA
09.557	3-Oxotetradecansäureglycerid	91052-73-2	916	10655				EFSA
09.558	Dimethylmalonat	108-59-8		11754				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.559	Hex-3(cis)-enyl-2-methylcrotonat	67883-79-8	1277					EFSA
09.560	Hex-3(cis)-enylanisat	121432-33-5						EFSA
09.561	Hex-3(cis)-enylanthranilat	65405-76-7	1538	10676				EFSA
09.562	trans-3-Hexenylformiat	56922-80-6					*	EFSA
09.563	Hex-3(cis)-enylisobutyrat	41519-23-7	1275	11783				EFSA
09.564	Hex-3(cis)-enylpropionat	33467-74-2	1274	10683				EFSA
09.565	(3Z)-Hexenyl-2-oxopropionat	68133-76-6	1846	10684				EFSA
09.566	(3Z)-Hexenyl-(E)-but-2-enoat	65405-80-3	1276					EFSA
09.567	Hex-(3Z)-enyldecanoat	85554-69-4						EFSA
09.568	(3Z)-Hexenyl-(E)-hexenoat	53398-87-1	1279		Mindestens 86 %; sekundäre Komponenten 6-7 % 3-Hexenyl-3-hexenoat und 4-5 % 1-Hexenyl-2-hexenoat			EFSA
09.569	Hex-(3Z)-enyl octanoat	61444-41-5						EFSA
09.570	(Z)-Hex-3-enylsalicylat	65405-77-8		10685				EFSA
09.571	(3Z)-Hexenylvalerat	35852-46-1	1278	10686				EFSA
09.572	Hex-(4Z)-enylacetat	42125-17-7						EFSA
09.573	Hexa-2,4-dienylacetat	1516-17-2	1780	10675			*	EFSA
09.574	Hexadec-1-ylacetat	629-70-9						EFSA
09.575	(3Z)-Hexenylheptanoat	61444-39-1						EFSA
09.578	Hexylcrotonat	1617-25-0		10688				EFSA
09.579	Hexyldodecanoat	34316-64-8						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.580	Hexyllactat	20279-51-0						EFSA
09.581	Hexylsalicylat	6259-76-3		10695				EFSA
09.582	Hexyltetradecanoat	42231-99-2						EFSA
09.583	Hexylvalerat	1117-59-5		10696				EFSA
09.584	Isobornylisobutyrat	85586-67-0	1863					EFSA
09.585	Isobutyl-2-methylbutyrat	2445-67-2		10710				EFSA
09.586	Isobutyl-2-methylprop-2-enoat	97-86-9						EFSA
09.587	Isobutyldecanoat	30673-38-2		10707				EFSA
09.588	Isobutyldodecanoat	37811-72-6		10708				EFSA
09.589	Isobutylhexadecanoat	110-34-9		10715				EFSA
09.590	Isobutyl lactat	585-24-0		10709				EFSA
09.592	Isobutyloctadecanoat	646-13-9						EFSA
09.593	Isobutyloctanoat	5461-06-3		10714				EFSA
09.594	Isobutyltetradecanoat	25263-97-2		10712				EFSA
09.596	(Z)-But-2-enoat	10482-55-0						EFSA
09.598	Isopentyldecanoat	2306-91-4						EFSA
09.599	Isopentylheptanoat	109-25-1		10719				EFSA
09.600	Isopentylhexadecanoat	81974-61-0		10723				EFSA
09.601	Isopentyl lactat	19329-89-6		10720				EFSA
09.602	Isopentyltetradecanoat	62488-24-8		10722				EFSA
09.603	Isopropylcrotonat	6284-46-4		10729				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.604	Isopropyldecanoat	2311-59-3		10730				EFSA
09.605	Isopropyldecanoat	10233-13-3						EFSA
09.606	Isopropylhexadecanoat	142-91-6		10732				EFSA
09.608	Isopropyloctanoat	5458-59-3		10731				EFSA
09.609	Isopropylvalerat	18362-97-5						EFSA
09.611	4-Isopropylbenzylacetat	59230-57-8						EFSA
09.612	Lavandulylacetat	25905-14-0						EFSA
09.614	Linalylvalerat	10471-96-2		10738				EFSA
09.615	p-Menth-1-en-9-ylacetat	28839-13-6	972	10748				EFSA
09.616	mono-Menth-3-ylsuccinat	77341-67-4	447					JECFA
09.617	p-Menthan-8-ylacetat	58985-18-5						EFSA
09.618	Menthylformiat	2230-90-2		10751				EFSA
09.619	(1R,2S,5R)-Menthylhexanoat	6070-16-2						EFSA
09.620	Menthylphenylacetat	1154-92-3						EFSA
09.621	(1R,2S,5R)-Menthylsalicylat	89-46-3						EFSA
09.623	Methyl-2,4-dihydroxy-3,6-dimethylbenzoat	4707-47-5						EFSA
09.624	Methyl-2-methylcrotonat	6622-76-0						EFSA
09.625	Methyl-2-methylpent-3(E)-enoat	33603-30-4						EFSA
09.626	Methyl-2-oxopropionat	600-22-6		10848				EFSA
09.629	Methyl-3-acetoxyhexanoat	21188-60-3		10755				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.631	Methyl-4-methylbenzoat	99-75-2						EFSA
09.632	Methyl-5-acetoxyhexanoat	35234-22-1	1719	10756				EFSA
09.633	Methyl-5-hydroxydecanoat	101853-47-8						EFSA
09.634	Methylacetoacetat	105-45-3						EFSA
09.636	Methylcrotonat	623-43-8						EFSA
09.637	Methyldec-2-enoat	2482-39-5		11799				EFSA
09.638	Methyldec-(4Z)-enoat	7367-83-1		10784				EFSA
09.639	Methyl-(E,Z)-deca-2,4-dienoat	4493-42-9	1191		Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % (E,E)-Methyl-2,4-decadienoat			EFSA
09.640	Methyldeca-4,8-dienoat	1191-03-3		10782				EFSA
09.641	Methyldodec-(2E)-enoat	6208-91-9		10792				EFSA
09.642	Methylformiat	107-31-3		10795				EFSA
09.643	Methylgeranat	1189-09-9		10797				EFSA
09.644	(S)-Methylactat	27871-49-4						EFSA
09.645	Mischung aus Methylinoleat und Methylinolenat		346	713, 714	44-46 % Methylinolenat; 18-20 % Methylinoleat; 22-25 % Methylstearat und Methyloleat; 7-8 % Methylpalmitat			SCF/CoE/JECFA
09.647	Methylmethacrylat	80-62-6	1834					EFSA
09.648	Methyl-N,N-dimethylantranilat	10072-05-6	1551					EFSA
09.649	Methyl-N-acetylantranilat	2719-08-6	1550					EFSA
09.650	Methyl-N-formylantranilat	41270-80-8	1549					EFSA
09.651	Methyloctadecanoat	112-61-8		10849				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.652	Methyloleat	112-62-9		10836				EFSA
09.655	3-Methylbut-3-enylacetat	5205-07-2	1269					EFSA
09.656	3-Methylbut-3-enylbenzoat	5205-12-9						EFSA
09.657	1-Methylbutylacetat	626-38-0	1146	10761				EFSA
09.658	1-Methylbutylbutyrat	60415-61-4	1142	10763				EFSA
09.659	2-Methylbutylbutyrat	51115-64-1						EFSA
09.660	2-Methylbutyldecanoat	68067-33-4		10765				EFSA
09.661	2-Methylbutylformiat	35073-27-9						EFSA
09.662	2-Methylbutylhexanoat	2601-13-0		10768				EFSA
09.663	2-Methylbutylisobutyrat	2445-69-4		10770				EFSA
09.664	2-Methylbutyloctanoat	67121-39-5		10776				EFSA
09.665	2-Methylbutylpropionat	2438-20-2		10778				EFSA
09.666	2-Methylbutyltetradecanoat	93805-23-3		10774				EFSA
09.670	Myrtanylacetat	29021-36-1						EFSA
09.671	(3S,6Z)-Nerolidylacetat	56001-43-5		10862				EFSA
09.672	Non-(3Z)-enylacetat	13049-88-2						EFSA
09.673	Non-(6Z)-enylacetat	76238-22-7						EFSA
09.674	(E,Z)-3,6-Nonadien-1-ol-acetat	211323-05-6	1285					EFSA
09.676	sec-Octylacetat	2051-50-5		10799				EFSA
09.677	Octylhexanoat	4887-30-3		10865				EFSA
09.678	Pent-2-enylhexanoat	74298-89-8	1795				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.679	Pentyl-2-methylbutyrat	68039-26-9		10875				EFSA
09.680	Pentyl-2-methylisocrotonat	7785-63-9						EFSA
09.681	Pentyldecanoat	5350-03-8						EFSA
09.682	Pentylhexadecanoat	31148-31-9						EFSA
09.683	Pentylactat	6382-06-5						EFSA
09.684	(E)-2-Phenylethyl-2-butenolat	68141-20-8		10880				EFSA
09.685	2-Phenethyldecanoat	61810-55-7		10881				EFSA
09.686	Phenethylactat	155449-46-0						EFSA
09.687	2-Phenoxyethylbutyrat	23511-70-8						EFSA
09.688	Phenylacetat	122-79-2	734	10878				EFSA
09.689	Phenylsalicylat	118-55-8	736	11814				EFSA
09.690	3-Phenylpropylbutyrat	7402-29-1						EFSA
09.691	Phetylacetat	10236-16-5	1833					EFSA
09.692	Prenylacetat	1191-16-8	1827	11796				EFSA
09.693	Prenylbenzoat	5205-11-8						EFSA
09.694	Prenylformiat	68480-28-4	1826					EFSA
09.695	Prenylisobutyrat	76649-23-5	1828					EFSA
09.696	Prenylsalicylat	68555-58-8						EFSA
09.698	Propyl-2-methylbutyrat	37064-20-3		10891				EFSA
09.699	Propylcrotonat	10352-87-1						EFSA
09.700	Propyldecanoat	30673-60-0						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.701	Allylphenoxyacetat	7493-74-5	18	228			*	JECFA/ EFSA
09.702	Propylphenylacetat	4606-15-9	1010	229				EFSA
09.703	Octylphenylacetat	122-45-2	1017	230				EFSA
09.704	(2E)-Geranylphenylacetat	102-22-7	1020	231				EFSA
09.705	Benzylphenylacetat	102-16-9	849	232				EFSA
09.706	Anisylphenylacetat	102-17-0	876	233				EFSA
09.707	Phenethylphenylacetat	102-20-5	999	234				EFSA
09.708	Cinnamylphenylacetat	7492-65-1	655	235				EFSA
09.709	p-Tolylphenylacetat	101-94-0	705	236				EFSA
09.710	Isoeugenylphenylacetat	120-24-1	1263	237				EFSA
09.711	Guajakylphenylacetat	4112-89-4	719	238				EFSA
09.712	Santalyphenylacetat	1323-75-7	1022	239			*	EFSA
09.713	Methyl-4-methoxybenzoat	121-98-2	884	248				EFSA
09.714	Ethyl-4-methoxybenzoat	94-30-4	885	249				EFSA
09.715	Methylantranilat	134-20-3	1534	250				EFSA
09.716	Ethylantranilat	87-25-2	1535	251				EFSA
09.717	Butylantranilat	7756-96-9	1536	252				EFSA
09.718	Isobutantranilat	7779-77-3	1537	253				EFSA
09.719	Allylantranilat	7493-63-2	20	254			*	JECFA/ EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.721	Linalylanthranilat	7149-26-0	1540	256				EFSA
09.722	Cyclohexylanthranilat	7779-16-0	1541	257				EFSA
09.723	Phenethylanthranilat	133-18-6	1543	258				EFSA
09.724	alpha-Terpinylanthranilat	14481-52-8	1542	259				EFSA
09.725	Methylbenzoat	93-58-3	851	260				EFSA
09.726	Ethylbenzoat	93-89-0	852	261				EFSA
09.727	Benzylbenzoat	120-51-4	24	262				EFSA
09.728	Ethyl-4-phenylbutyrat	10031-93-3	1458	307				EFSA
09.729	Methyl-4-phenylbutyrat	2046-17-5	1464	308				EFSA
09.730	Ethylcinnamat	103-36-6	659	323				EFSA
09.731	Propylcinnamat	7778-83-8	660	324				EFSA
09.732	Isopropylcinnamat	7780-06-5	661	325				EFSA
09.733	Butylcinnamat	538-65-8	663	326				EFSA
09.734	Isobutylcinnamat	122-67-8	664	327				EFSA
09.735	Pentylcinnamat (Isomergemisch)	3487-99-8		328				EFSA
09.736	Linalylcinnamat	78-37-5	668	329				EFSA
09.737	(S)-Terpinylcinnamat	10024-56-3	669	330				EFSA
09.738	Benzylcinnamat	103-41-3	670	331				EFSA
09.739	Cinnamylcinnamat	122-69-0	673	332				EFSA
09.740	Methylcinnamat	103-26-4	658	333				EFSA
09.741	Allylcinnamat	1866-31-5	19	334			*	JECFA/

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
								EFSA
09.742	Isopentylcinnamat	7779-65-9	665	335				EFSA
09.743	Phenethylcinnamat	103-53-7	671	336				EFSA
09.744	Cyclohexylcinnamat	7779-17-1	667	337				EFSA
09.745	3-Phenylpropylcinnamat	122-68-9	672	338				EFSA
09.746	Methyl-3-phenylpropionat	103-25-3	643	427				EFSA
09.747	Ethyl-3-phenylpropionat	2021-28-5	644	429				EFSA
09.748	Ethylsalicylat	118-61-6	900	432				EFSA
09.749	Methylsalicylat	119-36-8	899	433				EFSA
09.750	Isobutylsalicylat	87-19-4	902	434				EFSA
09.751	Isopentylsalicylat	87-20-7	903	435				EFSA
09.752	Benzylsalicylat	118-58-1	904	436				EFSA
09.753	Phenethylsalicylat	87-22-9	905	437				EFSA
09.755	Isopentylbenzoat	94-46-2	857	562	65-68 % 3-Methylbutylbenzoat; 30-35 % 2-Methylbutylbenzoat; 1-5 % n-Pentylbenzoat			EFSA
09.756	Isobornylphenylacetat	94022-06-7		566				EFSA
09.757	Isobutylbenzoat	120-50-3	856	567				EFSA
09.758	Methyl-p-tert-butylphenylacetat	3549-23-3	1025	577				EFSA
09.761	Pentylphenylacetat	5137-52-0		612				EFSA
09.762	Pentylsalicylat	2050-08-0		613				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.763	Butylsalicylat	2052-14-4	901	614				EFSA
09.764	Ethyl-N-ethylantranilat	38446-21-8	1547	629				EFSA
09.765	Ethyl-N-methylantranilat	35472-56-1	1546	632				EFSA
09.766	Eugenylbenzoat	531-26-0	1533	636				EFSA
09.767	Geranylbenzoat	94-48-4	860	639				EFSA
09.768	Hexylbenzoat	6789-88-4	854	645				EFSA
09.769	Isobutyl-N-methylantranilat	65505-24-0	1548	649				EFSA
09.770	Isopropylbenzoat	939-48-0	855	652				EFSA
09.771	Linalylbenzoat	126-64-7	859	654				EFSA
09.772	Linalylphenylacetat	7143-69-3	1019	655				EFSA
09.774	Phenethylbenzoat	94-47-3		667				EFSA
09.776	Propylbenzoat	2315-68-6	853	677				EFSA
09.779	Butylbenzoat	136-60-7		740				EFSA
09.780	Cinnamylbenzoat	5320-75-2	760	743				EFSA
09.781	Methyl-N-methylantranilat	85-91-6	1545	756				EFSA
09.782	Heptylcinnamat	10032-08-3	666	2104				EFSA
09.783	Methylphenylacetat	101-41-7	1008	2155				EFSA
09.784	Ethylphenylacetat	101-97-3	1009	2156				EFSA
09.785	Citronellylphenylacetat	139-70-8	1021	2157				EFSA
09.786	Isopropylphenylacetat	4861-85-2	1011	2158				EFSA
09.787	Butylphenylacetat	122-43-0	1012	2159				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.788	Isobutylphenylacetat	102-13-6	1013	2160				EFSA
09.789	3-Methylbutylphenylacetat	102-19-2	1014	2161	62-64 % n-Amyl; 33-36 % Isoamyl			EFSA
09.790	Allylphenylacetat	1797-74-6	17	2162			*	JECFA/ EFSA
09.791	(3S)-Rhodinyphenylacetat	10486-14-3	1018	2163				EFSA
09.796	Methyl-2-methoxybenzoat	606-45-1	880	2192				EFSA
09.797	Ethyl(p-tolyloxy)acetat	67028-40-4	1027	2243				EFSA
09.798	Ethylvanillat	617-05-0		2302				EFSA
09.799	Methylvanillat	3943-74-6		2305				EFSA
09.801	2-Naphthylanthranilat	63449-68-3	1544	11862				EFSA
09.802	Ethyl-2-ethyl-3-phenylpropionat	2983-36-0	1475	10587				EFSA
09.803	Propylenglycoldibenzoat	19224-26-1	862	10890				EFSA
09.804	Hexylphenylacetat	5421-17-0	1015	10694				EFSA
09.805	Hex-3-enylphenylacetat	42436-07-7	1016	10682				EFSA
09.806	(Z)-Hex-3-enylbenzoat	25152-85-6	858	11778	93-97 % cis-Hexenylbenzoat; 1-2 % trans-3-Hexenylbenzoat			EFSA
09.807	o-Tolylsalicylat	617-01-6	907					EFSA
09.808	Guajylacetat	134-28-1		10659				EFSA
09.811	Vanillinisobutytrat	20665-85-4	891					EFSA
09.812	Glyceriltribenzoat	614-33-5	861	10656				EFSA
09.813	Propyldodecanoat	3681-78-5						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.814	Propylhexadecanoat	2239-78-3		10893				EFSA
09.815	Propylactat	616-09-1						EFSA
09.816	Propyloctanoat	624-13-5		10892				EFSA
09.818	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienylacetat	29548-30-9	1831					EFSA
09.819	3,5,5-Trimethylhexylacetat	58430-94-7						EFSA
09.820	Undecylacetat	1731-81-3		10906				EFSA
09.821	Vetiverylacetat	117-98-6	1867	11887			*	EFSA
09.822	Isopropenylacetat	108-22-5	1835					EFSA
09.824	Ethyl-2-acetylbutyrat	607-97-6						EFSA
09.825	Pentylbenzoat	2049-96-9		2307				EFSA
09.829	Ethylcyclohexylacetat	5452-75-5		218				EFSA
09.830	Terpineolacetat	8007-35-0	368	205				JECFA
09.831	Ethyl-3,7-dimethyl-2,6-octadienoat	13058-12-3						EFSA
09.832	Ethyl-3-acetohexanoat	21188-61-4		10566				EFSA
09.833	Isopropyl-4-oxopentanoat	21884-26-4						EFSA
09.835	Benzyldecanoat	42175-41-7						EFSA
09.836	3-Phenylpropylbenzoat	60045-26-3						EFSA
09.837	3-Phenylpropyl-3-phenylpropionat	60045-27-4						EFSA
09.838	(3Z)-Hexenylmethylcarbonat	67633-96-9						EFSA
09.839	Decyl-3-methylbutyrat	72928-48-4						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.840	Propyl-2,4-decadienoat	84788-08-9	1194	10889				EFSA
09.841	2-Hexenyl octanoat	85554-72-9	1796				*	EFSA
09.842	l-Menthoylethylenglycolcarbonat	156324-78-6	443					JECFA
09.843	Menthol-1 und 2-propylenglycolcarbonat	30304-82-6					*	EFSA
09.846	3-Hexenylformiat	2315-09-5	1272	2153				EFSA
09.848	(-)-Bornylacetat	5655-61-8	1864					EFSA
09.850	Ethyl-trans-2-hexenoat	27829-72-7	1808	631				EFSA
09.852	2-Methylbutyl-2-hydroxybenzoat	51115-63-0						EFSA
09.854	cis-3-Hexenyl-2-methylbutanoat	53398-85-9					*	EFSA
09.855	(3E)-Hexenylhexanoat	56922-82-8						EFSA
09.858	Phenylmethyl-2-methyl-2-butenat	67674-41-3					*	EFSA
09.862	Ethyl-3-acetoxyoctanoat	85554-66-1						EFSA
09.865	Hexyl (9Z)-octadecenoat	20290-84-0						EFSA
09.866	Allylvalerat	6321-45-5					*	EFSA
09.870	Carvyl-3-methylbutyrat	94386-39-7						EFSA
09.871	Citronellyldecanoat	72934-06-6						EFSA
09.872	Citronellyldodecanoat	72934-07-7						EFSA
09.874	Di(2-methylbutyl)malat	253596-99-5						EFSA
09.878	Eugenylisovalerat	61114-24-7	1532					EFSA
09.880	Hept-4-enyl-2-butytrat	233666-01-8						EFSA
09.884	Hex-3-enyl-2-ethylbutyrat	233666-04-1						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.885	Hex-3-enylhexadecanoat	233666-03-0						EFSA
09.888	Isobornyl-2-methylbutyrat	94200-10-9	1869					EFSA
09.893	2-Isopropyl-5-methylphenylformiat	406700-80-9						EFSA
09.894	2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl-3-methylbutyrat	61114-23-6						EFSA
09.895	4-Methoxybenzyl-2-methylpropionat	71172-26-4						EFSA
09.897	3-Methylbut-3-en-1-ylbutyrat	54702-13-5						EFSA
09.898	3-Methylbut-3-en-1-ylhexanoat	53655-22-4						EFSA
09.899	Myrtenyl-2-methylbutyrat	138530-44-6					*	EFSA
09.900	Myrtenyl-3-methylbutyrat	33900-84-4					*	EFSA
09.916	Ethyl-3-hydroxyoctanoat	7367-90-0		10603				EFSA
09.917	4-Pentenylacetat	1576-85-8	1270					EFSA
09.918	cis-4-Decenylacetat	67452-27-1	1288					EFSA
09.919	Ethyl-3-acetoxy-2-methylbutyrat	139564-43-5	1718					EFSA
09.921	Ethyl-5-hexenoat	54653-25-7	1273					EFSA
09.922	(4Z)-Ethylheptenoat	39924-27-1	1281					EFSA
09.923	Hept-2-ylbutyrat	39026-94-3	1144					EFSA
09.924	3-Heptylacetat (Mischung aus R und S)	5921-83-5	1143					EFSA
09.925	Nonan-3-ylacetat	60826-15-5	1145					EFSA
09.926	Octan-3-ylformiat	84434-65-1						EFSA
09.927	Rhodinylbutyrat	141-15-1	68		Mindestens 85 %; sekundäre Komponente			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					10-13 % Rhodinol			
09.928	(3E)-Hexenylacetat	3681-82-1						EFSA
09.929	L-Monomenthylglutarat	220621-22-7						EFSA
09.930	Cyclohexyl-2-methylen-5-(1-methylethenyl)acetat	71660-03-2	1098					EFSA
09.931	2,6-Dimethyl-2,5,7-octatrien-1-olacetat	999999-91-4	1226				*	EFSA
09.932	(5Z)-Octenylpropionat	196109-18-9	1282		Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % (E)-5-Octenylpropionat und 0,5-1 % (Z)-5-Octenol			EFSA
09.933	Ethylvanillinisobutyrat	188417-26-7	953					EFSA
09.934	Methyl (5Z)-Octenoat	41654-15-3	1630					EFSA
09.935	Dimethylglutarat	406179-71-3						EFSA
09.936	4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ylacetat	91418-25-6	1847				*	EFSA
09.937	Methyl (3Z)-hexenoat	13894-62-7	1624					EFSA
09.938	6-Methyl-5-hepten-2-ylacetat	19162-00-6	1838					EFSA
09.939	Ethyl (3Z)-hexenoat	64187-83-3	1626					EFSA
09.940	Rhodinylisobutyrat	138-23-8	74	592				JECFA
09.942	2-Methylbutyl-3-methyl-2-butenolat	97890-13-6						EFSA
09.943	Guajacolpropionat	7598-60-9						EFSA
09.944	Guajacolbutyrat	4112-92-9						EFSA
09.945	Guajacolisobutyrat	723759-62-4						EFSA
09.946	Dihydrogalangalacetat	129319-15-9						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
09.947	(E,Z)-2,6-Nonadienylacetat	68555-65-7	1188				*	JECFA/ EFSA
09.948	(2E)-2-Nonenylacetat	30418-89-4					*	EFSA
09.949	L-Menthyl-(S)-3-hydroxybutyrat	115869-76-6						EFSA
09.950	Z-5-Octenylacetat	71978-00-2						EFSA
09.951	Bis(2-ethylhexyl)adipat (Dioctyladipat)	123-79-5	1968					EFSA
10.001	Nonano-1,4-lacton	104-61-0	229	178				JECFA
10.002	Undecano-1,4-lacton	104-67-6	233	179				JECFA
10.003	Hexadec-6-eno-1,16-lacton	7779-50-2	240	180				JECFA
10.004	Pentadecano-1,15-lacton	106-02-5	239	181				JECFA
10.005	3-Propylidenphthalid	17369-59-4	1168	494				EFSA
10.006	Butyro-1,4-lacton	96-48-0	219	615				JECFA
10.007	Decano-1,5-lacton	705-86-2	232	621				JECFA
10.008	Dodecano-1,5-lacton	713-95-1	236	624				JECFA
10.009	Dodec-6-eno-1,4-lacton	18679-18-0	249	625				JECFA
10.010	Hexano-1,5-lacton	823-22-3	224	641				JECFA
10.011	Undecano-1,5-lacton	710-04-3	234	688				JECFA
10.012	5-Methylfuran-2(3H)-on	591-12-8	221	731				JECFA
10.013	Pentano-1,4-lacton	108-29-2	220	757				JECFA
10.014	Nonano-1,5-lacton	3301-94-8	230	2194				JECFA
10.015	Octano-1,5-lacton	698-76-0	228	2195				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
10.016	Tetradecano-1,5-lacton	2721-22-4	238	2196				JECFA
10.017	Decano-1,4-lacton	706-14-9	231	2230				JECFA
10.018	4-Butyloctano-1,4-lacton	7774-47-2	227	2231				JECFA
10.019	Dodecano-1,4-lacton	2305-05-7	235	2240				JECFA
10.020	Heptano-1,4-lacton	105-21-5	225	2253				JECFA
10.021	Hexano-1,4-lacton	695-06-7	223	2254				JECFA
10.022	Octano-1,4-lacton	104-50-7	226	2274				JECFA
10.023	5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-on	698-10-2	222	2300			*	JECFA/ EFSA
10.024	3-Butylidenphthalid	551-08-6	1170	10083				EFSA
10.025	3-Butylphthalid	6066-49-5	1169	10084				EFSA
10.026	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanon	40923-64-6	244	10953				JECFA
10.027	3,7-Dimethyloctano-1,6-lacton	499-54-7	237	11833	Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % 6-Hydroxy-3,7-dimethyl-2-octensäurelacton			JECFA
10.028	Dodecano-1,6-lacton	16429-21-3	242					JECFA
10.029	Decano-1,6-lacton	5579-78-2	241					JECFA
10.030	3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-on	28664-35-9	243	11834			*	JECFA/ EFSA
10.031	6-Pentyl-2H-pyran-2-on	27593-23-3	245	10967				EFSA
10.033	Dec-7-eno-1,5-lacton	34686-71-0	247					JECFA
10.034	5,6-Dihydro-3,6-dimethylbenzofuran-	80417-97-6	1163				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	2(4H)-on							
10.035	Undec-8-eno-1,5-lacton	68959-28-4	248					JECFA
10.036	5,6,7,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-on	13341-72-5	1162				*	EFSA
10.037	5-Hydroxy-2-decensäure-delta-lacton	54814-64-1	246					EFSA
10.038	Dec-7-eno-1,4-lacton	67114-38-9						EFSA
10.039	cis-Dec-7-eno-1,4-lacton	63095-33-0						EFSA
10.040	Dec-8-eno-1,5-lacton	32764-98-0						EFSA
10.042	3,4-Dimethyl-5-pentylidenfuran-2(5H)-on	774-64-1		11873	Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 1-2 % 3,4-Dimethyl 5-ketobutansäure-gamma-lacton		*	EFSA
10.043	2,7-Dimethylocta-5(trans),7-dieno-1,4-lacton	78548-56-8					*	EFSA
10.044	Dodec-2-eno-1,5-lacton	16400-72-9	438		Mindestens 88 % 6-Heptyl-5,6-dihydro-2H-pyran-2-on; sekundäre Komponenten 3-5 % E-6-(3-Heptenyl)-5,6-dihydro-2H-pyran-2-on und 1-2 % 6-Heptyl-3,6-dihydro-2H-pyran-2-on			EFSA
10.045	Heptan-1,5-lacton	3301-90-4		10660				EFSA
10.046	Hex-2-eno-1,4-lacton	2407-43-4					*	EFSA
10.047	Hexadecano-1,16-lacton	109-29-5						EFSA
10.048	Hexadecano-1,4-lacton	730-46-1		10673				EFSA
10.049	Hexadecano-1,5-lacton	7370-44-7		10674				EFSA
10.050	Hexahydro-3,6-dimethyl-2(3H)-	92015-65-1	1161					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	benzofuranon							
10.051	5-Hexyl-5-methyldihydrofuran-2(3H)-on	7011-83-8	250					JECFA
10.052	3-Methylnonano-1,4-lacton	33673-62-0						EFSA
10.053	3-Methyloctano-1,4-lacton	39212-23-2	437	10535				JECFA
10.054	Non-2-eno-1,4-lacton	21963-26-8					*	EFSA
10.055	Pentano-1,5-lacton	542-28-9		10907				EFSA
10.056	Phthalid	87-41-2						EFSA
10.057	3a,4,5,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(3H)-on	57743-63-2					*	EFSA
10.058	Tridecano-1,5-lacton	7370-92-5		10902				EFSA
10.059	Hexadec-7-en-1,16-lacton	123-69-3						EFSA
10.060	2-Decen-1,4-lacton	2518-53-8					*	EFSA
10.061	cis-5-Hexenyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-on	70851-61-5	1159					EFSA
10.063	Hexadec-9-en-1,16-lacton	28645-51-4	1991					EFSA
10.066	Furan-2(5H)-on						*	EFSA
10.068	Pentadecano-1,14-lacton	32539-85-8						EFSA
10.069	3-Methyl-gamma-decalacton	67663-01-8	1158		Mindestens 94 % (Summe der cis- und trans-Isomere); sekundäre Komponente 1-2 % Heptan-1-ol			EFSA
10.070	4-Methyl-5-hexen-1,4-olid	1073-11-6	1157					EFSA
10.072	Dimethyl-3,6-benzo-2(3H)-furanon	65817-24-5	1167					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
10.168	5,6-Dimethyltetrahydropyran-2-on	10413-18-0						EFSA
10.169	5,6,7,7-alpha-Tetrahydro-4,4,7-alpha-trimethyl-2-(4H)-benzofuranon	15356-74-8	1164		Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-5 % 2,9-Dimethyl-3,8-decandion, 3-5 % 4-Hydroxy-5,6-oxo-beta-ionon			EFSA
10.170	5-Pentyl-3H-furan-2-on	51352-68-2	1989		Mischung aus 3H- und 5H-Isomeren (2:1)		*	EFSA
11.001	3-Methylbutylamin	107-85-7	1587	512				EFSA
11.002	Isobutylamin	78-81-9	1583	513				EFSA
11.003	Butylamin	109-73-9	1582	524				EFSA
11.004	Propylamin	107-10-8	1580	601				EFSA
11.005	sec-Butylamin	13952-84-6	1584	707				EFSA
11.006	Phenethylamin	64-04-0	1589	708				EFSA
11.007	2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamin	51-67-2	1590	709				EFSA
11.008	2-Aminoacetophenon	551-93-9		2041			*	EFSA
11.009	Trimethylamin	75-50-3	1610	10497				EFSA
11.015	Ethylamin	75-04-7	1579	10477				EFSA
11.016	Hexylamin	111-26-2	1588	10478				EFSA
11.017	N-Isopentylidenisopentylamin	35448-31-8	1606					EFSA
11.018	Isopropylamin	75-31-0	1581	10480				EFSA
11.020	2-Methylbutylamin	96-15-1	1586	10484				EFSA
11.021	Pentylamin	110-58-7	1585	11734				EFSA
11.023	Triethylamin	121-44-8	1611	10496				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
11.025	Trimethylaminoxid	1184-78-7	1614	10494				EFSA
11.026	Tripropylamin	102-69-2	1612	10495				EFSA
12.001	3-(Methylthio)propionaldehyd	3268-49-3	466	125				JECFA
12.002	Methyl-3-(methylthio)propionat	13532-18-8	472	428				JECFA
12.003	Methanthiol	74-93-1	508	475				JECFA
12.004	Allylthiol	870-23-5	521	476	Mindestens 75 %; sekundäre Komponenten 20-25 % Allyldisulfid und 5-7 % Allylsulfid			JECFA
12.005	Phenylmethanthiol	100-53-8	526	477				JECFA
12.006	Dimethylsulfid	75-18-3	452	483				JECFA
12.007	Dibutylsulfid	544-40-1	455	484				JECFA
12.008	Diallyldisulfid	2179-57-9	572	485	Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 10-15% Allylsulfid und 5-7 % Allylmercaptan			JECFA
12.009	Diallyltrisulfid	2050-87-5	587	486	Mindestens 65 %; sekundäre Komponenten 20-25 % Allyldisulfid, 5-7 % Allylsulfid und 5-7 % Allyltetrasulfid		*	JECFA
12.010	Butan-1-thiol	109-79-5	511	526				JECFA
12.012	Diethyldisulfid	110-81-6	1699	533				EFSA
12.013	Dimethyltrisulfid	3658-80-8	582	539			*	JECFA
12.014	Dipropyldisulfid	629-19-6	566	540				JECFA
12.015	Dipropylsulfid	111-47-7		541				SCF/CoE
12.016	Diisopropylsulfid	625-80-9		542				SCF/CoE

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.017	Ethanthiol	75-08-1	1659	546				EFSA
12.018	S-Ethylacethioat	625-60-5	483	11665				JECFA
12.019	Methylpropyldisulfid	2179-60-4	565	585				JECFA
12.020	Methylpropyltrisulfid	17619-36-2	584	586	Mindestens 45 %; sekundäre Komponenten 25 % Dipropyltrisulfid, 12 % Dipropylsulfid, 14 % Dimethylsulfid und 3 % Methylpropylsulfid		*	JECFA
12.021	Allylpropylsulfid	2179-59-1	1700	600				EFSA
12.022	Butan-2,3-dithiol	4532-64-3	539	725				JECFA
12.023	Dipropyltrisulfid	6028-61-1	585	726			*	JECFA
12.024	3-Mercaptobutan-2-ol	37887-04-0	546	760				JECFA
12.025	Allylisothiocyanat	57-06-7	1560	2110				EFSA
12.026	Dimethylsulfid	624-92-0	564	2175				JECFA
12.027	2-Methylbenzen-1-thiol	137-06-4	528	2272				JECFA
12.028	Dicyclohexylsulfid	2550-40-5	575	2320				JECFA
12.029	Cyclopentanthiol	1679-07-8	516	2321				JECFA
12.030	3-(Methylthio)propylisothiocyanat	505-79-3	1564	2326				EFSA
12.031	3-Mercaptopentan-2-on	67633-97-0	560	2327				JECFA
12.032	S-Methylbutanthioat	2432-51-1	484	2328				JECFA
12.033	Naphthalin-2-thiol	91-60-1	531	2330				JECFA
12.034	Octan-1,8-dithiol	1191-62-4	541	2331				JECFA
12.035	2-,3- und 10-Mercaptopinan		520	2332	Isomergemisch (ca. 54 % 10-Isomer, ca.			JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					31 % 2-Isomer, ca. 10 % 3-Isomer)			
12.036	3-[(2-Mercapto-1-methylpropyl)thio]butan-2-ol	54957-02-7	547	2353				JECFA
12.037	Allylmethyldisulfid	2179-58-0	568	11866	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-5 % Dimethylsulfid und 3-5 % Diallylsulfid			JECFA
12.038	8-Mercapto-p-menthan-3-on	38462-22-5	561	11789			*	JECFA/ EFSA
12.039	2-Mercaptopropionsäure	79-42-5	551	11790				JECFA
12.040	2-Methylthioacetaldehyd	23328-62-3	465	11686				JECFA
12.041	1-(Methylthio)butan-2-on	13678-58-5	496	11543				JECFA
12.042	2-(Methylthio)phenol	1073-29-6	503	11553				JECFA
12.043	Diphenyldisulfid	882-33-7	578	11757				JECFA
12.044	Prop-1-enylpropyldisulfid	5905-46-4	570	11699	Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-6 % Dipropyldisulfid			JECFA
12.045	Methylallyltrisulfid	34135-85-8	586	11867	Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Dimethyltrisulfid und 6-8 % Allyltrisulfid		*	JECFA
12.046	Ethyl-2-mercaptopropionat	19788-49-9	552	11469				JECFA
12.047	3-Mercapto-2-butan-2-on	40789-98-8	558	11497				JECFA
12.048	2-Methylbutan-1-thiol	1878-18-8	515	11509				JECFA
12.049	3-Methylbutan-2-thiol	2084-18-6	517	11510				JECFA
12.052	Di-(3-oxobutyl)sulfid	40790-04-3	502	11441				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.053	Ethyl-3-(methylthio)propionat	13327-56-5	476	11476				JECFA
12.054	2-(Ethylthio)phenol	4500-58-7	529	11666				JECFA
12.055	4-Mercaptobutan-2-on	34619-12-0	559	11498				JECFA
12.056	3-(Methylthio)butanal	16630-52-7	467	11687				JECFA
12.057	4-(Methylthio)butan-2-on	34047-39-7	497	11688				JECFA
12.058	4-(Methylthio)-4-methylpentan-2-on	23550-40-5	500	11551				JECFA
12.059	Propylthioacetat	2307-10-0	485	11576				JECFA
12.060	Methyl-4-(methylthio)butyrat	53053-51-3	474	11526				JECFA
12.061	4-(Methylthio)butanal	42919-64-2	468	11542				JECFA
12.062	3-(Methylthio)propan-1-ol	505-10-2	461	11554				JECFA
12.063	3-(Methylthio)hexan-1-ol	51755-66-9	463	11548				JECFA
12.064	Thiogeraniol	39067-80-6	524	11583				JECFA
12.065	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyd	59902-01-1	471	11904			*	EFSA
12.066	Ethan-1,2-dithiol	540-63-6	532	11467				JECFA
12.067	Hexan-1,6-dithiol	1191-43-1	540	11486				JECFA
12.068	Benzylmethyldisulfid	699-10-5	577	11508				JECFA
12.069	Nonan-1,9-dithiol	3489-28-9	542	11558				JECFA
12.070	Propan-1,2-dithiol	814-67-5	536	11564				JECFA
12.071	1-Propan-1-thiol	107-03-9	509	11816				JECFA
12.072	Butan-1,2-dithiol	16128-68-0	537	11909				JECFA
12.073	Butan-1,3-dithiol	24330-52-7	538	11910				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.074	Diallylpolysulfide	72869-75-1	588	11912			*	JECFA
12.075	Methylprop-1-enyldisulfid	5905-47-5	569	11712	Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-5 % Methyl-1-dipropyldisulfid und 2-4 % Propenyldisulfid			JECFA
12.076	Propan-1,3-dithiol	109-80-8	535	11929				JECFA
12.077	Benzylmethylsulfid	766-92-7	460					EFSA
12.078	4-(Methylthio)butan-1-ol	20582-85-8	462					JECFA
12.079	2-(Methylthiomethyl)but-2-enal	40878-72-6	470	11549			*	EFSA
12.080	Thiophenol	108-98-5	525	11585				JECFA
12.081	Dibenzylsulfid	150-60-7	579					JECFA
12.082	2,6-(Dimethyl)thiophenol	118-72-9	530					JECFA
12.083	Ethyl-3-mercaptopropionat	5466-06-8	553					JECFA
12.084	Ethyl-4-(methylthio)butyrat	22014-48-8	477					JECFA
12.085	p-Menth-1-en-8-thiol	71159-90-5	523				*	EFSA
12.086	Methyl-2-(methylthio)butyrat	51534-66-8	486					JECFA
12.087	2-(Methylthiomethyl)-3-phenylpropenal	65887-08-3	505					JECFA
12.088	Diallylsulfid	592-88-1	458	11846				EFSA
12.089	Ethyl-3-(methylthio)butyrat		480	11475				JECFA
12.096	Allylmethylsulfid	10152-76-8		11429				EFSA
12.098	Allylprop-1-enyldisulfid	33368-82-0		11433				EFSA
12.099	Allylpropylsulfid	27817-67-0		11434				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.101	Allylthiopropionat	41820-22-8	490	11436	Mindestens 83 %; sekundäre Komponente 15-18 % Diallylsulfid			JECFA
12.102	Benzylisothiocyanat	622-78-6	1562	11863				EFSA
12.103	Butan-1,4-dithiol	1191-08-8						EFSA
12.104	Butan-2-thiol	513-53-1						EFSA
12.106	S-2-Butyl-3-methylbutanthioat	2432-91-9						EFSA
12.107	Butylisothiocyanat	592-82-5	1561	11488				EFSA
12.108	Diisopentylthiomalat	68084-03-7	1672	11454				EFSA
12.109	Diisopropyldisulfid	4253-89-8	567	11455				JECFA
12.111	Dibutyldisulfid	629-45-8						EFSA
12.113	Diethylsulfid	352-93-2	454	11450				JECFA
12.117	Dipentylsulfid	872-10-6						EFSA
12.118	2,4-Dithiapentan	1618-26-4	533					JECFA
12.121	Ethyl-2-(methylthio)propionat	23747-43-5	581	11471				JECFA
12.122	Ethyl-2-(methylthio)acetat	4455-13-4	475					JECFA
12.124	Ethylbutylsulfid	638-46-0						EFSA
12.125	Ethylpropanthioat	2432-42-0						EFSA
12.126	Ethylpropyldisulfid	30453-31-7	1694	11478				EFSA
12.127	Ethylpropylsulfid	4110-50-3		11479				EFSA
12.128	2-Ethylhexan-1-thiol	7341-17-5	519					JECFA
12.129	3-(Ethylthio)propan-1-ol	18721-61-4						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.130	Heptan-1-thiol	1639-09-4	1663	11485				EFSA
12.132	Hexan-1-thiol	111-31-9	518	11487				JECFA
12.134	S-Isopropyl-3-methylbut-2-enthioat	34365-79-2	1679					EFSA
12.135	3-Mercapto-2-methylpropionsäure	26473-47-2						EFSA
12.136	3-Mercapto-2-oxopropionsäure	2464-23-5						EFSA
12.137	3-Mercapto-3-methylbutan-1-ol	34300-94-2	544				*	EFSA
12.138	3-Mercapto-3-methylbutylformiat	50746-10-6	549				*	EFSA
12.139	2-Mercaptoanisol	7217-59-6	1666	11880				EFSA
12.143	1-Mercaptopropan-2-on	24653-75-6	557					JECFA
12.145	4-Methoxy-2-methylbutan-2-thiol	94087-83-9	548				*	EFSA
12.146	Methyl-(methylthio)acetat	16630-66-3	1691	11525				EFSA
12.148	S-Methyl-4-methylpentanthioat	61122-71-2	488					JECFA
12.149	S-Methylacetothioat	1534-08-3	482					JECFA
12.150	S-Methylbenzothioat	5925-68-8	504	11505				JECFA
12.151	Methylbutyldisulfid	60779-24-0						EFSA
12.152	Methylbutylsulfid	628-29-5						EFSA
12.153	Methylethylsulfid	20333-39-5	1693	11470	Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 7-8 % Diethylsulfid und 8-10 % Dimethylsulfid			EFSA
12.154	Methylethylsulfid	624-89-5	453	11474				JECFA
12.155	Methylethyltrisulfid	31499-71-5	583				*	JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.156	S-Methylhexanthioat	20756-86-9	489	11515				JECFA
12.157	S-Methylisopentanthioat	23747-45-7	487	11506				JECFA
12.158	Methyl-3-methyl-2-butenylsulfid	5897-45-0						EFSA
12.161	Methylphenyldisulfid	14173-25-2	576	11532				JECFA
12.162	Methylphenylsulfid	100-68-5	459	11533				EFSA
12.163	Methylprop-1-enylsulfid	10152-77-9		11538				EFSA
12.165	S-Methylpropanthioat	5925-75-7	1678					EFSA
12.166	Methylpropylsulfid	3877-15-4		11541				EFSA
12.168	2-Methyl-2-(methyldithio)propanal	67952-60-7	580					JECFA
12.169	2-Methyl-4-oxopentan-2-thiol	19872-52-7	1293	11500	48 % 2-Methyl-4-oxopentan-2-thiol und 48-50 % 4-Methyl-3-penten-2-on.		*	EFSA
12.170	3-Methylbut-2-en-1-thiol	5287-45-6	522	11511				JECFA
12.171	3-Methylbutan-1-thiol	541-31-1	513					JECFA
12.173	2-Methylpropan-1-thiol	513-44-0	512	11536				JECFA
12.175	Methylsulfinylmethan	67-68-5	507					JECFA
12.176	4-(Methylthio)-2-oxobuttersäure	583-92-6	501					JECFA
12.177	8-(Methylthio)-p-menthan-3-on	32637-94-8						EFSA
12.178	3-(Methylthio)buttersäure	16630-65-2						EFSA
12.179	2-(Methylthio)ethan-1-ol	5271-38-5	1297	11545				EFSA
12.180	1-(Methylthio)ethan-1-thiol	31331-53-0						EFSA
12.181	1-(Methylthio)pentan-3-on	66735-69-1						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.182	2-(Methylthio)propionsäure	58809-73-7						EFSA
12.183	3-(Methylthio)propionsäure	646-01-5						EFSA
12.187	Methylthiomethylbutyrat	74758-93-3	473					JECFA
12.188	Methylthiomethylhexanoat	74758-91-1	479					JECFA
12.189	S-(Methylthiomethyl)-2-methylpropanthioat	77974-85-7						EFSA
12.191	Pentan-1-thiol	110-66-7	1662					EFSA
12.192	Pentan-2-thiol	2084-19-7	514					JECFA
12.193	Phenethylisothiocyanat	2257-09-2	1563	11495				EFSA
12.194	2-Phenylethan-1-thiol	4410-99-5	527	11561				JECFA
12.195	S-Prenylthioacetat	33049-93-3	491					JECFA
12.196	S-Prenylthioisobutyrat	53626-94-1						EFSA
12.197	Propan-2-thiol	75-33-2	510	11565				JECFA
12.198	2,3,5-Trithiahexan	42474-44-2	1299					EFSA
12.200	1,1-Bis-(ethylthio)-ethan	14252-42-7						EFSA
12.201	8-Acetylthio-p-menthanon-3	94293-57-9	506					JECFA
12.203	Methylthio-2-(acetyloxy)propionat	74586-09-7	492					JECFA
12.205	Mercaptoacetaldehyd	4124-63-4						EFSA
12.211	But-1-enylmethylsulfid		457					JECFA
12.212	Ethyl-5-(methylthio)valerat	233665-98-0	1298					EFSA
12.214	Isobutyl-3-(methylthio)butyrat	127931-21-9	1677					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.217	3-Mercaptohexan-1-ol		545					JECFA
12.218	Methyl-3-methyl-1-butenyldisulfid		571					JECFA
12.221	S-Prenylthioisopentanoat	75631-91-3						EFSA
12.227	Methylthio-2-(propionyloxy)propionat		493					JECFA
12.234	3-Mercaptohexylacetat	136954-20-6	554		Mindestens 82 %; sekundäre Komponenten 8 % 3-Mercaptohexanol und 10 % 3-Acetylmercaptohexylacetat			JECFA
12.235	3-Mercaptohexylbutyrat	136954-21-7	555		Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % 3-Mercaptohexanol			JECFA
12.236	3-(Methylthio)hexylacetat	51755-85-2	481					JECFA
12.237	3-(Methylthio)propylacetat	16630-55-0	478					JECFA
12.238	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	227456-27-1	1291					EFSA
12.239	3-Mercapto-2-methylpentanal	227456-28-2	1292					EFSA
12.240	2,4,6-Trithiaheptan	6540-86-9	1684					EFSA
12.241	2-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	258823-39-1	1290				*	EFSA
12.242	Methylthiomethylmercaptan	29414-47-9	1675					EFSA
12.243	Dimercaptomethan	6725-64-0	1661					EFSA
12.244	1-Methylthio-2-propanon	14109-72-9	495					JECFA
12.250	3-Mercaptohexanal	51755-72-7						EFSA
12.251	3-Mercaptohexyl-hexanoat	136954-22-8	556					JECFA
12.252	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	31539-84-1	1669				*	EFSA
12.253	Amylmethyldisulfid	72437-68-4	1697					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.254	Butylethyldisulfid	63986-03-8	1698		Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Diethyldisulfid und 5-6 % Dibutylsulfid			EFSA
12.255	Ethyl-3-mercaptobutyrat	156472-94-5	1294					EFSA
12.257	Ethyl-4-(acetylthio)butyrat	104228-51-5	1295					EFSA
12.259	1-Mercapto-p-menthan-3-on	29725-66-4	1673		Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 8-9 % Piperiton und 1-2 % alpha-Terpineol		*	EFSA
12.264	4,2-Thiopentanon	92585-08-5	1670					EFSA
12.265	(E)-2-Methyl-1-methylthio-2-buten	89534-74-7	1683					EFSA
12.266	Methyl-2-mercaptopropionat	53907-46-3						EFSA
12.267	Propyl-2-mercaptopropionat	19788-50-2	1667					EFSA
12.273	3-(Methylthio)heptanal	51755-70-5	1692		Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 2-(E)-Heptenal			EFSA
12.274	3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetrathian und 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan, Mischung in Pflanzenöltriglyceriden	54644-28-9, 54717-12-3	1687		0,18 % 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetrathianisomer I + II; 0,05 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolanisomer I; 0,1 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolanisomer II; 99 % Pflanzenöltriglycerid			EFSA
12.275	Allylthiohexanoat	156420-69-8	1681					EFSA
12.276	(S)-1-Methoxy-3-heptanthiol	400052-49-5	1671					EFSA
12.277	3-(Methylthio)propylbutyrat	16630-60-7						EFSA
12.278	3-Acetylmercaptohexylacetat	136954-25-1						EFSA
12.279	3-Methylthiohexanal	38433-74-8	469					JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
12.280	Diisopropyltrisulfid	5943-34-0	1300				*	EFSA
12.282	(S)-Methyloctanthioat	2432-83-9						EFSA
12.283	3-Butenylisothiocyanat	3386-97-8	1889					EFSA
12.284	bis(1-Mercaptopropyl)sulfid	53897-60-2	1709					EFSA
12.285	3-Methylthio-2-butanon	53475-15-3	1688					EFSA
12.286	4-Methylthio-2-pentanon	143764-28-7	1689					EFSA
12.287	Methyl 3-(methylthio)butanoat	207983-28-6	1690					EFSA
12.288	Heptan-2-thiol	628-00-2	1664					EFSA
12.289	1-Phenylethylmercaptan	6263-65-6	1665					EFSA
12.290	Methyl-3-mercaptopbutanoat	54051-19-3	1674					EFSA
12.291	3-Mercapto-2-methyl-1-butanol	227456-33-9	1289					EFSA
12.292	Hexyl-3-mercaptopbutanoat	796857-79-9	1704					EFSA
12.293	Ethan-1,1-dithiol	69382-62-3	1660		1 % Ethan-1,1-dithiol-Lösung, Lösungsmittel 95 % Ethanol			EFSA
12.294	Isopentylmethylsulfid	72437-56-0	1696					EFSA
12.297	3-Mercaptoheptylacetat	548774-80-7	1708					EFSA
12.298	Di-(1-propenyl)-sulfid (Mischung)	65819-74-1, 37981-37-6, 37981-36-5						EFSA
12.299	3-(Methylthio)propylhexanoat	906079-63-8						EFSA
12.300	1,1-Propandithiol	88497-17-0						EFSA
12.301	Methyl-2-oxo-propylsulfid	122861-78-3			Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					ten 1-Mercaptopropan-2-on (unter 8 %), 1,1-Disulfandiyldipropen-2-on (unter 5 %) und 1,3-Dimethyltrisulfan (unter 3 %)			
12.302	4-Mercapto-3-methyl-2-butanol	33959-27-2						EFSA
12.303	3-Pentanthiol	616-31-9						EFSA
12.304	Ethyl-2-mercapto-2-methylpropanoat	33441-50-8					*	EFSA
12.305	2-Mercapto-4-heptanol	1006684-20-3						EFSA
12.306	3-(Methylthio)-decanal	1256932-15-6						EFSA
13.001	5-Methylfurfural	620-02-0	745	119				EFSA
13.002	Methyl-2-furoat	611-13-2	746	358				EFSA
13.003	Propyl-2-furoat	615-10-1	747	359				EFSA
13.004	Allyl-2-furoat	4208-49-5	21	360			*	EFSA
13.005	Hexyl-2-furoat	39251-86-0	749	361				EFSA
13.006	Phenethyl-2-furoat	7149-32-8	1517	362				EFSA
13.007	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	3208-40-0	1441	489				EFSA
13.009	3,4-Dihydrocumarin	119-84-6	1171	535				EFSA
13.010	4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on	3658-77-3	1446	536			*	EFSA
13.011	(E)-Ethylfurfuracrylat	623-20-1		545				EFSA
13.012	6-Methylcumarin	92-48-8	1172	579				EFSA
13.015	bis-(2,5-Dimethyl-3-furyl)disulfid	28588-73-0	1067	722				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.016	bis-(2-Methyl-3-furyl)disulfid	28588-75-2	1066	723				EFSA
13.017	bis-(2-Methyl-3-furyl)tetrasulfid	28588-76-3	1068	724				EFSA
13.018	Furfurol	98-01-1	450	2014				EFSA
13.019	Furfurylalkohol	98-00-0	451	2023				EFSA
13.020	Tetrahydrofurfurylalkohol	97-99-4	1443	2029				EFSA
13.021	Isopentyl-4-(2-furan)butyrat	7779-66-0	1516	2080				EFSA
13.022	Ethyl-3-(2-furyl)propionat	10031-90-0	1513	2091				EFSA
13.023	Isopentyl-3-(2-furan)propionat	7779-67-1	1515	2092				EFSA
13.024	Isobutyl-3-(2-furyl)propionat	105-01-1	1514	2093				EFSA
13.025	Pentyl-2-furoat	1334-82-3	748	2109				EFSA
13.026	2-Furanmethanthiol	98-02-2	1072	2202				EFSA
13.027	2-Pentyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan	65504-96-3	1485	2205				EFSA
13.028	2-Butyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan	65504-45-2	1484	2206				EFSA
13.031	2-Benzofurancarboxaldehyd	4265-16-1	751	2247				EFSA
13.032	Furfurylisopropylsulfid	1883-78-9	1077	2248				EFSA
13.033	S-Furfurylacetothioat	13678-68-7	1074	2250				EFSA
13.034	3-(2-Furyl)acrylaldehyd	623-30-3	1497				*	EFSA
13.037	2-(2-Methylprop-1-enyl)-4-methyltetrahydropyran	16409-43-1	1237	2269				EFSA
13.038	2-Phenyl-3-carbethoxyfuran	50626-02-3	752	2309				EFSA
13.039	2,4,5-Trimethyl-delta-3-oxazolin	22694-96-8	1559	2319				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.040	(S)-2,5-Dimethyl-3-thiofuroylfuran	65505-16-0	1071	2323				EFSA
13.041	2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan	55764-28-8	1070	2324				EFSA
13.042	4,5-Dihydro-2-methylfuran-3(2H)-on	3188-00-9	1448	2338				EFSA
13.043	Furfuryliden-2-butanal	770-27-4	1501	11885			*	EFSA
13.044	4-(2-Furyl)but-3-en-2-on	623-15-4	1511	11838			*	EFSA
13.045	1-(2-Furyl)propan-2-on	6975-60-6	1508	11837			*	EFSA
13.046	3-(2-Furyl)-2-methylprop-2-enal	874-66-8	1498	11878			*	EFSA
13.047	Propyl-3-(2-furyl)acrylat	623-22-3	1518	11842				EFSA
13.048	Tetrahydrofurfurylbutyrat	2217-33-6	1444	11841				EFSA
13.049	Tetrahydrofurfurylpropionat	637-65-0	1445	11843				EFSA
13.050	Difurfuryldisulfid	4437-20-1	1081	11480				EFSA
13.051	S-Furfurylthioformiat	59020-90-5	1073	11770				EFSA
13.052	Furfurylmethylether	13679-46-4	1520	10944			*	EFSA
13.053	Methylfurfurylsulfid	1438-91-1	1076	11482				EFSA
13.054	2-Acetylfuran	1192-62-7	1503				*	EFSA
13.055	2-Methylfuran-3-thiol	28588-74-1	1060	11678				EFSA
13.056	Difurfurylsulfid	13678-67-6	1080	11438			*	EFSA
13.057	Furfurylisovalerat	13678-60-9	743	10642				EFSA
13.058	3-(5-Methyl-2-furyl)butanal	31704-80-0	1500	10355			*	EFSA
13.059	2-Pentylfuran	3777-69-3	1491	10966			*	EFSA
13.060	Tetrahydrofurfurylcinnamat	65505-25-1	1447	11821				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.061	Difurfurylether	4437-22-3	1522	10930			*	EFSA
13.062	Furfurylpropionat	623-19-8	740	10646				EFSA
13.063	S-Furfurylpropanthioat	59020-85-8	1075	11484				EFSA
13.064	Methylfurfuryldisulfid	57500-00-2	1078	11513				EFSA
13.065	2-Methyl-5-(methylthio)furan	13678-59-6	1062	11550				EFSA
13.066	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	10599-70-9	1506	10921			*	EFSA
13.067	Furfuryloctanoat	39252-03-4	742	10645				EFSA
13.068	Furfurylvalerat	36701-01-6	741	10647				EFSA
13.069	2-Heptylfuran	3777-71-7	1492	10952			*	EFSA
13.070	2-Hexanoylfuran	14360-50-0	1512	11180			*	EFSA
13.071	2,5-Dimethylfuran-3-thiol	55764-23-3	1063	11457				EFSA
13.072	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo-[8.3.0.0.(4.9)]tridecan	3738-00-9	1240	10514				EFSA
13.073	Octyl-2-furoat	39251-88-2	750	10864				EFSA
13.074	2,3-Dimethylbenzofuran	3782-00-1	1495	11913				EFSA
13.075	2,6-Dimethyl-3-[(2-methyl-3-furyl)thio]heptan-4-on	61295-51-0	1086	11915	Mindestens 94 %; sekundäre Komponente mindestens 1 % 2,6-Dimethyl-2-[(2-methyl-3-furyl)thio]-4-heptanon			EFSA
13.076	6-Hydroxydihydrotheaspiran	65620-50-0	1648	11917			*	EFSA
13.077	3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]heptan-4-on	61295-41-8	1085	11922				EFSA
13.078	4-[(2-Methyl-3-furyl)thio]nonan-5-on	61295-50-9	1087	11923				EFSA
13.079	Methyl-2-methyl-3-furyldisulfid	65505-17-1	1064	11924				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.082	Propyl-2-methyl-3-furyldisulfid	61197-09-9	1065					EFSA
13.083	2-Acetyl-5-methylfuran	1193-79-9	1504	11038			*	EFSA
13.084	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanon	27538-09-6	1449				*	EFSA
13.085	4-Hydroxy-5-methylfuran-3(2H)-on	19322-27-1	1450	11785			*	EFSA
13.086	4,5-Dihydro-2-methyl-3-thioacetoxyfuran	26486-14-6	1089					EFSA
13.087	6-Acetoxydihydrotheaspiran	57893-27-3	1647				*	EFSA
13.088	3,6-Dihydro-4-methyl-2-(2-methylprop-1-en-1-yl)-2H-pyran	1786-08-9	1235					EFSA
13.089	2,5-Dimethyl-4-methoxyfuran-3(2H)-on	4077-47-8	1451				*	EFSA
13.090	2,2-Dimethyl-5-(1-methylprop-1-enyl)tetrahydrofuran	7416-35-5	1452	10937				EFSA
13.091	4,5-Dimethyl-2-ethyloxazol	53833-30-0	1555					EFSA
13.093	Ethyl-3-(2-furfurylthio)propionat	94278-27-0	1088					EFSA
13.094	2,6,6-Trimethyl-2-vinyltetrahydropyran	7392-19-0	1236	10976				EFSA
13.095	2,5-Diethyltetrahydrofuran	41239-48-9	1453	11882				EFSA
13.097	Anhydrolinalooloxid(5)	13679-86-2	1455	11944			*	EFSA
13.098	Theaspiran	36431-72-8	1238	10515				EFSA
13.099	4-Acetoxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on	4166-20-5	1456				*	EFSA
13.101	2-Acetyl-3,5-dimethylfuran	22940-86-9	1505				*	EFSA
13.102	Butyl-2-furoat	583-33-5						EFSA
13.103	2-Butylfuran	4466-24-4	1490	10927			*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.105	2-Butyrylfuran	4208-57-5	1507				*	EFSA
13.106	2-Decylfuran	83469-85-6	1493				*	EFSA
13.108	4,5-Dihydro-3-mercapto-2-methylfuran	26486-13-5						EFSA
13.112	4,5-Dimethyl-2-propyloxazol	53833-32-2	1569	11379				EFSA
13.113	2,5-Dimethyl-3-(methylthio)furan	61197-06-6						EFSA
13.114	2,5-Dimethyl-3-(methylthio)furan	63359-63-7						EFSA
13.115	2,4-Dimethyl-3-oxazolin	77311-02-5	1558					EFSA
13.116	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	55764-22-2	1523					EFSA
13.117	2,5-Dimethyl-4-ethoxyfuran-3(2H)-on	65330-49-6					*	EFSA
13.118	2,5-Dimethyl-4-ethyloxazol	30408-61-8	1554					EFSA
13.119	2,5-Dimethylfuran-3(2H)-on	14400-67-0		11066			*	EFSA
13.120	2,5-Dimethyltetrahydrofuran	1003-38-9						EFSA
13.122	Ethyl-2-furoat	614-99-3		10588				EFSA
13.123	Ethylfurfuryl ether	6270-56-0	1521	10940			*	EFSA
13.124	Ethylfurfurylsulfid	2024-70-6						EFSA
13.125	2-Ethyl-5-methylfuran	1703-52-2		10942			*	EFSA
13.127	Furfuryl-2-methylbutyrat	13678-61-0		10643				EFSA
13.128	Furfurylacetat	623-17-6	739	2065				EFSA
13.129	Furfurylbut-2(E)-enoat	59020-84-7						EFSA
13.130	Furfurylbutyrat	623-21-2	759	638				EFSA
13.132	Furfurylhexanoat	39252-02-3						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.133	Furfurylisobutyrat	6270-55-9		10641				EFSA
13.134	1-Furfurylpyrrol	1438-94-4	1310	2317			*	EFSA
13.135	1-(2-Furfurylthio)propanon	58066-86-7						EFSA
13.136	2-Furansäure	88-14-2		10098				EFSA
13.137	3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-enal	65545-81-5	1502	11928			*	EFSA
13.138	1-(2-Furyl)butan-3-on	699-17-2	1510	11084			*	EFSA
13.139	5-Hydroxymethylfurfuraldehyd	67-47-0		11112				EFSA
13.140	Linalooloxid (5-Ring)	1365-19-1	1454	11876				EFSA
13.141	Methyl-(2-furfurylthio)acetat	108499-33-8						EFSA
13.142	S-Methyl-2-furanthiocarboxylat	13679-61-3	1083	11547				EFSA
13.143	Methyl-3-(furfurylthio)propionat	94278-26-9						EFSA
13.144	Methyl-5-methylfurfuryldisulfid	78818-78-7						EFSA
13.145	Methyl-5-methylfurfurylsulfid	13679-60-2		11522				EFSA
13.146	Methylfurfuryltrisulfid	66169-00-4						EFSA
13.148	3-Methyl-2(3-methylbut-2-enyl)furan	15186-51-3	1494				*	EFSA
13.149	5-Methyl-2-furanmethanethiol	59303-05-8						EFSA
13.150	3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal	5555-90-8	1499				*	EFSA
13.151	2-Methyl-3,5 und 6-(furfurylthio)pyrazin	65530-53-2	1082	2287	Isomerenmischung: 70 % 2,3-; 29 % 2,6-; Spuren 2,5-			EFSA
13.152	2-Methyl-3-(methylthio)furan	63012-97-5	1061					EFSA
13.153	2-Methyl-3-furylthioacetat	55764-25-5	1069		Mindestens 92 %; sekundäre Komponente			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
					5-7 % cis- und trans-2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiolacetat			
13.154	2-Methyl-4,5-benzooxazol	95-21-6	1557					EFSA
13.160	2-Methyltetrahydrofuran-3-thiol	57124-87-5	1090				*	EFSA
13.161	Octahydrocumarin	4430-31-3	1166					EFSA
13.162	2-Octylfuran	4179-38-8		10965			*	EFSA
13.163	2-Pentanoylfuran	3194-17-0	1509				*	EFSA
13.165	6,7,8,8a-Tetrahydro-2,5,5,8a-tetramethyl-5H-1-benzopyran	5552-30-7	1239					EFSA
13.166	Tetrahydrofurfurylacetat	637-64-9	1442	2069				EFSA
13.167	(Tetrahydrofuryl)methylphenylacetat	5421-00-1						EFSA
13.169	Trimethyloxazol	20662-84-4	1553	11424				EFSA
13.170	2S-cis-Tetrahydro-4-methyl-2-(2-methyl-1-propenyl)-2H-pyran	3033-23-6					*	EFSA
13.175	4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on						*	EFSA
13.176	Furanylbutyrat	114099-96-6	1519				*	EFSA
13.178	3-[(2-Furfuryl)dithio]-2-methylfuran	109537-55-5	1524					EFSA
13.185	3-[(2-Furfuryl)dithio]-2-butanon	159113-17-4						EFSA
13.189	Linalooloxid(5)-acetat	56469-39-7						EFSA
13.190	3-((2-Methyl-3-furyl)thio)-2-butanon	61296-44-1	1525					EFSA
13.193	2,5-Dimethyltetrahydro-3-furanthiol	26486-21-5	1091				*	EFSA
13.194	2,5-Dimethyltetrahydro-3-furylthioacetat	252736-39-3	1092				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
13.195	2-Isobutyl-4,5-dimethyloxazol	26131-91-9	1556					EFSA
13.196	[(2-Furanylmethyl)thio]-2-pentanon	180031-78-1	1084					EFSA
13.197	Furfurylpropyldisulfid	252736-36-0	1079					EFSA
13.198	3,6-Dimethyl-2,3,3a,4,5,7a-hexahydrobenzofuran	70786-44-6						EFSA
13.199	3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-butanal	915971-43-6						EFSA
13.200	5-Isopropyl-2,6-diethyl-2-methyltetrahydro-2H-pyran	1120363-98-5						EFSA
14.001	Isochinolin	119-65-3	1303	487			*	EFSA
14.003	Piperin	94-62-2	1600	492			*	JECFA/ EFSA
14.004	3-Methylindol	83-34-1	1304	493				EFSA
14.005	2,3-Diethylpyrazin	15707-24-1	771	534				EFSA
14.006	2-Ethyl-3-methylpyrazin	15707-23-0	768	548				EFSA
14.007	Indol	120-72-9	1301	560				EFSA
14.010	Piperidin	110-89-4	1607	675				EFSA
14.011	Chininhydrochlorid	130-89-2		715		In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen nach dem		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... ¹⁰ über Getränke höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.152 und/oder FL 14.155, ausgedrückt als Chinin.		
14.014	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidin	36267-71-7	1566	720				EFSA
14.015	5,6,7,8-Tetrahydrochinoxalin	34413-35-9	952	721				EFSA
14.017	2-Ethyl-5-methylpyrazin	13360-64-0	770	728				EFSA
14.018	2,3,5,6-Tetramethylpyrazin	1124-11-4	780	734				EFSA
14.019	2,3,5-Trimethylpyrazin	14667-55-1	774	735				EFSA
14.020	2,5-Dimethylpyrazin	123-32-0	766	2210				EFSA
14.021	2,6-Dimethylpyrazin	108-50-9	767	2211				EFSA
14.022	Ethylpyrazin	13925-00-3	762	2213				EFSA

¹⁰ SR ...

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.024	2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazin	13925-07-0	776	2245				EFSA
14.025	2,5 oder 6-Methoxy-3-methylpyrazin	2847-30-5, 2822-22-6, 2882-21-5	788	2266				EFSA
14.026	2-Isopropyl-5-methylpyrazin	13925-05-8	772	2268				EFSA
14.027	2-Methylpyrazin	109-08-0	761	2270				EFSA
14.028	5-Methylchinoxalin	13708-12-8	798	2271				EFSA
14.029	1-Phenyl-(3 oder 5)-propylpyrazol	65504-93-0	1568	2277				EFSA
14.030	2-Pyridinmethanthiol	2044-73-7	1308	2279				EFSA
14.031	2-Pyrazinylethanthiol	35250-53-4	795	2285				EFSA
14.032	Acetylpyrazin	22047-25-2	784	2286				EFSA
14.034	Pyrazinylmethylsulfid	21948-70-9	796	2288				EFSA
14.035	2-Methyl-3,5 oder 6-methylthiopyrazin	67952-65-2	797	2290	70-90 % 2-Methylthio-3-methylpyrazin und 10-30 % 2-Methylthio-5 oder 6-methylpyrazin			EFSA
14.037	6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazin	23747-48-0	781	2314				EFSA
14.038	2-Acetylpyridin	1122-62-9	1309	2315				EFSA
14.039	3-Acetylpyridin	350-03-8	1316	2316				EFSA
14.041	Pyrrrol	109-97-7	1314	2318			*	JECFA/ EFSA
14.042	6-Methylchinolin	91-62-3	1302	2339			*	EFSA
14.043	2-Isobutyl-3-methoxy-pyrazin	24683-00-9	792	11338				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.044	2-Isobutyl-3-methylpyrazin	13925-06-9	773					EFSA
14.045	2-Acetyl-1-ethylpyrrol	39741-41-8	1305	11371			*	EFSA
14.046	2-Acetyl-1-methylpyrrol	932-16-1	1306	11373			*	EFSA
14.047	2-Acetylpyrrol	1072-83-9	1307	11721			*	EFSA
14.049	2-Acetyl-3-ethylpyrazin	32974-92-8	785	11293				EFSA
14.050	2,3-Dimethylpyrazin	5910-89-4	765	11323				EFSA
14.053	Mercaptomethylpyrazin	59021-02-2	794	11502				EFSA
14.054	Methoxy-pyrazin	3149-28-8	787	11347				EFSA
14.055	2-Acetyl-3,5-dimethylpyrazin	54300-08-2	786	11294				EFSA
14.056	2,3-Diethyl-5-methylpyrazin	18138-04-0	777	11303				EFSA
14.057	2-Isopropyl-3-methoxy-pyrazin	25773-40-4						EFSA
14.058	2-Isobutylpyridin	6304-24-1	1311	11395				EFSA
14.059	3-Isobutylpyridin	14159-61-6	1312	11396				EFSA
14.060	2-Pentylpyridin	2294-76-0	1313	11412				EFSA
14.061	3-Ethylpyridin	536-78-7	1315	11386				EFSA
14.062	2-(sec-Butyl)-3-methoxy-pyrazin	24168-70-5	791	11300				EFSA
14.064	Pyrrolidin	123-75-1	1609	10491				EFSA
14.065	2,6-Dimethylpyridin	108-48-5	1317	11381				EFSA
14.066	5-Ethyl-2-methylpyridin	104-90-5	1318	11385				EFSA
14.067	2-Methyl-3-ethoxy-pyrazin	32737-14-7	793	11921	82 % 2-Methyl-3-ethoxy-pyrazin und 15 % 2-Methyl-5 oder 6-ethoxy-pyrazin			EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.068	2-Propionylpyrrol	1073-26-3	1319	11942			*	EFSA
14.069	Cyclohexylmethylpyrazin	28217-92-7	783					EFSA
14.070	4-Acetyl-2-methylpyrimidin	67860-38-2	1565					EFSA
14.071	Methylnicotinat	93-60-7	1320					EFSA
14.072	2-(3-Phenylpropyl)pyridin	2110-18-1	1321					EFSA
14.077	2-Ethyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin (85 %) und 2-Methyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin (13 %)	2-Et-3-MeO: 25680-58-4, 2-Et-5-MeO: 68039-50-9, 2-Et-6-MeO: 67845-38-9, 2-Me-3-MeO: 2847-30-5, 2-Me-5-MeO: 2882-22-6, 2-Me-6-MeO: 2882-21-5	789	11329				EFSA
14.079	2-Acetyl-1,4,5,6-tetrahydropyridin	27300-27-2					*	EFSA
14.080	2-Acetyl-1-pyrrolin	99583-29-6	1604					EFSA
14.081	5-Acetyl-2,3-dimethylpyrazin	54300-10-6						EFSA
14.082	2-Acetyl-3-methylpyrazin	23787-80-6	950	11296				EFSA
14.083	2-Acetyl-5-ethylpyrazin	43108-58-3						EFSA
14.084	2-Acetyl-5-methylpyrazin	22047-27-4		11297				EFSA
14.085	2-Acetyl-5-methylpyrrol	6982-72-5					*	EFSA
14.086	2-Acetyl-6-ethylpyrazin	34413-34-8		11295				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.087	2-Acetyl-6-methylpyrazin	22047-26-3		11298				EFSA
14.088	1-Acetylintol	576-15-8						EFSA
14.089	4-Acetylpyridin	1122-54-9						EFSA
14.091	2-Butyl-3-methylpyrazin	15987-00-5						EFSA
14.092	2-Butylpyridin	5058-19-5						EFSA
14.093	3-Butylpyridin	539-32-2						EFSA
14.095	3,5-Diethyl-2-methylpyrazin	18138-05-1	779	11305				EFSA
14.096	2,5-Diethyl-3-methylpyrazin	32736-91-7	778	11304				EFSA
14.097	2,5-Diethylpyrazin	13238-84-1		11306				EFSA
14.098	6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin	38917-63-4	782	11309				EFSA
14.099	6,7-Dihydro-5,7-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin	41330-21-6						EFSA
14.100	3,(5 oder 6)-Dimethyl-2-ethylpyrazin	55031-15-7	775	727	Ca. 50 % 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazin; Ca. 50 % 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazin;			EFSA
14.101	2,5-Dimethyl-3-isopropylpyrazin	40790-20-3		11318				EFSA
14.102	2,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin	38917-61-2, 38917-62-3			Mischung aus 2,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin (60-100 %) und 3,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin (bis zu 40 %).			EFSA
14.103	2,3-Dimethylpyridin	583-61-9						EFSA
14.104	2,4-Dimethylpyridin	108-47-4						EFSA
14.105	3,4-Dimethylpyridin	583-58-4						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.106	3,5-Dimethylpyridin	591-22-0		11382				EFSA
14.108	2,3-Dimethylchinoxalin	2379-55-7						EFSA
14.109	2-Ethoxy-3-methylpyrazin	32737-14-7						EFSA
14.110	Ethylnicotinat	614-18-6						EFSA
14.111	3-Ethyl-2,5-dimethylpyrazin	13360-65-1						EFSA
14.112	2-Ethyl-3-methoxypyrazin	25680-58-4						EFSA
14.113	5-Ethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin	52517-53-0						EFSA
14.114	2-Ethyl-6-methylpyrazin	13925-03-6	769	11331	95 % (Summe der 2,5- und 2,6-Isomere); 60-63 % 2,5-Isomer und 30-35 % 2,6-Isomer			EFSA
14.115	2-Ethylpyridin	100-71-0		11767				EFSA
14.116	4-Ethylpyridin	536-75-4		11387				EFSA
14.117	2-Hexylpyridin	1129-69-7						EFSA
14.118	2-Hydroxypyridin	142-08-5						EFSA
14.120	Isopropylnicotinat	553-60-6						EFSA
14.121	2-Isopropyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin	93905-03-4	790	11344				EFSA
14.122	2-Isopropyl-3-methylthiopyrazin	67952-59-4		11342				EFSA
14.123	Isopropylpyrazin	29460-90-0	764	11343				EFSA
14.124	2-Isopropylpyridin	644-98-4		11400				EFSA
14.125	4-Isopropylpyridin	696-30-0						EFSA
14.126	2-Methoxy-3-methylpyrazin	2847-30-5						EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
14.127	2-Methoxy-3-propylpyrazin	25680-57-3						EFSA
14.128	2-Methyl-3-methylthiopyrazin	2882-20-4						EFSA
14.129	2-Methyl-3-propylpyrazin	15986-80-8						EFSA
14.131	2-Methylindol	95-20-5						EFSA
14.133	2-Methylpiperidin	109-05-7	1608					EFSA
14.134	2-Methylpyridin	109-06-8		11415				EFSA
14.135	3-Methylpyridin	108-99-6		11801				EFSA
14.136	4-Methylpyridin	108-89-4		11416				EFSA
14.137	1-Methylpyrrolidin	120-94-5						EFSA
14.140	3-Pentylpyridin	1802-20-6						EFSA
14.141	Piperazin	110-85-0	1615					EFSA
14.142	Propylpyrazin	18138-03-9	763	11362				EFSA
14.143	3-Propylpyridin	4673-31-8		11419				EFSA
14.144	Pyrazin	290-37-9	951	11363				EFSA
14.148	5,6,7,8-Tetrahydro-5-methylchinoxalin	52517-54-1						EFSA
14.150	2,4,6-Trimethylpyridin	108-75-8						EFSA
14.152	Chininsulfat	804-63-7				In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						nach dem 10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... über Getränke höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.011 und/oder FL 14.155, ausgedrückt als Chinin.		
14.155	Chininmonohydrochloriddihydrat	6119-47-7				In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen nach dem 10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... über Getränke		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.011 und/oder FL 14.152, ausgedrückt als Chinin.		
14.161	6,7-Dihydro-2,5-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin	38917-61-2		11310				EFSA
14.164	2-Propylpyridin	622-39-9	1322					EFSA
14.167	1-Pyrrolin	5724-81-2	1603					EFSA
14.168	2-Propionylpyrrolin 1 % in Pflanzenölriglyceriden	133447-37-7	1605				*	EFSA
14.170	5-Ethyl-2,3-dimethylpyrazin	15707-34-3						EFSA
15.001	2-Mercaptothiophen	7774-74-5	1052	478				EFSA
15.002	2-Methyl-5-methoxythiazol	38205-64-0	1057	736				EFSA
15.004	5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd	13679-70-4	1050	2203			*	EFSA
15.005	2,4-Dimethyl-5-vinylthiazol	65505-18-2	1039	2237			*	EFSA
15.006	2,5-Dihydroxy-2,5-dimethyl-1,4-dithian	55704-78-4	562	2322				JECFA
15.007	Spiro(2,4-dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octan-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentan) und Spiro(2,4-dithia-6-methyl-7-oxabicyclo[3.3.0]octan-	38325-25-6	1296	2325			*	CoE/ JECFA/ EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentan)							
15.008	2-Thienyldisulfid	6911-51-9	1053	2333				EFSA
15.009	Trithioacetone	828-26-2	543	2334				JECFA
15.010	2-Acetyl-2-thiazolin	29926-41-8	1759	2335			*	EFSA
15.011	5-Acetyl-2,4-dimethylthiazol	38205-60-6	1055	2336				EFSA
15.012	4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-on	1003-04-9	498	2337				JECFA
15.013	2-Isobutylthiazol	18640-74-9	1034	11618				EFSA
15.014	5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazol	137-00-8	1031	11621				EFSA
15.015	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazol	656-53-1	1054	11620				EFSA
15.016	Benzothiazol	95-16-9	1040	11594				EFSA
15.017	4,5-Dimethylthiazol	3581-91-7	1035	11606				EFSA
15.018	4-Methyl-5-vinylthiazol	1759-28-0	1038	11633			*	EFSA
15.019	2,4,5-Trimethylthiazol	13623-11-5	1036	11650				EFSA
15.020	2-Acetylthiazol	24295-03-2	1041	11726				EFSA
15.021	2-Ethoxythiazol	15679-19-3	1056	11611				EFSA
15.022	2-(sec-Butyl)thiazol	18277-27-5	1033	11598				EFSA
15.023	4,5-Dihydro-2-methylthiophen-3(2H)-on	13679-85-1	499	11601				JECFA
15.024	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophen	2530-10-1	1051	11603			*	EFSA
15.025	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolan	23654-92-4	573	11883				JECFA
15.026	2-Isopropyl-4-methylthiazol	15679-13-7	1037					EFSA
15.027	2-Propionylthiazol	43039-98-1	1042					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
15.029	2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazolin	65894-82-8	1059				*	EFSA
15.030	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazolin	76788-46-0	1058				*	EFSA
15.032	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazolin	65894-83-9	1045				*	EFSA
15.033	2-Ethyl-4-methylthiazol	15679-12-6	1044	11612				EFSA
15.034	2-Methyl-1,3-dithiolan	5616-51-3	534					JECFA
15.035	4-Methylthiazol	693-95-8	1043	11627				EFSA
15.036	3-Methyl-1,2,4-trithian	43040-01-3	574					JECFA
15.038	2-Acetyl-4-methylthiazol	7533-07-5		11589				EFSA
15.039	2-Acetyl-5-methylthiazol	59303-17-2						EFSA
15.040	2-Acetylthiophen	88-15-3		11728			*	EFSA
15.044	2-Butylthiazol	37645-61-7		11597				EFSA
15.045	2-Butylthiophen	1455-20-5					*	EFSA
15.047	3,5-Diisobutyl-1,2,4-trithiolan	92900-67-9						EFSA
15.048	3,5-Diisopropyl-1,2,4-trithiolan	54934-99-5						EFSA
15.049	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan	54644-28-9	1686					EFSA
15.050	2,5-Diethyl-4-methylthiazol	41981-71-9						EFSA
15.051	2,5-Diethyl-4-propylthiazol	4276-68-0						EFSA
15.052	2,5-Diethylthiazol	15729-76-7						EFSA
15.054	Dihydro-2,4,6-triethyl-1,3,5(4H)-dithiazin	54717-17-8					*	EFSA
15.055	2,4-Dimethyl(4H)pyrrolidino[1,2e]-1,3,5-	116505-60-3	1763				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	dithiazin							
15.056	3,6-Dimethyl-1,2,4,5-tetrathian	67411-27-2						EFSA
15.057	4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazin	104691-40-9			Mindestens 44 % Isopropyl-4,6-dimethyl und 27 % 4-Isopropyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 24 % 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5-dithiazin; 6-Methyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 4-Methyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 2,4,6-Triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazin		*	EFSA
15.058	4,5-Dimethyl-2-ethylthiazol	873-64-3						EFSA
15.060	2,4-Dimethyl-3-thiazolin	60755-05-7					*	EFSA
15.061	2,5-Dimethyl-4-ethylthiazol	32272-57-4						EFSA
15.062	2,4-Dimethylthiazol	541-58-2		11605				EFSA
15.063	2,5-Dimethylthiazol	4175-66-0	1758					EFSA
15.066	1,4-Dithian	505-29-3	456					JECFA
15.067	4-Ethyl-2-methylthiazol	32272-48-3						EFSA
15.068	5-Ethyl-2-methylthiazol	19961-52-5						EFSA
15.069	4-Ethyl-5-methylthiazol	52414-91-2						EFSA
15.071	2-Ethylthiazol	15679-09-1						EFSA
15.074	5-Ethylthiophen-2-carbaldehyd	36880-33-8					*	EFSA
15.076	2-Hexylthiophen	18794-77-9	1764	11616			*	JECFA/ EFSA
15.078	2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazol	53498-32-1		11617				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
15.079	2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazin	101517-87-7			Mindestens 64 % 2-Isobutyl-4,6-dimethyl und 18 % 4-Isobutyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 13 % 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-dithiazin; 2,4-Diisobutyl-6-methyl-1,3,5-dithiazin; 2,6-Dimethyl-4-butyldihydro-1,3,5-dithiazin; substituiertes 1,3,5-Thiadiazin		*	EFSA
15.080	2-Isopropyl-4,5-dimethylthiazol	53498-30-9						EFSA
15.081	Lenthionin	292-46-6		11619				EFSA
15.082	3-Mercaptothiophen	7774-73-4						EFSA
15.083	3-Methyl-1,2,4-trithiolan	51647-38-2						EFSA
15.084	5-Methyl-2-pentylthiazol	86290-21-3						EFSA
15.085	4-Methyl-2-propionylthiazol	13679-83-9		11622				EFSA
15.086	2-Methyl-2-thiazolin	2346-00-1					*	EFSA
15.087	2-Methyl-3-mercaptothiophen	2527-76-6						EFSA
15.089	2-Methylthiazol	3581-87-1		11626				EFSA
15.093	2-Octylthiophen	880-36-4					*	EFSA
15.096	2-Pentylthiophen	4861-58-9		11634			*	EFSA
15.097	2-Propionylthiophen	13679-75-9		11635			*	EFSA
15.098	2-Propylthiazol	17626-75-4						EFSA
15.103	1,2,4,5-Tetrathian	291-22-5						EFSA
15.108	2-Thiophenmethanthiol	6258-63-5						EFSA
15.109	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-	638-17-5	1049	11649			*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	dithiazin							
15.110	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trithian	2765-04-0						EFSA
15.111	1,2,4-Trithiolan	289-16-7						EFSA
15.113	5,6-Dihydro-2,4,6-tris(2-methylpropyl)4H-1,3,5-dithiazin	74595-94-1	1048				*	EFSA
15.115	2-Isobutyl-4-methylthiazol	61323-24-8						EFSA
15.116	2-Acetyl-4-ethylthiazol	233665-91-3						EFSA
15.118	4-Butylthiazol	53833-33-3						EFSA
15.119	2-Isobutyl-3-thiazolin	39800-92-5					*	EFSA
15.126	3-(Methylthio)-methylthiophen	61675-72-7	1765					EFSA
15.128	2-Propionyl-2-thiazolin	29926-42-9	1760				*	EFSA
15.130	5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazolin	83418-53-5	1761				*	EFSA
15.131	5-Ethyl-4-methyl-2-(2-butyl)-thiazolin	83418-54-6	1762				*	EFSA
15.134	2,5-Dihydroxy-1,4-dithian	40018-26-6	550				*	EFSA
15.135	Ethylthialdin	54717-14-5			Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten unter 5 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan, unter 2 % Thialdin, unter 3 % sonstige Verunreinigungen		*	EFSA
16.001	Ammoniumisovalerat	7563-33-9	1203	464				EFSA
16.002	Diammoniumsulfid	12135-76-1		482				EFSA
16.006	N-Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamid	2444-46-4	1599	590				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
16.007	Hydrogensulfid	7783-06-4	1658	647				EFSA
16.009	Ammoniak	7664-41-7		739				EFSA
16.012	Glycyrrhizinsäure	1405-86-3		2221		In den Kategorien 1 und 3 höchstens 375 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 1500 mg/kg; in der Kategorie 5.3 höchstens 5000 mg/kg; in der Kategorie 7 höchstens 200 mg/kg; in der Kategorie 8 höchstens 25 mg/kg; in der Kategorie 9 höchstens 20 mg/kg; in der Kategorie 14.1		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						höchstens 50 mg/kg; in der Kategorie 14.2 höchstens 550 mg/kg		
16.013	N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexancarboxamid	39711-79-0	1601	2298				EFSA
16.015	Ethylmethylphenylglycidat	77-83-8	1577	6002				EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741		In der Kategorie 1 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 14.1 höchstens 150 mg/kg.	*	EFSA
16.018	Ethyl-3-phenyl-2,3-epoxypropionat	121-39-1	1576	11844				EFSA
16.027	Thiaminhydrochlorid	67-03-8	1030	10493				EFSA
16.030	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathian	67715-80-4	464	11540				JECFA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
16.032	Theobromin	83-67-0				In der Kategorie 1 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 14.1 höchstens 100 mg/kg.	*	EFSA
16.039	Kalium-2-(1'-ethoxy)ethoxypropanoat		933					EFSA
16.040	Ethyl-2,3-epoxy-3-methyl-3-p-tolylpropionat	74367-97-8	1578	11707				EFSA
16.041	Natrium-2-(4-methoxyphenoxy)propionat	13794-15-5	1029					EFSA
16.043	beta-Caryophyllenepoxid	1139-30-6	1575	10500			*	EFSA
16.048	Ammoniumchlorid	12125-02-9				In den Kategorien 1, 8, 9 und 15 höchstens 3 g/kg; in der Kategorie 5 quantum satis; in der Kategorie 12 höchstens 3g/kg, außer Kochsalzersatz (40 g/kg); in der Kategorie		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						14.2 höchstens 25 g/l.		
16.052	1,6-Hexalactam	105-60-2	1594					EFSA
16.053	2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutanamid	51115-67-4	1595	10459				EFSA
16.055	(R)-(+)-Sclareolid	564-20-5	1165					EFSA
16.056	Taurin	107-35-7	1435					EFSA
16.058	Naringin	10236-47-2		10286				EFSA
16.059	Ammoniumhydrogensulfid	12124-99-1		482				EFSA
16.060	Ammoniumsalz der Glycyrrhizinsäure	53956-04-0		2221		In der Kategorie 1 höchstens 40 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 90 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 1500 mg/kg; in der Kategorie 5.3 höchstens 5000 mg/kg; in der Kategorie 6 höchstens 45 mg/kg; in		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						den Kategorien 7 und 13 höchstens 60 mg/kg; in der Kategorie 9 höchstens 300 mg/kg; in der Kategorie 11 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 12 höchstens 50 mg/kg; in den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 200 mg/kg; in der Kategorie 15 höchstens 150 mg/kg.		
16.061	Neohesperidindihydrochalcon	20702-77-6				In den Kategorien 1, 3, 4.2, 6, 8, 9, 10, 12 und 14 höchstens 3		EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
						mg/kg; in den Kategorien 2, 5 und 7 höchstens 4 mg/kg; in der Kategorie 15 höchstens 5 mg/kg.		
16.062	trans-2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathian	59324-17-3						EFSA
16.071	4,5-Epoxydec-2(trans)-enal	188590-62-7	1570		Mindestens 87 %; sekundäre Komponente 8-9 % 4,5-Epoxydec-2(cis)-enal		*	EFSA
16.073	Natriumdiacetat	126-96-5						EFSA
16.075	Ethylvanillin-beta-D-glucopyranosid	122397-96-0	892					EFSA
16.080	Gerbsäure	72401-53-7		746				SCF/CoE
16.081	Sucroseoctaacetat	126-14-7		11819				EFSA
16.083	5,7-Dihydroxy-2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-2,3-dihydro-4H-chromen-4-onnatriumsalz	462631-45-4						EFSA
16.087	Dianthramid B	579-93-1	1552					EFSA
16.088	l-Menthylmethylether	1565-76-0	1415					EFSA
16.089	Eisen-(III)-ammoniumcitrat	1185-57-5						EFSA
16.090	3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-N-[2-(3,4-dimethoxyphenyl)-ethyl]-acrylamid	69444-90-2	1777				*	EFSA
16.091	Deca-(2E,4E)-diensäureisobutylamid	18836-52-7	1598				*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
16.092	(1R,2S,5R)-N,N-Dimethylmenthylsuccinamid	544714-08-1	1602					EFSA
16.094	N-Ethyl (2E,6Z)-nonadienamid	608514-56-3	1596				*	EFSA
16.095	N-[(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl]-cyclopropanocarboxamid	744251-93-2	1779				*	EFSA
16.096	Eisen(II)-lactat	5905-52-2						EFSA
16.097	Hesperetin	520-33-2						EFSA
16.098	N-(1-Propylbutyl)-1,3-benzodioxol-5-carboxamid	745047-51-2	1767					EFSA
16.099	N-(2,4-Dimethoxy-benzyl)-N'-(2-pyridin-2-yl-ethyl)-oxalamid	745047-53-4	1768					EFSA
16.100	N1-(2-Methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl)oxalamid	745047-94-3	1769					EFSA
16.101	N1-(2-Methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(pyridin-2-yl)ethyl)oxalamid	745047-97-6	1770					EFSA
16.102	2,3,4,5,6-Pentahydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-hexanamid	686298-93-1	1772					EFSA
16.103	2-Hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-propynamid	5422-34-4	1774					EFSA
16.104	2-[(2-Hydroxypropionyl)amino]ethyl-dihydrogenphosphat	782498-03-7	1775					EFSA
16.105	(2R,3S,4S,5R)-2-[(2,3,4,5,6-Pentahydroxyhexanoyl)amino]ethyl-dihydrogenphosphat	791807-20-0	1773					EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
16.107	2-Hydroxy-N-[2-(4-hydroxyphenyl)ethyl]-propionamid	781674-18-8						EFSA
16.109	3-(4-Hydroxyphenyl)-1-(2,4,6-trihydroxyphenyl)propan-1-on	60-82-2						EFSA
16.110	Naringindihydrochalcon	18916-17-1						EFSA
16.111	N-[[[(1R,2S,5R)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycinethylester	68489-14-5	1776				*	EFSA
16.112	Trilobatin	4192-90-9						EFSA
16.113	Rebaudiosid A	58543-16-1				In den Kategorien 1, 3, 4.2, 5, 6, 12, 14.1 und 14.2 höchstens 10 mg/kg.		EFSA
16.114	2-Pentyl-4-propyl-1,3-oxathian	59323-81-8						EFSA
16.115	Cyclopropancarboxylsäure-(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amid	958660-02-1	2006				*	EFSA
16.116	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-on	121746-18-7						EFSA
16.117	N-p-Benzenacetonitril-menthancarboxamid	852379-28-3	2009				*	EFSA
16.118	N-(2-(Pyridin-2-yl)ethyl)-3-p-menthancarboxamid	847565-09-7	2008				*	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-	1003050-32-					*	EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
	pentafluorbenzamid	5						
16.120	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-onhydrochlorid	1033366-59-4						EFSA
16.121	Spilanthol	25394-57-4			Isomerenmischung aus (2E,6Z,8E)-N-(2-Methylpropyl)-2,6,8-decatrienamid: 74 % (2E,6Z,8E)-, 17 % (2E,6E,8E)-, 6 % (2E,6E,8Z)-, 1 % (2Z,6Z,8E)-, 0,5 % (2E,6E,8E)-, 1 % (2Z,6Z,8Z)-Isomer, 1,5 % sonstige Isomere		*	EFSA
16.122	4-Methyl-2-propyl-1-3-oxathian	1064678-08-5						EFSA
16.123	(1R,2S,5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexancarboxamid	68489-09-8					*	EFSA
16.125	(2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexancarboxamid	1119711-29-3					*	EFSA
16.126	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamid	1093200-92-0					*	EFSA
17.001	beta-Alanin	107-95-9	1418					EFSA
17.002	L-Alanin	56-41-7		11729				EFSA
17.003	L-Arginin	74-79-3	1438	11890				EFSA
17.005	Asparthsäure	56-84-8	1429	10078				EFSA
17.006	L-Cystin	56-89-3		11747				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
17.007	Glutamin	56-85-9	1430					EFSA
17.008	L-Histidin	71-00-1	1431					EFSA
17.010	D,L-Isoleucin	443-79-8	1422	10127				EFSA
17.012	L-Leucin	61-90-5	1423	10482				EFSA
17.013	D,L-Lysin	70-54-2		11947				EFSA
17.014	D,L-Methionin	59-51-8	1424	569				EFSA
17.015	S-Methylmethioninsulphonylchlorid	1115-84-0	1427	761				EFSA
17.017	D,L-Phenylalanin	150-30-1	1432	10488				EFSA
17.018	L-Phenylalanin	63-91-2	1428	10488				EFSA
17.019	L-Prolin	147-85-3	1425	10490				EFSA
17.020	D,L-Serin	302-84-1						EFSA
17.021	D,L-Threonin	80-68-2						EFSA
17.022	L-Tyrosin	60-18-4	1434					EFSA
17.023	D,L-Valin	516-06-3	1426					EFSA
17.024	D,L-Alanin	302-72-7	1437	11729				EFSA
17.026	L-Lysin	56-87-1	1439	11947				EFSA
17.027	L-Methionin	63-68-3						EFSA
17.028	L-Valin	72-18-4						EFSA
17.031	L-(+)-Lysinmonohydrochlorid	657-27-2		11947				EFSA
17.032	L-Cysteinhydrochlorid	52-89-1		11746				EFSA
17.033	L-Cystein	52-90-4	1419	10464				EFSA

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CAS-Nr.	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben	Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen)	Stand der Bewertung	Bewertet durch
17.034	Glycin	56-40-6	1421	11771				EFSA
17.035	4-Aminobuttersäure	56-12-2	1771					EFSA
17.036	S-Allyl-L-cystein	21593-77-1	1710					EFSA
17.037	L-Methionylglycin	14486-03-4					*	EFSA

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 4, 5 Abs. 1)

Liste der verbotenen Stoffe und zulässige Höchstmengen

1 Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen

- 1.1 Agaricinsäure
- 1.2 Aloin
- 1.3 Capsaicin
- 1.4 1,2-Benzopyron, Cumarin
- 1.5 Hyperizin
- 1.6 Beta-Asaron
- 1.7 1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol
- 1.8 Blausäure
- 1.9 Menthofuran
- 1.10 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol
- 1.11 Pulegon
- 1.12 Quassin
- 1.13 1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol
- 1.14 Teucrin A
- 1.15 Thujon (alpha- und beta-)

2 Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten verzehrfertigen Lebensmitteln, denen Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
2.1 Beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
2.2 1-Allyl-4-methoxybenzol	Milcherzeugnisse	50
Estragol (1)	Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschliesslich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), verarbeitete Nüsse und Samen	50
	Fischerzeugnisse	50
	Alkoholfreie Getränke	10
2.3 Aloin	alkoholhaltige Getränke	50

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
	Lebensmittel allgemein	0.1
2.4 Blausäure	Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse	50
	Steinfruchtkonserven	5
	Alkoholische Getränke	35
2.5 Hydrogencyanid	alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol	1
2.6 Menthofuran	Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems	500
	Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems	3000
	Kaugummi	1000
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	200
2.7 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol	Milcherzeugnisse	20
2.8 Methyleugenol (1)	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschliesslich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Saucen	60
	Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse	20
	Alkoholfreie Getränke	1
2.9 Pulegon	Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems	250
	Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems	2000
	Kaugummi	350
	Nichtalkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	20
	Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze	100
2.10 Quassin	Alkoholfreie Getränke	0,5
	Backwaren	1
	Alkoholische Getränke	1,5
2.11 1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol, Safrol (1)	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschliesslich Geflügel und Wild	15
	Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Saucen	25
	Alkoholfreie Getränke	1
2.12 Teucrin A	Spirituosen mit bitterem Geschmack oder bitter (2)	5
	Liköre (3) mit bitterem Geschmack	5
	Andere alkoholische Getränke	2
2.13 Thujon (alpha- und beta-)	Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten	10
	aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke	35
	aus Artemisia-Arten hergestellte nichtalkoholische Getränke	0,5
2.14 Cumarin	Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	50

Bezeichnung des Stoffes	Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist	Höchstmenge mg/kg
	Frühstücksgetreideerzeugnisse einschliesslich Müsli	20
	Feine Backwaren ausser traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist	15
	Dessertspeisen	5

Anmerkungen zur Tabelle:

- (1) Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.
- (2) Im Sinne von Artikel 153 der Verordnung des EDI vom ...¹¹ über Getränke.
- (3) Im Sinne von Artikel 154 der Verordnung des EDI vom ... über Getränke.

¹¹ SR ...

Anhang 4
(Art. 4 Abs. 5 und 6)

Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verboten ist oder gewissen Bedingungen unterliegt

1 Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen

Ausgangsstoff	Gebrauchliche Bezeichnung
Lateinische Bezeichnung	Gebrauchliche Bezeichnung
<i>Acorus calamus L.</i> – tetraploide Form	Kalmus – tetraploide Form

2 Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden

Ausgangsstoff	Verwendungsbedingungen
Lateinische Bezeichnung	Gebrauchliche Bezeichnung
2.1 <i>Quassia amara L.</i> und <i>Picrasma excelsa (Sw)</i>	Quassia Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden.
2.2 <i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder <i>Fomes officinalis</i>	Lärchenschwamm Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden.
2.3 <i>Hypericum perforatum L.</i>	Johanniskraut "
2.4 <i>Teucrium chamaedrys L.</i>	Edelgamander "

Anhang 5
(Art. 4 Abs. 1 Bst. b und 2 Bst. c Ziff. 2)

Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

1 Bedingungen der Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten.

Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.

Der pH-Wert darf bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

2 Höchstmengen von bestimmten Stoffen in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

Stoffe	Höchstmengen µg/kg
2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP)	50

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 7)

Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind

Lebensmittel	Bemerkung
- Unverarbeitete Lebensmittel	
- Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser	
- Milch	
- konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen)	
- gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse	
- Rahm, Butter	
- Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum	ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten
- Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen	
- Gelatine, Kollagen	
- Überzüge von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, essbare Wursthäute	
- Zubereitungen zum Panieren von Lebensmitteln	
- unverarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere (auch gefroren und tiefgefroren)	
- Eiprodukte	
- Honig, Gelée royale, Blütenpollen	
- Milchkonfitüre	Vanilleextrakt und -aroma sind zulässig
- Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte	
- Instantgetreide (Schnellkochgetreide), Polenta, Reis	
- Normalbrot, Spezialbrot	
- Teige	
- Teigwaren	
- Tofu, Tempeh, Produkte aus Pflanzenproteinen	
- Obst, Gemüse und Speisepilze (roh, mehr oder weniger küchenfertig zubereitet, in Essig, in Lake oder in Öl, getrocknet)	
- Hefe und Nährhefe	
- Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten	ausgenommen in Tablettenform
- Honig	
- Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse	Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen
- Gewürz, Gewürzzubereitungen	natürliche Aromastoffe und -extrakte sind zulässig
- Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	
- Fruchtsaft, verdünnter Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtnektarkonzentrat	
- Gemüsesaft	
- Obstwein, Bier, Wein und Schaumwein (alkoholfrei)	
- Wermut, Aperitif und Bitter, alkoholfrei	natürliche Aromastoffe und -extrakte sind zulässig
- Bier	Aromen sind zulässig, ausser Bieraroma
- Wein, Schaum- und Perlwein, Likörwein, Sauser, Traubensaft/ Traubenmost im Gärstadium	ausgenommen Produkte, bei welchen auf die Aromatisie-

Lebensmittel	Bemerkung
- Spirituosen	<p> rung in der Sachbezeichnung hingewiesen wird Aromen nur für Obstspirituo- sen, Wodka, Spirituosen mit Wachholder, Gin (die orga- noleptischen Merkmale des Wachholders müssen wahr- nehmbar bleiben), Liköre, Aperitif, Bitter, Kümmel (Kümmelgeschmack muss dabei vorherrschend sein) zulässig </p>
- Mikroalgen	nur Vanille-Extrakt und
- Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Getreidebeikost	und Vanillin sind zulässig
- und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	nur Vanille-Extrakt und
- Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische	Vanillin sind zulässig
- Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	

**Verordnung des EDI
über die Höchstgehalte für Kontaminanten
(Kontaminantenverordnung, VKo)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e der Lebensmittel- und Gebrauchs-
gegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt die Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln fest.

² Sie gilt für den essbaren Teil der Lebensmittel in den Anhängen 1–9, soweit nichts anderes bestimmt ist.

³ Sie gilt nicht für Kontaminanten, die Gegenstand spezifischer Verordnungen sind.

Art. 2 Festlegen von Höchstgehalten

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) setzt die Höchstgehalte für Kontaminanten so fest, dass diese durch die Anwendung der guten Herstellungs- und Verarbeitungspraxis auf allen Stufen wie Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung eingehalten werden können.

² Es berücksichtigt neben den üblichen wissenschaftlichen Unterlagen insbesondere:

- a. die Toxikologie eines Stoffes;
- b. die technisch unvermeidbare Konzentration eines Stoffes im Lebensmittel;
- c. die Aufnahme eines Stoffes auf der Grundlage der durchschnittlichen Verzehrsmenge der betreffenden Lebensmittel;
- d. die bekannten kumulativen oder synergistischen Interaktionen von Wirkstoffen, die auf gleiche biologische Systeme im menschlichen Organismus wirken;
- e. die geltenden Höchstgehalte der wichtigsten Handelspartner der Schweiz.

³ Es legt die Höchstgehalte für folgende Kontaminanten fest:

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

- a. für Nitrat in Anhang 1;
- b. für Mykotoxine in Anhang 2;
- c. für Metalle und Metalloide in Anhang 3;
- d. für 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) in Anhang 4;
- e. für Dioxine und PCB in Anhang 5;
- f. Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Anhang 6;
- g. für Melamin und seine strukturverwandten Verbindungen in Anhang 7;
- h. pflanzeneigene Toxine in Anhang 8;
- i. für weitere Kontaminanten in Anhang 9.

Art. 3 Getrocknete, verdünnte, verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel

¹ Bei getrockneten, verdünnten, verarbeiteten oder aus mehr als einer Zutat zusammengesetzten Lebensmitteln sind die festgelegten Höchstgehalte unter Berücksichtigung der nachfolgenden Kriterien zu bestimmen:

- a. Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch das Trocknungs- oder Verdünnungsverfahren;
- b. Veränderungen in der Konzentration des Kontaminanten durch die Verarbeitung;
- c. die relativen Anteile der Zutaten im Erzeugnis;
- d. die analytische Bestimmungsgrenze.

² Der zuständigen Vollzugsbehörde sind im Rahmen der amtlichen Kontrolle die spezifischen Konzentrations- oder Verdünnungsfaktoren für die betreffenden Trocknungs-, Verdünnungs-, Verarbeitungs- oder Mischverfahren beziehungsweise für die betreffenden getrockneten, verdünnten, verarbeiteten oder zusammengesetzten Lebensmittel mitzuteilen und zu begründen.

³ Wird der betreffende Konzentrations- oder Verdünnungsfaktor nicht mitgeteilt oder erachtet die zuständige Vollzugsbehörde den Faktor angesichts der gegebenen Begründung als ungeeignet, so legt die Vollzugsbehörde diesen Faktor auf der Grundlage der verfügbaren Informationen und unter Berücksichtigung des Gesundheitsschutzes selbst fest.

⁴ Die Absätze 1–3 sind anwendbar, sofern keine spezifischen Höchstgehalte für getrocknete, verdünnte, verarbeitete oder zusammengesetzte Lebensmittel in den Anhängen 1–9 festgelegt sind.

Art. 4 Verbot der Verwendung, Vermischung und Entgiftung

¹ Lebensmittel dürfen weder in Verkehr gebracht noch als Lebensmittelzutat verwendet werden, wenn sie einen Kontaminanten enthalten, der den Höchstgehalt nach den Anhängen 1–9 überschreitet.

² Lebensmittel, die die in den Anhängen 1–9 festgelegten Höchstgehalte einhalten, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, die diese Höchstgehalte überschreiten.

³ Lebensmittel, die Kontaminanten nach Anhang 2 enthalten, dürfen nicht durch chemische Behandlung entgiftet werden.

Art. 5 Gefährdung durch erhöhte Radioaktivität

Das BLV kann bei einer Gefährdung durch erhöhte Radioaktivität ereignisbezogene Höchstgehalte festlegen, um die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen.

Art. 6 Anpassung der Anhänge

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 7 Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden

¹ Entsprechen die Anhänge 1–9 den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Anhänge befristete Weisungen erteilen.

² Die Weisungen werden im Internet publiziert.

Art. 8 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Höchstgehalte für Nitrat in Lebensmitteln

	Höchstkonzentration (mg NO ₃ /kg)
1.1 Frischer Spinat (<i>Spinacia oleracea</i>) Gilt nicht für frischen Spinat, der zur Verarbeitung bestimmt ist und lose direkt vom Feld zum Verarbeitungsbetrieb befördert wird.	3 500
1.2 Haltbar gemachter, tiefgefrorener oder gefrorener Spinat	2 000
1.3 Frischer Salat (<i>Lactuca sativa</i> L.) (unter Glas/Folie angebauter Salat und Freilandсалat) ausser unter Nr. 1.4 aufgeführter Salat	
Ernte vom 1. Oktober bis 31. März: unter Glas/Folie angebauter Salat	5 000
im Freiland angebauter Salat	4 000
Ernte vom 1. April bis 30. September: unter Glas/Folie angebauter Salat	4 000
im Freiland angebauter Salat	3 000
1.4 Salat des Typs „Eisberg“ unter Glas/Folie angebauter Salat	2 500
im Freiland angebauter Salat	2 000
1.5 Rucola (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp, <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>) Ernte vom 1. Oktober bis 31. März:	7 000
Ernte vom 1. April bis 30. September:	6 000
1.6 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Verzehrfertige Erzeugnisse als solches vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung.	200
1.7 Gewöhnlicher Feldsalat (<i>Vallerianella locusta</i>)	4 500
1.8 Randen (<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>)	3 000
1.9 Chinakohl (<i>Brassica pekinensis</i>)	2 500
1.10 Fenchel (<i>Foeniculum vulgare</i>)	2 500
1.11 Randensaft	2 500
1.12 Kohlgemüse	1 500
1.13 natürliches Mineralwasser	50 ²

² Höchstgehalt für Nitrit in natürlichen Mineralwasser: 0,1 mg/l

Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln

1 Besondere Bestimmungen

- 1.1 Erdnüsse, andere Ölsaaten, Schalenfrüchte, Trockenfrüchte, Reis und Mais, bei denen die unter den Nummern 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 und 3.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für Aflatoxine nicht eingehalten werden, dürfen in Verkehr gebracht werden, sofern sie:
- nicht für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind;
 - den unter den Nummern 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.1.9 und 3.1.12 des Anhangs festgelegten Höchstgehalten genügen;
 - einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden und nach dieser Behandlung die unter den Nummern 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.10 und 3.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte nicht überschreiten, wobei diese Behandlung keine sonstigen schädlichen Rückstände verursachen darf;
 - eine Kennzeichnung aufweisen, die den Verwendungszweck eindeutig angibt, und mit dem folgenden Hinweis versehen sind: „Das Erzeugnis muss vor seinem Verzehr oder vor seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung zur Reduzierung der Aflatoxinkontamination unterzogen werden.“ Dieser Hinweis muss auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und in dem Originalbegleitdokument enthalten sein. Der Code der Sendung/Herstellungsscharge muss dauerhaft auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung und auf dem Originalbegleitdokument angebracht werden.
- 1.2 Auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und auf dem Originalbegleitdokument muss ein eindeutiger Hinweis zum Verwendungszweck angebracht sein. Das Begleitdokument muss einen eindeutigen Bezug zu der Sendung dadurch aufweisen, dass es den Code der Sendung enthält, der auf jedem einzelnen Beutel, jeder einzelnen Kiste usw. der Sendung angebracht ist. Ausserdem muss die im Begleitdokument angegebene gewerbliche Tätigkeit des Empfängers der Sendung mit dem angegebenen Verwendungszweck in Einklang stehen.
- Fehlt ein eindeutiger Hinweis darauf, dass die Lebensmittel nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, so gelten die unter den Nummern 3.1.5 und 3.1.11 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte für alle in Verkehr gebrachten Erdnüsse, andere Ölsaaten und daraus gewonnenen Erzeugnisse und sämtliches Getreide.
- Was die Ausnahme für zum Zermahlen bestimmte Erdnüsse und andere Ölsaaten sowie die Geltung der unter Nummer 3.1.1 des Anhangs festgelegten Höchstgehalte angeht, so sind nur Sendungen ausgenommen, die eine Kennzeichnung aufweisen, die den Verwendungszweck eindeutig angibt, und mit dem folgenden Hinweis versehen sind: „Zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmtes Erzeugnis.“ Dieser Hinweis muss auf dem Etikett jedes einzelnen Beutels, jeder einzelnen Kiste usw. und in dem/den Begleitdokument(en) enthalten sein. Der endgültige Bestimmungsort muss eine Mühle sein.

2 Erläuterungen zur Tabelle

- 2.1 Die Höchstgehalte für Aflatoxin beziehen sich auf den essbaren Teil der Erdnüsse und Schalenfrüchte. Wenn Erdnüsse und Schalenfrüchte „in der Schale“ analysiert werden, wird bei der Berechnung des Aflatoxingehalts angenommen, dass die gesamte Kontamination den essbaren Teil betrifft; diese Annahme gilt nicht für Paranüsse.
- 2.2 Wenn Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse ausschliesslich oder fast ausschliesslich aus den jeweiligen Schalenfrüchten hergestellt werden, gelten die für die Schalenfrüchte festgelegten Aflatoxin-Höchstgehalte auch für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse. In allen anderen Fällen gilt Artikel 4 Absätze 1 und 2 für die Folge- bzw. Verarbeitungserzeugnisse.
- 2.3 Bei Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder beziehen sich die Höchstgehalte auf das verzehrfertige Erzeugnis (als solches vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung).
- 2.4 Bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch beziehen sich die Höchstgehalte auf die Trockenmasse
- 2.5 Bei Diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, beziehen sich die Höchstgehalte im Falle von Milch und Milcherzeugnissen auf verzehrfertige Erzeugnisse (als solche vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung) und im Falle von anderen Erzeugnissen als Milch und Milcherzeugnisse auf die Trockenmasse.

3 Tabelle

		Höchstgehalt (µg/kg)		
3.1	Aflatoxine	B ₁	Summe aus B ₁ , B ₂ , G ₁ M ₁ und G ₂	
3.1.1	Erdnüsse und andere Ölsaaten, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen; ausser - Erdnüsse und andere Ölsaaten, die zum Zermahlen für die Erzeugung von raffiniertem Pflanzenöl bestimmt sind	8	15	-
3.1.2	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	12	15	-
3.1.3	Haselnüsse und Paranüsse, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	8	15	
3.1.4	Andere Schalenfrüchte als die unter 3.1.2 und 3.1.3 aufgeführten Schalenfrüchte, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5	10	-
3.1.5	Erdnüsse und andere Ölsaaten und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind; ausser - pflanzliche Rohöle, die zum Raffinieren bestimmt sind - raffinierte Pflanzenöle	2	4	-
3.1.6	Mandeln, Pistazien und Aprikosenkerne, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	8	10	-
3.1.7	Haselnüsse und Paranüsse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	5	10	

		Höchstgehalt (µg/kg)		
3.1.8	Andere Schalenfrüchte als die unter 3.1.6 und 3.1.7 aufgeführten Schalenfrüchte und deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2	4	-
3.1.9	Trockenfrüchte, ausgenommen getrocknete Feigen, die vor ihrem Verzehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen	5	10	-
3.1.10	Trockenfrüchte, ausgenommen getrocknete Feigen, sowie deren Verarbeitungserzeugnisse, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt sind	2	4	-
3.1.11	Getreide und Getreideerzeugnisse, einschliesslich verarbeiteter Getreideerzeugnisse, ausser die unter 3.1.12, 3.1.15 und 3.1.17 aufgeführten Erzeugnisse	2	4	-
3.1.12	Mais und Reis, der vor seinem Verzehr oder seiner Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer anderen physikalischen Behandlung unterzogen werden soll	5	10	-
3.1.13	Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Milch zur weiteren Verarbeitung	-	-	0,050
3.1.14	Folgende Gewürzsorten: - <i>Capsicum</i> spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschliesslich Chili, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) - <i>Piper</i> spp. (Früchte, einschliesslich weisser und schwarzer Pfeffer) - <i>Myristica fragrans</i> (Muskat) - <i>Zingiber officinale</i> (Ingwer) - <i>Curcuma longa</i> (Gelbwurz) - Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der oben genannten Gewürzsorten enthalten	5	10	-
3.1.15	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,10	-	-
3.1.16	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch	-	-	0,025
3.1.17	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind	0,10	-	0,025
3.1.18	Getrocknete Feigen	6	10	-
3.2	Ochratoxin A			
3.2.1	Unverarbeitetes Getreide	5		
3.2.2	Aus unverarbeitetem Getreide gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich verarbeitete Getreideerzeugnisse und zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, ausser die unter 3.2.9, 3.2.10 und 3.2.13 aufgeführten Erzeugnisse	3		
3.2.3	Getrocknete Weintrauben (Korinthen, Rosinen und Sultaninen)	10		
3.2.4	Geröstete Kaffeebohnen sowie gemahlener gerösteter Kaffee ausser löslicher Kaffee	5		
3.2.5	Löslicher Kaffee (Instant-Kaffee)	10		
3.2.6	Wein (einschliesslich Schaumwein, ausgenommen Likörwein und Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 Vol.-%) und Fruchtwein	2		
3.2.7	Aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	2		
3.2.8	Traubensaft, rekonstituiertes Traubensaftkonzentrat, Traubenektar, zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Traubenmost und zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes rekonstituiertes Traubenmostkonzentrat	2		
3.2.9	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,50		
3.2.10	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind	0,50		
3.2.11	Gewürze, einschliesslich getrocknete Gewürze <i>Piper</i> spp. (Früchte, einschliesslich weisser und schwarzer Pfeffer) <i>Myristica fragrans</i> (Muskat) <i>Zingiber officinale</i> (Ingwer) <i>Kurkuma</i> (Gelbwurz) <i>Capsicum</i> spp. (getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, einschliesslich Chili, Chilipulver, Cayennepfeffer und Paprika) Gewürzmischungen, die eine der obengenannten Gewürzsorten enthalten	15		
3.2.12	Süssholz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> und andere Sorten) Süssholzwurzel, Zutat für Kräutertees	20		
	Süssholzextrakt, zur Verwendung in Lebensmitteln, in bestimmten Getränken und Zuckerwaren, bezogen auf den verdünnten Extrakt, der nach einem Verfahren hergestellt wurde, bei dem aus 3 bis 4 kg Süssholzwurzel 1 kg Extrakt gewonnen wird	80		
3.2.13	Weizengluten, das nicht unmittelbar an die Verbraucher verkauft wird	8		
3.2.14	Trockenobst, übrige	20		

		Höchstgehalt (µg/kg)
3.3	Patulin	
3.3.1	Fruchtsäfte, rekonstituierte Fruchtsaftkonzentrate und Fruchtnektar	50
3.3.2	Spirituosen, Apfelwein und andere aus Äpfeln gewonnene oder Apfelsaft enthaltende fermentierte Getränke	50
3.3.3	Feste, für den direkten Verzehr bestimmte Apfelerzeugnisse, einschliesslich Apfelkompott und Apfelpüree, ausser den unter 3.3.4 und 3.3.5 aufgeführten Erzeugnissen	25
3.3.4	Apfelsaft sowie feste Apfelerzeugnisse, einschliesslich Apfelkompott und Apfelpüree, für Säuglinge und Kleinkinder, die mit diesem Verwendungszweck gekennzeichnet und verkauft werden	10
3.3.5	Andere Beikost als Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	10
3.3.6	Obstwein, übrige	50
3.3.7	alkoholfreier Obstwein	50
3.4	Deoxynivalenol	
3.4.1	Unverarbeitetes Getreide ausser Hartweizen, Hafer und Mais	1 250
3.4.2	Unverarbeiteter Hartweizen und Hafer	1 750
3.4.3	Unverarbeiteter Mais ausser unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen bestimmt ist	1 750
3.4.4	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, ausser den unter 3.4.7, 3.4.8 und 3.4.9 aufgeführten Lebensmitteln	750
3.4.5	Teigwaren (trocken, Wassergehalt ca. 12 %)	750
3.4.6	Brot (einschliesslich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien	500
3.4.7	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	200
3.4.8	Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	750
3.4.9	Mehl und durch Aufblähen oder Rösten hergestelltes Maismahlerzeugnis, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 250
3.5	Zearalenon	
3.5.1	Unverarbeitetes Getreide ausser Mais	100
3.5.2	Unverarbeiteter Mais ausser unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen bestimmt ist	350
3.5.3	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmtes Getreide, Getreidemehl, als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime, ausser den unter 3.5.6, 3.5.7, 3.5.8, 3.5.9 und 3.5.10 aufgeführten Lebensmitteln	75
3.5.4	Raffiniertes Maisöl	400
3.5.5	Brot (einschliesslich Kleingebäck), feine Backwaren, Kekse, Getreide-Snacks und Frühstückscerealien, ausser Mais-Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	50
3.5.6	Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis	100
3.5.7	Getreidebeikost (ausser Getreidebeikost auf Maisbasis) und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	20
3.5.8	Verarbeitete Lebensmittel auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder	20
3.5.9	Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	200
3.5.10	Mehl und durch Aufblähen oder Rösten hergestelltes Maismahlerzeugnis, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	300
3.6	Fumonisine	Summe aus B ₁ und B ₂
3.6.1	Unverarbeiteter Mais, ausser unverarbeitetem Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen bestimmt ist	4 000
3.6.2	Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmte Lebensmittel auf Maisbasis, ausser den unter 3.6.3 und 3.6.4 aufgeführten Lebensmitteln	1 000
3.6.3	Frühstückscerealien und Snacks auf Maisbasis	800
3.6.4	Getreidebeikost und andere Beikost auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder	200
3.6.5	Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets, die nicht zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind	1 400
3.7	Citrinin	

		Höchstgehalt (µg/kg)
3.7.1	Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Reis, der durch den Schimmelpilz <i>Monascus purpureus</i> fermentiert wurde	2 000

ENTWURF

Höchstgehalte für Metalle und Metalloide*1 Erläuterungen zur Tabelle*

- 1.1 Bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch beziehen sich die Höchstgehalte auf das verzehrsfertige Erzeugnis (als solches vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung).
- 1.2 Höchstgehalte gelten nach dem Waschen der Früchte und des Gemüses und dem Abtrennen der geniessbaren Teile.
- 1.3 Höchstgehalte gelten für geschälte Kartoffeln.
- 1.4 Höchstgehalte bei Konserven in Dosen beziehen sich auf abgetropfte Ware.
- 1.5 Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gelten die Höchstgehalte für den gesamten Fisch.

2 Tabelle

	Höchstgehalt (mg/kg)
2.1 Aluminium	
2.1.1 Laugengebäck	15
2.1.2 Bier	2
2.1.3 Bier, alkoholfrei	2
2.2 Antimon	
2.2.1 natürliches Mineralwasser	0,005
2.3 Arsen	
2.3.1 Braunalge <i>Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis)</i>	35
2.3.2 Gelatine	1
2.3.3 Kollagen	1
2.3.4 Speisesalz	1
2.3.5 Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	0,2
2.3.6 Obstwein, alkoholfrei	0,2
2.3.7 Wein	0,2
2.3.8 Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,2
2.3.9 alkoholfreie Getränke	0,1
2.3.10 Margarine	0,1
2.3.11 Minarine	0,1
2.3.12 Speisefette und Speiseöle	0,1
2.3.13 natürliches Mineralwasser	0,01
2.4 Blei	
2.4.1 Rohmilch, wärmebehandelte Milch und Milch zur weiteren Verarbeitung	0,020
2.4.2 Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	0,020
2.4.3 Fleisch (ausgenommen Innereien) von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,10
2.4.4 Innereien von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,50
2.4.5 Muskelfleisch von Fischen	0,30
2.4.6 Krebstiere: Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes.	0,50
2.4.7 Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Muskelfleisch der Extremitäten	0,50
2.4.8 Muscheln	1,5
2.4.9 Kopffüsser (ohne Eingeweide)	1,0
2.4.10 Getreide	0,20
2.4.11 Hülsenfrüchte	0,20
2.4.12 Gemüse, ausgenommen Kohlgemüse, Blattgemüse, frische Kräuter, Pilze und Seetang	0,10
2.4.13 Kohlgemüse	0,30
2.4.14 Blattgemüse, gilt nicht für Küchenkräuter	0,30
2.4.15 Pilze:	0,30
<i>Agaricus bisporus</i> (Wiesenchampignon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Austernseitling), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	
2.4.16 Früchte, ausgenommen Beeren und Kleinobst	0,10
2.4.17 Beeren und Kleinobst	0,20
2.4.18 Fette und Öle, einschliesslich Milchfett	0,10
2.4.19 Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare	0,050
2.4.20 Wein (einschliesslich Schaumwein und ausgenommen Likörwein), Apfel-, Birnen- und Fruchtwein	0,20
2.4.21 Aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,20
2.4.22 Nahrungsergänzungsmittel	3,0
2.4.23 Gelatine, Kollagen	5,0
2.4.24 Judasohren (<i>Auricularia auricula-judae</i>), bezogen auf Trockenmasse; aus offener Zucht	10,0
2.4.25 Speisesalz	2,0
2.4.26 Gärungssessig	0,20
2.4.27 natürliches Mineralwasser	0,01
2.4.28 Obstwein, alkoholfrei	0,20
2.4.29 Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,20
2.4.30 alkoholfreie Getränke, übrige	0,20
2.5 Bor	
2.5.1 natürliches Mineralwasser	1
2.6 Cadmium	
2.6.1 Fleisch (ausgenommen Innereien) von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,050
2.6.2 Pferdefleisch, ausgenommen Innereien	0,20
2.6.3 Leber von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	0,50
2.6.4 Niere von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	1,0
2.6.5 Muskelfleisch von Fischen, ausgenommen die unter 2.6.6, 2.6.7 und 2.6.8 aufgeführten	0,050

	Höchstgehalt (mg/kg)	
2.6.6	Fischarten Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>) Makrele (<i>Scomber species</i>) Thunfische (<i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	0,10
2.6.7	Muskelfleisch der folgenden Fischart: Unechter Bonito (<i>Auxis species</i>)	0,20
2.6.8	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Sardelle (Art <i>Engraulis</i>) Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25
2.6.9	Krebstiere: Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes	0,50
2.6.10	Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Muskelfleisch der Extremitäten	0,50
2.6.11	Muscheln	1,0
2.6.12	Kopffüßer (ohne Eingeweide)	1,0
2.6.13	Getreidekörner, ausgenommen Weizen und Reis	0,10
2.6.14	Weizenkörner, Reiskörner, Weizenkleie und Weizenkeime zum direkten Verzehr	0,20
2.6.15	Sojabohnen	0,20
2.6.16	Gemüse und Früchte, ausgenommen Blattgemüse, frische Kräuter, Blattkohl, Pilze, Stängelgemüse, Wurzel- und Knollengemüse und Gemüsealgen	0,050
2.6.17	Stängelgemüse, Wurzel- und Knollengemüse, ausgenommen Stangensellerie, Knollensellerie, Pastinake, Schwarzwurzel, und Meerrettich. Bei Kartoffeln bezieht sich der Höchstgehalt auf geschälte Kartoffeln	0,10
2.6.18	Blattgemüse, frische Kräuter, Blattkohl, Knollensellerie, Pastinake, Schwarzwurzel, Meerrettich und folgende Pilze: <i>Agaricus bisporus</i> (Wiesenchampignon) <i>Pleurotus ostreatus</i> (Austernseitling) <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
2.6.19	Pilze, ausgenommen die in Nummer 2.6.18 aufgeführten	1,0
2.6.20	Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen die in Nummer 2.6.21 aufgeführten	1,0
2.6.21	Nahrungsergänzungsmittel, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrocknetem Seetang oder aus Erzeugnissen bestehen, die aus Seetang gewonnen wurden, oder die aus getrockneten Muscheln bestehen	3,0
2.6.22	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung in Pulverform, die aus Kuhmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten hergestellt wird	0,01
2.6.23	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung flüssig, die aus Kuhmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten hergestellt wird	0,005
2.6.24	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung in Pulverform, die nur aus Sojaproteinisolaten oder gemischt mit Kuhmilchproteinen hergestellt wird	0,02
2.6.25	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung flüssig, die nur aus Sojaproteinisolaten oder gemischt mit Kuhmilchproteinen hergestellt wird	0,01
2.6.26	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,04
2.6.27	Gemüsealgen	3,0
2.6.28	Erdnüsse	0,5
2.6.29	Ölsaaten, ausgenommen Ölsaaten zur Gewinnung von Speiseölen	1,5
2.6.30	Gelatine und Kollagen	0,5
2.6.31	Mikroalgen, ausgenommen zu Nahrungsergänzungsmittelzwecken, bezogen auf die Trockenmasse	0,5
2.6.32	Speisesalz	0,5
2.6.33	natürliches Mineralwasser	0,003
2.6.34	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	0,03
2.6.35	Obstwein, alkoholfrei	0,03
2.6.36	Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,03
2.6.37	alkoholfreie Getränke, übrige	0,01
2.6.38	Wein	0,01
2.6.39	Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecke	0,02
2.7	Chrom	
2.7.1	Gelatine	10
2.7.2	Kollagen	10
2.7.3	natürliches Mineralwasser	0,05
2.8	Kobalt	
2.8.1	Bier	0,2
2.8.2	Bier, alkoholfrei	0,2
2.9	Kupfer	
2.9.1	natürliches Mineralwasser	1
2.10	Mangan	
2.10.1	natürliches Mineralwasser	0,5
2.11	Nickel	
2.11.1	natürliches Mineralwasser	0,02
2.11.2	Margarine	0,2
2.11.3	Minarine	0,2
2.11.4	Speisefett	0,2
2.12	Quecksilber	
2.12.1	Fischereierzeugnisse und Muskelfleisch von Fischen ausgenommen die unter 2.12.4 aufgeführten Fischarten	0,50
2.12.2	Krebstiere: Höchstgehalt gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes	0,50
2.12.3	Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Höchstgehalt gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten	0,50
2.12.4	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Seeteufel (<i>Lophius species</i>) Seewolf (<i>Anarhichas lupus</i>)	1,0

	Höchstgehalt (mg/kg)
Bonito (<i>Sarda sarda</i>)	
Aal (<i>Anguilla species</i>)	
Kaiserbarsch, Granatbarsch (<i>Hoplostethus species</i>)	
Grenadierfisch (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)	
Heilbutt (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)	
Kingklip (<i>Genypterus capensis</i>)	
Marlin (<i>Makaira species</i>)	
Scheefsnut (<i>Lepidorhombus species</i>)	
Meerbarbe (<i>Mullus species</i>)	
Rosa Kingklip (<i>Genypterus blacodes</i>)	
Hecht (<i>Esox lucius</i>)	
Einfarb-Pelamide (<i>Orcynopsis unicolor</i>)	
Zwergdorsch (<i>Tricopterus minutes</i>)	
Portugiesenhai (<i>Centroscymnus coelolepis</i>)	
Rochen (<i>Raja species</i>)	
Rotbarsch (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. Viviparus</i>)	
Pazifischer Fächerfisch (<i>Istiophorus platypterus</i>)	
Haarschwänze (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>)	
Meerbrasse (<i>Pagellus species</i>)	
Hai (alle Arten)	
Schlangenmakrele (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>)	
Stör (<i>Acipenser species</i>)	
Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>)	
Thunfisch (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	
2.12.5 Nahrungsergänzungsmittel	0,10
2.12.6 Gelatine und Kollagen	0,15
2.12.7 Speisesalz	0,1
2.12.8 Zuchtpilze	0,1
2.12.9 Wildpilze	0,4
2.12.10 natürliches Mineralwasser	0,001
2.12.11 Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	0,01
2.12.12 Obstwein, alkoholfrei	0,01
2.12.13 Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,01
2.12.14 alkoholfreie Getränke, übrige	0,005
2.13 Selen	
2.13.1 natürliches Mineralwasser	0,01
2.14 Uran	
2.14.1 natürliches Mineralwasser	0,03
2.15 Zinn (anorganisch)	
2.15.1 Lebensmittelkonserven, ausser Getränke	200
2.15.2 Dosengetränke, auch Frucht- und Gemüsesäfte	100
2.15.3 Getreidebeikost und andere Beikost in Dosen für Säuglinge und Kleinkinder	50
2.15.4 Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung (auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch) in Dosen	50
2.15.5 Diätetische Lebensmittel in Dosen für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind	50

Anhang 4
(Art. 1 Abs. 2 und Art. 2 Abs. 3 Bst. d)

Höchstgehalte für 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) in Lebensmitteln

1 Erläuterung zur Tabelle

- 1.1 Der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 50 µg/kg Trockenmasse. Der Gehalt muss proportional dem Trockenmassengehalt des Erzeugnisses angepasst werden.

2 Tabelle

		Höchstgehalt (µg/kg)
2.1	Hydrolysiertes Pflanzenprotein	20
2.2	Sojasauce	20

ENTWURF

Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln**1 Besondere Bestimmungen**

- 1.1 Dioxine (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD) und polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF), ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten der WHO unter Verwendung der WHO-TEF (Toxizitätsäquivalenzfaktoren), und Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (Summe aus polychlorierten Dibenzo-para-dioxinen (PCDD), polychlorierten Dibenzofuranen (PCDF) und polychlorierten Biphenylen (PCB), ausgedrückt in Toxizitätsäquivalenten der WHO unter Verwendung der WHO-TEF (Toxizitätsäquivalenzfaktoren). TEF der WHO zur Bewertung des Risikos beim Menschen auf Grundlage der Schlussfolgerungen der Experten-Sitzung der Weltgesundheitsorganisation und des Internationalen Programms für Chemikaliensicherheit (IPCS — International Programme on Chemical Safety) in Genf im Juni 2005 (Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006))

Kongener	TEF-Wert	Kongener	TEF-Wert
Dibenzo-p-dioxine („PCDD“)		„Dioxinähnliche“ PCB: Non-ortho- PCB + Mono-ortho-PCB	
2,3,7,8-TCDD	1	Non-ortho PCB	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		0,03
OCDD	0,0003	Mono-ortho PCB	
Dibenzofurane („PCDF“)		PCB 105	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abkürzungen: „T“ = tetra; „Pe“ = penta; „Hx“ = hexa; „Hp“ = hepta; „O“ = octa; „CDD“ = Chlordibenzodioxin; „CDF“ = Chlorodibenzofuran; „CB“ = Chlorbiphenyl.

- 1.2 Die Höchstgehalte in Fett gelten nicht für Lebensmittel, die weniger als 2 % Fett enthalten. Für Lebensmittel, die weniger als 2 % Fett enthalten, gilt der Höchstgehalt bezogen auf das gesamte Erzeugnis, der dem auf das gesamte Erzeugnis bezogenen Höchstgehalt eines Lebensmittels mit 2 % Fett entspricht, der auf Grundlage von dessen Fettgehalt bestimmt wurde, wobei die Umrechnung nach folgender Formel erfolgt:

Höchstgehalt, ausgedrückt bezogen auf das gesamte Erzeugnis, für Lebensmittel, die weniger als 2 % Fett enthalten = Höchstgehalt, ausgedrückt bezogen auf den Fettanteil, für das betreffende Lebensmittel × 0,02.

2 Erläuterung zur Tabelle

- 2.1 Die Höchstgehaltsspalten stehen für:
1 Summe aus Dioxinen (WHO- PCDD/F-TEQ)
2 Summe aus Dioxinen und dioxinähnlichen PCB (WHO-PCDD/F-PCB- TEQ)
3 Summe aus PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 und PCB180 (ICES- 6)
- 2.2 Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gelten die Höchstgehalte für den gesamten Fisch.
- 2.3 Bei Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder beziehen sich die Höchstgehalte auf das verzehrfertige Erzeugnis (als solches vermarktet oder in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung).
- 2.4 Im Fall von Fischleber in Dosen findet der Höchstkonzentration auf den gesamten genusstauglichen Inhalt der Dose Anwendung.
- 2.5 Die Abkürzung "FG" in den Höchstgehaltsspalten 1 bis 3 steht für Frischgewicht.

3 Tabelle

	Höchstgehalte		
	1	2	3
3.1 Fleisch und Fleischzeugnisse (ausser geniessbare Innereien) von:			
- Rindern und Schafen	2,5 pg/g Fett	4,0 pg/g Fett	40 ng/g Fett
- Geflügel	1,75 pg/g Fett	3,0 pg/g Fett	40 ng/g Fett
- Schweinen	1,0 pg/g Fett	1,25 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.2 Aus den unter 3.1 aufgeführten an Land lebenden Tieren - ausgenommen Schafe - gewonnene Leber und ihre Verarbeitungserzeugnisse	0,30 pg/g FG	0,50 pg/g FG	3,0 ng/g FG
Leber von Schafen und ihre Verarbeitungserzeugnisse	1,25 pg/g FG	2,00 pg/g FG	3,0 ng/g FG
3.3 Muskelfleisch von Fisch und Fischereierzeugnissen sowie ihre Verarbeitungserzeugnisse	3,5 pg/g FG	6,5 pg/g FG	75 ng/g FG
Krebstiere: Höchstgehalt gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes. Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Höchstgehalt gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten.			
3.4 Wild gefangener Frischwasserfisch, ausser in Frischwasser gefangenen diadromen Fischarten und deren Erzeugnissen	3,5 pg/g FG	6,5 pg/g FG	125 ng/g FG
3.5 Muskelfleisch von Wildaal (<i>Anguilla anguilla</i>) sowie dessen Erzeugnisse	3,5 pg/g FG	10,0 pg/g FG	300 ng/g FG
3.6 Fischleber und ihre Verarbeitungserzeugnisse, ausgenommen Öle von Meerestieren im Sinne der Nummer 3.7	-	20,0 pg/g FG	200 ng/g FG

		Höchstgehalte		
		1	2	3
3.7	Öle von Meerestieren (Fischkörperöl, Fischleberöl und Öle anderer mariner Organismen, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind)	1,75 pg/g Fett	6,0 pg/g Fett	200 ng/g Fett
3.8	Rohmilch und Milcherzeugnisse, einschliesslich Butterfett	2,5 pg/g Fett	5,5 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.9	Hühnereier und Eierzeugnisse	2,5 pg/g Fett	5,0 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.10	Fett von:			
	- Rindern und Schafen	2,5 pg/g Fett	4,0 pg/g Fett	40 ng/g Fett
	- Geflügel	1,75 pg/g Fett	3,0 pg/g Fett	40 ng/g Fett
	- Schweinen	1,0 pg/g Fett	1,25 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.11	Gemischte tierische Fette	1,5 pg/g Fett	2,50 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.12	Pflanzliche Öle und Fette	0,75 pg/g Fett	1,25 pg/g Fett	40 ng/g Fett
3.13	Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder	0,1 pg/g FG	0,2 pg/g FG	1,0 ng/g FG

ENTWURF

Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln

1 Erläuterung zur Tabelle

1. Die Höchstgehaltsspalten stehen für:
1 Benzo(a)pyren
2 Summe von Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen
- 1.2 Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gelten die Höchstgehalte für den gesamten Fisch.
- 1.3 Bei Produkten in Konservendosen wird die Analyse für den gesamten Konserveninhalt durchgeführt.
- 1.4 Unter wärmebehandeltes Fleisch und wärmebehandelte Fleischerzeugnisse sind Fleisch und Fleischerzeugnisse zu verstehen, die einer Wärmebehandlung unterzogen wurden, die zur Bildung von PAK führen kann, d. h. lediglich Grillen.
- 1.5 Bei Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sowie diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, beziehen sich die Höchstgehalte auf das im Handel erhältliche Erzeugnis.

2 Tabelle

	Höchstgehalt (µg/kg)	
	1	2
2.1 Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen		
2.1.1 Zum unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmte Öle und Fette (ausgenommen Kakaobutter und Kokosnussöl)	2,0	10,0
2.1.2 Kakaobohnen und Folgerzeugnisse	5,0 µg/kg Fett	30,0 µg/kg Fett
2.1.3 Für den unmittelbaren menschlichen Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmtes Kokosnussöl	2,0	20,0
2.1.4 Geräuchertes Fleisch und geräucherte Fleischerzeugnisse	2,0	12,0
2.1.5 Muskelfleisch von geräucherten Fischen und geräucherten Fischereierzeugnissen, ausser unter 2.1.6 bis 2.1.9 aufgeführte Fischereierzeugnisse;	2,0	12,0
2.1.6 Geräucherte Sprotten und geräucherte Sprotten in Konservendosen (<i>Sprattus sprattus</i>);	5,0	30,0
2.1.7 Muscheln (frisch, gekühlt oder gefroren)	5,0	30,0
2.1.8 Wärmebehandeltes Fleisch und wärmebehandelte Fleischerzeugnisse, die an den Endverbraucher verkauft werden	5,0	30,0
2.1.9 Muscheln (geräuchert)	6,0	35,0
2.1.10 geräucherte Krebstiere: Höchstgehalt gilt für Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes	2,0	12,0
2.1.11 Geräucherte Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura</i> und <i>Anomura</i>): Höchstgehalt gilt für das Muskelfleisch der Extremitäten	2,0	12,0
2.1.12 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	1,0	1,0

2.1.13 Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, auch Säuglingsmilchnahrung und Folgemilch	1,0	1,0
2.1.14 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind	1,0	1,0

ENTWURF

Anhang 7
(Art. 1 Abs. 2 und Art. 2 Abs. 3 Bst. g)

Höchstgehalte für Melamin und seine strukturverwandten Verbindungen in Lebensmitteln

1 Erläuterung zur Tabelle

- 1.1 Die Höchstgehalte gelten nicht für Lebensmittel, bei denen der über 2,5 mg/kg liegende Melamingehalt nachweislich durch die zugelassene Verwendung von Cyromazin als Insektizid entsteht. Der Melamingehalt darf den Cyromazingehalt nicht übersteigen.

2 Tabelle

	Höchstgehalt (mg/kg)
2.1. Melamin	
2.1.1. Lebensmittel ausser Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	2,5
2.1.2. Pulverförmige Säuglingsnahrung und Folgenahrung	1

Anhang 8
(Art. 1 Abs. 2 und Art. 2 Abs. 3 Bst. h)

Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine

1 Erläuterung zur Tabelle

- 1.1 Der Höchstgehalt bezieht sich auf den Gehalt an Erucasäure, bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren in der Fettphase von Lebensmitteln.

2 Tabelle

		Höchstgehalt (g/kg)
2.1	Erucasäure	
2.1.1	Pflanzliche Öle und Fette	50
2.1.2	Lebensmittel mit zugesetzten pflanzlichen Ölen und Fetten, ausgenommen die unter 2.1.3 aufgeführten Lebensmittel	50
2.1.3	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	10

Anhang 9
(Art. 1 Abs. 2 und Art. 2 Abs. 3 Bst. i)

Höchstgehalte für weitere Kontaminanten in Lebensmitteln

1 Erläuterung zur Tabelle

- 1.1 Sofern der gesamte Fisch zum Verzehr bestimmt ist, gelten die Höchstgehalte für den gesamten Fisch.
1.2 nd = nicht nachweisbar

2 Tabelle

	Höchstgehalt	Bemerkungen
	(µg/kg oder µg/l)	
2.1		weitere mikrobielle Toxine
2.1.1		Amnesie hervorrufende Algentoxine (ASP, amnesic shellfish poison) Muschelarten
		siehe Domoinsäure
2.1.2		Azaspirosäuren Muschelarten
	160	als Azaspirosäuren-Äquivalente
2.1.3		Botulinum-Toxin Lebensmittel allgemein
	nd	empfindlichste Methode
2.1.4		Dinophysistoxine Muschelarten
		siehe Okadainsäure
2.1.5		Domoinsäure Muschelarten
	20000	
2.1.6		Lähmungen hervorrufende Algentoxine (PSP, paralytic shellfish poison) Muschelarten
	800	Summe
2.1.7		Mutterkorn Getreide, bei Verarbeitung zu Mehl Getreide, Körner; bei Abgabe an den Konsumenten
	500000 200000	Probenahme 1 kg Probenahme 1 kg
2.1.8		Okadainsäure Muschelarten
	160	Okadainsäure, Dinophysistoxine und Pectenotoxine insgesamt, als Okadainsäure-Äquivalente
2.1.9		Pectenotoxine Muschelarten
		siehe Okadainsäure
2.1.10		Saxitoxin Muschelarten
		siehe Lähmungen hervorrufende Algentoxine
2.1.12		Yessotoxine Muschelarten
	3500	als Yessotoxin-Äquivalente

		Höchstgehalt	Bemerkungen
		(µg/kg oder µg/l)	
2.2	TVB-N (flüchtige Basenstickstoffe)		
2.2.1	Fischereierzeugnisse von <i>Sebastes</i> spp., <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i>	250000	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Höchstgehalt für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch.
2.2.2	Fischereierzeugnisse von den Arten der Familie der <i>Pleuronectidae</i> , mit Ausnahme des Heilbutts (<i>Hippoglossus</i> spp.)	300000	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Höchstgehalt für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch.
2.2.3	Fischereierzeugnisse von <i>Salmo salar</i> , von den Arten der Familie der <i>Merlucciidae</i> und der Familie der <i>Gadidae</i>	350000	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Höchstgehalt für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch.
2.3	Histamin		
2.3.1	Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Histidin auftritt. Vor allem Fischarten der Familien: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> und <i>Scombraesoidae</i> .	200000	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer. Probenahmeplan: die Stichprobe umfasst 9 Probeneinheiten. Anforderungen: Der gemessene Durchschnittsgehalt ist ≤ 200 mg/kg und kein gemessener Gehalt überschreitet 400 mg/kg und maximal 2 von 9 Gehalten liegen zwischen 200 und 400 mg/kg.

	Höchstgehalt ($\mu\text{g}/\text{kg}$ oder $\mu\text{g}/\text{l}$)	Bemerkungen
2.3.2 Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt. Vor allem Fischarten der Familien: <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> und <i>Scombraesosidae</i> .	100000	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer. Probenahmeplan: die Stichprobe umfasst 9 Probeneinheiten. Anforderungen: Der gemessene Durchschnittsgehalt ist $\leq 100 \text{ mg}/\text{kg}$ und kein gemessener Gehalt überschreitet $200 \text{ mg}/\text{kg}$ und maximal 2 von 9 Gehalten liegen zwischen 100 und $200 \text{ mg}/\text{kg}$. Auf Einzelhandelsebene können einzelne Proben entnommen werden. In diesem Fall gilt die Annahme gemäss Artikel 5 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (SR 817.025.21) nicht, nach der die gesamte Partie als unsicher eingestuft werden sollte.
2.3.3 Fischsauce	400000	fermentiert; in Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
2.4 Fluor natürliches Mineralwasser	1500	
2.5 Hydrogencyanid natürliches Mineralwasser	70	gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid
2.6 Kontaminanten der Herstellung von alkoholischen Getränken		
2.6.1 Ethylcarbamate Spirituosen	1000	gilt nicht für Spirituosen die vor 2003 erzeugt wurden (Datum der Destillation)
2.6.2 Hydrogencyanid		
2.6.2.1 Brand aus Steinobstrestreer	70000	bezogen auf reinen Alkohol; gesamt als HCN
2.6.2.2 Steinobstbrände	70000	bezogen auf reinen Alkohol; gesamt als HCN
2.6.3 Methanol Spirituosen	20000000	bezogen auf reinen Alkohol;
2.6.4 Nitrosamine, flüchtige Bier	0.5	Summe

	Höchstgehalt (µg/kg oder µg/l)	Bemerkungen
2.7 Dem Betäubungsmittelgesetz³ unterstehende Stoffe		
2.7.1 Morphin		
Mohnsamen	30000	berechnet als Base
2.7.2 Tetrahydrocannabinol, Delta 9-		
2.7.2.1 Hanfsamenöl	20000	
2.7.2.2 Hanfsamen	10000	bezogen auf Trockenmasse
2.7.2.3 Spirituosen	5000	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf reinen Alkohol;
2.7.2.4 Back- und Dauerbackwaren	2000	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
2.7.2.5 Teigwaren	2000	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
2.7.2.6 pflanzliche Lebensmittel	1000	übrige; Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
2.7.2.7 alkoholfreie Getränke	200	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf trinkfertige Zubereitung
2.7.2.8 alkoholhaltige Getränke	200	Produkte mit Hanfbestandteilen; ausgenommen Spirituosen
2.7.2.9 Kräuter- und Früchtetee	200	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf trinkfertige Zubereitung, 15 g Pflanzenteile pro kg Wasser, mit kochendem Wasser übergossen und während 30 Minuten über 85 °C halten
2.8 Rückstände der Behandlung natürlicher Mineralwasser mit ozonangereicherter Luft		
Gelöstes Ozon	50	
Bromate	3	
Bromoforme	1	

³ SR 812.121

**Verordnung des EDI
über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf
Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft
(VPptH)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e der Verordnung vom ...¹ über Le-
bensmittel und Gebrauchsgegenstände (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand, Geltungsbereich und Begriffe

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeug-
nissen pflanzlicher und tierischer Herkunft fest.

² Sie gilt für Erzeugnisse nach Anhang 1 sowie für Teile davon, unabhängig davon,
ob sie unverarbeitet, verarbeitet oder in einem zusammengesetzten Lebensmittel ver-
wendet werden.

³ Sie gilt nicht für Erzeugnisse, wenn diese nachweislich bestimmt sind:

- a. für die Herstellung anderer Erzeugnisse als Lebensmittel;
- b. zur Aussaat oder zur Anpflanzung; oder
- c. für zugelassene Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Pestizide*:
 1. derzeit oder früher in Pflanzenschutzmitteln im Sinne Chemikaliengeset-
zes vom 15. Dezember 2000² (ChemG) verwendete Wirkstoffe und ihre
Stoffwechsel-, Abbau- oder Reaktionsprodukte, oder

SR ...

¹ SR ...

² SR 813.1

2015-.....

2. Wirkstoffe und ihre Stoffwechsel-, Abbau- oder Reaktionsprodukte aus Biozidprodukten im Sinne der Biozidproduktverordnung vom 18. Mai 2005³ (VBP), die nicht bereits in anderen Erlassen geregelt werden;
 - b. *Rückstandshöchstgehalt (RHG)*: die höchste zulässige Konzentration eines Pestizidrückstands in oder auf Erzeugnissen;
 - c. *CXL*: ein von der Codex-Alimentarius-Kommission festgelegten Rückstandshöchstgehalt (Codex Maximum Residue Limit for Pesticide);
 - d. *Einfuhrtoleranz*: Rückstandshöchstgehalt für eingeführte Erzeugnisse, der festgesetzt wird, wenn:
 1. für ein bestimmtes Erzeugnis die Verwendung eines Wirkstoffs in einem Pflanzenschutzmittel oder einem Biozidprodukt aus anderen Gründen als dem Schutz der Gesundheit nicht zugelassen ist, oder
 2. für das spezifische Erzeugnis und die spezifische Verwendung der geltende Rückstandshöchstgehalt aus anderen Gründen als dem Schutz der Gesundheit festgelegt wurde;
 - e. *Bestimmungsgrenze*: die geringste Rückstandskonzentration, die im Rahmen der routinemässigen Überwachung mit Methoden, die nach guter Laborpraxis validiert sind, quantifiziert und erfasst werden kann.
- ² Soweit die Lebensmittelgesetzgebung keine Begriffsbestimmungen enthält, gelten für diese Verordnung die Begriffe des ChemG, der Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005⁴, der VBP und der Pflanzenschutzmittelverordnung vom 12. Mai 2010⁵ (PSMV).

2. Abschnitt: Ermittlung der Rückstandshöchstgehalte

Art. 3 Ermittlung der Rückstandshöchstgehalte

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ermittelt die Höchstgehalte für Pestizidrückstände. Es zieht die betroffenen Bundesstellen bei.

² Es berücksichtigt dabei das Gefahrenpotenzial der Pestizidrückstände für den Menschen unter Einbezug üblicher wissenschaftlicher Unterlagen sowie:

- a. bei Pflanzenschutzmitteln: die einheitlichen Grundsätze für die Bewertung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln nach Anhang 9 PSMV⁶;
- b. bei Biozidprodukten: Artikel 17 VBP⁷;
- c. den wissenschaftlich-technischen Kenntnisstand für die Bewertung der Toxikologie und der Rückstandsexposition;

³ SR 813.12

⁴ SR 813.11

⁵ SR 916.161

⁶ SR 916.161

⁷ SR 813.12

- d. die technisch unvermeidbare Konzentration eines Pestizids im Lebensmittel aufgrund der guten Landwirtschaftspraxis bzw. der guten Herstellungspraxis;
- e. die Aufnahme des Pestizids auf der Grundlage der Verzehrsmengen der betreffenden Lebensmittel;
- f. das mögliche Vorhandensein von Pestizidrückständen aus anderen Quellen als der Anwendung als Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukt;
- g. die bekannten kumulativen oder synergistischen Interaktionen von Wirkstoffen, die auf gleiche biologische Systeme im menschlichen Organismus wirken;
- h. ob ein CXL festgelegt wurde;
- i. ob in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005⁸ bereits ein Rückstandshöchstgehalt festgelegt wurde;
- j. ob in einem andern Land eine gute Pflanzenschutzpraxis oder Biozidpraxis besteht, die für die vorschriftsgemäße Verwendung eines Wirkstoffs in diesem Land gilt (Einfuhrtoleranz);
- k. Überwachungsdaten;
 - l. weitere Faktoren, die für den zu prüfenden Sachverhalt relevant sind.

³ Die Höchstgehalte für Pestizidrückstände sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 4 Wirkstoffe, für die keine Rückstandshöchstgehalte erforderlich sind
Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln, die im Rahmen der PSMV⁹ oder der VBP¹⁰ und auf der Basis von Artikel 3 beurteilt worden sind und für die keine Rückstandshöchstgehalte erforderlich sind, sind in Anhang 3 aufgeführt.

Art. 5 Rückstandshöchstgehalte für verarbeitete oder vermischte Erzeugnisse

Sind für verarbeitete oder vermischte Erzeugnisse keine Rückstandshöchstgehalte in Anhang 2 festgelegt, so gelten die Rückstandshöchstgehalte für das Rohprodukt, wobei die durch die Verarbeitung oder die Vermischung bewirkten Veränderungen der Pestizidrückstandsgehalte zu berücksichtigen sind.

Art. 6 Neubewertung bestehender Rückstandshöchstgehalte

Ändern sich die Rahmenbedingungen gegenüber der Situation zum Zeitpunkt der Festlegung der Rückstandshöchstgehalte, so überprüft das BLV die bestehenden Rückstandshöchstgehalte.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates, ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr 1146/2014, ABl. L 308 vom 29.10.2014, S. 3.

⁹ SR 916.161

¹⁰ SR 813.12

Art. 7 Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt

¹ Für Wirkstoffe, die zu keinen messbaren Rückständen in Erzeugnissen führen, kann das BLV die Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt festlegen.

² Die Bestimmungsgrenze wird unter Berücksichtigung der verfügbaren routinemässigen Analysemethoden ermittelt.

Art. 8 Bericht des BLV

¹ Das BLV verfasst einen Bericht, wenn die Beurteilung nach den Artikeln 3 und 5 sowie 6 und 7 zu einem Rückstandshöchstgehalt führt, der vom Recht der EU abweicht. Der Bericht umfasst Folgendes:

- a. eine Bewertung der gesundheitlichen Risiken für Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit der Festlegung, der Änderung oder der Streichung eines Rückstandshöchstwertes;
- b. eine Beurteilung der Eignung der vorgeschlagenen Analyseverfahren für die routinemässige Überwachung;
- c. die voraussichtliche Bestimmungsgrenze für die Pestizid-Erzeugnis-Kombination; und
- d. weitere Angaben, die für die Risikobewertung relevant sind.

² Das BLV stellt den Bericht der Öffentlichkeit zur Verfügung.

Art. 9 Rückstandshöchstgehalte für in der Schweiz nicht verwendete Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukte

¹ Das BLV kann auf Begehren spezifische Rückstandshöchstgehalte für Rückstände von in der Schweiz nicht vorgesehenen Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten festlegen.

² Das Begehren muss enthalten:

- a. eine Übersicht über das eingereichte Begehren mit:
 1. einer Zusammenfassung des Begehrens,
 2. einer Begründung des Begehrens,
 3. einem Verzeichnis der beigefügten Unterlagen, und
 4. einer Kopie der für die Festlegung der Rückstandshöchstgehalte relevanten Anwendungsbedingungen im Rahmen der guten Pflanzenschutzpraxis für die spezifischen Verwendungen des Wirkstoffs oder einer Kopie der Anwendungsbedingungen als Biozidprodukt;
- b. ein Verzeichnis der in den letzten zehn Jahren vor dem Datum der Vorlage des Begehrens veröffentlichten wissenschaftlichen Literatur über die gesundheitlichen Auswirkungen des Wirkstoffs und der entsprechenden Pestizidrückstände; und

- c. die Angaben nach den Anhängen 5 und 6 PSMV¹¹ im Rahmen der Datenanforderungen für die Festlegung von Rückstandshöchstgehalten für Pestizide oder nach Artikel 14 VBP¹², einschliesslich der toxikologischen Daten, der Daten über Routineanalysemethoden zur Anwendung in Kontrolllaboratorien und der Daten über den Pflanzen- und Tiermetabolismus.

3. Abschnitt: Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten

Art. 10 Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten

¹ Unter Anhang 1 fallende Erzeugnisse dürfen ab dem Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens als Lebensmittel keine Pestizidrückstände enthalten, die folgende Werte überschreiten:

- a. die in Anhang 2 festgelegten Rückstandshöchstgehalte unter Berücksichtigung von Artikel 5;
- b. 0,01 mg/kg bei Erzeugnissen, die in Anhang 1 einen EU-Code haben und Buchstabe a nicht entsprechen, sofern die betreffenden Wirkstoffe nicht in Anhang 3 aufgeführt sind.

² Die Vollzugsbehörden dürfen das Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach Anhang 1, die Pestizidrückstände aufweisen, nicht verbieten oder verhindern, sofern sie die Bestimmungen von Absatz 1 einhalten.

³ Im Falle einer Behandlung mit einem Begasungsmittel nach der Ernte sind abweichend von Absatz 1 Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte zugelassen, wenn die betreffende Wirkstoff-Erzeugnis-Kombination in Anhang 4 aufgeführt ist und wenn:

- a. die betreffenden Erzeugnisse nicht für den sofortigen Verbrauch bestimmt sind; und
- b. gewährleistet ist, dass solche Erzeugnisse bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die in Anhang 2 festgelegten Rückstandshöchstgehalte nicht mehr überschreiten.

Art. 11 Verbot der Verarbeitung und Vermischung

Erzeugnisse, die die Pestizidrückstandswerte nach Artikel 10 Absatz 1 nicht einhalten, dürfen weder verarbeitet noch zu Verdünnungszwecken mit dem gleichen Erzeugnis oder mit anderen Erzeugnissen vermischt werden.

¹¹ SR 916.161

¹² SR 813.12

4. Abschnitt: Anpassung der Anhänge und Weisungen an die kantonale Vollzugsbehörden

Art. 12 Anpassung der Anhänge

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 13 Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden

¹ Entsprechen die Anhänge zu dieser Verordnung den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Anhänge befristete Weisungen erteilen.

² Die Weisungen werden im Internet publiziert.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 14 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 15 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 26. Juni 1995¹³ über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 16 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹³ AS ...

Anhang I
(Art. 1 Abs. 2 und 10 Abs. 1 und 2)

Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft, für die Rückstandshöchstgehalte gelten

1 Erläuterung

Es gilt die Liste der Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft nach Anhang I Teil A und Teil B der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁴. Nicht in dieser Liste aufgeführte Erzeugnisse werden in Tabelle 1 in diesem Anhang aufgeführt. In Tabelle 2 werden Beispiele von verwandten Erzeugnissen, für die die gleichen Rückstandshöchstgehalte wie in Tabelle 1 gelten, aufgeführt.

2 Erläuterung zu Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁵

Dass ein Erzeugnis in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁶ aufgeführt wird, bedeutet nicht, dass es ein Lebensmittel ist.

3 Tabellen

Tabelle 1

1	2	3	4	5
Code	Kategorie, Gruppe oder Untergruppe	Wichtigstes Erzeugnis der Gruppe oder Untergruppe	Wissenschaftliche Bezeichnung	Teil des Erzeugnisses, für den die RHG gelten
	Fische	Fischleber Fischrogen		ganzes Erzeugnis
	Krebstiere			ganzes Erzeugnis
	Stachelhäuter			ganzes Erzeugnis
	Weichtiere			ganzes Erzeugnis
	Verarbeitete Lebensmittel	Kürbiskernöl Getreidemehl Getreideprodukte Trockengemüse Trockenobst Wein		ganzes Erzeugnis

¹⁴ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

¹⁵ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

¹⁶ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

Tabelle 2

1	2	3	4	5
Code	Kategorie, Gruppe, Untergruppe oder wichtigstes Erzeugnis	Erweiterter Code	Gebräuchliche Bezeichnungen/Synonyme	Wissenschaftliche Bezeichnung

ENTWURF

Anhang 2

(Art. 3 Abs. 2, 5 und 10 Abs. 1 Bst. a und 3 Bst. b)

Zulässige Höchstgehalte für Pestizidrückstände*1 Erläuterungen*

- 1.1 Die Rückstandshöchstgehalte beziehen sich auf Erzeugnisse nach Anhang 1 im rohen oder gefrorenen aber unverarbeiteten Zustand, sofern nichts anderes angegeben ist.
- 1.2 Wenn in Spalte 5 keine Rückstandshöchstgehalte aufgeführt sind, gelten für diese Wirkstoff-Lebensmittel-Kombinationen die Rückstandshöchstgehalte der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁷. Als Hilfestellung sind in Spalte 6 der betreffenden Wirkstoff-Lebensmittel-Kombination die massgeblichen Änderungsverordnungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 aufgeführt, mit denen die anzuwendenden Rückstandshöchstgehalte für den Wirkstoff eingeführt wurden. In diesen Fällen gelten auch die Rückstandsdefinitionen, die in den jeweiligen Verordnungen angegeben sind. Wenn die Änderungserlasse durch eine Berichtigung materielle Änderungen erfahren haben, wird diese in Spalte 6 angegeben. Wenn die Anhänge II, IIIA, IIIB oder V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in verschiedenen Änderungserlassen geändert worden sind, wird in Klammern angegeben, welcher Anhang betroffen oder welche spezifische Änderung erfolgt ist.
- 1.3 Wirkstoffe, die in Spalte 2 mit dem Buchstaben F gekennzeichnet sind, gelten als fettlöslich.
- 1.4 Ein * neben dem Rückstandshöchstgehalt in Spalte 5 bedeutet, dass dieser Wert eine Bestimmungsgrenze ist.

2 Tabelle

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
1,1-Dichlor-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethan (Ethylan, Perthan)	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
8-Hydroxychinolin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
Abamectin	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"

¹⁷ siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) ausgenommen Stangensellerie; Summe aus Avermectin B1a, Avermectin B1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B1a
"	F	0270030	Stangensellerie	0.05	Summe aus Avermectin B1a, Avermectin B1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B1a
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Acephat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Acequinocyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
Acetamiprid		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0211000	Kartoffeln	0.05	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0220010	Knoblauch	0.02	
"		0220020	Zwiebeln	0.05	
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	5	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0270030	Stangensellerie	1.5	
"		0270050	Artischocken	0.6	
"		0270060	Lauch	0.1	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Acetochlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Acibenzolar-S-methyl		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	0.01	(*) ausgenommen Spinat; inkl. freie Säure
"		0252010	Spinat	0.5	inkl. freie Säure
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Aclonifen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Acrinathrin	F	0700000	Hopfen	0.05	
"	F	0800000	Gewürze	0.05	
Alachlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Aldicarb		0900010	Zuckerrüben	0.02	inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ametoctradin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
Amidosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012
Aminopyralid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
Amisulbrom			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012
Amitraz			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Amitrol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Anilazin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Aramite	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Asulam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Atrazin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
Azadirachtin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Azimsulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Azinphos-ethyl	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Azinphos-methyl	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
Azocyclotin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Azoxystrobin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
Barban	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Beflubutamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Benalaxyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Benfluralin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Benfuracarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Benomyl					s. Carbendazim
Bentazon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012
Benthiavalicarb		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.01	(*) ausgenommen Karotten; Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0213020	Karotten	0.02	Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.01	(*) übriges; Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0220020	Zwiebeln	0.02	Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L)

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"					und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0220030	Schalotten	0.02	"
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.2	Benthiavalicarbisopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée	0.2	Benthiavalicarbisopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D)
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Benthiavalicarb-isopropyl					s. Benthiavalicarb
Benzyladenin, 6-Bifenazat		0130010	Äpfel alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6	0.01	(*) Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
BifenoX	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Bifenthrin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	0.2	
"		0151020	Keltertrauben	0.2	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse	0.1	ausgenommen Kartoffeln
"		0211000	Kartoffeln	0.05	
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.1	
"		0231000	Solanaceae	0.2	übrige
"		0231010	Tomaten	0.3	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.4	
"		0231030	Auberginen	0.3	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	0.1	
"		0234000	Zuckermais	0.1	
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse	0.1	
"		0241000	Blumenkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0242000	Kopfkohle	1	
"		0243000	Blattkohle	0.1	
"		0244000	Kohlrabi	0.1	
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	2	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	0.1	
"		0253000	Weinblätter	0.1	
"		0254000	Brunnenkresse	0.1	
"		0255000	Chicorée	2	
"		0256000	Küchenkräuter frisch	0.1	
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.1	ausgenommen Bohnen frisch, mit Hülsen
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.5	
"		0270000	Stängelgemüse	0.1	
"		0280000	Speisepilze	0.1	
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Binapacryl	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Biphenyl		0154050	Hagebutten	0.02	
"		0256000	Küchenkräuter frisch	0.1	
"		0632030	Mate	0.5	
"		0810090	Muskatnuss	1	
"		0870010	Muskatblüte	1	
Bitertanol	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
Bixafen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
Boscalid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
Bromid-Ion		0100000	Obst	10	übriges, frisch
"		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0152000	Erdbeeren	20	
"			Trockenobst	50	
"		0200000	Gemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"			Trockengemüse	100	ausgenommen getrocknete Steinpilze
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Bromophos-ethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Bromoxynil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Brompropylat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Bromuconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Bupirimat		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.05	übriges; inkl. Ethirimol, berechnet als Bupirimat
"		0130010	Äpfel	1	inkl. Ethirimol, berechnet als Bupirimat
"		0130020	Birnen	0.2	"
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Buprofezin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"			Wein	0.05	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.05	übrige
"		0153010	Brombeeren	0.1	
"		0153030	Himbeeren	0.1	
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Butralin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
Butylat		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Campechlor	F	0500000	Getreide	0.1	chloriertes Camphen mit einem Chlor-anteil von 67 bis 69 %
"	F	0700000	Hopfen	0.1	
"	F	0800000	Gewürze	0.1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	1010000	Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette	0.05	ausgenommen Fleisch von Geflügel; auf Fett bezogen; Summe der drei Indikatorverbindungen Parlar Nr. 26, 50 und 62
"	F	1020000	Milch, Rahm, Butter und Käse	0.01	(*) auf Fett bezogen; Summe der drei Indikatorverbindungen Parlar Nr. 26, 50 und 62
Captafol	F	0700000	Hopfen	0.1	
"	F	0800000	Gewürze	0.1	
Captan		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140010	Aprikosen	4	
"		0140020	Kirschen	5	
"		0140030	Pfirsiche	4	
"		0140040	Pflaumen	7	
"		0140990	übrige <Steinobst>	1	
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	3	allein oder zusammen mit Folpet
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.02	übrige
"		0231010	Tomaten	2	allein oder zusammen mit Folpet
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.1	
"		0231030	Auberginen	2	allein oder zusammen mit Folpet

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Carbaryl	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Carbendazim		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.2	übriges; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0130010	Äpfel	0.2	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0130020	Birnen	0.2	"
"		0130050	japanische Wollmispel	2	"
"		0140010	Aprikosen	0.2	"
"		0140020	Kirschen	0.5	"
"		0140030	Pfirsiche	0.2	"
"		0140040	Pflaumen	0.5	"
"		0140990	übrige <Steinobst>	0.1	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.5	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0161000	sonstige Früchte mit essbarer Schale		"
"		0162000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein		"
"		0163000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross	0.1	ausgenommen Mangos, Papayas; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0163030	Mangos	0.5	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0163040	Papayas	0.2	"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.1	übrige; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0231010	Tomaten	0.5	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0231030	Auberginen	0.5	"
"		0231040	Okra, Griechische Hörnchen	2	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	übrige; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	1	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0251030	Endivien	1	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée	1	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.01	(*) übriges; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0500010	Gerste	1.5	Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim
"		0500050	Hafer	1.5	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0500070	Roggen	0.1	"
"		0500090	Weizen	0.1	"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Carbetamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Carboxin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Carfentrazon-ethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Cartap			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Carvon, d-		0211000	Kartoffeln	5	
Carvon, l-		0211000	Kartoffeln	3	
Chlorantraniliprol	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
Chlorbensid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlorbufam	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlordan	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Chlordecon	F	0700000	Hopfen	0.02	
"	F	0800000	Gewürze	0.02	
Chlorfenapyr			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Chlorfenson	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlorfenvinphos	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
Chloridazon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Chlormequat		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.05	ausgenommen Birnen
"		0130020	Birnen	0.2	
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze	0.05	ausgenommen Zuchtpilze
"		0280010	Zuchtpilze	10	
"		0290000	Seetang		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.05	ausgenommen Gerste, Hafer, Roggen, Weizen
"		0500010	Gerste	2	
"		0500050	Hafer	5	
"		0500070	Roggen	3	
"		0500090	Weizen	2	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Chlorobenzilate	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlorothalonil		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0211000	Kartoffeln	0.05	
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) ausgenommen Lauch, Stangensellerie

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0270030	Stangensellerie	10	
"		0270060	Lauch	10	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Chlorotoluron		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide	0.1	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Chloroxuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlorpikrin		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.02	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Chlorpropham	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0211000	Kartoffeln	30	
"	F	0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Chlorpyrifos	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	0.2	ausgenommen Kirschen
"	F	0140020	Kirschen	0.3	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0150000	Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse	0.05	übriges
"	F	0220020	Zwiebeln	0.2	
"	F	0220030	Schalotten	0.2	
"	F	0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242000	Kopfkohle	1	
"	F	0243000	Blattkohle		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0244000	Kohlrabi		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Chlorpyrifosmethyl	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Chlorsulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Chlorthal-dimethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Chlorthiamid		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Chlozolinate	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Cinidon-ethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Clethodim		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0401000	Ölsaaten	0.1	übrige; Summe aus Sethoxydim und Clethodim einschliesslich der Abbauprodukte, ausgedrückt als Sethoxydim
"		0401010	Leinsamen	0.2	
"		0401020	Erdnüsse	5	Summe aus Sethoxydim und Clethodim einschliesslich der Abbauprodukte, ausgedrückt als Sethoxydim
"		0401050	Sonnenblumenkerne	0.5	"
"		0401060	Rapssamen	1	"
"		0401070	Sojabohnen	10	"
"		0401090	Baumwollsamensamen	0.5	"
"		0402000	Ölfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Clodinafop	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
Clofentezin		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst	0.2	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0152000	Erdbeeren		"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.3	übriges
"		0154030	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	0.5	
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae		"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.02	ausgenommen Gurken
"		0232010	Gurken	0.3	
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Clomazon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Clopyralid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 322/2012
Clothianidin		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0241000	Blumenkohle		"
"		0242000	Kopfkohle		"
"		0243010	Chinakohl	1.5	
"		0243020	Grünkohl	1.3	
"		0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Cyanamid (H ₂ NCN)			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Cyazofamid		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.01	(*) übrige
"		0231010	Tomaten	0.6	
"		0231030	Auberginen	0.6	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Cyclanilid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Cyclopropen, 1-Methyl-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Cycloxydim			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
Cyflufenamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Cyfluthrin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140010	Aprikosen	0.3	Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0140020	Kirschen	0.2	"
"	F	0140030	Pfirsiche	0.3	"
"	F	0140040	Pflaumen	0.2	"
"	F	0140990	übrige <Steinobst>	0.02	"
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.2	"
"	F	0151020	Keltertrauben	0.3	"
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae	0.02	übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0231010	Tomaten	0.05	Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.3	"
"	F	0231030	Auberginen	0.1	"
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242000	Kopfkohle	0.2	ausgenommen Kopfkohl; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0242020	Kopfkohl	0.3	Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0243000	Blattkohle	0.3	Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0243010	Chinakohl	0.3	Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0243020	Grünkohl	0.3	"
"	F	0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.5	Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren)
"	F	0251030	Endivien	0.5	"
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Cyhalofop-butyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Cyhexatin					s. Azocyclotin
Cymoxanil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011
Cypermethrin	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		"
"	F	0253000	Weinblätter		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée	2	"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Cyproconazol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.2	"
"	F	0151020	Keltertrauben	0.2	"
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.05	ausgenommen Nüsslisalat
"	F	0251010	Nüsslisalat	2.5	
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.05	übriges
"	F	0270010	Spargel	0.1	
"	F	0270030	Stangensellerie	0.2	
"	F	0270050	Artischocken	0.1	
"	F	0270060	Lauch	0.5	
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Cyprodinil	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
Cyprosulfamid		0500030	Mais	0.01	(*)
Cyromazin		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.05	übrige
"		0231010	Tomaten	0.6	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1.5	
"		0231030	Auberginen	0.6	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	2	ausgenommen Gurken, Zucchini
"		0232010	Gurken	1.5	
"		0232030	Zucchini	1.7	
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.05	übrige
"		0251010	Nüsslisalat	12	
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	2.4	
"		0251060	Rauke	3	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.05	ausgenommen Stangensellerie
"		0270030	Stangensellerie	1.5	
"		0280000	Speisepilze	0.05	ausgenommen Zuchtpilze
"		0280010	Zuchtpilze	10	
"		0290000	Seetang		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
D, 2,4-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Dalapon		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
Daminozid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
Dazomet			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
DB, 2,4-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 668/2013
DDT	F		Fische	4	bezogen auf den essbaren Anteil; Summe

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					aller Isomere und DDE + TDE
"	F		Fischleber	4	Summe aller Isomere und DDE + TDE
"	F		Fischrogen	4	"
"	F		Krebstiere	4	bezogen auf den essbaren Anteil; Summe aller Isomere und DDE + TDE
"	F		Stachelhäuter	4	"
"	F		Weichtiere	4	"
"	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Deltamethrin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.1	ausgenommen Äpfel
"	F	0130010	Äpfel	0.2	
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse	0.2	übriges

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0231010	Tomaten	0.3	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.2	
"	F	0231030	Auberginen	0.3	
"	F	0231040	Okra, Griechische Hörnchen	0.3	
"	F	0232010	Gurken	0.2	
"	F	0232030	Zucchini	0.2	
"	F	0241000	Blumenkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0242000	Kopfkohle		"
"	F	0243000	Blattkohle	0.5	übrige
"	F	0243010	Chinakohl	0.5	
"	F	0243020	Grünkohl	0.5	
"	F	0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.5	übrige
"	F	0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.5	
"	F	0251030	Endivien	0.5	
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten	0.05	ausgenommen Spinat
"	F	0252010	Spinat	0.5	
"	F	0254000	Brunnenkresse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr.

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0255000	Chicorée	0.5	441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.05	übriges
"	F	0270050	Artischocken	0.1	
"	F	0270060	Lauch	0.2	
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide	2	
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Desmedipham			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Diallat	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Diazinon	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
Dibromethan, 1,2-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dicamba			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Dichlobenil		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	1.5	inkl. Dichlorbenzamid
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.01	(*) ausgenommen Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss); inkl. Dichlorbenzamid
"		0154030	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	0.5	inkl. Dichlorbenzamid
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Dichlorethan, 1,2-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dichlorprop			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011
Dichlorpropen, 1,3-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dichlorvos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
Diclofop		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Dicloran			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dicofol	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin, als Dieldrin berechnet)	F	0100000	Obst	0.01	(*)
"		0200000	Gemüse	0.01	(*) ausgenommen Kürbisgewächse, Pastinaken

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0213060	Pastinaken	0.02	
"		0232010	Gurken	0.02	
"		0232030	Zucchini	0.02	
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungenießbarer Schale	0.03	
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.01	(*)
"		0401000	Ölsaaten	0.02	ausgenommen Kürbiskerne
"		0401100	Kürbiskerne	0.15	
"			Kürbiskernöl	0.25	
"		0500000	Getreide	0.01	(*)
"		0610000	Tee	0.02	
"		0640000	Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet)	0.05	
"		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.1	
"		1010000	Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette	0.2	auf Fett bezogen
"		1020000	Milch, Rahm, Butter und Käse	0.15	"
"		1030000	Vogeleier	0.02	
"			Fische	0.05	bezogen auf den essbaren Anteil
"			Fischleber	0.2	
"			Fischrogen	0.2	
"			Krebstiere	0.05	bezogen auf den essbaren Anteil
"			Stachelhäuter	0.05	"
"			Weichtiere	0.05	"
Diethofencarb		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.05	übriges

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0220020	Zwiebeln	0.1	
"		0220030	Schalotten	0.2	
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		"
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée	0.1	
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Difenoconazol		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.05	übrige

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0231010	Tomaten	2	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.7	
"		0231030	Auberginen	0.6	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse	0.5	ausgenommen Blattkohle, Brokkoli
"		0241010	Brokkoli	1	
"		0243000	Blattkohle	2	
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	3	
"		0251060	Rauke	2	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée	1	
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270010	Spargel	0.05	
"		0270020	Kardonen	4	
"		0270030	Stangensellerie	2.5	
"		0270040	Fenchel	2.5	
"		0270050	Artischocken	0.15	
"		0270060	Lauch	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0270070	Rhabarber	0.3	
"		0270080	Bambussprossen	0.05	
"		0270090	Palmherzen	0.05	
"		0270990	übrige <Stängelgemüse>	0.05	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Diflubenzuron	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	1	inkl. 4- Chlor-phenyl-harn-stoff und 2,6- Difluorobenzoessäure
"	F	0150000	Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Diflufenican			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012
Dimethachlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dimethenamid-P			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dimethipin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Dimethoat		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst	0.02	übriges; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0140020	Kirschen	0.2	Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0150000	Beeren und Kleinobst	0.5	ausgenommen Tafel- und Keltertrauben; Summe aus Dimethoat und Omethoat,

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		ausgedrückt als Dimethoat Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0160000	sonstige Früchte	0.02	ausgenommen Tafeloliven; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0161030	Tafeloliven	2	Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.02	ausgenommen Frühlingszwiebeln; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0220040	Frühlingszwiebeln	2	Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0401000	Ölsaaten		"
"		0402000	Ölfrüchte	0.05	übrige; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0402010	Oliven für die Gewinnung von Öl	2	Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat
"		0500000	Getreide		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Dimethomorph		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"		0152000	Erdbeeren		"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.01	(*) ausgenommen Brombeeren, Himbeeren
"		0153010	Brombeeren	0.2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0153030	Himbeeren	0.05	
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.01	(*) übriges
"		0213040	Meerrettich	0.2	
"		0213080	Rettich	1.5	
"		0213100	Kohlrüben	0.2	
"		0213110	Weisse Rüben	0.2	
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.6	augenommen Frühlingszwiebeln, übrige <Zwiebelgemüse>
"		0220040	Frühlingszwiebeln	0.3	
"		0220990	übrige <Zwiebelgemüse>	0.15	
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	10	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	15	
"		0251030	Endivien	6	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0270030	Stangensellerie	9	
"		0270050	Artischocken	2	
"		0270060	Lauch	1.5	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Dimoxystrobin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012
Diniconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Dinocap	F	0100000	Obst	0.05	
"	F	0151020	Keltertrauben		s. auch Meptyldinocap
"	F	0232010	Gurken	0.05	
"	F	0700000	Hopfen	0.1	
"	F	0800000	Gewürze	0.1	
Dinoseb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dinotefuran			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Dinoterb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dioxathion	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Diphenylamin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 772/2013
Diquat		0100000	Obst	0.05	als Diquat-Kation angegeben
"		0200000	Gemüse	0.05	"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.2	"
"		0401000	Ölsaaten	0.1	übrige; als Diquat-Kation angegeben
"		0401010	Leinsamen	5	als Diquat-Kation angegeben
"		0401050	Sonnenblumenkerne	1	"
"		0401060	Rapssamen	2	"
"		0401070	Sojabohnen	0.2	"
"		0401080	Senfkörner	0.5	"
"		0401140	Hanfsamen	0.5	"
"		0700000	Hopfen	0.1	"
"		0800000	Gewürze	0.1	"
Disulfoton	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide	0.02	übriges; inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Disulfoton
"	F	0500010	Gerste	0.2	inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Disulfoton

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Dithianon		0120000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0130000	Kernobst	3	
"		0140010	Aprikosen	0,5	
"		0140020	Kirschen	2	
"		0140030	Pfirsiche	0,5	
"		0140040	Pflaumen	1,5	
"		0140990	übrige <Steinobst>	2	
"		0151010	Tafeltrauben	1,5	
"		0151020	Keltertrauben	3	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Dithiocarbamate (Dimethyl-, Ethylen-bis-, Propylen-bis-)		010000	Obst	0.05	übriges; als CS2
"		011000	Zitrusfrüchte	5	als CS2
"		012011	Walnüsse	0.1	"
"		013000	Kernobst	5	"
"		014000	Steinobst	2	"
"		015100	Tafel- und Keltertrauben	5	"
"		015200	Erdbeeren	10	"
"		015403	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	5	"
"		015404	Stachelbeeren	5	"
"			Oliven	5	"
"		016302	Bananen	2	"
"		016303	Mangos	2	"
"		016304	Papayas	7	"
"		020000	Gemüse	0.05	übriges; als CS2
"		021100	Kartoffeln	0.3	als CS2
"		021301	Randen	0.5	"
"		021302	Karotten	0.2	"
"		021303	Knollensellerie	0.3	"
"		021304	Meerrettich	0.2	"
"		021306	Pastinaken	0.2	"
"		021307	Petersilienwurzel	0.2	"
"		021308	Rettich	2	"
"		021309	Schwarzwurzeln	0.2	"
"		022001	Knoblauch	0.5	"
"		022002	Zwiebeln	1	"
"		022003	Schalotten	1	"
"		023101	Tomaten	3	"
"		023102	Gemüsepaprika (Peperoni)	5	"
"		023103	Auberginen	3	"
"		023104	Okra, Griechische Hörnchen	0.5	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	2	"
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	1	"
"		0240000	Kohlgemüse	1	übrige; als CS2
"		0241010	Brokkoli	1	als CS2
"		0241020	Blumenkohl	1	"
"		0242010	Rosenkohl	2	"
"		0242020	Kopfkohl	3	"
"		0243000	Blattkohle	0.5	ausgenommen Grünkohl; als CS2
"		0243020	Grünkohl	2	als CS2
"		0244000	Kohlrabi	1	"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	5	"
"		0252010	Spinat	2	"
"		0254000	Brunnenkresse	0.3	"
"		0255000	Chicorée	0.5	"
"		0256000	Küchenkräuter frisch	5	"
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	1	"
"		0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	0.1	"
"		0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	1	"
"		0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.1	"
"		0270010	Spargel	0.5	"
"		0270030	Stangensellerie	0.5	"
"		0270060	Lauch	3	"
"		0270070	Rhabarber	0.5	"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	übrige; als CS2
"		0300010	Bohnen getrocknet	0.1	als CS2
"		0300030	Erbsen getrocknet	0.1	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0401000	Ölsaaten	0.1	ausgenommen Rapssamen; als CS2
"		0401060	Rapssamen	0.5	als CS2
"		0500000	Getreide	0.05	übriges; als CS2
"		0500010	Gerste	2	als CS2
"		0500050	Hafer	2	"
"		0500070	Roggen	1	"
"		0500090	Weizen	1	"
"		0610000	Tee	0.1	"
"		0700000	Hopfen	25	"
"		0800000	Gewürze	25	"
Diuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
DNOC			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Dodecadienol, (E,E)-8,10-		0130010	Äpfel	0.05	
Dodecadienylacetat, E-7,Z-9-		0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.01	(*)
Dodecenylnacetat, Z-9-		0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.01	(*)
Dodin		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.9	
"		0140010	Aprikosen	0.09	
"		0140020	Kirschen	3	
"		0140030	Pfirsiche	0.09	
"		0140040	Pflaumen	2.5	
"		0140990	übrige <Steinobst>	5	
"		0150000	Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	0.05	ausgenommen Spinat
"		0252010	Spinat	8	
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Emamectinbenzoat		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	ausgenommen Endivien, Salat, Lactuca sativa L.; Emamectinbenzoat B1a, ausgedrückt als Emamectin
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.25	Emamectinbenzoat B1a, ausgedrückt als Emamectin
"		0251030	Endivien	0.2	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Endosulfan	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Endrin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Epoxiconazol	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011
EPTC (Eptam)			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Ethalfuralin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
Ethephon		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.05	ausgenommen Äpfel
"		0130010	Äpfel	0.6	
"		0140000	Steinobst	0.05	ausgenommen Kirschen
"		0140020	Kirschen	3	
"		0151010	Tafeltrauben	0.5	
"		0151020	Keltertrauben	1	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.05	ausgenommen Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium)
"		0154010	Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium)	5	
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.05	ausgenommen Tomaten
"		0231010	Tomaten	0.7	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Ethion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Ethirimol					s. Bupirimat
Ethofumesat		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"		0252010	Spinat	0.1	Summe von Ethofumesat und 2,3-dihydro-3,3-dimethyl-2-oxo-benzofuran-5-yl-Methan-sulphonat, ausgedrückt als Ethofumesat
"		0252020	Portulak	1	"
"		0252030	Mangold	0.1	"
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Ethoprophos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Ethoxyquin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Ethoxysulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Ethylenoxid	F	0100000	Obst	0.1	Summe von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol, ausgedrückt als Ethylenoxid
"	F	0200000	Gemüse	0.1	"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.1	"
"	F	0401000	Ölsaaten	0.2	"
"	F	0500000	Getreide	0.02	"
"	F	0610000	Tee	0.2	"
"	F	0700000	Hopfen	0.2	"
"	F	0800000	Gewürze	0.2	"
Etofenprox	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013
Etoxazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 (Änderung von Anhang IIIB)
Etridiazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Famoxadon		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0151020	Keltertrauben	2	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.05	übriges
"		0270060	Lauch	2	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0500000	Getreide	0.02	ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen
"		0500010	Gerste	0.2	
"		0500070	Roggen	0.1	
"		0500090	Weizen	0.1	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Fenamidon		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"			Wein	0.5	inkl. 5-Methyl-5-phenyl-3-phenyl-amino-imi-da-zo-lidin-2,4-dion
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.1	ausgenommen Frühlingszwiebeln
"		0220040	Frühlingszwiebeln	0.5	
"		0231010	Tomaten	0.5	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.02	
"		0231030	Auberginen	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0231040	Okra, Griechische Hörnchen	0.02	
"		0231990	übrige <Solanaceae>	0.02	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0241010	Brokkoli	0.2	
"		0241020	Blumenkohl	0.2	
"		0241990	übrige <Blumenkohle>	0.02	
"		0242010	Rosenkohl	0.02	
"		0242020	Kopfkohl	0.1	
"		0242990	übrige <Kopfkohle>	0.02	
"		0243000	Blattkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0244000	Kohlrabi		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.02	ausgenommen Lauch
"		0270060	Lauch	0.2	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Fenarimol		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst	0.02	übriges
"		0140010	Aprikosen	0.5	
"		0140020	Kirschen	1	
"		0140030	Pfirsiche	0.3	
"		0151010	Tafeltrauben	0.2	
"		0151020	Keltertrauben	0.3	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fenazaquin		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.2	"
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"		0152000	Erdbeeren		"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.2	"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.2	"
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Fenbuconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Fenbutatinoxid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009
Fenchlorphos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fenhexamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011 (Änderung von Anhang IIIB)
Fenitrothion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Fenoxaprop-ethyl		0200000	Gemüse	0.01	(*) ausgenommen Kartoffeln
"		0211000	Kartoffeln	0.05	
"		0401060	Rapssamen	0.02	
"		0500000	Getreide	0.02	
"		0900010	Zuckerrüben	0.01	(*)
Fenoxaprop-P			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fenoxycarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fenpropathrin		0120000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		"
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	0.01	(*) ausgenommen Melonen
"		0234000	Zuckermais		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Fenpropidin		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	0.05	
"		0151020	Keltertrauben	2	Nur zur Herstellung von Wein
"			Wein	0.5	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.01	(*) übriges
"		0500010	Gerste	0.6	
"		0500050	Hafer	0.3	
"		0500070	Roggen	0.2	
"		0500090	Weizen	0.2	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fenpropimorph		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0161000	sonstige Früchte mit essbarer Schale		"
"		0162000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein		"
"		0163000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross	0.05	ausgenommen Bananen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.05	ausgenommen Lauch
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Fenpyrazamin		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	3	
"		0151020	Keltertrauben	3	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.01	(*) übrige
"		0231010	Tomaten	3	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	3	
"		0231030	Auberginen	3	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fenpyroximate	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0130000	Kernobst	0.5	übriges
"	F	0130010	Äpfel	0.2	
"	F	0130020	Birnen	0.2	
"	F	0140010	Aprikosen	0.3	
"	F	0140020	Kirschen	0.5	
"	F	0140030	Pfirsiche	0.3	
"	F	0140040	Pflaumen	0.3	
"	F	0140990	übrige <Steinobst>	0.1	
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.2	
"	F	0151020	Keltertrauben	0.2	
"	F	0152000	Erdbeeren	1	
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae	0.2	ausgenommen Gemüsepaprika (Peperoni)
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.3	
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fenthion	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Fentinacetat	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fentinhydroxid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fenvalerat	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
Fipronil	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
Flazasulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Fonicamid		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Florasulam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Fluazifop		0120000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0130000	Kernobst	0.02	Fluazifopsäure (frei oder konjugiert)
"		0140000	Steinobst	0.02	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0211000	Kartoffeln	0.1	Fluazifopsäure (frei oder konjugiert)

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0213010	Randen	0.2	"
"		0213020	Karotten	0.3	"
"		0213030	Knollensellerie	0.3	"
"		0213040	Meerrettich	0.5	"
"		0213090	Schwarzwurzeln	0.3	"
"		0220020	Zwiebeln	0.1	"
"		0220030	Schalotten	0.1	"
"		0231010	Tomaten	0.1	"
"		0241010	Brokkoli	0.2	"
"		0241020	Blumenkohl	0.2	"
"		0242020	Kopfkohl	0.3	"
"		0244000	Kohlrabi	0.2	"
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.2	"
"		0251030	Endivien	0.2	"
"		0252010	Spinat	1	"
"		0252030	Mangold	1	ausgenommen Stielmangold; Fluazifopsäure (frei oder konjugiert)
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270020	Kardonen	0.2	Fluazifopsäure (frei oder konjugiert)
"		0270040	Fenchel	0.1	"
"		0270060	Lauch	0.1	"
"		0401050	Sonnenblumenkerne	0.2	"
"		0401060	Rapssamen	1	"
"		0401070	Sojabohnen	5	"
"		0500000	Getreide		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0900010	Zuckerrüben	0.2	Fluazifopsäure (frei oder konjugiert)
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Fluazifop-butyl					s. Fluazifop
Fluazinam	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.2	ausgenommen Äpfel
"	F	0130010	Äpfel	0.3	
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.5	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Flubendiamid	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151010	Tafeltrauben	1	
"	F	0151020	Keltertrauben	2	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242000	Kopfkohle	0.01	(*) ausgenommen Kopfkohl
"	F	0242020	Kopfkohl	1.5	
"	F	0243000	Blattkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0244000	Kohlrabi		"
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.01	(*) ausgenommen Salat, Lactuca sativa L.
"	F	0251020	Salat, Lactuca sativa L.	2.5	
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten	0.01	(*) ausgenommen Spinat
"	F	0252010	Spinat	7.5	
"	F	0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) ausgenommen Stangensellerie
"	F	0270030	Stangensellerie	1.5	
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Flucycloxuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Flucythrinat	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fludioxonil	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154010	Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium)	2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0154020	Cranbeeren (Vaccinium oxycoccus)	2	
"	F	0154030	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	3	
"	F	0154040	Stachelbeeren	2	
"	F	0154050	Hagebutten	0.01	(*)
"	F	0154060	Maulbeeren (Morus spp.)	0.01	(*)
"	F	0154070	Azarole (Mittelmeermispel)	0.01	(*)
"	F	0154080	Holunderbeeren	0.8	
"	F	0154990	übrige <andere Beeren und Kleinobst>	0.01	(*)
"	F	0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0211000	Kartoffeln	1	
"	F	0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae	0.01	(*) übrige
"	F	0231010	Tomaten	1	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1	
"	F	0231030	Auberginen	1	
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.4	ausgenommen Gurken
"	F	0232010	Gurken	1	
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		"
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée	3	
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	1	
"	F	0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	0.2	
"	F	0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	1	
"	F	0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.05	
"	F	0260050	Linsen (frisch)	0.05	
"	F	0260990	übrige <Hülsengemüse (frisch)>	0.01	(*)
"	F	0270000	Stängelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide	0.01	(*) ausgenommen Mais, Weizen
"	F	0500030	Mais	0.1	
"	F	0500090	Weizen	0.2	
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Flufenacet			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Flufenoxuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009
Flufenzin		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Flumioxazin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fluometuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Fluopicolid		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	1	
"		0151020	Keltertrauben	2	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0241000	Blumenkohle	2	
"		0242000	Kopfkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0243000	Blattkohle	0.1	ausgenommen Grünkohl
"		0243020	Grünkohl	2	
"		0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	9	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	4	
"		0251030	Endivien	1.5	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fluopyram		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0130000	Kernobst		"
"		0140010	Aprikosen	0.7	
"		0140020	Kirschen	1.5	
"		0140030	Pfirsiche	0.7	
"		0140040	Pflaumen	0.4	
"		0140990	übrige <Steinobst>	0.01	(*)
"		0150000	Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231010	Tomaten	0.9	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.8	
"		0231030	Auberginen	0.9	
"		0231040	Okra, Griechische Hörnchen	0.01	(*)
"		0231990	übrige <Solanaceae>	0.1	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	15	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	11	
"		0251030	Endivien	1.5	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0253000	Weinblätter		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.1	übriges
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.9	
"		0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	0.9	
"		0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.15	
"		0270000	Stängelgemüse	0.1	übriges
"		0270010	Spargel	0.01	(*)
"		0270050	Artischocken	0.5	
"		0270060	Lauch	0.7	
"		0270080	Bambussprossen	0.01	(*)
"		0270090	Palmherzen	0.01	(*)
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.1	übriges
"		0500060	Reis	0.01	(*)
"		0500070	Roggen	0.8	
"		0500080	Sorghum	1.5	
"		0500090	Weizen	0.8	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Fluorid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Fluoroglycofen		0500000	Getreide	0.005	(*)
"		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.02	
Fluoxastrobin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Flupyrsulfuron-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fluquinconazole	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.2	
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0150000	Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide	0.05	ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen
"	F	0500010	Gerste	0.1	
"	F	0500070	Roggen	0.1	
"	F	0500090	Weizen	0.1	
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
Flurochloridon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Fluroxypyr			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 822/2009, Berichtigung vom 10.03.2010
Flurprimidol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Flurtamon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Flusilazol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.1	
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.1	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0401000	Ölsaaten	0.01	(*) ausgenommen Rapssamen
"	F	0401060	Rapssamen	0.1	
"	F	0402000	Ölfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
"	F	0500000	Getreide	0.01	(*) übriges
"	F	0500010	Gerste	0.2	
"	F	0500070	Roggen	0.1	
"	F	0500090	Weizen	0.1	
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	070000	Hopfen		"
"	F	080000	Gewürze		"
"	F	090000	Zuckerpflanzen	0.01	(*) ausgenommen Zuckerrüben
"	F	090010	Zuckerrüben	0.05	
Flutolanil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Flutriafol		011000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		012000	Hartschalenobst		"
"		013000	Kernobst		"
"		014000	Steinobst		"
"		015101	Tafeltrauben	0.5	
"		015102	Keltertrauben	1	
"		015200	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		015300	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		015400	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		016000	sonstige Früchte		"
"		021000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		022000	Zwiebelgemüse		"
"		023100	Solanaceae	0.05	übrige
"		023101	Tomaten	0.3	
"		023102	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.7	
"		023103	Auberginen	0.3	
"		023200	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		023300	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		023400	Zuckermais		"
"		023900	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		024000	Kohlgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Fluvalinat					Es gelten die Werte unter Tau-Fluvalinat
Fluvalinat, tau-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fluxapyroxad		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.5	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln	0.07	
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Folpet		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0120000	Hartschalenobst		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0130000	Kernobst	3	allein oder zusammen mit Captan
"		0140000	Steinobst	1	ausgenommen Kirschen
"		0140020	Kirschen	2	
"		0151010	Tafeltrauben	3	allein oder zusammen mit Captan
"		0151020	Keltertrauben	5	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.02	ausgenommen Knollensellerie
"		0213030	Knollensellerie	0.1	
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0231000	Solanaceae	0.02	übrige
"		0231010	Tomaten	2	allein oder zusammen mit Captan
"		0231030	Auberginen	2	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.02	ausgenommen Stangensellerie
"		0270030	Stangensellerie	1	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Foramsulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Forchlorfenuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Formetanat		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	0.05	Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid)
"		0151020	Keltertrauben	0.1	"
"		0152000	Erdbeeren	0.3	"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.01	(* übrige; Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid)
"		0231010	Tomaten	0.07	Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid)
"		0231030	Auberginen	0.07	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.01	(* ausgenommen Einlegegurken; Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid)
"		0232020	Einlegegurken	0.2	Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					Formetanat (Hydrochlorid)
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	0.3	"
"		0234000	Zuckermais		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Formothion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Fosetyl-Al			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Fosthiazat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Fuberidazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Furathiocarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Gibberellinsäure			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Glufosinatammonium		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst	0.5	übriges; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0140010	Aprikosen	0.5	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0140030	Pfirsiche	0.1	"
"		0140040	Pflaumen	0.5	"
"		0150000	Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0161000	sonstige Früchte mit essbarer Schale		"
"		0162000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein	0.1	ausgenommen Kiwi; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0162010	Kiwi	0.5	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0163000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0211000	Kartoffeln	0.1	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0241000	Blumenkohle		"
"		0242000	Kopfkohle		"
"		0243010	Chinakohl	0.3	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0243020	Grünkohl	0.1	"
"		0243990	übrige <Blattkohle>	0.5	"
"		0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.1	übrige; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0251010	Nüsslisalat	0.5	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.5	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.1	übriges; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.5	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	1.5	"
"		0270000	Stängelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	3	ausgenommen Bohnen getrocknet; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0300010	Bohnen getrocknet	0.1	Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"			Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Glyphosat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013
Guazatine		0500000	Getreide	0.05	
"		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
Haloxypop	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0211000	Kartoffeln		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.1	Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0220000	Zwiebelgemüse	0.1	übriges; Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0220020	Zwiebeln	0.2	Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0220040	Frühlingszwiebeln	0.2	"
"	F	0231000	Solanaceae	0.05	ausgenommen Tomaten; Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0231010	Tomaten	0.1	Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse	0.1	Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.1	Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
HCH (nur gamma-Isomer, Lindan)	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
HCH (Summe aller Isomere)	F		Fische	0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
"	F		Fischleber	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F		Fischrogen	0.5	
"	F		Krebstiere	0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
"	F		Stachelhäuter	0.1	"
"	F		Weichtiere	0.1	"
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
HCH, alpha-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
HCH, beta-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Heptachlor/Hepta-cF hlorepoxid		0100000	Obst	0.01	(* berechnete als Heptachlor
"	F	0200000	Gemüse	0.01	(*)"
"	F		Getreideprodukte	0.002	(*)"
"	F	0500000	Getreide	0.01	(*)"
"	F	0610000	Tee	0.02	"
"	F	0640000	Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet)	0.02	"
"	F	0700000	Hopfen	0.02	"
"	F	0800000	Gewürze	0.1	"
"	F	1010000	Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette	0.2	auf Fett bezogen; berechnet als Heptachlor
"	F	1020000	Milch, Rahm, Butter und Käse	0.1	"
"	F	1030000	Vogeleier	0.02	berechnet als Heptachlor
"	F		Fische	0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor
"	F		Fischleber	0.2	berechnet als Heptachlor
"	F		Fischrogen	0.2	"
"	F		Krebstiere	0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F		Stachelhäuter	0.05	"
"	F		Weichtiere	0.05	"
Hexachlorbenzol			Fische	0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
"			Fischleber	0.5	
"			Fischrogen	0.5	
"			Krebstiere	0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
"			Stachelhäuter	0.1	"
"			Weichtiere	0.1	"
"			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Hexaconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Hexythiazox			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 592/2012
Hydrogencyanid			Getreidemehl	6	
"		0500000	Getreide	15	
Hymexazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Imazalil		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130010	Äpfel	0.7	
"		0130020	Birnen	0.7	
"		0130030	Quitten	2	
"		0130040	Mispel	2	
"		0130050	japanische Wollmispel	5	
"		0130990	übrige <Kernobst>	2	
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0211000	Kartoffeln	5	
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Imazamox			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Imazaquin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Imazosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Imidacloprid		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	0.8	
"		0151020	Keltertrauben	1	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	2	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	2	
"		0251030	Endivien	1	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.05	übriges
"		0270020	Kardonen	0.5	
"		0270030	Stangensellerie	1.2	
"		0270050	Artischocken	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Indoxacarb	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.3	ausgenommen Äpfel, Birnen; Summe der Isomeren S und R
"	F	0130010	Äpfel	0.5	Summe der Isomeren S und R
"	F	0130020	Birnen	0.5	"
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	2	Summe der Isomeren S und R
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242010	Rosenkohl	0.1	Summe der Isomeren S und R
"	F	0242020	Kopfkohl	3	"
"	F	0242990	übrige <Kopfkohle>	0.02	"
"	F	0243000	Blattkohle	0.4	ausgenommen Chinakohl; Summe der Isomeren S und R
"	F	0243010	Chinakohl	2	Summe der Isomeren S und R
"	F	0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	übrige; Summe der Isomeren S und R
"	F	0251010	Nüsslisalat	15	Summe der Isomeren S und R
"	F	0251020	Salat, Lactuca sativa L.	3	"
"	F	0251060	Rauke	2	"
"	F	0251080	Blätter und Sprossen von Brassica spp., einschliesslich Rübstieler	2	"
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.02	übriges; Summe der Isomeren S und R
"	F	0270020	Kardonen	3	Summe der Isomeren S und R
"	F	0270030	Stangensellerie	2	"
"	F	0270040	Fenchel	2	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0270050	Artischocken	0.2	"
"	F	0270070	Rhabarber	3	"
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Iodosulfuronmethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Ioxynil	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220010	Knoblauch	0.2	Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil
"	F	0220020	Zwiebeln	0.2	"
"	F	0220030	Schalotten	0.2	"
"	F	0220040	Frühlingszwiebeln	3	"
"	F	0220990	übrige <Zwiebelgemüse>	0.01	(*) "
"	F	0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) ausgenommen Lauch; Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil
"	F	0270060	Lauch	0.5	Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F		Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Iprodion		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.02	übriges
"		0213020	Karotten	0.5	
"		0213030	Knollensellerie	0.3	
"		0213040	Meerrettich	0.5	
"		0213060	Pastinaken	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0213070	Petersilienwurzel	0.5	
"		0213080	Rettich	0.3	
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0241010	Brokkoli	0.1	
"		0241020	Blumenkohl	0.1	
"		0242000	Kopfkohle	5	ausgenommen Rosenkohl
"		0242010	Rosenkohl	0.5	
"		0243010	Chinakohl	5	
"		0244000	Kohlrabi	0.1	
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Iprovalicarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
Isoprothiolan			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Isoproturon		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0200000	Gemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.05	
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Isopyrazam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
Isoxaben			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Isoxaflutol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Kresoxim-methyl	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst	1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae		"
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.5	
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F		Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Kupferverbindungen (Kupfer)		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	15	als Cu
"		0140000	Steinobst	15	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0152000	Erdbeeren	15	als Cu
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	15	"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	15	"
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse	15	als Cu
"		0220000	Zwiebelgemüse	15	"
"		0230000	Fruchtgemüse	15	"
"		0240000	Kohlgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	20	ausgenommen Spargel; als Cu
"		0270010	Spargel	15	als Cu
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900010	Zuckerrüben	15	als Cu
Lactofen		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.02	
Lambda-Cyhalothrin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140010	Aprikosen	0.2	
"	F	0140020	Kirschen	0.3	
"	F	0140030	Pfirsiche	0.2	
"	F	0140040	Pflaumen	0.2	
"	F	0140990	übrige <Steinobst>	0.1	
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.2	
"	F	0151020	Keltertrauben	0.2	
"	F	0152000	Erdbeeren	0.5	
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0161000	sonstige Früchte mit essbarer Schale		"
"	F	0162000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein		"
"	F	0163000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross	0.02	ausgenommen Bananen, Mangos
"	F	0163020	Bananen	0.1	
"	F	0163030	Mangos	0.1	
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0220000	Zwiebelgemüse	0.2	ausgenommen Zwiebeln
"	F	0220020	Zwiebeln	0.2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0231010	Tomaten	0.1	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.1	
"	F	0231030	Auberginen	0.5	
"	F	0231040	Okra, Griechische Hörnchen	0.3	
"	F	0231990	übrige <Solanaceae>	0.3	
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.1	ausgenommen Gurken, Zucchini
"	F	0232010	Gurken	0.1	
"	F	0232030	Zucchini	0.1	
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0241010	Brokkoli	0.1	
"	F	0241020	Blumenkohl	0.1	
"	F	0241990	übrige <Blumenkohle>	0.5	
"	F	0242000	Kopfkohle	0.1	ausgenommen Kopfkohl
"	F	0242020	Kopfkohl	0.2	
"	F	0243000	Blattkohle	1	
"	F	0244000	Kohlrabi	0.1	
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	1	ausgenommen Lactuca sativa L.
"	F	0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.5	
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten	0.5	ausgenommen Mangold
"	F	0252030	Mangold	0.5	
"	F	0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée	0.1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.1	ausgenommen Fenchel, Lauch, Stangensellerie
"	F	0270030	Stangensellerie	0.3	
"	F	0270040	Fenchel	0.3	
"	F	0270060	Lauch	0.3	
"	F	0280000	Speisepilze	0.02	ausgenommen Speisepilze wildwachsend
"	F	0280020	Speisepilze wildwachsend	0.5	
"	F	0290000	Seetang		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Lenacil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Linuron		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.05	übriges
"		0213020	Karotten	0.2	
"		0213030	Knollensellerie	0.5	
"		0213060	Pastinaken	0.2	
"		0213070	Petersilienwurzel	0.2	
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.05	übriges
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.1	
"		0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	0.1	
"		0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	0.1	
"		0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.1	
"		0270000	Stängelgemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Lufenuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Malathion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012
Maleinsäurehydrazid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
Mancozeb					s. Dithiocarbamate
Mandipropamid		010000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0220020	Zwiebeln	0.2	
"		0220030	Schalotten	0.2	
"		0220040	Frühlingszwiebeln	7	
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Maneb					s. Dithiocarbamate
MCPA	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
MCPB	F				s. MCPA
Mecarbam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Mecoprop			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Mepanipyrim		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.5	Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0151010	Tafeltrauben	3	Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0151020	Keltertrauben	3	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.01	(*) übrige; Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0153010	Brombeeren	0.5	methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0153030	Himbeeren	0.5	"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.01	(* übriges; Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0220010	Knoblauch	0.1	Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0220020	Zwiebeln	0.1	"
"		0220030	Schalotten	0.1	"
"		0230000	Fruchtgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.01	(* ausgenommen Bohnen frisch, mit Hülsen; Summe aus

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.2	Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim
"		0270000	Stängelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Mepiquat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
Mepronil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Meptyldinocap			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Mesosulfuronmethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Mesotrion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Metalaxyl		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"		0152000	Erdbeeren		"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.5	Summe aller Isomere
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.5	"
"		0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0231000	Solanaceae	0.05	übrige; Summe aller Isomere
"		0231010	Tomaten	0.2	Summe aller Isomere
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5	"
"		0231030	Auberginen	0.2	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
			einschliesslich Brassicaceen		
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	0.05	übriges; Summe aller Isomere
"		0252010	Spinat	0.3	Summe aller Isomere
"		0252020	Portulak	1	"
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Metaldehyd			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Metamitron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Metazachlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Metconazol	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Methabenzthiazuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Methacrifos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Methamidophos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Methidathion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Methiocarb		0700000	Hopfen	0.1	inkl. Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Methiocarb
"		0800000	Gewürze	0.1	"
"			pflanzliche Lebensmittel	0.05	ausgenommen Gewürze, Hopfen; inkl. Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Methiocarb
Methomyl		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0140000	Steinobst		"
"		0151010	Tafeltrauben	0.02	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0151020	Keltertrauben	0.5	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.05	übriges; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0213020	Karotten	0.02	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0213030	Knollensellerie	0.02	"
"		0213080	Rettich	0.02	"
"		0213100	Kohlrüben	0.02	"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.2	"
"		0231000	Solanaceae		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.2	übrige; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0232010	Gurken	0.02	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	0.02	"
"		0234000	Zuckermais		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse	0.02	ausgenommen Rosenkohl; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.2	übrige; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	0.1	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0251030	Endivien	0.02	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	0.2	"
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée	0.2	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.2	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0270000	Stängelgemüse	0.2	ausgenommen Lauch; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0270060	Lauch	0.02	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Methopren			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Methoxychlor	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Methoxyfenozid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
Metiram					s. Dithiocarbamate
Metolachlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Metosulam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Metrafenon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
Metribuzin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Metsulfuron-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Mevinphos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Milbemectin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013
Molinat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Monocrotophos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Monolinuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Monuron		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Myclobutanil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Naphthylacetamid, 1-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Naphthyllessigsäure, 1-			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Napropamid		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse	0.1	"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Nicosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Nikotin		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
"		0200000	Gemüse		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0810000	Samen <Gewürze>		"
"		0820000	Früchte und Beeren <Gewürze>		"
"		0830000	Rinde <Gewürze>		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0840000	Wurzeln oder Rhizome <Gewürze>		"
"		0860000	Blütennarbe <Gewürze>		"
"		0870000	Samenmantel <Gewürze>		"
Nitrofen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Novaluron	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.3	übriges
"	F	0130010	Äpfel	2	
"	F	0130020	Birnen	3	
"	F	0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"	F	0150000	Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0241010	Brokkoli	0.5	
"	F	0241020	Blumenkohl	0.5	
"	F	0242000	Kopfkohle	0.5	
"	F	0243000	Blattkohle		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012
"	F	0244000	Kohlrabi		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	040000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	050000	Getreide		"
"	F	060000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	070000	Hopfen		"
"	F	080000	Gewürze		"
"	F	090000	Zuckerpflanzen		"
Omethoat					s. Dimethoat
o-Phenylphenol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 304/2010 (Änderung von Anhang IIIB)
Oryzalin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Oxadiargyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Oxadiazon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Oxadixyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 592/2012
Oxamyl		011000	Zitrusfrüchte	0.01	(*) ausgenommen Grapefruits, Orangen
"		011001	Grapefruits	0.01	(*)
"		011002	Orangen	0.01	(*)
"		012000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		013000	Kernobst	0.01	(*) ausgenommen Äpfel, Birnen
"		013001	Äpfel	0.01	(*)
"		013002	Birnen	0.01	(*)
"		014000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0151010	Tafeltrauben	0.01	(*)
"		0151020	Keltertrauben	0.01	(*)
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln	0.01	(*)
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse	0.01	(*) übriges
"		0212020	Süßkartoffeln	0.01	(*)
"		0212030	Yamswurzel	0.01	(*)
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.01	(*) übriges
"		0213020	Karotten	0.01	(*)
"		0213060	Pastinaken	0.01	(*)
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0231000	Solanaceae	0.01	(*)
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Oxasulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
Oxycarboxin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Oxydemeton-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Oxyfluorfen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Paclobutrazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Paraquat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
Parathion	F	0100000	Obst	0.05	inkl. Paraoxon
"	F	0200000	Gemüse	0.05	"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	"
"	F	0401000	Ölsaaten	0.05	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0500000	Getreide	0.05	"
"	F	0610000	Tee	0.1	"
"	F	0700000	Hopfen	0.1	"
"	F	0810000	Samen <Gewürze>	0.1	"
"	F	0820000	Früchte und Beeren <Gewürze>	0.1	"
"	F	0830000	Rinde <Gewürze>	0.1	"
"	F	0840000	Wurzeln oder Rhizome <Gewürze>	0.2	"
"	F	0850000	Knospen <Gewürze>	0.1	"
"	F	0860000	Blütennarbe <Gewürze>	0.1	"
"	F	0870000	Samenmantel <Gewürze>	0.1	"
Parathion-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Penconazol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	0.1	"
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst	0.1	ausgenommen Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)
"	F	0154030	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	0.5	
"	F	0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Pencycuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Pendimethalin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013
Penoxsulam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Penthiopyrad		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	15	übrige
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	15	
"		0251030	Endivien	0.01	(*)
"		0251080	Blätter und Sprossen von Brassica spp., einschliesslich Rübstiel	50	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	30	ausgenommen Mangold
"		0252030	Mangold	27	
"		0253000	Weinblätter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0254000	Brunnenkresse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0270030	Stangensellerie	11	
"		0270040	Fenchel	11	
"		0270060	Lauch	3	
"		0270070	Rhabarber	15	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Permethrin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Pethoxamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Phenmedipham			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Phenothrin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Phenthoat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Phorat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Phosalon		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst		"
"		0150000	Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Phosmet		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	0.5	ausgenommen Äpfel, Birnen; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0130010	Äpfel	0.5	Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0130020	Birnen	0.5	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0140000	Steinobst	0.05	übriges; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0140020	Kirschen	1	Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0140030	Pfirsiche	0.5	"
"		0140040	Pflaumen	0.6	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0152000	Erdbeeren		"
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst	2	übriges; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0154010	Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium)	4	Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0154020	Cranbeeren (Vaccinium oxycoccus)	4	"
"		0154040	Stachelbeeren	0.05	"
"		0161000	sonstige Früchte mit essbarer Schale	2	übrige; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0161010	Datteln	0.05	Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet
"		0161020	Feigen	1.4	"
"		0161030	Tafeloliven	3	"
"		0161060	Persimone	0.05	"
"		0162000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
"		0163000	sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross		"
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Phosphamidon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Phosphin und Phosphide		0100000	Obst	0.05	Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid
"			Trockenobst	0.01	(*) "
"		0200000	Gemüse	0.05	ausgenommen Kartoffeln; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin
"			Trockengemüse	0.01	(*) Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid
"		0211000	Kartoffeln	0.01	(*) "
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	ausgenommen Erbsen getrocknet; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0300030	Erbsen getrocknet	0.1	Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte	0.05	ausgenommen Rapssamen, Son-nen-blu-men-kerne; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin
"		0401050	Son-nen-blu-men-kerne	0.1	Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin
"		0401060	Rapssamen	0.1	"
"			Getreideprodukte	0.01	(*) "
"		0500000	Getreide	0.1	"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0.05	"
"		0700000	Hopfen	0.02	"
"		0800000	Gewürze	0.05	"
"		0900000	Zuckerpflanzen	0.01	(*) "
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere	0.01	(*) "
Phosphit					s. Phosphonsäure
Phosphonsäure					s. auch Fosetyl-Al
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	50	
"			Wein	100	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Phoxim	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Picloram			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Picolinafen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Picoxystrobin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
Pinoxaden			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Piperonylbutoxid		0120000	Hartschalenobst	8	
"		0130000	Kernobst	0.5	
"		0140000	Steinobst	0.5	
"		0150000	Beeren und Kleinobst	0.5	
"			Trockenobst	8	
"		0200000	Gemüse	0.5	
"			Trockengemüse	8	
"		0401000	Ölsaaten	8	
"		0500000	Getreide	20	
"		0610000	Tee	3	
"		0630000	Kräutertee	3	
"		1020010	Milch	0.02	
Pirimicarb		0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0120000	Hartschalenobst		"
"		0130000	Kernobst	2	ausgenommen Äpfel, Birnen; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0130010	Äpfel	1.2	Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0130020	Birnen	1.2	"
"		0140000	Steinobst	1	übriges; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0140010	Aprikosen	2	Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0140020	Kirschen	5	"
"		0140030	Pfirsiche	1.3	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	1	"
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln	1	Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	1	Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0220000	Zwiebelgemüse	1	"
"		0230000	Fruchtgemüse	1	"
"		0240000	Kohlgemüse	1	"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	5	ausgenommen Endivien, Salat, Lactuca sativa L.; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	1	Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0251030	Endivien	1	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	2	"
"		0254000	Brunnenkresse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0255000	Chicorée	2	Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelmüese	1	Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Pirimiphos-methyl	F	0100000	Obst	0.05	übriges
"	F	0110000	Zitrusfrüchte	1	ausgenommen Mandarinen
"	F	0110050	Mandarinen	2	
"	F	0151020	Keltertrauben	2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0162010	Kiwi	2	
"	F	0200000	Gemüse	0.05	übriges
"	F	0213020	Karotten	1	
"	F	0231010	Tomaten	1	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1	
"	F	0232010	Gurken	0.1	
"	F	0233010	Melonen	1	
"	F	0241010	Brokkoli	1	
"	F	0241020	Blumenkohl	1	
"	F	0242010	Rosenkohl	2	
"	F	0280010	Zuchtpilze	2	
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	
"	F	0401000	Ölsaaten	0.05	
"	F		Weizenkeimöl	4	
"	F		Getreideprodukte	0.5	
"	F	0500000	Getreide	5	
"	F	0610000	Tee	0.05	
"	F	0700000	Hopfen	0.05	
"	F	0800000	Gewürze	5	
"	F	1010000	Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette	0.05	auf Fett bezogen
"	F	1020000	Milch, Rahm, Butter und Käse	0.05	"
Prochloraz		0100000	Obst	0.05	übriges
"		0110000	Zitrusfrüchte	10	
"		0120000	Hartschalenobst	0.1	
"		0130000	Kernobst	0.2	
"		0140000	Steinobst	0.2	
"		0163010	Avocados	5	
"		0163030	Mangos	5	
"		0163040	Papayas	5	
"		0163080	Ananas	5	
"		0200000	Gemüse	0.05	übriges

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0220010	Knoblauch	0.5	
"		0220030	Schalotten	5	
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	5	
"		0255000	Chicorée	5	
"		0256000	Küchenkräuter frisch	5	
"		0280010	Zuchtpilze	2	
"		0401010	Leinsamen	0.5	
"		0401050	Sonnenblumenkerne	0.5	
"		0401060	Rapssamen	0.5	
"		0500000	Getreide	0.05	übriges
"		0500010	Gerste	1	
"		0500050	Hafer	1	
"		0500060	Reis	1	
"		0500070	Roggen	0.5	
"		0500090	Weizen	0.5	
"		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.2	
Procymidon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Profenofos	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 (Änderung von Anhang IIIB)
Profoxydim			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Prohexadion		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 241/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr.

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					750/2010 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide	0.05	übriges; Prohexadion und seine Salze, ausgedrückt als Prohexadion
"		0500010	Gerste	0.2	Prohexadion und seine Salze, ausgedrückt als Prohexadion
"		0500050	Hafer	0.2	"
"		0500070	Roggen	0.2	"
"		0500090	Weizen	0.2	"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 241/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 (Änderung von Anhang IIIB)
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Propachlor		0200000	Gemüse	0.05	
"		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Propamocarb		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
"		0211000	Kartoffeln		"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.01	(*) ausgenommen Rettich; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0213080	Rettich	10	Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
"		0231000	Solanaceae	0.01	(* übrige; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0231010	Tomaten	10	Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	10	"
"		0231030	Auberginen	10	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	5	ausgenommen Gurken, Zucchini; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0232010	Gurken	10	Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0232030	Zucchini	10	"
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	5	ausgenommen Kürbisse; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0233020	Kürbisse	10	Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0234000	Zuckermais		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse	10	ausgenommen Grünkohl; Summe aus Propamocarb und seinen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0243020	Grünkohl	13	Salzen, ausgedrückt als Propamocarb Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	20	übrige; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	25	Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb
"		0251060	Rauke	30	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Propanil		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
Propaquizafop			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Propargit	F	0130000	Kernobst	1.5	
"	F	0140000	Steinobst	1.5	
"	F	0150000	Beeren und Kleinobst	1.5	ausgenommen Tafel- und Keltertrauben
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	3	
"	F	0200000	Gemüse	0.5	
"	F	0610000	Tee	5	
"	F	0700000	Hopfen	100	
"	F	0800000	Gewürze	0.02	
Propham			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Propiconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang IIIB)
Propineb					s. auch Dithiocarbamate
"		0100000	Obst	0.05	übriges; ausgedrückt als Propilendiamin
"		0130000	Kernobst	0.3	ausgedrückt als Propilendiamin
"		0140020	Kirschen	0.3	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	1	"
"			Oliven	0.3	"
"		0200000	Gemüse	0.05	übriges; ausgedrückt als Propilendiamin
"		0211000	Kartoffeln	0.2	ausgedrückt als Propilendiamin
"		0213030	Knollensellerie	0.3	"
"		0231010	Tomaten	2	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1	"
"		0232010	Gurken	2	"
"		0233010	Melonen	1	"
"		0233030	Wassermelonen	1	"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05	"
"		0401000	Ölsaaten	0.1	"
"		0500000	Getreide	0.05	"
"		0610000	Tee	0.1	"
"		0700000	Hopfen	25	"
"		0810000	Samen <Gewürze>	0.1	"
"		0820000	Früchte und Beeren <Gewürze>	0.1	"
"		0830000	Rinde <Gewürze>	0.1	"
"		0840000	Wurzeln oder Rhizome <Gewürze>	0.1	"
"		0850010	Gewürznelken	0.1	"
"		0850020	Kapern	25	"
"		0850990	übrige <Gewürze/Knospen>	0.1	"
"		0860000	Blütennarbe <Gewürze>	0.1	"
"		0870000	Samenmantel <Gewürze>	0.1	"
Propisochlor			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Propoxur		0100000	Obst	0.05	ausgenommen Johannisbeeren, Limetten, Mandarinen, Stachelbeeren, Zitronen
"		0110030	Zitronen	0.3	
"		0110040	Limetten	0.3	
"		0110050	Mandarinen	0.3	
"		0154030	Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss)	0.2	
"		0154040	Stachelbeeren	0.2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0200000	Gemüse	0.05	ausgenommen Blumenkohl, Brokkoli, Kopfkohle, Lauch
"		0241010	Brokkoli	0.5	
"		0241020	Blumenkohl	0.5	
"		0242000	Kopfkohle	0.5	
"		0270060	Lauch	1	
"		0610000	Tee	0.1	
"		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
"		1020010	Milch	0.005 (*)	
Propoxycarbazon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Propyzamid	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen		"
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		"
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée	1	
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr.

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					737/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Proquinazid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
Prosulfocarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
Prosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Prothioconazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013
Pymetrozin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011
Pyraclostrobin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst	0.5	ausgenommen Äpfel, Birnen
"	F	0130010	Äpfel	0.4	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0130020	Birnen	0.4	
"	F	0140010	Aprikosen	0.8	
"	F	0140020	Kirschen	1.5	
"	F	0140030	Pfirsiche	0.3	
"	F	0140040	Pflaumen	0.7	
"	F	0140990	übrige <Steinobst>	0.02	
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	2	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	2	übrige
"	F	0153010	Brombeeren	3	
"	F	0153030	Himbeeren	3	
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst	3	
"	F	0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0211000	Kartoffeln		"
"	F	0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.02	übriges
"	F	0213010	Randen	0.1	
"	F	0213020	Karotten	0.5	
"	F	0213030	Knollensellerie	0.3	
"	F	0213040	Meerrettich	0.3	
"	F	0213050	Topinambur	0.06	
"	F	0213060	Pastinaken	0.3	
"	F	0213070	Petersilienwurzel	0.1	
"	F	0213080	Rettich	0.5	
"	F	0213090	Schwarzwurzeln	0.1	
"	F	0220010	Knoblauch	0.3	
"	F	0220020	Zwiebeln	0.6	
"	F	0220030	Schalotten	0.3	
"	F	0220040	Frühlingszwiebeln	1.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0220990	übrige <Zwiebelgemüse>	0.02	
"	F	0231000	Solanaceae	0.02	übrige
"	F	0231010	Tomaten	0.3	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5	
"	F	0231030	Auberginen	0.3	
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.5	übrige
"	F	0232010	Gurken	0.4	
"	F	0232030	Zucchini	0.5	
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242000	Kopfkohle		"
"	F	0243000	Blattkohle	0.4	
"	F	0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0251000	Kopfsalat und andere 2 Salatarten einschliesslich Brassicaceen		
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.02	übriges
"	F	0270050	Artischocken	0.6	
"	F	0270060	Lauch	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Pyraflufen-ethyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Pyrasulfotol		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.02	
Pyrethrine		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0200000	Gemüse		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0610000	Tee		"
"		0620000	Kaffeebohnen		"
"		0630000	Kräutertee	3	
"		0640000	Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet)		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0650000	Johannisbrot		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Pyridaben	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	0.5	ausgenommen Kirschen
"	F	0140020	Kirschen	2.5	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Pyridate		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0241000	Blumenkohle		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0242000	Kopfkohle		"
"		0243000	Blattkohle		"
"		0244000	Kohlrabi	0.1	
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Pyrimethanil		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.01	(*) übriges
"		0220020	Zwiebeln	0.2	
"		0220030	Schalotten	0.1	
"		0220040	Frühlingszwiebeln	3	
"		0231000	Solanaceae	0.01	(*) übrige
"		0231010	Tomaten	2	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	2	
"		0231030	Auberginen	2	
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.7	ausgenommen Gurken

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0232010	Gurken	2	
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0234000	Zuckermais		"
"		0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	10	übrige
"		0251010	Nüsslisalat	0.01	(*)
"		0251020	Salat, <i>Lactuca sativa</i> L.	20	
"		0251030	Endivien	20	
"		0251040	Kresse	0.01	(*)
"		0251080	Blätter und Sprossen von <i>Brassica</i> spp., einschliesslich Rübstiel	20	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Pyriofenon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
Pyriproxyfen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Pyroxsulam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Quassin		0130000	Kernobst	0.02	
"		0140040	Pflaumen	0.02	
"		0200000	Gemüse	0.05	
Quecksilberverbindungen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Quinalphos	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Quinclorac		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
Quinmerac			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Quinoclammin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Quinoxifen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014
Quintozen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Quinalofop			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
Resmethrin	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Rimsulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Saflufenacil			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Schwefel			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008, Berichtigung vom 8.7.2008
Silthiofam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Simazin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Spinetoram		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	0.05	ausgenommen Salat, Lactuca sativa L.
"		0251020	Salat, Lactuca sativa L.	2	
"		0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014
"		0253000	Weinblätter		"
"		0254000	Brunnenkresse		"
"		0255000	Chicorée		"
"		0256000	Küchenkräuter frisch		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Spinosad	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014
Spirodiclofen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013
Spiromesifen			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
Spirotetramat		0110000	Zitrusfrüchte	0.5	Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat
"		0120000	Hartschalenobst	0.5	"
"		0130000	Kernobst	0.7	"
"		0140000	Steinobst	3	"
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	2	"
"		0152000	Erdbeeren	0.5	"
"		0162010	Kiwi	0.02	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0162020	Litchis	15	"
"		0163030	Mangos	0.3	"
"		0163040	Papayas	0.4	"
"		0211000	Kartoffeln	0.8	"
"		0220000	Zwiebelgemüse	0.2	ausgenommen Zwiebeln; Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat
"		0220020	Zwiebeln	0.4	Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat
"		0231010	Tomaten	1	"
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1	"
"		0231030	Auberginen	1	"
"		0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale	0.2	"
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale	0.2	"
"		0241000	Blumenkohle	1	"
"		0242010	Rosenkohl	0.3	"
"		0242020	Kopfkohl	2	"
"		0243000	Blattkohle	7	"
"		0244000	Kohlrabi	0.5	"
"		0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	7	"
"		0252000	Spinat und verwandte Arten	7	"
"		0254000	Brunnenkresse	7	"
"		0255000	Chicorée	0.05	"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	1.5	"
"		0270030	Stangensellerie	4	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	2	"
"		0401070	Sojabohnen	4	"
"		0401090	Baumwollsamensamen	0.4	"
"		0700000	Hopfen	15	"
"		0800000	Gewürze	0.1	"
"		1011010	Muskelfleisch vom Schwein	0.05	"
"		1011030	Leber vom Schwein	1	"
"		1011040	Nieren vom Schwein	1	"
"		1011050	geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Schwein	1	"
"		1012010	Muskelfleisch vom Rind	0.05	"
"		1012030	Leber vom Rind	1	"
"		1012040	Nieren vom Rind	1	"
"		1012050	geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Rind	1	"
"		1013010	Muskelfleisch vom Schaf	0.05	"
"		1013030	Leber vom Schaf	1	"
"		1013040	Nieren vom Schaf	1	"
"		1013050	geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Schaf	1	"
"		1014010	Muskelfleisch von der Ziege	0.05	"
"		1014030	Leber von der Ziege	1	"
"		1014040	Nieren von der Ziege	1	"
"		1014050	geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse von der Ziege	1	"
"		1015010	Muskelfleisch von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln	0.05	"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		1015030	Leber von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln	1	"
"		1015040	Nieren von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln	1	"
"		1015050	geniessbare Schlachtnieberzeugnisse von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln	1	"
"		1016000	Fleisch von Geflügel	0.01	(*) "
"		1017010	Muskelfleisch sonstiger Nutztiere	0.05	"
"		1017030	Leber sonstiger Nutztiere	1	"
"		1017040	Nieren sonstiger Nutztiere	1	"
"		1017050	geniessbare Schlachtnieberzeugnisse sonstiger Nutztiere	1	"
"		1020000	Milch, Rahm, Butter und Käse	0.005	(*) "
"		1030000	Vogeleier	0.01	(*) "
Spiroxamin		0151000	Tafel- und Keltertrauben	1	
"		0500000	Getreide	0.05	ausgenommen Gerste, Hafer
"		0500010	Gerste	0.3	
"		0500050	Hafer	0.3	
"		0700000	Hopfen	0.1	
"		0800000	Gewürze	0.1	
Streptomycin		0130010	Äpfel	0.01	(*)
"		0130020	Birnen	0.01	(*)
"		1040000	Honig	0.01	(*)
Sulcotrion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Sulfanilamid		1040000	Honig	0.05	aus der Anwendung von Asulam
Sulfosate (Glyphosate-trimesium)					s. Trimethylsulfonium-Kation und Glyphosat
Sulfosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Sulfurylfluorid			Trockenobst	0.05	
"			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
T, 2,4,5-	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Tebuconazol		0130000	Kernobst	0.5	übriges
"		0130010	Äpfel	0.3	
"		0130020	Birnen	0.3	
"		0140010	Aprikosen	0.3	
"		0140020	Kirschen	0.5	
"		0140030	Pfirsiche	0.3	
"		0140040	Pflaumen	0.6	
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	1	
"			Traubensaft	0.3	
"			Wein	0.3	
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.5	
"		0213020	Karotten	0.5	
"		0220010	Knoblauch	0.1	
"		0220020	Zwiebeln	0.05	
"		0220030	Schalotten	0.05	
"		0231010	Tomaten	0.4	
"		0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5	
"		0231030	Auberginen	0.4	
"		0232010	Gurken	0.2	
"		0232030	Zucchini	0.2	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0233000	Kürbisgewächse mit ungenießbarer Schale	0.05	übrige
"		0233010	Melonen	0.2	
"		0233020	Kürbisse	0.2	
"		0233030	Wassermelonen	0.2	
"		0240000	Kohlgemüse	0.5	ausgenommen Blattkohle, Kohlrabi
"		0243000	Blattkohle	0.02	
"		0244000	Kohlrabi	0.02	
"		0255000	Chicorée	0.05	
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	2	
"		0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	2	
"		0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	0.1	
"		0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.1	
"		0270010	Spargel	0.05	
"		0270060	Lauch	0.3	
"		0401010	Leinsamen	0.05	
"		0401060	Rapssamen	0.5	
"		0500000	Getreide	0.05	ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen
"		0500010	Gerste	2	
"		0500070	Roggen	0.1	
"		0500090	Weizen	0.1	
"		0700000	Hopfen	30	
"		0810010	Anis	2	
"		0810020	Schwarzkümmel	2	
"		0810030	Selleriesamen	1	
"		0810040	Korianderkörner	2	
"		0810050	Kreuzkümmelsamen	1	
"		0810060	Dillsamen	1	
"		0810070	Fenchelsamen	2	
"		0810080	Bockshornkleesamen	1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0810090	Muskatnuss	1	
"		0810990	übrige <Gewürze/Samen>	1	
"		0820000	Früchte und Beeren <Gewürze>	1	
"		0830000	Rinde <Gewürze>	1	
"		0840000	Wurzeln oder Rhizome <Gewürze>	1	
"		0850000	Knospen <Gewürze>	1	
"		0860000	Blütennarbe <Gewürze>	1	
"		0870000	Samenmantel <Gewürze>	1	
Tebufenozid	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010
Tebufenpyrad	F	0120000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	0.5	ausgenommen Pfirsiche
"	F	0140030	Pfirsiche	0.3	
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.2	
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	0.1	
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Tecnazen	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Teflubenzuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014
Tefluthrin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Tembotrion			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013
TEPP			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Tepraloxymid		0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0211000	Kartoffeln	0.5	
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.5	
"		0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0230000	Fruchtgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)	0.1	übriges
"		0260010	Bohnen frisch, mit Hülsen	0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0260020	Bohnen frisch, ohne Hülsen	0.5	
"		0260030	Erbsen frisch, mit Hülsen	0.5	
"		0260040	Erbsen frisch, ohne Hülsen	0.1	
"		0270000	Stängelgemüse	0.1	übriges
"		0270030	Stangensellerie	0.2	
"		0270060	Lauch	0.3	
"		0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
"		1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Terbufos			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Terbuthylazin		0120000	Hartschalenobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0130000	Kernobst	0.1	
"		0140000	Steinobst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0151000	Tafel- und Keltertrauben	0.1	
"		0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"		0160000	sonstige Früchte		"
"		0211000	Kartoffeln	0.1	"
"		0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
"		0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben		"
"		0220000	Zwiebelgemüse		"
"		0240000	Kohlgemüse		"
"		0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"		0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"		0270000	Stängelgemüse		"
"		0280000	Speisepilze		"
"		0290000	Seetang		"
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"		0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"		0500000	Getreide		"
"		0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"		0700000	Hopfen		"
"		0800000	Gewürze		"
"		0900000	Zuckerpflanzen		"
Tetraconazol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.5	"
"	F	0151020	Keltertrauben	0.5	"
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Tetradifon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Thiabendazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Thiacloprid	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst	0.3	ausgenommen Pflaumen
"	F	0140040	Pflaumen	0.1	
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	1	übrige
"	F	0153010	Brombeeren	3	
"	F	0153030	Himbeeren	3	
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0160000	sonstige Früchte		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae	0.02	übrige
"	F	0231010	Tomaten	0.5	
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	1	
"	F	0231030	Auberginen	0.5	
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0241000	Blumenkohle		"
"	F	0242000	Kopfkohle		"
"	F	0243000	Blattkohle	0.5	
"	F	0244000	Kohlrabi		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0251000	Kopfsalat und andere 2 Salatarten einschliesslich Brassicaceen		
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée		"
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.02	übriges
"	F	0270030	Stangensellerie	0.5	
"	F	0270040	Fenchel	0.5	
"	F	0270060	Lauch	0.1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölf Früchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Thiamethoxam			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013
Thiencarbazone-methyl		0500030	Mais	0.01	(*)
Thifensulfuron-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014
Thiobencarb			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014
Thiophanat-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)
Thiram					s. auch Dithiocarbamate
"			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 822/2009, Berichtigung vom 10.03.2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
					(EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang III B)
Tolclofos-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Tolyfluanid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Topramezon		0500030	Mais	0.01	(*)
"		0700000	Hopfen	0.02	
"		0800000	Gewürze	0.02	
Tralkoxydim			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Triadimefon	F				s. Triadimenol
Triadimenol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben	2	Summe von Triadimefon und Triadimenol
"	F		Wein	0.5	"
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0210000	Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		"
"	F	0231000	Solanaceae	1	übrige; Summe von Triadimefon und Triadimenol
"	F	0231010	Tomaten	0.3	Summe von Triadimefon und Triadimenol

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0231020	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5	"
"	F	0231030	Auberginen	0.1	"
"	F	0232000	Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010
"	F	0233000	Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale		"
"	F	0234000	Zuckermais		"
"	F	0239000	sonstiges Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse		"
"	F	0250000	Blattgemüse und frische Kräuter		"
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		"
"	F	0270000	Stängelgemüse		"
"	F	0280000	Speisepilze		"
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Triallat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Triasulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011
Triazoxid		0500000	Getreide	0.02	ausgenommen Mais
Tribenuron-methyl			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
Trichlorfon			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Triclopyr			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
Tricyclazol		0700000	Hopfen	0.05	
"		0800000	Gewürze	0.05	
Tridemorph	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012
Trifloxystrobin	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"
"	F	0151000	Tafel- und Keltertrauben		"
"	F	0152000	Erdbeeren		"
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)	2	
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst	2	
"	F	0160000	sonstige Früchte		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0211000	Kartoffeln		"
"	F	0212000	Tropisches Wurzel- und Knollengemüse		"
"	F	0213000	sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben	0.02	übriges

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0213020	Karotten	0.1	
"	F	0213030	Knollensellerie	0.1	
"	F	0213060	Pastinaken	0.04	
"	F	0213070	Petersilienwurzel	0.08	
"	F	0213080	Rettich	0.08	
"	F	0213090	Schwarzwurzeln	0.04	
"	F	0213100	Kohlrüben	0.04	
"	F	0213110	Weisse Rüben	0.04	
"	F	0220000	Zwiebelgemüse		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0230000	Fruchtgemüse		"
"	F	0240000	Kohlgemüse	0.5	ausgenommen Blattkohle
"	F	0243000	Blattkohle	3	
"	F	0251000	Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen	10	übrige
"	F	0251020	Salat, <i>Lactuca sativa</i> L.	15	
"	F	0251080	Blätter und Sprossen von <i>Brassica</i> spp., einschliesslich Rübstiel	15	
"	F	0252000	Spinat und verwandte Arten		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0253000	Weinblätter		"
"	F	0254000	Brunnenkresse		"
"	F	0255000	Chicorée	0.1	
"	F	0256000	Küchenkräuter frisch		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0260000	Hülsengemüse (frisch)		(Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0270000	Stängelgemüse	0.02	übriges
"	F	0270010	Spargel	0.05	
"	F	0270030	Stangensellerie	1	
"	F	0270050	Artischocken	0.2	
"	F	0270060	Lauch	0.5	
"	F	0280000	Speisepilze		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB)
"	F	0290000	Seetang		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
"	F	1000000	Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere		"
Triflumizol	F	0110000	Zitrusfrüchte		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0120000	Hartschalenobst		"
"	F	0130000	Kernobst		"
"	F	0140000	Steinobst		"

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0151010	Tafeltrauben	0.1	Triflumizol und sein Metabolit FM-6-1 (N-(4-Chlor-2-trifluormethyl-phenyl)-n-propoxyacetamid), ausgedrückt als Triflumizol
"	F	0151020	Keltertrauben	3	"
"	F	0152000	Erdbeeren		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
"	F	0153000	Strauchbeeren (Rubus-Arten)		"
"	F	0154000	Andere Beeren und Kleinobst		"
"	F	0160000	sonstige Früchte		"
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Triflumuron	F		alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Trifluralin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008
Triflursulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Triforin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011
Trimethylsulfonium, Kation	F	0100000	Obst		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fettlöslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"	F	0200000	Gemüse		"
"	F	0300000	Hülsenfrüchte getrocknet		"
"	F	0400000	Ölsaaten und Ölfrüchte		"
"	F	0500000	Getreide		"
"	F	0600000	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao		"
"	F	0700000	Hopfen		"
"	F	0800000	Gewürze		"
"	F	0900000	Zuckerpflanzen		"
Trinexapac			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014
Trinexapac-ethyl					s. Trinexapac
Triticonazol			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011
Tritosulfuron			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008
Valifenalat			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010
Vinclozolin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013
Warfarin			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014
Ziram					s. auch Dithiocarbamate
"		0100000	Obst	0.1	übriges
"		0130020	Birnen	1	
"		0140020	Kirschen	5	
"		0140040	Pflaumen	2	
"		0200000	Gemüse	0.1	übriges
"		0300000	Hülsenfrüchte getrocknet	0.1	
"		0401000	Ölsaaten	0.1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Fett-löslich	EU-Code	Lebensmittel	RHG mg/kg	Bemerkungen
"		0500000	Getreide	0.1	
"		0610000	Tee	0.2	
"		0700000	Hopfen	0.2	
"		0800000	Gewürze	0.2	
Zoxamid			alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6		Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB)

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 4 und 10 Abs. 1 Bst. b)

Pestizide, für die keine Rückstandshöchstgehalte gelten

1 Erläuterungen

Für die Wirkstoffe in dieser Tabelle gelten keine Rückstandshöchstgehalte für die Anwendung in Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten.

2 Tabelle

1	2
Wirkstoff	Bemerkungen
1-Decanol	
Adoxophyes orana GV, Stamm BV-0001	
Aluminiumsilicat (Kaolin)	
Ammoniumacetat	
Ampelomyces quisqualis, Stamm AQ10	
Aureobasidium pullulans (Stämme DSM 14940 und DSM 14941)	
Bacillus subtilis, Stamm QST 713	
Bezoensäure	
Calciumcarbonat	
Coniothyrium minitans, Stamm CON/M/91-08 (DSM 9660)	
Eisen(II)-sulfat	
Eisen(III)-phosphat	
Eisen(III)-sulfat	
Essigsäure	
Ethylen	
Fettalkohole / aliphatische Alkohole	
Fettsäuren: Laurinsäure	
Fettsäuren: C7-C20	
Fettsäuren: Decansäure	
Fettsäuren: Fettsäuremethylester	
Fettsäuren: Heptansäure	
Fettsäuren: Octansäure	
Fettsäuren: Oleinsäure inkl. Ethyloleat	
Fettsäuren: Pelargonsäure	
Folsäure	
Gibberellin	
Gliocladium catenulatum, Stamm J1446	
Heptamaloxyloglucan	
Kaliumhydrogencarbonat	

1	2
Wirkstoff	Bemerkungen
Kaliumiodid	
Kaliumthiocyanat	
Kaliumtriiodid	
Kalkstein	
Kieselgur (Diatomeenerde)	
Knoblauchextrakt	
Kohlendioxid	
Laminarin	
Maltodextrin	
Methylnonylketon	
Natriumaluminiumsilicat	
Paecilomyces fumosoroseus, Apopka-Stamm 97	
Paecilomyces lilacinus strain 251	
Pfeffer	
Pflanzenöle: Citronnellol	
Pflanzenöle: Nelkenöl-Eugenol	
Pflanzenöle: Orangenöl	
Pflanzenöle: Rapsöl	
Pseudomonas chlororaphis, Stamm MA342	
Quarzsand	
Repellentien: Blutmehl	
Repellentien: Fischöl	
Repellentien: Schafsfett	
Repellentien: Tallöl	
Seetangextrakt	
Teebaumextrakt	
Trimethylaminhydrochlorid	

Anhang 4
(Art. 10 Abs. 3)

Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen nach Artikel 11 Absatz 4 (Begasungsmittel)

1 Erläuterungen

In dieser Tabelle sind Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen aufgeführt, für welche die Rückstandshöchstgehalte von Anhang 2 erst zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten gelten.

2 Tabelle

1	2	3
Wirkstoff	Erzeugnis nach Anhang 1	EU-Code
Aluminiumphosphid	Obst	0100000
	Gemüse	0200000
	Hülsenfrüchte getrocknet	0300000
	Ölsaaten und Ölfrüchte	0400000
	Getreide	0500000
	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0600000
	Gewürze	0800000
Calciumphosphid	Obst	0100000
	Gemüse	0200000
	Hülsenfrüchte getrocknet	0300000
	Ölsaaten und Ölfrüchte	0400000
	Getreide	0500000
	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0600000
	Gewürze	0800000
Magnesiumphosphid	Obst	0100000
	Gemüse	0200000
	Hülsenfrüchte getrocknet	0300000
	Ölsaaten und Ölfrüchte	0400000
	Getreide	0500000
	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0600000
	Gewürze	0800000
Phosphorwasserstoff	Obst	0100000
	Gemüse	0200000
	Hülsenfrüchte getrocknet	0300000
	Ölsaaten und Ölfrüchte	0400000
	Getreide	0500000
	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0600000
	Gewürze	0800000

1	2	3
Wirkstoff	Erzeugnis nach Anhang 1	EU-Code
Sulfurylfluorid	Obst	0100000
	Getreide	0500000
Zinkphosphid	Obst	0100000
	Gemüse	0200000
	Hülsenfrüchte getrocknet	0300000
	Ölsaaten und Ölfrüchte	0400000
	Getreide	0500000
	Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao	0600000
Gewürze	0800000	

ENTWURF

**Verordnung des EDI
über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und
Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Her-
kunft
(VRLtH)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt die Artikel 10 Absatz 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständever-
ordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft fest.

² Diese Verordnung gilt nicht für:

- a. in immunologischen Tierarzneimitteln verwendete Wirkstoffe biologischen Ursprungs zur aktiven oder passiven Immunisierung oder zur Diagnose des Immunstatus;
- b. Kontaminanten nach der Verordnung des EDI vom ...² über Kontaminanten;
- c. Lebensmittel, die von Tieren stammen, denen in klinischen Versuchen pharmakologisch wirksame Stoffe verabreicht wurden, die nicht zugelassen sind.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Rückstandshöchstmenge*: die Konzentration des Rückstands eines Stoffes und seiner toxikologisch bedeutsamen Folgeprodukte, die in einem Lebensmittel tierischer Herkunft vorhanden sein darf.
- b. *Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe*: alle pharmakologisch wirksamen Stoffe, bei denen es sich um wirksame Bestandteile, Arzneiträger oder Abbauprodukte sowie um ihre in Lebensmitteln tierischen Ursprungs verbleibenden Stoffwechselprodukte handelt.

¹ SR ...

² SR ...

- c. *Verbotene Stoffe*: pharmakologisch wirksame Stoffe, die nicht an Nutztiere verabreicht werden dürfen, da sie möglicherweise ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen oder keine endgültigen Rückschlüsse auf die Auswirkungen der Rückstände eines solchen Stoffes auf die menschliche Gesundheit gezogen werden können.
- d. *Referenzwert für Massnahmen*: der Rückstandsgehalt eines pharmakologisch wirksamen Stoffes, der aus Kontrollgründen für bestimmte Stoffe festgelegt wird, für die keine Höchstmenge festgesetzt wurde.

Art. 3 Rückstandshöchstmengen

¹ Die Höchstmengen von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft sowie die Einstufung dieser Stoffe richten sich nach Liste 1 des Anhangs.

² Die Höchstmengen von Rückständen aus der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h und Artikel 25 Absatz 1 Buchstaben b und e der Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011³ in Lebensmitteln tierischer Herkunft richten sich nach Liste 2 des Anhangs.

³ Die Höchstmengen von aus Verschleppung stammenden Rückständen an Futtermittelzusatzstoffen, wie Kokzidiostatika und Histomonostatika, in Lebensmitteln tierischer Herkunft richten sich nach Liste 3 des Anhangs.

⁴ Die verbotenen Stoffe richten sich nach Liste 4 des Anhangs.

⁵ Die Referenzwerte für Massnahmen richten sich nach Liste 5 des Anhangs.

Art. 4 Inverkehrbringen

¹ Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Futtermittelzusatzstoffen dürfen in Lebensmitteln tierischer Herkunft nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

² Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn sie Rückstände von Stoffen enthalten, die:

- a. die im Anhang dieser Verordnung festgelegten Höchstmengen überschreiten;
- b. verboten sind;
- c. nicht zugelassen sind.

³ Ein Lebensmittel ist in Abweichung von Absatz 2 nicht zu beanstanden, wenn:

- a. für einen dieser Stoffe ein Referenzwert für Massnahmen festgelegt wurde; und
- b. die Rückstandshöchstmenge unter diesem Referenzwert liegt.

³ SR 916.307

Art. 5 Anpassung der Listen

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) passt den Anhang dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 6 Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden

¹ Entsprechen die Listen im Anhang zu dieser Verordnung den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Listen befristete Weisungen erteilen.

² Die Weisungen werden im Internet publiziert.

Art. 7 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 8 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang
(Art. 3 Abs. 1–5 und 4 Abs. 2 Bst. a)

1 Liste der zulässigen Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft sowie der Einstufung dieser Stoffe

Pharmakologisch wirksamer Stoff	Markerrückstand	Tierart	Rückstandshöchstmenge	Zielgewebe	Sonstige Vorschriften	Therapeutische Einstufung
Abamectin	Avermectin B1a	Rinder	10 µg/kg	Fett	KEIN EINTRAG	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten
Abamectin	Avermectin B1a	Rinder	20 µg/kg	Leber	KEIN EINTRAG	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten
Abamectin	Avermectin B1a	Schafe	20 µg/kg	Muskel	Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten
Abamectin	Avermectin B1a	Schafe	50 µg/kg	Fett	Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten
Abamectin	Avermectin B1a	Schafe	25 µg/kg	Leber	Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten

Pharmakologisch wirksamer Stoff	Markerrückstand	Tierart	Rückstandshöchstmenge	Zielgewebe	Sonstige Vorschriften	Therapeutische Einstufung
Abamectin	Avermectin B1a	Schafe	20 µg/kg	Nieren	Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.	Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten

ENTWURF

2 Liste der Höchstmengen für Rückstände von Futtermittelzusatzstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft

2.1 Erläuterungen zur Liste

Anwendungszweck:

- 2.1.1 K = Kokzidiostatika nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe e der Futtermittel-Verordnung⁴ in Verbindung mit der Liste der Zulassungen, die nach Artikel 22 Absatz 7 als Anhang 2 «5. Kategorie: Kokzidiostatika und Histomonostatika» dieser Verordnung veröffentlicht ist.
- 2.2.2 F= Sensorische Futtermittelzusatzstoffe nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b der Futtermittel-Verordnung in Verbindung mit der Liste der Zulassungen, die nach Artikel 22 Absatz 7 als Anhang 2 «2. Kategorie: Sensorische Futtermittelzusatzstoffe», Funktionsgruppe Farbstoffe, dieser Verordnung veröffentlicht ist.

2.2 Liste

1	2	3	3	
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Tierart	Lebensmittel	Rückstands- höchstmenge µg/kg
Adonirubin	F	Forelle	Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch	10000
Canthaxanthin F		Forelle	"	10000
Canthaxanthin F		Eigelb	Hühnereier; Übergang vom Futter in das Ei	30000

⁴ SR 916.307.1. Der Text dieses Anhangs wird in der AS nicht veröffentlicht. Er kann unter folgender Internetadresse eingesehen werden: <http://www.agroscope.admin.ch/futtermittelkontrolle/05632/index.html?lang=de>

1	2	3	3	
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Tierart	Lebensmittel	Rückstands- höchstmenge µg/kg
Diclazuril	K	Masthühner, Masttruten, Perlhühner	Leber	1500
"	"	"	Niere	1000
"	"	"	Muskel	500
"	"	"	Haut/Fett	500
"	"	Kaninchen	Leber	2500
"	"	"	Niere	1000
"	"	"	Muskel	150
"	"	"	Fett	300
Lasalocid	K	Geflügel	siehe Liste gemäss Ziffer 3a	siehe Liste gemäss Zif- fer 3a
Maduramicin- Ammonium	K	Masthühner	Leber	150
"	"	"	Niere	100
"	"	"	Haut/Fett	150
"	"	"	Muskel	30
Monensin- Natrium	K	Masthühner, Truten	Haut und Fett	25
"	"	"	Leber, Niere und Muskel	8
Narasin	K	Masthühner	in allen feuchten Geweben	50

1	2	3		3
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Tierart	Lebensmittel	Rückstands- höchstmenge µg/kg
Nicarbazin	K	Masthühner	Leber	15000 Dinitrocar- banilid (DNC)
"	"	"	Niere	6000 Dinitrocar- banilid (DNC)
"	"	"	Muskel	4000 Dinitrocar- banilid (DNC)
Nicarbazin	"	"	Haut/Fett	4000 Dinitrocar- banilid (DNC)
Robenidin	K	Kaninchen	Leber	200
"	"	"	Niere	200
"	"	"	Sonstiges Gewebe	100
"	"	Masthühner	Leber	800
"	"	"	Niere	350
"	"	"	Muskel	200
"	"	"	Haut/Fett	1300
"	"	Truten	Leber	400
"	"	"	Niere	200

1	2	3		3
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Tierart	Lebensmittel	Rückstands- höchstmenge µg/kg
"	"	"	Muskel	200
"	"	"	Haut/Fett	400
Salinomycin- Natrium	K	Masthühner	in allen feuchten Geweben	5

ENTWURF

3 Liste der Höchstmengen für Rückstände von Futtermittelzusatzstoffen (Kokzidiostatika und Histomonostatika) in Lebensmitteln tierischer Herkunft aufgrund von Verschleppung in Futtermitteln für Nichtzieltierarten

3.1 Erläuterungen zur Liste

- 3.1.1 Lebensmittel, bei denen die im Anhang festgelegten Höchstmengen eingehalten werden, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, bei denen diese Höchstgehalte überschritten werden.
- 3.1.2 Bei der Anwendung der im Anhang dieser Verordnung festgelegten Höchstmengen auf Lebensmitteln, die getrocknet, verdünnt oder verarbeitet werden, bzw. aus mehr als einer Zutat bestehen, sind Änderungen des Gehalts an den jeweiligen Kontaminanten durch Trocknung, Verdünnung oder Verarbeitung sowie die relativen Anteile der Zutaten am Lebensmittel zu berücksichtigen.

3.2 Liste

1	3	3	
Wirkstoff	Tierart	Lebensmittel	Rückstands- höchstmenge µg/kg
Lasalocid-Natrium	andere Tierarten als Geflügel und Rinder	Milch	1
		Leber	50
		Niere	20
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	5

1	3	3	
Wirkstoff	Tierart	Lebensmittel	Rückstandshöchstmenge µg/kg
Narasin	andere Tierarten als Masthühner	Eier	2
		Milch	1
		Leber	50
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	5
Salinomycin-Natrium	andere Tierarten als Masthühner, Mastkaninchen	Eier	3
		Leber	5
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	2
Monensin-Natrium	andere Tierarten als Masthühner, Puten, Rinder (einschl. Milchkühe)	Leber	8
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	2
Semdumaricin	andere Tierarten als Masthühner	Lebensmittel tierischer Herkunft	2
Madumaricin	andere Tierarten als Masthühner, Puten	Eier	12
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	2

1	3	3	
Wirkstoff	Tierart	Lebensmittel	Rückstandshöchstmenge µg/kg
Robenidin	andere Tierarten als Masthühner, Puten, Mast- u. Zuchtkaninchen	Eier	25
		Leber	50
		Niere	50
		Haut	50
		Fett	50
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	5
Decoquinat	andere Tierarten als Masthühner, Rinder u. Schafe ausgenommen Milchtiere	Lebensmittel tierischer Herkunft	20
Halofuginon	andere Tierarten als Masthühner, Puten u. Rinder (ausgenommen Milchkühe)	Eier	6
		Leber	30
		Niere	30
		Milch	1
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	3
Nicarbazin (Rückstand: 4,4' Dinitrocarbanilid (DNC))	andere Tierarten als Masthühner	Eier	300
		Milch	5
		Leber	300
		Niere	100
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	50

1	3	3	
Wirkstoff	Tierart	Lebensmittel	Rückstandshöchstmenge µg/kg
Diclazuril	andere Tierarten als Masthühner, Mastputen, Perlhühner, Mast-u. Zuchtkaninchen, Wiederkäuer, Schweine	Eier	2
		Leber	40
		Niere	40
		sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft	5

ENTWURF

4 Liste der verbotenen Stoffe

Pharmakologisch wirksame Stoffe	Rückstandshöchstmengen		
	Rückstandshöchstmengen bestimmt werden	können	nicht
Aristolochia spp. und deren Zubereitungen			
Chloramphenicol	"		
Chlropromazin	"		
Colchicin	"		
Dapson	"		
Dimetridazol	"		
Metronidazol	"		
Nitrofurane (einschliesslich Furazolidon)			
Ronidazol	"		

5 Liste der Referenzwerte für Massnahmen

Pharmakologisch wirksame Stoffe	Matrix	Referenzwert für Massnahmen
Chloramphenicol	Fleisch Eier Milch Urin Erzeugnisse der Aquakultur Honig	0,3 µg/kg
Medroxy-Progesteron-Acetat	Schweinenierenfett	1 µg/kg
Nitrofurantoinmetaboliten: - Furazolidon - Furaltadon - Nitrofurantoin - Nitrofurantoin	Geflügelfleisch Erzeugnisse der Aquakultur	1 µg/kg für alle
Summe von Malachit- und Leukomalachitgrün	Fleisch von Erzeugnissen der Aquakultur	2 µg/kg

**Verordnung des EDI
über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und be-
stimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln
(VZVM)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 25 Absatz 2 und 35 Absätze 4 und 5 der Le-
bensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln sowie deren Kennzeichnung.

² Für die Verwendung von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen nach Absatz 1 als Zusatzstoffe gelten die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 25. November 2013² über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe.

³ Diese Verordnung gilt nicht für Nahrungsergänzungsmittel nach der Verordnung des EDI vom...³ über Nahrungsergänzungsmittel.

Art. 2 Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

¹ Vitamine und Mineralstoffe dürfen Lebensmitteln zugesetzt werden:

- a. zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwerts;
- b. aus Gründen der Volksgesundheit.

² Es dürfen nur Vitamine und Mineralstoffe nach Anhang 1 in für den menschlichen Körper bioverfügbarer Form zugesetzt werden.

³ Es gelten die Höchstmengen nach Anhang 1.

¹ SR ...

² SR **817.022.31**

³ SR ...

Art. 3 Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

Für den Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln gelten die Anwendungsbeschränkungen nach Anhang 2.

Art. 4 Zusatz neuartiger Lebensmittel

Die Bestimmungen über neuartige Lebensmittel gehen den Bestimmungen dieser Verordnung vor.

Art. 5 Zusätze zu Speisesalz

¹ Speisesalz dürfen Fluoride, Jodide oder Jodate zugesetzt werden, soweit dies aus Gründen der Volksgesundheit angezeigt ist.

² Speisesalz, dem Fluoride zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 250 mg Fluorid, berechnet als Fluor, enthalten.

³ Speisesalz, dem Jodide oder Jodate zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 20–40 mg Jodid oder Jodat, berechnet als Jod, enthalten.

Art. 6 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Wird Lebensmitteln ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so darf der Gesamtgehalt des betreffenden Stoffes im Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verkaufs nicht über den Höchstkonzentrationen nach den Anhängen 1 und 2 liegen.

² Der Zusatz eines Stoffes nach Absatz 1 muss so bemessen sein, dass eine signifikante Menge nach Anhang 9 der Verordnung des EDI vom ...⁴ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) im Lebensmittel enthalten ist.

³ Damit Verluste an Vitaminen während der Lagerung ausgeglichen werden können, muss der Anfangsgehalt im Lebensmittel für jedes Vitamin so bemessen sein, dass zum Zeitpunkt der Abgabe die deklarierte Menge garantiert werden kann.

⁴ Zulässig sind die Verbindungen nach Anhang 3. Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁵ für Zusatzstoffe festgelegt sind. Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien empfohlen werden.

⁴ SR ...

⁵ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr.966/2014, ABl. L 272 vom 13.9.2014, S. 1.

⁵ Der Zusatz eines Stoffes nach Absatz 1 zu Lebensmitteln nach Anhang 4 ist verboten.

⁶ Stoffe nach Anhang 5 dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden.

Art. 7 Kennzeichnung

¹ Wird einem Lebensmittel ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so ist

- a. im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels darauf hinzuweisen; und
- b. in jedem Fall eine Nährwertdeklaration nach den Artikeln 21 – 27 LIV⁶ obligatorisch; davon ausgenommen ist iodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz.

² Iodiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz muss als «iodiertes Speisesalz», «iodiertes Kochsalz», «iodiertes Salz» oder als «Speisesalz iodiert», «Kochsalz iodiert» oder «Salz iodiert» bezeichnet werden.

³ Fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz muss als «fluoridiertes Speisesalz», «fluoridiertes Kochsalz», «fluoridiertes Salz» oder als «Speisesalz fluoridiert» «Kochsalz fluoridiert» oder «Salz fluoridiert» bezeichnet werden.

⁴ Bei Speisesalz sind folgende Hinweise zulässig:

- a. bei jodiertem Speisesalz: «Genügende Jodversorgung verhindert Kropfbildung»;
- b. bei fluoridiertem Speisesalz: «Fluorid wirkt der Zahnkaries entgegen».

Art. 8 Anpassung der Anhänge

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. Es berücksichtigt dabei insbesondere die Beurteilungen der European Food Safety Authority (EFSA).

Art. 9 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁷ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 10 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 11 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

⁶ SR

⁷ AS ...

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 2 Abs. 2 und 3, 6 Abs. 1)

Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen

Stoff	Höchstkonzentrationen pro 100 g/ pro 100 ml
1 Vitamine	
Vitamin A	800 µg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	12 mg
Vitamin C	80 mg
Vitamin K	75 µg
Vitamin B ₁ (Thiamin)	1,1 mg
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	1,4 mg
Niacin (Vitamin PP)	16 mg
Vitamin B ₆	1,4 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Vitamin B ₁₂	2,5 µg
Biotin	50 µg
Pantothensäure	6 mg
2 Mineralstoffe	
Kalzium	800 mg
Phosphor	700 mg
Eisen	14 mg
Magnesium	375 mg
Zink	10 mg
Iod	150 µg
Selen	55 µg
Kupfer	1 mg
Mangan	2 mg
Chrom	40 µg
Molybdän	50 µg
Fluorid	3,5 mg
Kalium	2000 mg
Chlorid	800 mg

Anhang 2
(Art. 3)**Andere Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen**

Cholin	550	mg
Betain	1.5	g
Lycopin	15	mg
Fettsäuren:		
mehrfachungesättigte Fettsäuren (n-6)	10	g
Alpha-Linolensäure	2	g
Summe von Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA + DHA) (n-3)	500	mg

**Zulässige Verbindungen der Vitamine, der Mineralstoffe
und der bestimmten anderen Stoffe****1 Vitamine****Vitamin A**

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D₃ (Cholecalciferol)
Vitamin D₂ (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon⁸

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid

⁸ Menachion kommt in erster Linie als Menachion-7 und in geringerem Masse als Menachion-6 vor.

Pantothensäure

Kalzium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folsäure

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Kalzium-L-ascorbat
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat

2 Mineralstoffe**Chrom**

Chrom(III)-chlorid und sein Hexahydrat
Chrom(III)-sulfat und sein Hexahydrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-lactattrihydrat

Fluor

Natriumfluorid
Kaliumfluorid

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid

Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Kalzium

Kalziumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitratmalat
Kaliumsalze der Zitronensäure
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlaktat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumhydroxid
Kaliummalat
Kaliumoxid
Kaliumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlaktat
Magnesiumhydroxid
Magnesiumoxid
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumsulfat

Molybdän

Ammoniummolybdat (Molybdän [VI])
Natriummolybdat (Molybdän [VI])

Eisen

Eisenbisglycinat
Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat

Eisenlaktat
Eisensulfat
Eisen (II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder wasserstoffreduziert)

Iod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-Lysinkomplex

Mangan

Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Manganguconat
Manganglycerophosphat
Mangansulfat

Selen

Selen-angereicherte Hefe⁹
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Zink

Zinkacetat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid

⁹ Arten von Selenhefe, die in Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnen werden und in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selens). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selencystein, darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Zinkcitrat
Zinkcarbonat
Zinkgluconat
Zinklaktat
Zinkoxid
Zinksulfat

3 Bestimmte andere Stoffe

Betain

Betainhydrochlorid

Cholin

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrat
Cholincitrat

Fettsäuren

Lycopin

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 6 Abs. 5)

**Liste der Lebensmittel, denen keine Vitamine, Mineralstoffe
oder bestimmte andere Stoffe zugesetzt werden dürfen**

Folgenden Lebensmitteln dürfen keine Vitamine, Mineralstoffe oder bestimmte andere Stoffe zugesetzt werden:

1. Nicht verarbeitete Lebensmittel insbesondere Obst, Gemüse, Fleisch, einschliesslich Geflügel sowie Fisch;
2. Trinkwasser
3. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol.

ENTWURF

Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten ist

1. Ephedra species (*Ephedra* L.) und deren Zubereitungen

ENTWURF

**Verordnung des EDI
über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
(Hygieneverordnung EDI, HyV)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegen-
ständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene;
- b. die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen;
- c. die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
- d. die für Lebensmittel geltenden mikrobiologischen Kriterien.

² Vorbehalten bleiben die spezifischen Anforderungen der Verordnung vom 23. November 2005² über die Primärproduktion.

Art. 2 Abweichungen

¹ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:

- a. Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- b. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

SR ...

¹ SR ...

² SR **916.020**

² Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den Artikeln 7, 9 und 13 zulassen für:

- a. die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln;
- b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen; als solche gelten das Sömmerungsgebiet sowie das Berggebiet nach Artikel 1 Absätze 2 und 3 der Verordnung über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Auscheidung von Zonen vom 7. Dezember 1998³.

³ Die Grundsätze von Artikel 10 LGV sind in jedem Fall einzuhalten.

Art. 3 Sorgfaltspflicht

¹ Die verantwortliche Person muss Sorge dafür tragen, dass auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Hygienevorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

² Sie muss namentlich sicherstellen, dass:

- a. die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird;
- b. die in Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Art. 4 Begriffe

¹ Genussfertige Lebensmittel sind Lebensmittel, die von der Herstellerin oder dem Hersteller zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ohne dass eine weitere Erhitzung oder eine sonstige Verarbeitung zur Abtötung der entsprechenden Mikroorganismen oder zu deren Reduzierung auf ein akzeptables Niveau erforderlich ist.

² Ein mikrobiologisches Kriterium ist ein Kriterium, das die Akzeptabilität eines Produkts, einer Partie Lebensmittel oder eines Prozesses anhand des Nichtvorhandenseins, des Vorhandenseins oder der Anzahl von Mikroorganismen oder anhand der Menge ihrer Toxine oder Metaboliten pro definierte Einheit festlegt. Es wird unterschieden zwischen:

- a. Lebensmittelsicherheitskriterium;
- b. Prozesshygienekriterium.

³ Mit einem Lebensmittelsicherheitskriterium wird die Akzeptabilität eines sich im Handel befindlichen Produkts oder einer sich im Handel befindlichen Partie Lebensmittel festgelegt.

⁴ Ein Prozesshygienekriterium gibt die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses an. Bei dessen Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmaßnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen. Es gilt nicht für sich im Handel befindliche Produkte.

³ SR 912.1

⁵ Tiefgefrorene Lebensmittel sind Lebensmittel, mit Ausnahme von Speiseeis, die einem Gefrierprozess (Tiefgefrieren) unterzogen worden sind, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Erzeugnisses – nach der thermischen Stabilisierung – ständig bei Werten von mindestens -18 °C gehalten wird.

⁶ Ein Sömmerungsbetrieb ist ein Betrieb nach Artikel 9 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung vom 7. Dezember 1998⁴.

Art. 5 Untersuchungsmethoden

¹ Proben sind nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen.

² Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.

2. Kapitel: Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln

Art. 6 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

¹ Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets instand gehalten werden.

² Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen, bemessen und bewirtschaftet ein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:

- a. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein und die Kontamination während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen muss vermieden werden. Dies gilt insbesondere auch für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden.
- b. Die Räume und Einrichtungen müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können.
- c. Sie müssen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.
- d. Aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können.
- e. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden.
- f. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sein, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung oder die Registrierung der Temperatur möglich ist.

⁴ SR 910.91

- g. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- h. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
- i. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
- j. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird; Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.

Art. 7 Besondere bauliche Vorschriften für Räume

¹ Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen sie ein geeignetes Abflusssystem aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Begünstigen offene Fenster die Kontamination, so müssen sie während des Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Behandlungsprozesses geschlossen bleiben.

- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstossende Oberflächen haben. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

² Werden für Bodenbeläge, Wandflächen, Türen und Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, andere Materialien verwendet, so hat die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachzuweisen, dass diese ebenso geeignet sind.

³ Zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Art. 8 Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln

¹ Zum Waschen der Lebensmittel müssen, falls erforderlich, geeignete separate Vorrichtungen vorhanden sein.

² Jede Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss bei Bedarf über eine Zufuhr von warmem oder kaltem Trinkwasser verfügen.

³ Sie muss sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Art. 9 Sanitäre Einrichtungen in Lebensmittelbetrieben

¹ In Lebensmittelbetrieben müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

² An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

³ Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 10 Belüftung in Lebensmittelbetrieben

¹ Die Bereiche von Lebensmittelbetrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichend natürlich oder künstlich belüftet sein.

² Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.

³ Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Art. 11 Nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten

¹ Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird. Sie müssen entsprechend sauber und instand gehalten werden.

² Insbesondere müssen erforderlichenfalls folgende Anforderungen erfüllt sein:

- a. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. Dazu gehören insbesondere Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume.
- b. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- c. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- d. Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür gesorgt sein, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
- e. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- f. Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungenießbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- g. Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- h. Die Lebensmittel müssen, soweit praktisch durchführbar, so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Art. 12 Transport

¹ Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.

² Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.

³ Dienen Transportbehälter der gleichzeitigen Beförderung von Lebensmitteln und anderen Waren oder von verschiedenen Lebensmitteln, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

⁴ Werden Transportbehälter auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.

⁵ Für Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.

⁶ Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.

⁷ Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

Art. 13 Ausrüstungen

¹ Für Gefässe, Apparate, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Ausrüstungen), gelten folgende Vorschriften:

- a. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Ausgenommen sind Einwegbehälter und -verpackungen.
- b. Sie müssen so gebaut und beschaffen sein und instand gehalten werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
- c. Sie müssen so installiert sein, dass sie und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
- d. Sie müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein.

² Sind chemische Zusatzstoffe erforderlich, um eine Korrosion der Ausrüstungen zu verhindern, so müssen diese nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

Art. 14 Halten und Mitführen von Tieren

¹ In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.

² Ausgenommen sind:

- a. Hunde, die eine behinderte Person führen oder begleiten;
- b. Hunde in Begleitung des Gastes in Gästeräumen von Gastgewerbebetrieben, wenn die verantwortliche Person dies erlaubt.

Art. 15 Abfälle

¹ Lebensmittelabfälle, ungeniessbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so schnell wie möglich entfernt werden.

² Sie müssen geeignet zwischengelagert und entsorgt werden.

³ Sie sind in verschliessbaren Behältern zu lagern. Diese müssen geeignet sein, einwandfrei instand gehalten werden können und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

⁴ Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können. Sie sind nötigenfalls zu kühlen.

⁵ Abfälle sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Sie dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

⁶ Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme ebenso geeignet sind.

Art. 16 Wasserversorgung

¹ In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser nach der Verordnung des EDI vom ... über die Qualität von Wasser, das für den menschlichen Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist⁵ zur Verfügung stehen.

² Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet sein muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

³ Wasser, das zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet wird, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen.

⁴ Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder das eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Das Eis muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.

⁵ Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf weder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten noch die Lebensmittel kontaminieren.

⁵ SR ...

⁶ Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten und als solches zu kennzeichnen. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung bestehen noch darf das Brauchwasser in diese Leitung zurückfliessen können.

Art. 17 Rohstoffe, Zutaten und Lebensmittel

¹ Die verantwortliche Person darf Rohstoffe oder Zutaten nicht akzeptieren, wenn diese erwiesenermassen oder aller Voraussicht nach derart mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen kontaminiert sind, dass sie auch nach ihrer normalen Aussortierung oder nach einer hygienisch einwandfreien Vorbehandlung oder Verarbeitung genussuntauglich sind.

² Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Bei der Verarbeitung und Zubereitung, namentlich Waschen und Rüsten, sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.

³ Rohstoffe und Zutaten, die in einem Lebensmittelbetrieb vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und der Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

⁴ Lebensmittel sind bei der Herstellung, der Verarbeitung, der Behandlung, der Lagerung, der Verpackung, der Abgabe und dem Transport vor Kontaminationen zu schützen, die sie genussuntauglich machen.

⁵ Gesundheitsgefährdende oder ungeniessbare Stoffe sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

Art. 18 Offenangebot von Lebensmitteln

¹ Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen und Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen durch den Umstand, dass sie unverpackt sind, nicht nachteilig beeinflusst werden.

² Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein.

Art. 19 Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

¹ Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Insbesondere wenn Metall oder Glas verwendet wird, ist sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.

² Es muss so gelagert werden, dass es nicht kontaminiert werden kann.

³ Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, das für Lebensmittel wiederverwendet wird, muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

3. Kapitel: Persönliche Hygiene und Schulung

Art. 20 Persönliche Hygiene

¹ Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.

² Die Arbeitskleidung oder die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

³ Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleideräume und über Einrichtungen für die persönliche Hygiene verfügen.

⁴ Die verantwortliche Person muss das Personal zur persönlichen Hygiene, insbesondere zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Art. 21 Kranke oder verletzte Personen

¹ Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

² Für Personen, die nach der Genesung noch Erreger ausscheiden oder die eine infizierte Wunde, eine Hautverletzung oder Ähnliches aufweisen, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygienemassnahmen sichergestellt wird, dass eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

³ Sind Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen, so haben sie der verantwortlichen Person Krankheiten und Symptome und soweit möglich auch deren Ursachen unverzüglich zu melden.

⁴ Treten in einem Lebensmittelbetrieb gleichzeitig bei mehreren Personen durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten auf, so muss die verantwortliche Person dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden.

Art. 22 Schulung und Überwachung

¹ Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen oder geschult sind.

² Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des Konzepts der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung des HACCP-Konzepts geschult sind.

Art. 23 Zutritt betriebsfremder Personen

Die verantwortliche Person regelt den Zutritt betriebsfremder Personen, namentlich Besucherinnen und Besucher, zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und legt die notwendigen Hygienemassnahmen fest.

4. Kapitel: Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene

Art. 24 Kühlung

¹ Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern.

² Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die im Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

³ Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Von Temperaturvorschriften darf höchstens für eine begrenzte Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

Art. 25 Tiefgefrieren

¹ Lebensmittel, die von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind und den nötigen Frischegrad besitzen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgefroren werden.

² Das Verfahren ist so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften des Lebensmittels möglichst wenig verändert werden.

³ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen bei -18 °C oder kälter gehalten werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Lagertemperatur darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produkttemperatur darf in den Randschichten -15 °C jedoch nicht übersteigen.

⁴ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

⁵ Tiefgefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmass beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die kein Gesundheitsrisiko birgt. Sofern Taupflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmass beschränkt wird.

⁶ In unmittelbarem Kontakt mit tiefgefrorenen Lebensmitteln dürfen nur folgende Gefriermittel gelangen:

- a. Luft;

- b. Stickstoff;
- c. Kohlendioxid.

⁷ Die Modalitäten der Probenahme, der Temperaturkontrolle bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sowie der Temperaturkontrolle in den Beförderungsmitteln und in den Einlagerungs- und Lagereinrichtungen sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 26 Hitzebehandlungen

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit einer Hitzebehandlung unterzogen werden. Hitzebehandlungen sind so durchzuführen, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

² Lebensmittel gelten als:

- a. pasteurisiert, wenn sie auf mindestens 63 °C erhitzt und bei dieser Temperatur oder höheren Temperaturen so lange gehalten werden, bis alle vegetativen pathogenen Keime abgetötet sind;
- b. ultrahoherhitzt (UHT), wenn sie auf Temperaturen von 135–155 °C erhitzt und während einiger Sekunden auf einer solchen Temperatur gehalten werden, bis alle wachstumsfähigen Mikroorganismen und Sporen abgetötet sind;
- c. sterilisiert, wenn sie einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, das Gewähr bietet, dass das Lebensmittel unter normalen Lagerbedingungen weder mikrobiell noch enzymatisch verderben kann.

³ Andere Hitzebehandlungen sind im Rahmen von Absatz 1 zulässig. Vorbehalten bleiben die produktspezifischen Vorschriften des 5. Kapitels.

⁴ Für alle Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältnissen an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gilt:

- a. Bei jeder Hitzebehandlung muss jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden. Dabei muss verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
- b. Die verantwortliche Person muss regelmässig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter wie die Temperatur, den Druck, die Versiegelung oder den mikrobiologischen Zustand überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen, um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden.
- c. Es ist sicherzustellen, dass das Wasser, das nach dem Erhitzen zum Kühlen der Behältnisse verwendet wird, keine Kontaminationsquelle darstellt.
- d. Das angewandte Verfahren soll international anerkannten Normen entsprechen.

Art. 27 Kühlhalten, Warmhalten

¹ Sollen Lebensmittel und Speisen kühl vorrätig gehalten oder serviert werden, so müssen sie nach ihrer Erhitzung oder ihrer sonstigen Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die kein Gesundheitsrisiko birgt und den Verderb verzögert.

² Das Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, die die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert.

³ Das Kühl- und das Warmhalten von Lebensmitteln und Speisen müssen mit geeigneten Temperaturmessgeräten sowie Kühl-, Tiefgefrier- oder Warmhalteeinrichtungen jederzeit gesichert sein und im Rahmen der Selbstkontrolle kontrolliert werden.

**5. Kapitel:
Besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft****1. Abschnitt: Fleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse****Art. 28** Zerlege- und Herstellungsbetriebe

¹ Zerlege- und Herstellungsbetriebe müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination des Fleisches und der daraus hergestellten Verarbeitungserzeugnisse vermieden wird. Insbesondere muss sichergestellt sein, dass:

- a. die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen;
- b. eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist; oder
- c. zum Verarbeiten bestimmtes Fleisch nur nach und nach, je nach Bedarf, in die Arbeitsräume gebracht wird.

² Der Betrieb muss über folgende Einrichtungen verfügen:

- a. getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, die gewährleistet, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann;
- b. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann;
- c. Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung;
- d. Räume, deren Ausrüstung gewährleistet, dass beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden, Herstellen von Fleischzubereitungen, Umhüllen und Verpacken durch eine Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder durch ein alternatives System mit gleicher Wirkung das Fleisch und die Fleischzubereitungen auf den in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen gehalten werden

können. Diese Bestimmung gilt nur für Betriebe mit einer Betriebsbewilligung nach Artikel 21 Absatz 1 LGV.

Art. 29 Temperaturvorschriften

¹ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse müssen nach der Schlachtung oder nach der Herstellung schnellstmöglich auf folgende Temperaturen abgekühlt und auf diesen gehalten werden:

- a. Fleisch von domestizierten Huftieren, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C;
- b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltieren und Nutrias: 4 °C;
- c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C;
- d. Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut) von Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e der Verordnung des EDI vom ...⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft: 3 °C;
- e. Hackfleisch: 2 °C.

² Bei Fleisch von domestizierten Huftieren muss während der Kühlung eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

³ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu zulässig.

⁴ Für den Transport sind die Temperaturen nach Absatz 1 einzuhalten. Davon ausgenommen sind unmittelbare Transporte von schlachtwarmen Schlachttierkörpern vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens 2 Stunden.

⁵ Im Verkauf müssen Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden.

⁶ Die Temperaturvorschriften gelten nicht für:

- a. Sterilerzeugnisse;
- b. Rohwurst- und Rohpökelfwaren;
- c. andere Fleischerzeugnisse mit einem a_w -Wert unter 0,93.

Art. 30 Zerlegen von Fleisch

¹ Fleisch kann vor Erreichen der in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen zerlegt werden, wenn sich der Zerlegeraum am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet oder wenn schlachtwarmer Schlachttierkörper innerhalb von 2 Stunden von einer Schlachthanlage zur weiteren Verarbeitung transportiert worden sind.

⁶ SR ...

² Ist ein Betrieb für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen, so muss sichergestellt sein, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden. Das Zerlegen muss entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgen.

Art. 31 Hackfleisch und Fleischzubereitungen

¹ Wird zur Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet, so ist dieses vor dem Einfrieren zu entbeinen.

² Wird Hackfleisch aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen nach der Schlachtung geschehen:

- a. bei Hausgeflügel: innerhalb von 3 Tagen;
- b. bei allen anderen Tieren: innerhalb von 6 Tagen;
- c. bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von 15 Tagen.

³ Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt und auf die in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen gekühlt oder tiefgefroren werden.

⁴ Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

⁵ In Einzelhandelsbetrieben sind erlaubt:

- a. Abweichungen von den in Absatz 2 genannten Fristen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt;
- b. der Verkauf von unverpacktem Hackfleisch und unverpackten Fleischzubereitungen.

Art. 32 Separatorenfleisch

¹ Wird Separatorenfleisch hergestellt, so müssen die nicht entbeinten Rohstoffe innerhalb folgender Fristen nach der Schlachtung verwendet werden:

- a. wenn sie direkt aus einem angegliederten Schlachthof kommen: 7 Tage;
- b. in den übrigen Fällen: 5 Tage;
- c. ausgenommen von der Frist nach Buchstabe b sind Hausgeflügel-Schlachtkörper: für sie gilt eine Frist von 3 Tagen.

² Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C oder tiefgefroren gelagert und befördert werden.

³ Gefrorene fleischtragende Knochen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

⁴ Wird das Separatorenfleisch nicht sofort nach der Gewinnung verwendet, so ist es unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C zu kühlen. Wird es nach der Kühlung nicht innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von 12 Stunden nach der Gewinnung tiefgefroren, umhüllt, verpackt und andauernd

tiefgefroren gehalten werden und innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter erreichen.

⁵ Gefrorenes Separatorenfleisch darf nicht länger als 3 Monate gelagert werden. Nach dem Auftauen darf es nicht wieder eingefroren werden.

Art. 33 Abgabe von Geflügelleber

¹ Geflügelleber, die aus einer nachweislich campylobacterfreien Herde stammt, kann gekühlt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Jede andere Geflügelleber darf nur in tiefgefrorenem Zustand an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

2. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 34

Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen auf die in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen abgekühlt und auf diesen gehalten werden. Wurden sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet, so können sie bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

3. Abschnitt: Gelatine und Kollagen

Art. 35 Gelatineherstellung

¹ Rohstoffe für die Gelatineherstellung sind gekühlt oder gefroren zu transportieren und zu lagern, sofern ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Gewinnung erfolgt.

² Bei Raumtemperatur können transportiert und gelagert werden:

- a. entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein;
- b. gesalzene, getrocknete oder gekalkte Häute;
- c. Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden.

³ Das Verfahren zur Herstellung von Gelatine für den menschlichen Konsum muss gewährleisten, dass:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern einem Verarbeitungsprozess unterzogen wird, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wird. An diese Behandlung schließt sich an:
 1. eine Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung ($\text{pH} > 12,5$) von mindestens 20 Tagen und eine Hitzebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138 °C ,

2. eine Säurebehandlung ($\text{pH} < 3,5$) von mindestens 10 Stunden, mit einer Hitzebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens $138\text{ }^\circ\text{C}$, oder
 3. ein Hitze-Druck-Prozess von mindestens 20 Minuten mit gesättigtem Dampf bei $133\text{ }^\circ\text{C}$ bei mehr als 3 bar,
 4. ein gleichwertiges zugelassenes Verfahren;
- b. andere Rohstoffe einer Säuren- oder Laugenbehandlung unterzogen und anschliessend ein- oder mehrmals abgespült werden; der pH-Wert ist entsprechend anzupassen; die Gelatine muss durch ein- oder mehrmaliges Erhitzen extrahiert und anschliessend durch Filtrieren gereinigt und einer Hitzebehandlung unterzogen werden.
- ⁴ Betriebe, die Gelatine für den menschlichen Konsum herstellen, können auch Gelatine, die nicht für den menschlichen Konsum bestimmt ist, herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen an Speisegelatine erfüllen.

Art. 36 Kollagenherstellung

¹ Rohstoffe für die Kollagenherstellung sind gekühlt oder gefroren zu transportieren und zu lagern, sofern ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Gewinnung erfolgt.

² Bei Raumtemperatur können transportiert und gelagert werden:

- a. entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein;
- b. gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute;
- c. Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden.

³ Für das Verfahren zur Herstellung von Kollagen für den menschlichen Konsum gilt Folgendes:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern wird einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wird; nach dieser Behandlung wird der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessendem Filtrieren und Extrudieren oder durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angepasst.
- b. Andere Rohstoffe werden einem Verarbeitungsprozess unterzogen, der das Waschen, eine pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessend ein Filtrieren und Extrudieren umfasst; zugelassene, gleichwertige Verfahren dürfen angewendet werden; bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens aus Rohstoffen, die aus Nichtwiederkäuern gewonnen wurden, kann das Extrudieren entfallen.

⁴ Das Kollagen kann nach Anwendung des Verfahrens nach Absatz 3 einem Trocknungsverfahren unterzogen werden.

⁵ Betriebe, die Kollagen für den menschlichen Konsum herstellen, können auch Kollagen, das nicht für den menschlichen Konsum bestimmt ist, herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen an Kollagen für den menschlichen Konsum erfüllen.

4. Abschnitt: Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben

Art. 37 Sammel- und Verarbeitungsbetriebe

¹ Betriebe, die rohe Schlachtfette sammeln und zu Verarbeitungsbetrieben weitertransportieren, müssen über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die Rohstoffe bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C zu lagern.

² Verarbeitungsbetriebe müssen über Folgendes verfügen:

- a. Kühleinrichtungen;
- b. einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versende ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen;
- c. gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel oder von Gewürzen aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.

Art. 38 Umgang mit den Rohstoffen

¹ Rohstoffe für die Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben müssen hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von nicht mehr als 7 °C transportiert und bis zum Ausschmelzen gelagert werden. Sie können jedoch ohne Kühlung gelagert und transportiert werden, wenn sie innerhalb von 12 Stunden nach dem Tag, an dem sie gewonnen wurden, ausgeschmolzen werden.

² Grieben, die bei nicht mehr als 70 °C gewonnen werden, müssen wie folgt gelagert werden:

- a. bei nicht mehr als 7 °C für höchstens 24 Stunden; oder
- b. tiefgefroren.

³ Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, müssen wie folgt gelagert werden:

- a. bei nicht mehr als 7 °C für maximal 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Wirkung hat; oder
- b. tiefgefroren.

⁴ Für Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 10 % (m/m) aufweisen, gelten keine besonderen Lagervorschriften.

5. Abschnitt: Lebende Muscheln

Art. 39

¹ Lebende Muscheln müssen bei einer Temperatur gelagert, transportiert und gehalten werden, die ihre Lebensfähigkeit und die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt.

² Lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandel nicht mehr in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden.

³ Die Absätze 1 und 2 gelten auch für Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend abgegeben werden.

6. Abschnitt: Fischereierzeugnisse

Art. 40 Versteigerungshallen und Fischgrossmärkte

¹ Versteigerungshallen und Grossmärkte, in denen Fischereierzeugnisse verkauft werden, müssen über gesonderte Einrichtungen für die Lagerung von Fischereierzeugnissen verfügen, die vorläufig beschlagnahmt oder als für den menschlichen Konsum ungeeignet erklärt worden sind.

² Während des Verkaufs oder der Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen:

- a. die Räumlichkeiten nicht für andere Zwecke genutzt werden;
- b. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Erzeugnisse beeinträchtigen könnten, keinen Zugang zu den Räumlichkeiten haben;
- c. Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, keine anderen Tiere mitbringen.

Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse

¹ Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis ist so oft wie nötig nachzufüllen.

² Verpackte frische Fischereierzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden.

³ Für die äussere Reinigung von ganzen frischen Fischereierzeugnissen kann anstelle von Trinkwasser sauberes Wasser, namentlich Süsswasser von vergleichbarer Qualität, verwendet werden. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar nach diesen Arbeiten sind die Erzeugnisse gründlich mit sauberem Wasser zu waschen.

⁴ Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, dass die Filets und die Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und die Stücke dürfen nur

während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.

⁵ Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

⁶ Sind Fischereierzeugnisse zum Tiefgefrieren bestimmt, so müssen sie so rasch als möglich tiefgefroren und so gehalten werden. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, deren Temperaturfühler im wärmsten Bereich des Raumes angebracht sind.

⁷ Frische Fischereierzeugnisse müssen organoleptisch einwandfrei sein.

Art. 42 Schutz vor Parasiten

¹ Bei folgenden Fischereierzeugnissen, die aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnen werden, muss der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung unterzogen werden, um lebensfähige Parasiten abzutöten, die ein Risiko für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen können:

- a. Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden;
- b. marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um lebensfähige Parasiten abzutöten.

² Die Gefrierbehandlung muss in allen Teilen des Fischereierzeugnisses mindestens bei folgenden Temperaturen und über mindestens den folgenden Zeitraum erfolgen:

- a. -20 °C , 24 Stunden lang; oder
- b. -35 °C , 15 Stunden lang.

³ Keiner Gefrierbehandlung bedürfen Fischereierzeugnisse, die:

- a. vor dem Konsum einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet; dazu soll das Erzeugnis mindestens 1 Minute lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erhitzt werden;
- b. als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt werden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;
- c. aus Wildfang stammen, sofern gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde epidemiologische Daten vorgelegt werden können, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr aufgrund des Vorhandenseins von Parasiten darstellen;
- d. aus Fischzuchten stammen, deren Bestand:
 1. aus Embryonen gezogen worden ist, und
 2. ausschliesslich mit Futtermitteln gefüttert und in einer Umgebung aufgezogen wird, die keine lebensfähigen Parasiten enthält, die eine Gesundheitsgefahr darstellen.

⁴ Beim Inverkehrbringen, mit Ausnahme der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten, ist den in Absatz 1 genannten Erzeugnissen ein Dokument beizufügen, auf dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen worden sind. Die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs, die die Behandlung durchführt, ist für die Ausstellung des Dokuments zuständig.

⁵ Vor dem Inverkehrbringen müssen Fischereierzeugnisse von bloßem Auge auf sichtbare Parasiten kontrolliert werden (Sichtkontrolle). Von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse dürfen nicht zum menschlichen Konsum abgegeben werden.

⁶ Bringt ein Lebensmittelbetrieb Fischereierzeugnisse in Verkehr, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Konsum keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, so muss die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs nachweisen können, dass die Fischereierzeugnisse aus Fanggründen oder Fischzuchten stammen, die die besonderen Anforderungen nach Absatz 3 Buchstabe c oder d erfüllen. Dies kann in Form entsprechender Handlungspapiere oder anderer Dokumente erfolgen.

Art. 43 Verarbeitung von Krebs- und Weichtieren

Beim Abkochen von Krebs- und Weichtieren ist Folgendes zu beachten:

- a. Nach dem Garen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeisttemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden.
- b. Die Schalen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse entfernt werden. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
- c. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die gegarten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder nach Buchstabe a abgekühlt werden.

Art. 44 Temperaturvorschriften für die Lagerung, den Transport und den Verkauf

¹ Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei Schmelzeisttemperatur (nicht mehr als 2 °C) gelagert und transportiert werden.

² Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen durch und durch tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Davon ausgenommen sind ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind; sie dürfen bis zu einer Temperatur von – 9 °C gelagert und transportiert werden.

³ Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so gelagert und transportiert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt wird.

⁴ Im Verkauf gelten folgende Temperaturen:

- a. Fischereierzeugnisse frisch, unverarbeitet oder mariniert: Schmelzeistemperatur;
- b. Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert: 5 °C;
- c. verarbeitete Fischereierzeugnisse mit erkaltetem, mit Reissessig < pH 4,5 gesäuertem Reis (Sushi): 5 °C.

7. Abschnitt: Froschschenkel

Art. 45

Froschschenkel müssen unmittelbar nach ihrer Gewinnung unter fließendem Trinkwasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt und bei dieser gehalten, eingefroren oder verarbeitet werden.

8. Abschnitt: Milch und Milchprodukte

Art. 46 Umgang mit Rohmilch nach dem Melken

¹ Während des Wegtransports von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben. Beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

² Von dieser Temperatur darf abgewichen werden, wenn die Milch innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet wird.

Art. 47 Abgabe von Rohmilch

Wird Rohmilch vorverpackt direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss sie mechanisch gereinigt werden.

Art. 48 Milchverarbeitungsbetriebe

¹ Rohmilch muss nach ihrer Annahme im Verarbeitungsbetrieb rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten werden.

² Die Milch darf auf einer höheren Temperatur gehalten werden, wenn:

- a. die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von 4 Stunden nach der Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt; oder
- b. dies aus technologischen Gründen notwendig ist und die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt.

³ In Betrieben, in denen Milchprodukte hergestellt werden, muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung die folgenden mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden:

- a. für Rohmilch: eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml bei 30 °C;
- b. für hitzebehandelte Milch, die zur Herstellung von Milchprodukten verwendet wird: eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml bei 30 °C;
- c. für Rahm: eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml bei 30 °C.

⁴ Für die Überprüfung der Werte nach Absatz 3 ist die ISO/DIN-Norm 4833-1:2013⁷ als Referenzverfahren heranzuziehen.

Art. 49 Behandlung

¹ Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:

- a. eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation); zur Bestimmung der Aktivität der Phosphatase ist die ISO/DIN-Norm 11816-1⁸ als Referenzverfahren heranzuziehen;
- b. UHT nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe b;
- c. Sterilisation nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe c, sofern die Produkte nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, die zeigt, dass eine geeignete Hitzebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind;
- d. andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen.

² Milch darf vor der Ultraheerhitzung oder Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden.

³ Bei der Hitzebehandlung von Rohmilch und Milchprodukten müssen die Anforderungen nach Artikel 26 eingehalten sowie die Verfahren nach dem HACCP-Konzept berücksichtigt werden.

⁴ In Betrieben, in denen Milchprodukte aus Rohmilch hergestellt werden, muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

⁷ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁸ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁵ Rahm gilt nur dann als genussfertig, wenn er einer Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 unterzogen worden ist. Andere Behandlungen sind zulässig, sofern sie zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung führen wie die Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe a.

Art. 50 Nachbehandlung hitzebehandelter Milch

¹ Genussfertige Milch und Milchprodukte in flüssiger Form müssen unmittelbar nach der letzten Hitzebehandlung in geschlossene Behältnisse abgefüllt werden, die eine Kontamination verhindern. Das Verschlussystem muss so konzipiert sein, dass deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist, ob das betreffende Behältnis geöffnet wurde.

² Pasteurisierte Milch muss unmittelbar nach der Hitzebehandlung abgekühlt werden.

³ UHT-Milch und sterilisierte Milch dürfen keiner weiteren Nacherhitzung unterzogen werden.

Art. 51 Abgabe genussfertiger Milch

¹ UHT-Milch und sterilisierte Milch dürfen, ausser im Gastgewerbe und in Kollektivverpflegungsbetrieben, nur vorverpackt abgegeben werden.

² Pasteurisierte Milch und pasteurisierte Milchprodukte in flüssiger Form dürfen im Offenverkauf an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn durch das Abgabesystem, namentlich Behälter oder Zapfstelle, die kontaminationsfreie Entnahme sichergestellt ist. Die Abgabestelle ist verpflichtet, die Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen der Milch und der Milchprodukte zu informieren.

Art. 52 Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

¹ Für den Umgang mit Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis sowie für die Verarbeitung und die Hitzebehandlung von Kolostrum und von Erzeugnissen auf Kolostrumbasis gelten die Artikel 46, 48 Absätze 1 und 2, 49 Absätze 1 und 3 sowie 50 Absatz 1 sinngemäss.

² Wird Kolostrum nicht täglich abgeholt, so kann es nach dem Melken eingefroren werden. In diesem Falle muss es nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb bis zur Verarbeitung gefroren bleiben.

Art. 53 Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten

¹ Mit Ausnahme von Artikel 48 Absatz 3 gelten die Artikel 46–52 für Milch anderer Säugetierarten und für Milchprodukte aus solcher Milch sinngemäss.

² Bei Milch, die aus produktionstechnischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf, namentlich Stutenmilch, muss die verantwortliche Person die Lebensmittelsicherheit durch eine dem Produkt angepasste Qualitätssicherung gewährleisten.

9. Abschnitt: Eier und Eiprodukte

Art. 54 Eier

¹ Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

² Sie müssen bei der Temperatur aufbewahrt und transportiert werden, die die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnisses am besten gewährleistet. Die Temperatur sollte möglichst konstant sein.

³ Sie dürfen längstens während 21 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 55 Eiverarbeitungsbetriebe

Eiverarbeitungsbetriebe müssen so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sein, dass die verschiedenen Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt werden können, insbesondere:

- a. das Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier;
- b. das Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute.

Art. 56 Trennung von Eiern verschiedener Tierarten

¹ Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt von diesen zu bearbeiten und zu verarbeiten.

² Vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Truthühner- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.

Art. 57 Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten

¹ Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch eine Trennung der Arbeitsgänge.

² Knickeier sind so bald als möglich zu verarbeiten.

³ Der Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden. Das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweissresten, die zum menschlichen Konsum bestimmt sind, ist verboten.

⁴ Nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Flüssigeis unverzüglich einer Behandlung zu unterziehen, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert. Unzulänglich behandelte Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut behandelt werden, sofern diese erneute Behandlung sie genusstauglich macht.

⁵ Eiweiss zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschliessend einer Hitzebehandlung unterzogen werden soll, muss nicht nach Absatz 4 behandelt werden.

⁶ Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, damit sie nicht dem menschlichen Konsum zugeführt werden kann.

⁷ Erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigkeit entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit in nicht gefrorenem Zustand darf 48 Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald als möglich erfolgt.

⁸ Eiprodukte, die nicht so stabilisiert wurden, dass sie bei Raumtemperatur haltbar bleiben, sind auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abzukühlen.

⁹ Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Behandlung tiefgefroren werden.

10. Abschnitt: Zusammengesetzte Lebensmittel

Art. 58

Werden Ausgangsprodukte tierischer Herkunft zur Herstellung eines Lebensmittels verwendet, das auch Zutaten pflanzlicher Herkunft enthält, namentlich Ravioli, so müssen die Ausgangsprodukte tierischer Herkunft nach den besonderen Bestimmungen dieses Kapitels sowie der Verordnung des EDI vom ...⁹ über Lebensmittel tierischer Herkunft gewonnen und verarbeitet werden.

6. Kapitel: Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

Art. 59 Grundsatz

Für Sömmerungsbetriebe, in denen Milch verarbeitet wird, gehen die Bestimmungen dieses Kapitels den Artikeln 7, 9, 13, 14, 20 und 48 vor.

Art. 60 Besondere Vorschriften für Räume in Sömmerungsbetrieben

¹ Die Räume eines Sömmerungsbetriebs, in denen mit Milch oder Milchprodukten umgegangen wird, namentlich Verarbeitungsräume, Reiferäume, Lagerräume, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.

² Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

⁹ SR ...

- a. Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus festem, nichttoxischem und säurefestem Material bestehen. Eine hygienische Restwasserentfernung muss gewährleistet sein. Für die Lagerung von Milchprodukten in Räumen wie Naturkellern oder Speichern können die Bodenbeläge aus Material bestehen, das nicht fest ist.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen im unmittelbaren Verarbeitungsbereich leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich ins Freie öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein.
- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen, die vom Stall direkt in einen Verarbeitungsraum öffnen, müssen dicht schliessen.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abriebfestem und nicht toxischem Material bestehen.

³ Werden Materialien verwendet, die die Anforderungen von Absatz 2 nicht erfüllen, so hat die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachzuweisen, dass diese ebenso geeignet sind. Holz in einwandfreiem Zustand ist als Material zulässig.

⁴ Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein.

⁵ Warm- und Kaltwasser müssen verfügbar sein.

⁶ Milch muss in einem eigenen Verarbeitungsraum verarbeitet werden. Ausgenommen sind Sömmerungsbetriebe, in deren Verarbeitungsraum auch gekocht und gegessen wird. In diesen Betrieben müssen die Bereiche für die Milchverarbeitung einerseits und für das Kochen und Essen andererseits klar getrennt sein.

⁷ Die traditionelle Verarbeitung im Hängekessi über offenem Feuer ist zulässig.

⁸ Wird im Verarbeitungsraum Holz als Brennmaterial verwendet, so ist in diesem Verarbeitungsraum das Stapeln von Brennholz zulässig.

Art. 61 Sanitäre Einrichtungen in Sömmerungsbetrieben

- ¹ In Sömmerungsbetrieben müssen hygienisch einwandfreie Toiletten vorhanden sein. Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- ² An geeigneten Standorten müssen Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein.
- ³ Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 62 Ausrüstungen in Sömmerungsbetrieben

- ¹ Gefässe, Apparate, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Milch oder Milchprodukten in Berührung kommen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material sein. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
- ² Ausrüstungen aus Holz in einwandfreiem Zustand sind zulässig. Sie müssen nach Gebrauch mit Heisswasser von mindestens 85° C gründlich gereinigt werden.
- ³ In Verarbeitungsräumen, in denen auch gekocht und gegessen wird, müssen separate Gegenstände und Ausrüstungen für die Verarbeitung und die Lagerung von Milch- und Milchprodukten verwendet werden.

Art. 63 Halten und Mitführen von Tieren in Sömmerungsbetrieben

- ¹ In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.
- ² In Abweichung von Absatz 1 ist die Anwesenheit von Heimtieren in Verarbeitungsräumen, in denen auch gekocht und gegessen wird, ausser während der Milchverarbeitung, zulässig.

Art. 64 Personenhygiene in Sömmerungsbetrieben

- ¹ Personen, die in einem Sömmerungsbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.
- ² Die Arbeitskleidung oder die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.
- ³ Erfolgt in einem Sömmerungsbetrieb die Milchgewinnung und die Milchverarbeitung durch dieselbe Person, so muss diese durch zeitliche Trennung der Arbeitsgänge, Kleiderwechsel, Händehygiene sowie weitere angemessene Massnahmen den hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln gewährleisten.

Art. 65 Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

- ¹ Die Rohmilch ist nach der Gewinnung wirkungsvoll zu kühlen.
- ² Wird die Rohmilch nicht unmittelbar nach dem Melken verarbeitet, so ist sie innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8° C oder tiefer abzukühlen und bis zur Verarbeitung bei dieser Temperatur zu halten.

³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8 °C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

7. Kapitel

Besondere Bestimmungen für die mikrobiologische Untersuchung und die Probenahme

Art. 66 Verpflichtungen der verantwortlichen Person

¹ Die verantwortliche Person muss im Rahmen ihrer Selbstkontrolle alle notwendigen Massnahmen treffen, um sicherzustellen, dass:

- a. die Prozesshygienekriterien für die Rohstoffe und die Lebensmittel, die ihrer Kontrolle unterstehen, eingehalten werden;
- b. die während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Produkte geltenden Lebensmittelsicherheitskriterien unter vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen für den Vertrieb, die Lagerung und die Verwendung eingehalten werden. Dies gilt insbesondere für genussfertige Lebensmittel, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen und ein dadurch verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können.

² Bei der Validierung oder der Überprüfung des ordnungsgemässen Funktionierens der Verfahren nach dem HACCP-Konzept oder anderer Hygienekontrollmassnahmen hat die verantwortliche Person, wo dies angemessen ist, Untersuchungen nach den mikrobiologischen Kriterien nach Anhang 1 durchzuführen.

³ Die Untersuchungen nach Absatz 1 Buchstabe b hat die verantwortliche Person nach Anhang 3 durchzuführen.

Art. 67 Mikrobiologische Untersuchung und Probenahme

¹ Kann die verantwortliche Person anhand zurückliegender Aufzeichnungen nachweisen, dass sie über funktionierende Verfahren nach dem HACCP-Konzept verfügt, so kann die Anzahl der nach Anhang 1 zu ziehenden Probeeinheiten verringert werden.

² Werden die Untersuchungen speziell zur Bewertung der Akzeptabilität einer Lebensmittelpartie oder eines bestimmten Prozesses durchgeführt, so sind mindestens die in Anhang 1 aufgeführten Probenahmepläne einzuhalten.

³ Die verantwortliche Person kann andere Probenahme- und Untersuchungsverfahren anwenden, wenn sie gegenüber der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass diese Verfahren zumindest gleichwertige Garantien bieten. Diese Verfahren können alternative Probenahmestellen und die Verwendung von Trendanalysen umfassen.

⁴ Die Untersuchung auf alternative Mikroorganismen und damit zusammenhängende mikrobiologische Grenzwerte sowie die Durchführung von anderen als mikrobiologischen Untersuchungen sind nur für Prozesshygienekriterien zulässig.

Art. 68 Häufigkeit der Probenahme

¹ Die verantwortliche Person entscheidet im Rahmen der Selbstkontrolle über die angemessene Häufigkeit der Probenahme.

² Die Häufigkeit der Probenahme kann an die Art und die Grösse der Lebensmittelbetriebe angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel jederzeit gewährleistet ist.

³ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs, der Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellt, hat mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Tag der Probenahme ist wöchentlich zu ändern, um sicherzustellen, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

⁴ Diese Häufigkeit kann verringert werden:

- a. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *E. coli* und auf aerobe, mesophile Keime, sofern in 6 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- b. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella*, sofern in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- c. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella* in Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Masthähnchenfleisch schweizerischer Herkunft;
- d. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella* Typhimurium und *Salmonella* Enteritidis in frischem Masthähnchenfleisch schweizerischer Herkunft.

⁵ Einzelhandelsbetriebe sind von den Verpflichtungen nach den Absätzen 3 und 4 ausgenommen.

Art. 69 Probenahme in Verarbeitungsbereichen und bei Ausrüstungen

¹ In den Verarbeitungsbereichen und bei den verwendeten Ausrüstungen sind Proben zu entnehmen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung der Kriterien sicherzustellen. Bei diesen Probenahmen ist die ISO/DIN-Norm 18593¹⁰ als Referenzverfahren heranzuziehen.

² Lebensmittelbetriebe, die genussfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die menschliche Gesundheit bergen

¹⁰ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und den verwendeten Ausrüstungen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.

³ Lebensmittelbetriebe, die getrocknete Säuglingsanfangsnahrung oder getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellen, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind und ein durch *Cronobacter spp.* (*Enterobacter sakazakii*) verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und die verwendeten Ausrüstungen auf *Enterobacteriaceae* zu untersuchen.

Art. 70 Trendanalysen

Die verantwortliche Person hat Trends bei den Ergebnissen dieser mikrobiologischen Untersuchungen zu analysieren. Bewegt sich ein Trend auf unbefriedigende Resultate zu, so hat sie unverzüglich geeignete Massnahmen zu treffen, um das Auftreten mikrobiologischer Gefahren zu verhindern.

Art. 71 Unbefriedigende Ergebnisse

¹ Führt die Untersuchung anhand der in Anhang 1 festgelegten Kriterien zu unbefriedigenden Ergebnissen, so hat die verantwortliche Person die im Rahmen der Selbstkontrolle festgelegten Korrekturmaßnahmen sowie die Massnahmen nach den Absätzen 2–5 zu ergreifen.

² Die verantwortliche Person hat Massnahmen zu ergreifen, um die Ursache der unbefriedigenden Ergebnisse zu finden und somit das erneute Auftreten der nicht akzeptablen mikrobiologischen Kontamination zu verhindern.

³ Bei unbefriedigenden Ergebnissen hinsichtlich der Untersuchung der Lebensmittelsicherheitskriterien in Anhang 1 Teil 1 muss das Produkt oder die Partie Lebensmittel nach Artikel 80 LGV vom Markt genommen oder zurückgerufen werden. Bereits in den Handel gebrachte Produkte, die noch nicht im Einzelhandel angelangt sind, können einer weiteren Verarbeitung unterzogen werden, die die entsprechende Gefahr beseitigt. Diese Behandlung kann nur von einem Lebensmittelbetrieb durchgeführt werden, der nicht der Einzelhandelsebene angehört.

⁴ Vom Markt genommene oder zurückgerufene Produkte oder Lebensmittelpartien können für andere als die ursprünglich vorgesehenen Zwecke verwendet werden, sofern diese Verwendung keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellt und sie im Rahmen der HACCP-gestützten Verfahren festgelegt und von der zuständigen Vollzugsbehörde genehmigt wurde.

⁵ Bei unbefriedigenden Ergebnissen, die die Prozesshygienekriterien betreffen, sind die in Anhang 1 Teil 2 aufgeführten Massnahmen zu ergreifen.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 72 Anpassung der Anhänge

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 73 Aufhebung anderer Erlasse

Es werden aufgehoben:

- a. Verordnung des EDI vom 11. Mai 2009¹¹ über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben;
- b. Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹².

Art. 74 Übergangsbestimmungen

Das Übergangsrecht richtet sich nach Art. 90 Absatz 1 LGV.

]Art. 75 Inkrafttreten

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹¹ AS ...

¹² AS ...

Anhang 1
(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5 Abs. 1, 24 Abs. 2, 66 Abs. 2, 67 Abs. 1 und 2 sowie
71 Abs. 1,3 und 5)

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Teil 1	Lebensmittelsicherheitskriterien
Teil 2	Prozesshygienekriterien
2.1	Fleisch und Fleischerzeugnisse
2.2	Milch und Milcherzeugnisse
2.3	Eiprodukte
2.4	Fischereierzeugnisse
2.5	Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse
2.6	Mineralwasser und Quellwasser
Teil 3	Bestimmungen über die Probenahme von Sprossen

Teil 1. Lebensmittelsicherheitskriterien

Legende:

KBE = koloniebildende Einheit

M = Wert, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden darf

m = Wert für den Keimgehalt, dessen Überschreitung nicht empfohlen wird; er dient den Herstellern zur Orientierung

n = Anzahl der Probeeinheiten der Stichprobe

c = Anzahl der Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

1. Lebensmittelkategorien

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.1	Genussfertige Lebensmittel, die für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind ¹⁵	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 11290-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

¹³ Bei Nummern 1.1 – 1.27: m = M

¹⁴ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

¹⁵ Eine regelmässige Untersuchung anhand des Kriteriums ist unter normalen Umständen bei folgenden genussfertigen Lebensmitteln nicht sinnvoll:

- bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
- bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse, ausgenommen Keimlinge;

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.2	Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g ¹⁶	EN/ISO 11290-2 ¹⁷	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
			5	0	In 25 g nicht nachweisbar ¹⁸	EN/ISO 11290-1	Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen hat	
1.3	Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> nicht begünstigen können ^{19,20}	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 KBE/g	EN/ISO 11290-2 ²¹	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

- bei Brot, Keksen sowie ähnlichen Erzeugnissen;
- bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnlichen Erzeugnissen;
- bei Zucker, Honig und Süßwaren einschliesslich Kakao- und Schokoladeerzeugnissen;
- bei lebenden Muscheln;
- bei Speisesalz.

- ¹⁶ Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen können, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g nicht übersteigt.
- ¹⁷ 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.
- ¹⁸ Dieses Kriterium gilt für Erzeugnisse, bevor sie die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen, wenn diese nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass das Erzeugnis den Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschreitet.
- ¹⁹ Vgl. Fussnote 15

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.4	Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.5	Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.6	Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.7	Separatorenfleisch	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

²⁰ Erzeugnisse mit einem pH-Wert von $\leq 4,4$ oder aw-Wert von $\leq 0,92$, Erzeugnisse mit einem pH-Wert von $\leq 5,0$ und aw-Wert von $\leq 0,94$; Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet. Andere Lebensmittelkategorien können vorbehaltlich einer wissenschaftlichen Begründung ebenfalls zu dieser Kategorie zählen.

²¹ Vgl. Fussnote 17

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.8	Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.9	Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.10	Gelatine und Kollagen	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.11	Käse, Butter und Rahm aus Rohmilch oder aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurden ²²	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

²² Ausgenommen Erzeugnisse, für die die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass aufgrund der Reifungszeit und, wo angemessen, des aw-Wertes des Erzeugnisses kein Salmonellenrisiko besteht.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.12	Milch- und Molkepulver	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.13	Speiseeis ²³ , ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.14	Eiprodukte, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.15	Genussfertige Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

²³ Nur Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.16	Gekochte Krebs- und Weichtiere	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.17	Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.18	Keimlinge (genussfertig) ^{24,25,26}	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.19	Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (genussfertig)	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.20	Nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (genussfertig)	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.21	Käse, Milch- und Molkepulver nach den Kriterien für koagulasepositive Staphylo-	Staphylokokken-Enterotoxine	5	0	In 25 g nicht nachweisbar	Europäisches Screening-Verfahren des	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

²⁴ Ausgenommen Sprossen, die einem zur Abtötung von *Salmonella* spp. und STEC wirksamen Behandlungsverfahren unterzogen wurden.

²⁵ Als Sprossen gilt das Produkt, das durch die Keimung von Samen und deren Entwicklung in Wasser oder einem anderen Medium entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.

²⁶ Für die Probenahme und die Untersuchung von Sprossen gelten die Bestimmungen unter Teil 3.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
	kokken in Teil 2.2 dieses Anhangs						Gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums für koagulasepositive Staphylokokken ²⁷	
1.22	Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind	<i>Salmonella</i>	30	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.23	Getrocknete Folgenahrung	<i>Salmonella</i>	30	0	In 25 g nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	
1.24	Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind ²⁸	<i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	30	0	In 10 g nicht nachweisbar	ISO/TS 22964	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer	

²⁷ Literatur: Gemeinschaftliches Referenzlaboratorium für koagulasepositive Staphylokokken. Europäisches Screening-Verfahren zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Milch und Milcherzeugnissen.

²⁸ Eine Paralleluntersuchung auf Enterobacteriaceae und *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)* ist durchzuführen, sofern nicht eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene der einzelnen Betriebe festgestellt wurde. Werden in einem Betrieb in einer Probeneinheit Enterobacteriaceae nachge-

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwert ¹³		Analytische Referenzmethode ¹⁴	Stufe, für die das Kriterium gilt
			n	c	m	M		
1.25	Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken	<i>E. coli</i> ²⁹	1 ³⁰	0	230 HPN/100g Fleisch und Schalenflüssigkeit		ISO/TS 16649-3	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.26	Frisches Geflügelfleisch ³¹	<i>Salmonella</i> Typhimurium ³² <i>Salmonella</i> Enteritidis	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN/ISO 6579 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung)	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
1.27	Sprossen ^{33,34,35}	Shiga-Toxin bildende <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 und O104:H4	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		CEN/ISO TS 13136 ³⁶	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer

wiesen, ist die Partie auf *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) eine derartige Korrelation besteht.

²⁹ *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

³⁰ Eine Sammelprobe aus mindestens 10 einzelnen Tieren.

³¹ Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus Gallus-gallus-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden.

³² Einschliesslich des monophasischen *Salmonella* Typhimurium-Stammes 1,4,[5],12:i:-.

³³ Vgl. Fussnote 24

³⁴ Vgl. Fussnote 25

³⁵ Vgl. Fussnote 26

³⁶ Unter Berücksichtigung der jüngsten vom EU-Referenzlaboratorium für *Escherichia coli*, einschliesslich Verotoxin bildendem *E. coli* (VTEC), vorgenommenen Anpassung für den Nachweis von STEC O104:H4.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit, ausser auf lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken hinsichtlich der Untersuchung auf *E. coli*, wo sich der Grenzwert auf eine Sammelprobe bezieht.

Die Testergebnisse belegen die mikrobiologische Qualität der untersuchten Partie³⁷.

L. monocytogenes in genussfertigen Lebensmitteln für Säuglinge und für besondere medizinische Zwecke:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

L. monocytogenes in genussfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigen können, bevor das Lebensmittel aus der unmittelbaren Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, gelangt, wenn er nicht nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

L. monocytogenes in sonstigen genussfertigen Lebensmitteln und *E. coli* in lebenden Muscheln:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte \leq dem Grenzwert sind,
- unbefriedigend, wenn einer der Werte $>$ als der Grenzwert ist.

Salmonella in verschiedenen Lebensmittelkategorien:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,

³⁷ Die Untersuchungsergebnisse können auch zum Nachweis der Wirksamkeit des HACCP-gestützten Verfahrens oder der guten Hygienepraxis dienen.

- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

Staphylokokken-Enterotoxine in Milcherzeugnissen:

- befriedigend, sofern die Enterotoxine in keiner Probeneinheit nachgewiesen werden,
- unbefriedigend, sofern die Enterotoxine in einer Probeneinheit nachgewiesen werden.

Enterobacter sakazakii in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

ENTWURF

Teil 2. Prozesshygienekriterien

Legende:

KBE = koloniebildende Einheit

M = Wert, bei dessen Überschreitung Massnahmen bei der Herstellung getroffen werden müssen

m = Wert für den Keimgehalt, dessen Überschreitung nicht empfohlen wird; er dient den Herstellern zur Orientierung

n = Anzahl der Probeeinheiten der Stichprobe

c = Anzahl der Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

2.1 Fleisch und Fleischerzeugnisse

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.1.1	Schlachtierkörper von Rindern, Schafen, Ziegen u. Pferden ⁴⁰	Aerobe mesophile Keimzahl			3,5 log KBE/cm ² tagesdurch-	5,0 log KBE/cm ² tagesdurch-	ISO 48331	Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle

³⁸ Bei Nummern 2.1.3 – 2.1.5: m = M

³⁹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁴⁰ Die Grenzwerte (m und M) gelten nur für im destruktiven Verfahren entnommene Proben. Der tagesdurchschnittliche Log-Wert wird berechnet, indem zunächst ein Log-Wert jedes einzelnen Untersuchungsergebnisses ermittelt und dann der Durchschnitt dieser Log-Werte berechnet wird.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
					schnittlicher Logwert	schnittlicher Logwert			
		Enterobacteriaceae			1,5 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert	2,5 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert	ISO 21528-2	Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
2.1.2	Schlachtierkörper von Schweinen ⁴¹	Aerobe mesophile Keimzahl			4,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert	5,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert	ISO 4833	Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
		Enterobacteriaceae			2,0 log	3,0 log	ISO 21528-2	Schlachtierkörper nach	Verbesserungen in der

⁴¹ Vgl. Fussnote 40

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
					KBE/cm ² tages- durch- schnittlicher Logwert	KBE/cm ² tages- durch- schnittlicher Logwert		dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle
2.1.3	Schlachttierkörper von Rindern, Schafen, Ziegen u. Pferden	<i>Salmonella</i>	50 ⁴²	2 ⁴³	In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere	
2.1.4	Schlachttierkörper von Schweinen	<i>Salmonella</i>	50 ⁴⁴	3 ⁴⁵	In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar	EN/ISO 6579	Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen im Bereich der	

⁴² Die Proben sind nach der „Anleitung - Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben“ zu entnehmen.

⁴³ Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können.

⁴⁴ Vgl. Fussnote 42

⁴⁵ Vgl. Fussnote 43

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
									Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben
2.1.5	Geflügelschlachttierkörper von Masthühnern und Truthühnern	<i>Salmonella</i> spp. ⁴⁶	50 ⁴⁷	5 ⁴⁸	In 25 g einer gepoolten Probe von der Halshaut nicht nachweisbar		EN/ISO 6579 (für den Nachweis)	Schlachttierkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben
2.1.6	Geflügelschlachttierkörper von Masthühnern	<i>Campylobacter</i>			1,5 log KBE/g ⁴⁹	2,5 log KBE/g	ISO 10272-2	Schlachttierkörper nach dem Kühlen	Verbesserungen in der Schlachthygiene, Massnahmen zur Keimreduktion, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen der Biosicherheit in den

⁴⁶ Wird *Salmonella* spp. nachgewiesen, werden die Isolate für den Nachweis von *Salmonella* Typhimurium bzw. *Salmonella* Enteritidis weiter serotypisiert, damit die Einhaltung des mikrobiologischen Kriteriums nach Teil 1 Nummer 1.26 verifiziert werden kann.

⁴⁷ Vgl. Fussnote 42

⁴⁸ Vgl. Fussnote 43

⁴⁹ Bei jeder Probenahme sind mindestens 15 Geflügelkarkassen (jeweils drei aus einer Herde) nach der Kühlung zu beproben. Von jedem Schlachttierkörper ist ca. 10 g Halshaut und 10 g Brusthaut zu entnehmen. Die Hautproben von Hals und Brust von jeweils drei Geflügelkarkassen sind zu poolen, die dann 5 x 30 g endgültige Proben bilden.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
									Herkunftsbetrieben
2.1.7	Hackfleisch	Aerobe mesophile Keimzahl ⁵⁰	5	2	5×10^5 KBE/g	5×10^6 KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
		<i>E. Coli</i> ⁵¹	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
2.1.8	Separatorenfleisch	Aerobe mesophile Keimzahl	5	2	5×10^5 KBE/g	5×10^6 KBE/g	ISO 4833	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
		<i>E. Coli</i> ⁵²	5	2	50 KBE/g	500 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei

⁵⁰ Dieses Kriterium gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch, sofern die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses weniger als 24 Stunden beträgt.

⁵¹ *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

⁵² Vgl. Fussnote 51

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ³⁸		Analytische Referenzmethode ³⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
									Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe
2.1.9	Fleischzubereitungen	<i>E. Coli</i> ⁵³			500 KBE/g	5000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe

⁵³ Vgl. Fussnote 51

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Fleisch und Fleischerzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit, ausser auf die Untersuchung von Schlachtkörpern, bei denen sie sich auf die Sammelproben beziehen.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae und aerobe mesophile Keimzahl bei Schlachtkörpern von Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen:

- befriedigend, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert $\leq m$ ist,
- akzeptabel, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert zwischen m und M liegt,
- unbefriedigend, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert $> M$ ist.

Salmonella in Schlachtkörpern:

- befriedigend, sofern *Salmonella* in höchstens c/n Proben nachgewiesen wird,
- unbefriedigend, sofern *Salmonella* in mehr als c/n Proben nachgewiesen wird.

Nach jeder Probenerhebung werden die Ergebnisse der 10 letzten Probenerhebungen bewertet, um die Anzahl n an Proben zu ermitteln.

Campylobacter in Schlachttierkörpern von Masthühnern:

- befriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert $\leq m$,
- akzeptabel, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert zwischen m und M liegt,
- unbefriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert $> M$ ist.

Berechnung des tagesdurchschnittlichen Log-Wertes:

Die Ergebnisse der einzelnen Poolproben werden als Anzahl KBE / g Probenmaterial angegeben. Von jedem dieser Werte muss der dekadische Logarithmus (Log) berechnet werden. Von den 5 Log-Werten der 5 Poolproben wird das arithmetische Mittel errechnet. Dies ergibt den tagesdurchschnittlichen Log-Wert.

E. coli und aerobe mesophile Keimzahl bei Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

ENTWURF

2.2 Milch und Milcherzeugnisse

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ⁵⁴		Analytische Referenzmethode ⁵⁵	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.2.1	Pasteurisierte Milch und sonstige pasteurisierte flüssige Milcherzeugnisse ⁵⁶	Enterobacteriaceae	5	0	10 KBE/ml		ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses	Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Vermeidung einer erneuten Kontamination sowie Kontrolle der Rohstoffqualität
2.2.2	Käse aus Milch oder Molke, die einer Hitzebehandlung unterzogen wurden	<i>E. coli</i> ⁵⁷	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Zu einem Zeitpunkt während der Herstellung, zu dem der höchste <i>E. coli</i> -Gehalt erwartet wird	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe
2.2.3	Käse aus Rohmilch	Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	10 ⁴ KBE/g	10 ⁵ KBE/g	EN/ISO 6888-2	Zu einem Zeitpunkt während der Herstellung, zu dem der höchste Staphylokok-	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe.
2.2.4	Käse aus Milch, die einer Hitzebehand-	Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	EN/ISO 6888-1 oder 2	höchste Staphylokok-	Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g

⁵⁴ Bei Nummern 2.2.1, 2.2.8, 2.2.10 und 2.2.11: m = M

⁵⁵ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁵⁶ Dieses Kriterium gilt nicht für Erzeugnisse, die zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bestimmt sind.

⁵⁷ *E. coli* wird hier als Hygieneindikator verwendet.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ⁵⁴		Analytische Referenzmethode ⁵⁵	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
	lung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde ⁵⁹ , und gereifter Käse aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Hitzebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde ⁶⁰							engehalt erwartet wird ⁵⁸	nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen.
2.2.5	Nicht gereifter Weichkäse (Frischkäse) aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Hitzebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurden ⁶¹	Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	10 KBE/g	100 KBE/g	EN/ISO 6888-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen der Herstellungshygiene. Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen.

⁵⁹ Dieses Kriterium gilt nicht, wenn die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass kein Risiko einer Belastung mit Staphylokokken-Enterotoxinen besteht.

⁶⁰ Vgl. Fussnote 59

⁵⁸ In der Regel ist dies für Weichkäse und Halbhartkäse beim Prozessschritt „Käse vor Salzbad“, für Hart- und Extrahartkäse beim Prozessschritt „Start Brennen“ (nur Bruchkörner entnehmen).

⁶¹ Vgl. Fussnote 59

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ⁵⁴		Analytische Referenzmethode ⁵⁵	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.2.6	Butter und Rahm aus Rohmilch oder Milch, die einer Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde	<i>E. coli</i> ⁶²	5	2	10 KBE/g	100 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe.
2.2.7	Milch- und Molkepulver ⁶³	Enterobacteriaceae	5	0	10 KBE/g		ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses	Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Verhinderung einer erneuten Kontamination
		Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	10 KBE/g	100 KBE/g	EN/ISO 6888-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen der Herstellungshygiene. Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen.
2.2.8	Speiseeis ⁶⁴ und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf	Enterobacteriaceae	5	2	10 KBE/g	100 KBE/g	ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene

⁶² Vgl. Fussnote 57

⁶³ Vgl. Fussnote 56

⁶⁴ Nur Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ⁵⁴		Analytische Referenzmethode ⁵⁵	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
	Milchbasis								
2.2.9	Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind	Enterobacteriaceae	10	0	In 10 g nicht nachweisbar		ISO 21528-1	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination ⁶⁵
2.2.10	Getrocknete Folgenahrung	Enterobacteriaceae	5	0	In 10 g nicht nachweisbar		ISO 21528-1	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination
2.2.11	Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge	Präsumptiver <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 KBE/g	500 KBE/g	EN/ISO 7932 ⁶⁶	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen der Herstellungshygiene. Verhinderung der Rekontamination. Auswahl der Rohstoffe.

⁶⁵ Eine Paralleluntersuchung auf Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) ist durchzuführen, sofern nicht eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene der einzelnen Betriebe festgestellt wurde. Werden in einem Betrieb in einer Probeneinheit Enterobacteriaceae nachgewiesen, ist die Partie auch auf *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) eine derartige Korrelation besteht.

⁶⁶ 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert ⁵⁴		Analytische Referenzmethode ⁵⁵	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
	unter 6 Monaten bestimmt sind								

ENTWURF

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Milch und Milcherzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

E.coli, Enterobacteriaceae (andere Lebensmittelkategorien) und koagulasepositive Staphylokokken:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

Präsumptiver *Bacillus cereus* in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

2.3 Eiprodukte

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode ⁶⁷	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.3.1	Eiprodukte	Enterobacteriaceae	5	2	10 KBE/g oder ml	100 KBE/g oder ml	ISO 21528-2	Ende des Herstellungsprozesses	Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Verhinderung einer erneuten Kontamination

⁶⁷ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Eiprodukten

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae in Eiprodukten:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

ENTWURF

2.4 Fischereierzeugnisse

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode ⁶⁸	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.4.1	Erzeugnisse von gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10/g	ISO/TS 16649-3	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene
		Koagulasepositive Staphylokokken	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	EN/ISO 6888-1 oder 2	Ende des Herstellungsprozesses	Verbesserungen in der Herstellungshygiene

⁶⁸ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Fischreierzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

E. coli in Erzeugnissen von gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der *c/n*-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als *c/n*-Werte zwischen m und M liegen.

Koagulasepositive Staphylokokken in gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der *c/n*-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als *c/n*-Werte zwischen m und M liegen.

2.5 Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode ⁶⁹	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.5.1	Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (genussfertig)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Während der Herstellung	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe
2.5.2	Nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (genussfertig)	<i>E. coli</i>	5	2	100 KBE/g	1000 KBE/g	ISO 16649-1 oder 2	Während der Herstellung	Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe

⁶⁹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu Gemüse, Obst und den daraus hergestellten Erzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

E.coli in vorzerkleinertem Obst und Gemüse (genussfertig) und in nicht pasteurisierten Obst- und Gemüsesäften (genussfertig):

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

2.6 Mineralwasser und Quellwasser

	Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen	Probenahmeplan		Grenzwert		Analytische Referenzmethode ⁷⁰	Stufe, für die das Kriterium gilt	Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse
			n	c	m	M			
2.6.1	Beim Quellaustritt	Aerobe mesophile Keimen	5	0	20/ml		ISO 6222 beim 22°C	Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen Bei 4°C ± 1°C konstant behalten	Richtwerte und nicht Höchstwerte
			5	0	5/ml		ISO 6222 beim 37°C		
2.6.2	Nach der Abfüllung	Aerobe mesophile Keimen	5	0	100/ml		ISO 6222 beim 22°C	Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen Bei 4°C ± 1°C konstant behalten	
			5	0	20/ml		ISO 6222 und 37°C		
2.6.3	Beim Quellaustritt und bei der Vermarktung	<i>Escherichia coli</i>	5	0	nn/250ml		ISO 9308-1		Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination
		Enterokokken	5	0	nn/250ml		ISO 7899-2		
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	5	0	nn/250ml		ISO 12780		
		Sulfit reduzierenden sporenbildenden Anaerobiern	5	0	nn/50 ml				

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin. *E. coli* wird hier als Hygieneindikator verwendet.

⁷⁰ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

ENTWURF

Teil 3. Besondere Bestimmungen für die Probenahme und Untersuchung von Sprossen

- 3.1. Für die Zwecke dieses Abschnitts gilt als:
 - a. *Partie*: diejenige Menge von Sprossen oder von Samen für die Sprossenerzeugung mit derselben taxonomischen Bezeichnung, die am selben Tag von einem bestimmten Betrieb an einen anderen Betrieb versandt wird; Samen mit unterschiedlichen taxonomischen Bezeichnungen in derselben Verpackung, die zusammen keimen sollen, sowie die daraus entstehenden Sprossen gelten ebenfalls als Partie.
 - b. *Sendung*: der Versand von einer oder mehreren Parteien.
- 3.2. Voruntersuchung von Chargen von Samen
- 3.2.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben eine Voruntersuchung bei einer repräsentativen Probe von allen Parteien von Samen durchzuführen.
- 3.2.2 Eine repräsentative Probe muss aus mindestens 0,5 % des Gewichts der Partie von Samen in Teilproben zu je 50 g bestehen oder ist mittels einer strukturierten und statistisch äquivalenten Probenahmestrategie auszuwählen.
- 3.2.3 Für die Voruntersuchung muss der Betrieb die Samen in der repräsentativen Probe unter denselben Bedingungen keimen lassen, wie dies für den Rest der Partie von Samen vorgesehen ist.
- 3.2.4 Auf die Voruntersuchung von Chargen von Samen kann verzichtet werden, wenn:
 - a. sich die zuständige Vollzugsbehörde vergewissert hat, dass der Betrieb ein Lebensmittelsicherheits-Management betreibt, das auch Schritte im Produktionsprozess beinhaltet, mit dem das mikrobiologische Risiko gesenkt wird; und
 - b. historische Daten belegen, dass alle Parteien der verschiedenen in dem Betrieb erzeugten Arten von Sprossen während der letzten 6 Monate die im Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 aufgeführten Lebensmittelsicherheitskriterien erfüllen.
- 3.3. Probenahme und Untersuchung der Sprossen und des benutzten Bewässerungswassers
- 3.3.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben Proben zu entnehmen für die mikrobiologische Untersuchung auf der Stufe, auf der die Wahrscheinlichkeit, Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) und *Salmonella* spp. festzustellen, am grössten ist, in jedem Fall aber frühestens 48 Stunden nach Beginn des Keimvorgangs.
- 3.3.2 Die Sprossenproben sind nach den Vorgaben nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 zu analysieren.

- 3.3.3 Sprossen erzeugende Betriebe, die einen Probenahmeplan mit entsprechenden Verfahren und mit Entnahmepunkten im benutzten Bewässerungswasser haben, können jedoch anstelle der Analyse nach den Bestimmungen für die Probenahme entsprechend den Vorgaben nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 fünf Proben zu je 200 ml von Wasser analysieren, das für die Bewässerung der Sprossen verwendet wurde. In diesem Fall gelten die genannten Anforderungen für die Analyse des für die Bewässerung der Sprossen benutzten Wassers mit der Nachweisgrenze in 200 ml.
- 3.3.4 Bei der erstmaligen Untersuchung einer Partie von Samen dürfen die Betriebe nur Sprossen in Verkehr bringen, wenn die Ergebnisse der mikrobiologischen Analyse den Anforderungen nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 genügen beziehungsweise wenn das Ergebnis der Analyse von benutztem Bewässerungswasser in 200 ml negativ ist.
- 3.4. Probenahmehäufigkeit
- 3.4.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben mindestens einmal im Monat Proben zu entnehmen für die mikrobiologische Analyse auf der Stufe, auf der die Wahrscheinlichkeit, Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) und *Salmonella* spp. festzustellen, am grössten ist, in jedem Fall aber frühestens 48 Stunden nach Beginn des Keimvorgangs.
- 3.4.2 Die Probenahmehäufigkeit kann verringert werden, wenn:
- sich die zuständige Vollzugsbehörde vergewissert hat, dass der Betrieb ein Lebensmittelsicherheits-Management betreibt, das auch Schritte im Produktionsprozess beinhaltet, mit dem das mikrobiologische Risiko gesenkt wird; und
 - historische Daten belegen, dass alle Partien der verschiedenen in dem Betrieb erzeugten Arten von Sprossen während der letzten 6 Monate die im Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 aufgeführten Lebensmittelsicherheitskriterien erfüllen.

Vorgaben zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie in Einlagerungs- und Lagereinrichtungen

1. Temperaturüberwachung und Temperaturlaufzeichnung

1.1 Die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel sind mit geeigneten Aufzeichnungsgeräten auszustatten, um die Lufttemperatur, der die tiefgefrorenen Lebensmittel ausgesetzt sind, in regelmässigen Abständen zu überwachen.

1.2 Alle zur Temperaturüberwachung eingesetzten Messgeräte müssen die Normen EN 12830, EN 13485 und EN 13486⁷¹ erfüllen.

1.3 Die Temperaturlaufzeichnung ist zu datieren und durch die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs je nach Art und Haltbarkeit des tiefgefrorenen Lebensmittels mindestens ein Jahr lang oder länger aufzubewahren.

2. Ausnahmen

2.1 In Einzelhandelsbetrieben kann die Lufttemperatur in den Verkaufsmöbeln nur mit mindestens einem leicht sichtbaren Thermometer gemessen werden.

2.2 Bei offenen Verkaufsmöbeln:

- a. ist die Linie für die maximale Befüllung der Truhe eindeutig zu markieren;
- b. ist das Thermometer auf der Höhe dieser Markierung anzubringen.

2.3 In Einzelhandelsbetrieben mit Kühlräumen von weniger als 10 m³, kann die zuständige Vollzugsbehörde zulassen, dass die Lufttemperatur ebenfalls durch ein leicht sichtbares Thermometer gemessen werden kann.

⁷¹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Vorgaben für die Untersuchungen

1. Die in Artikel 66 Absatz 3 genannten Untersuchungen müssen berücksichtigen:
 - a. die Spezifikationen der chemisch-physikalischen Merkmale des Erzeugnisses, wie zum Beispiel pH-Wert, aw-Wert, Salzgehalt, Konzentration der Konservierungsmittel und Art des Verpackungssystems, wobei die Lager- und Verarbeitungsbedingungen, die Kontaminationsmöglichkeiten sowie die geplante Haltbarkeitsdauer zu berücksichtigen sind, und
 - b. die verfügbaren wissenschaftlichen Literatur- und Forschungsdaten hinsichtlich der Wachstums- und Überlebensmerkmale der betreffenden Mikroorganismen.
2. Sofern die vorgenannten Untersuchungen dies erforderlich machen, hat die verantwortliche Person zusätzliche Untersuchungen durchzuführen, die Folgendes umfassen können:
 - a. mathematische Vorhersagemodelle, die für das betreffende Lebensmittel unter Verwendung kritischer Wachstums- oder Überlebensfaktoren für die betreffenden Mikroorganismen im betreffenden Erzeugnis erstellt werden;
 - b. Tests, anhand derer die Fähigkeit eingepfletter Mikroorganismen zu deren Vermehrung oder zum Überleben im Erzeugnis unter verschiedenen vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen untersucht wird;
 - c. Untersuchungen zur Bewertung des Wachstums oder Überlebens der im betreffenden Erzeugnis während der Haltbarkeitsdauer unter vernünftigerweise vorsehbaren Vertriebs-, Lager- und Verwendungsbedingungen möglicherweise vorhandenen entsprechenden Mikroorganismen.
3. Bei den genannten Untersuchungen ist die dem Erzeugnis, den entsprechenden Mikroorganismen sowie den Verarbeitungs- und Lagerbedingungen jeweils inhärente Variabilität zu berücksichtigen.

**Verordnung des EDI
über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in
Lebensmitteln
(VtVtH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 24, 27 Absatz 4 Buchstabe b und 35 Absätze 4 und 5 der
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anwendungsbedingungen für:
 1. biologische, chemische und physikalische Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln
 2. Verfahren zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln;
- b. die Verwendung von Enzymen und Extraktionslösungsmitteln in Lebensmitteln.

² Sie gilt nicht für:

- a. die Verfahren nach dem 4. Kapitel der Hygieneverordnung des EDI vom ...²;
- b. Lebensmittelenzyme, die zur Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen und von Verarbeitungshilfsstoffen verwendet werden;
- c. Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen, Nährstoffen oder Stoffen nach der Verordnung des EDI vom ...³ über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln verwendet werden, sofern diese Stoffe nicht in einer der Listen in Anhang 1 aufgeführt sind;

¹ SR ...

² SR ...

³ SR ...

- d. Mikroorganismenkulturen, die bei der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden und die Enzyme produzieren können, aber nicht spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.

³ Vorbehalten bleiben:

- a. die spezifischen Anforderungen der Verordnung des EDI vom ...⁴ über neuartige Lebensmittel;
- b. die Bestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelenzymen nach der Spezialgesetzgebung;
- c. die besonderen Bestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelenzymen für Zwecke, die nicht von dieser Verordnung abgedeckt werden.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Lebensmittelenzym*: Erzeugnis, das aus Pflanzen, Tieren oder Mikroorganismen oder aus daraus hergestellten Erzeugnissen gewonnen wird; dazu gehören auch Erzeugnisse, die durch ein Fermentationsverfahren mit Mikroorganismen gewonnen werden und die:
 - 1. ein Enzym oder mehrere Enzyme enthalten, die die Fähigkeit besitzen, eine spezifische biochemische Reaktion zu katalysieren, und
 - 2. Lebensmitteln zugesetzt werden, um auf irgendeiner Stufe der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln einen technologischen Zweck zu erfüllen;
- b. *Lebensmittelenzym-Zubereitung*: Präparat von einem oder mehreren Lebensmittelenzymen, dem Stoffe wie Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Lebensmittelzutaten beigemischt wurden, um die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung der Lebensmittelenzyme zu erleichtern;
- c. *Lösungsmittel*: Stoffe, mit denen Lebensmittel oder Bestandteile von Lebensmitteln aufgelöst werden können, einschliesslich der einzelnen Verunreinigungsstoffe, die in oder auf diesen Lebensmitteln vorhanden sind ;
- d. *Extraktionslösungsmittel*: Lösungsmittel, die:
 - 1. in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet und aus dem Enderzeugnis entfernt werden, und
 - 2. die unbeabsichtigte, aber technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate in den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten hinterlassen können.

⁴ SR ...

2. Abschnitt: Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

Art. 3 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebes hat zu gewährleisten, dass bei der Anwendung technologischer Verfahren und Behandlungen zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit:

- a. die behandelten Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben; und
- b. sich die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der behandelten Lebensmittel möglichst wenig verändern.

² Die Anwendung der Verfahren und Behandlungen muss im Rahmen der Selbstkontrolle in die gute Herstellungspraxis (GHP) und in die Verfahren nach dem Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) integriert werden.

³ Bei der Anwendung Verfahren und Behandlungen gelten die Anwendungsbedingungen nach Anhang 2.

Art. 4 Bestrahlung von Lebensmitteln

¹ Lebensmittel und Zutaten dürfen nach den Vorgaben von Anhang 3 bestrahlt werden, sofern deren Behandlung mit ionisierenden Strahlen einem der folgenden Zwecke dient:

- a. der Verringerung von pathogenen Mikroorganismen;
- b. der Verringerung des Verderbs von Lebensmitteln durch Verzögerung oder Anhalten von Verfallsprozessen und durch Zerstörung von verderbfördernden Mikroorganismen;
- c. der Verringerung von Verlusten von Lebensmitteln durch vorzeitiges Reifen, Sprossen oder Keimen;
- d. der Befreiung der Lebensmittel von Befall durch Schadorganismen der Pflanzen und der Folgeerzeugnisse der Pflanzen.

² Nicht als Behandlung mit ionisierenden Strahlen gilt die Bestrahlung von Lebensmitteln durch Mess- oder Prüfgeräte, wenn:

- a. die absorbierte Dosis folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden: 0,01 Gy,
 2. bei anderen Geräten: 0,5 Gy; und
- b. die maximale Strahlenergie folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Röntgenstrahlen: 10 MeV,
 2. bei Neutronen: 14 MeV,
 3. in den übrigen Fällen: 5 MeV.

Art. 5 Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen

Zulässig zur Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser sind die Verfahren nach Anhang 4.

Art. 6 Kennzeichnung

Lebensmittel, die mit einem Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt worden sind, sind nach Anhang 2 Teil A Ziffer 1 der Verordnung des EDI vom ...⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) zu kennzeichnen.

3. Abschnitt: Enzyme und Extraktionslösungsmittel**Art. 7** Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

¹ Lebensmittelenzyme dürfen als solche in Verkehr gebracht und Lebensmitteln gemäss GHP zugesetzt werden.

² Sie dürfen unter den folgenden Bedingungen verwendet werden:

- a. Das Enzym ist in der vorgeschlagenen Menge für Konsumentinnen und Konsumenten und aufgrund der bekannten wissenschaftlichen Daten gesundheitlich unbedenklich.
- b. Für die Verwendung des Enzyms besteht eine hinreichende technologische Notwendigkeit.
- c. Durch die Verwendung des Enzyms werden die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht, insbesondere hinsichtlich der Frische, der Qualität und der Beschaffenheit der verwendeten Zutaten sowie der Natürlichkeit, des Herstellungsverfahrens oder dem Nährwert des Erzeugnisses.

Art. 8 Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

Die in Anhang 1 aufgeführten Stoffe dürfen bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten nach den in diesem Anhang genannten Verwendungsbedingungen und unter Berücksichtigung der Rückstandshöchstwerte als Extraktionslösungsmittel verwendet werden.

Art. 9 Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

Werden Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder

⁵ SR ...

der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ die folgenden Angaben angebracht werden:

- a. die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme oder falls eine solche Bezeichnung fehlt, die allgemein akzeptierte Bezeichnung nach der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie⁷;
- b. die Angabe «für Lebensmittel», die Angabe «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln.

Art. 10 Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, einzeln, gemischt mit anderen Lebensmittelenzymen oder Lebensmittelenzym-Zubereitungen oder mit anderen Lebensmittelzutaten zum Verkauf angeboten, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben e–g, k und p LIV⁸ folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme, eine Handelsbezeichnung, die die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme enthält, oder falls eine solche Bezeichnung fehlt, die allgemein akzeptierte Bezeichnung nach der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie⁹ ;
- b. die Angabe «für Lebensmittel», die Angabe «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- c. die Höchstkonzentration der einzelnen Bestandteile oder der einzelnen Gruppen von Bestandteilen, die einer mengenmässigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegen; gilt die Höchstkonzentration für eine Gruppe von Bestandteilen, die einzeln oder gemeinsam verwendet werden, so kann der gemeinsame Prozentsatz als ein einziger Wert angegeben werden; die mengenmässige Begrenzung wird entweder zahlenmässig oder «gemäss GHP» ausgedrückt;
- d. geeignete Angaben in klarer und leicht verständlicher Formulierung, die es der Erwerberin oder dem Erwerber ermöglichen, die Bestimmungen bezüglich der Lebensmittelenzyme einzuhalten;

⁶ SR ...

⁷ Die Nomenklatur kann im Internet bei der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) unter www.iubmb.org abgerufen werden.

⁸ SR ...

⁹ Die Nomenklatur kann im Internet bei der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) unter www.iubmb.org abgerufen werden.

- e. die Aktivitäten der Lebensmittelenzyme;
- f. eine Liste aller Zutaten und Bestandteile in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht;
- g. gegebenenfalls Angaben nach Artikel 11 LIV über Lebensmittelenzyme oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird.

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c, d und f und nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben f, g, k und p LIV lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren enthalten sind, sofern die Angabe «nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle angebracht ist.

³ Bei der Lieferung von Enzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen in Tankwagen genügt es, wenn die Angaben nach Absatz 1 lediglich in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind.

4. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 12 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 LGV.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Extraktionslösungsmittel, die bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelzutaten verwendet werden dürfen

1 Extraktionslösungsmittel, die unter Einhaltung der gemäss GHP für sämtliche Verwendungszwecke üblichen Verfahren verwendet werden dürfen¹⁰

- 1 Propan
- 2 Butan
- 3 Ethylacetat
- 4 Ethanol
- 5 Kohlendioxid
- 6 Aceton¹¹
- 7 Distickstoffmonoxid

¹⁰ Die nach GHP üblichen Verfahren gelten als eingehalten, wenn die Verwendung eines Extraktionslösungsmittels lediglich zu Folge hat, dass Rückstände oder Derivate in technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sind, die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

¹¹ Aceton darf nicht bei der Raffinierung von Oliventresteröl verwendet werden.

2 Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen und Rückstandshöchstwerten

Bezeichnung	Verwendungsbedingungen (zusammenfassende Ex- traktionsbeschreibung)	Rückstandshöchstwerte in extrahierten Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten
Hexan ¹²	Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölen und Herstellung von Kakaobutter	1 mg/kg im Fett oder Öl oder in der Kakaobutter
	Herstellung von entfetteten Proteinerzeugnissen und entfettetem Mehl	10 mg/kg im Lebensmittel, das die entfetteten Proteinerzeugnisse und das entfettete Mehl enthält 30 mg/kg in entfetteten Sojaerzeugnissen, wie sie an den Endverbraucher verkauft werden
	Herstellung von entfetteten Getreidekeimen	5 mg/kg in entfetteten Getreidekeimen
Methylacetat	Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee	20 mg/kg im Kaffee oder Tee
	Herstellung von Zucker aus Melasse	1 mg/kg im Zucker
Ethylmethylketon ¹³	Fraktionierung von Fetten	5 mg/kg im Fett oder Öl

¹² Hexan ist ein Handelserzeugnis, das in der Hauptsache aus azyklischen gesättigten Kohlenwasserstoffen mit 6 Kohlenstoffatomen besteht, die zwischen 64 °C und 70 °C destillieren. Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

¹³ Die n-Hexan-Menge in diesem Lösungsmittel darf 50 mg/kg nicht überschreiten. Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

	und Ölen	
	Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee	20 mg/kg im Kaffee oder Tee
Dichlormethan	Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee	2 mg/kg in geröstetem Kaffee und 5 mg/kg im Tee
Methanol	Für alle Verwendungsbedingungen	10 mg/kg
Propan-2-ol	Für alle Verwendungsbedingungen	10 mg/kg
Dimethylether	Herstellung von entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen	0,009 mg/kg im entfetteten Proteinerzeugnis

3 Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen

Bezeichnung	Höchstgehalte an Rückständen im Lebensmittel aufgrund der Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung der Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Diethylether	2 mg/kg
Hexan ¹⁴	1 mg/kg
Cyclohexan	1 mg/kg

¹⁴ Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

Methylacetat	1 mg/kg
Butan-1-ol	1 mg/kg
Butan-2-ol	1 mg/kg
Ethylmethylketon ¹⁵	1 mg/kg
Dichlormethan	0,02 mg/kg
Propan-1-ol	1 mg/kg
1,1,1,2-Tetrafluorethan	0,02 mg/kg
Methanol	1,5 mg/kg
Propan-2-ol	1 mg/kg

¹⁵ Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

Anwendungsbedingungen für Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

1. Sofern nicht anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Lebensmitteln zur Anwendung gelangen.
2. Die verschiedenen verwendeten Instrumente müssen den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ...¹⁶ über Bedarfsgegenstände entsprechen.

<i>Verfahren</i>	<i>Verwendungsbedingungen</i>	<i>Anwendungsgrenzwerte</i>
1. Behandlung von Lebensmitteln mit Hochdruck	Behandlung von Fruchtzubereitungen gemäss der Entscheidung 2001/424/EU ¹⁷ ; Behandlung von anderen Frucht- und Gemüsepasten mit 6 kbar; Behandlung von Fleischerzeugnissen mit 3 – 6 kbar;	
2. Behandlung von Lebensmitteln mit Phagen (Listex)	Eine Suspension von Bakteriophagen, die sich in Listerien, im speziellen in <i>Listeria monocytogenes</i> , als Wirtszellen vermehren und diese gezielt abtöten. Das Produkt kann bei der Herstellung von Käse als Prophylaxemassnah-	

¹⁶ SR ...¹⁷ Entscheidung 2001/424/EG der Kommission vom 23. Mai 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, Fassung gemäss ABI. L 151 vom 7.6.2001, S. 42.

me gegen Listerien eingesetzt werden. Das wesentliche Einsatzgebiet soll jedoch bei der Vorbeugung von Kontaminationen und nicht bei der nachträglichen Behandlung liegen.

ENTWURF

Technische Vorgaben für die Bestrahlung

1 Quellen ionisierender Strahlung

Lebensmittel dürfen nur mit den nachstehenden Arten ionisierender Strahlung behandelt werden:

- a. Gammastrahlen aus Radionukliden ^{60}Co oder ^{137}Cs ;
- b. Röntgenstrahlen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 5 MeV oder darunter betrieben werden;
- c. Elektronen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 10 MeV oder darunter betrieben werden.

2 Maximale absorbierte Gesamtdosis

Die durchschnittliche total absorbierte Gesamtdosis darf 10 kGy nicht überschreiten.

3 Dosimetrie: Durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis

3.1 Bei der Bestimmung der Bekömmlichkeit von Lebensmitteln, die mit einer durchschnittlichen Gesamtdosis von 10 kGy oder weniger behandelt worden sind, kann davon ausgegangen werden, dass alle chemischen Bestrahlungseffekte in diesem spezifischen Dosisbereich proportional zur Dosis sind.

3.2 Die durchschnittliche Gesamtdosis D wird durch die nachstehende Integralgleichung für das behandelte Lebensmittel festgelegt:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

M = die Gesamtmasse der behandelten Probe

p = die lokale Dichte an dem betreffenden Punkt (x,y,z)

d = die an dem betreffenden Punkt (x,y,z) absorbierte lokale Dosis und

dV = das infinitesimale Volumenelement $dx dy dz$, das in der Realität durch die Volumenteile dargestellt wird.

3.3 Die durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis kann für homogene Erzeugnisse oder Erzeugnisse in losem Zustand mit einer homogenen Füllichte unmittelbar bestimmt werden, indem eine entsprechende Anzahl von Dosimetern gezielt und nach einer Zufallsverteilung über das gesamte Warenvolumen verteilt werden. Aus der so ermittelten Dosisaufteilung kann ein Durchschnittswert errechnet werden, der der durchschnittlich absorbierten Gesamtdosis entspricht.

3.4 Ist der Verlauf der Dosisverteilungskurve durch das gesamte Erzeugnis klar erkennbar, kann auch ermittelt werden, wo Mindest- und Höchstdosis auftreten. Messungen der Dosisverteilung an diesen beiden Stellen bei einer Reihe von Probeexemplaren des Erzeugnisses ermöglichen eine Schätzung der durchschnittlichen Gesamtdosis.

3.5 In einigen Fällen ist der Mittelwert des Durchschnittswertes der Mindest- (D_{\min}) und der Höchstdosis (D_{\max}) ein guter Schätzungswert der durchschnittlichen Gesamtdosis. Das heisst, in diesen Fällen entspricht

$$\text{die durchschnittliche Gesamtdosis} \approx \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2}$$

Das Verhältnis $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$ sollte 3 nicht übersteigen.

4 Verfahren

4.1 Vor der routinemässigen Bestrahlung einer gegebenen Gruppe von Lebensmitteln in einer Bestrahlungsanlage wird mit Dosismessungen im gesamten Produktvolumen ermittelt, an welcher Stelle die Höchst- und die Mindestdosis auftritt. Eine ausreichende Zahl dieser Validierungsmessungen muss vorgenommen werden (bspw. 3-5), um den Schwankungen der Dichte oder Geometrie der Erzeugnisse Rechnung zu tragen.

4.2 Die Messungen müssen wiederholt werden, wenn das Erzeugnis, seine Geometrie oder die Bestrahlungsbedingungen geändert werden.

4.3 Während der Behandlung werden routinemässige Dosismessungen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Dosisgrenzen nicht überschritten werden. Zur Durchführung der Messung werden Dosimeter bei der Höchst- und Mindestdosis oder in einer Bezugsstellung angeordnet. Die Dosis bei der Bezugsstellung muss mengenmässig mit der Höchst- und der Mindestdosis verbunden sein. Die Bezugspunkte müssen an einem günstigen Punkt im oder auf dem Erzeugnis gewählt werden, an dem die Dosischwankungen gering sind.

4.4 Die routinemässigen Dosismessungen sollten während der Produktion bei jedem Los und in geeigneten Abständen durchgeführt werden.

4.5 Werden fließende, unverpackte Erzeugnisse bestrahlt, so können Mindest- und Höchstdosis nicht bestimmt werden. Das Ermitteln der Extremwerte sollte in diesen Fällen durch Stichproben erfolgen.

4.6 Die Dosismessungen sollten mit anerkannten Dosimetern vorgenommen und auf Primärnormen bezogen werden.

4.7 Während der Bestrahlung müssen einschlägige Parameter der Anlage ständig überwacht und aufgezeichnet werden. Bei Radionuklidanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit oder die Aufenthaltszeit in der Strahlungszone und die genaue Angabe der korrekten Stellung der Quelle. Für die Beschleunigungsanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit und das Energieniveau, den Elektronenfluss und die Scanner-Breite der Anlage.

Zulässige Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser

<i>Verfahren</i>	<i>Verwendungsbedingungen</i>	<i>Anwendungsgrenzwerte</i>
1 Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen bei Rinderschlachtkörpern	Es gilt der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 101/2013 ¹⁸	

¹⁸ Verordnung (EU) Nr. 101/2013 der Kommission vom 4. Februar 2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Verunreinigungen von Rinderschlachtkörpern, Fassung gemäss ABI. L 34 vom 5.2.2013, S. 1.

Verordnung des BLV über die Bedingungen für die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl

vom ...

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV),
gestützt auf Artikel 83 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)¹,
auf Artikel 5 der Verordnung des EDI vom ... über die Höchstgehalte von Kontaminanten²,
verordnet:*

Art. 1 Geltungsbereich

Diese Verordnung regelt die Bedingungen für die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl mit Cäsium 134 und 137 kontaminiert wurden.

Art. 2 Kumulierte Höchstwerte von Cäsium 134 und 137

Beim Inverkehrbringen gelten folgende kumulierten Höchstwerte von Cäsium 134 und 137:

- a. 370 Bq/kg für:
 1. Milch, einschliesslich Sauermilch, gesäuerte oder vergorene Milch,
 2. Rahm, einschliesslich Sauerrahm, gesäuerten oder vergorenen Rahm,
 3. Buttermilch,
 4. Joghurt,
 5. Kefir,
 6. Molke (Süssmolke, Sirte);
- b. 370 Bq/kg für Lebensmittel, die für den besonderen Ernährungsbedarf von höchstens sechs Monate alten Säuglingen bestimmt sind;
- c. 600 Bq/kg für alle anderen Lebensmittel.

SR ...

¹ SR ...

² SR ...

2014-.....

Art. 3 Ausfuhrzeugnis

¹ In Anhang 1 aufgeführte Lebensmittel aus den in Anhang 2 aufgeführten Herkunftsländern können nur in die Schweiz eingeführt werden, wenn sie vom Ausfuhrzeugnis nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1635/2006³ begleitet sind.

² Das Ausfuhrzeugnis muss in einer Amtssprache oder in Englisch abgefasst sein.

Art. 4 Kontrollen bei der Einfuhr

¹ Die amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr umfassen:

- a. eine systematische Dokumentenprüfung bei allen Sendungen gemäss Artikel 3;
- b. eine systematische Warenkontrolle, in Form einer Probenahme und Probenanalyse zur Ermittlung des Gehalts von Cäsium 134 und Cäsium 137, bei jeder Sendung nach Art. 3 über 10 kg;
- c. eine Stichprobenkontrolle bei allen anderen Lebensmitteln.

² Die Vollzugsbehörde gibt eine Sendung erst frei, wenn die Dokumentenprüfung und die Warenkontrolle ergeben haben, dass der Gehalt von Cäsium 134 und Cäsium 137 des Lebensmittels unter den in Art. 2 festgesetzten Höchstwerten liegt.

Art. 5 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen

Hans Wyss

³ Verordnung (EG) Nr. 1635/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 737/90 des Rates über die Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl, ABl. L 306 vom 7.11.2006, S. 3; zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 519/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 74.

Lebensmittel, für die ein Ausfuhrzeugnis erforderlich ist

1. Pilze, frisch oder gekühlt, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
2. Pilze (ungekocht oder in Wasser oder Dampf gekocht), gefroren, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
3. Vorläufig haltbar gemachte Pilze (zum Beispiel mit Schwefeldioxid, in Lake, schwefelhaltigem Wasser oder mit anderen Konservierungslösungen), die jedoch in diesem Zustand für den unmittelbaren Verzehr ungeeignet sind, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
4. Getrocknete Pilze, ganz, in Stücke oder Scheiben geschnitten, als Pulver oder sonst zerkleinert, jedoch nicht weiter zubereitet, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
5. Pilze, zubereitet oder mit Essig oder Essigsäure haltbar gemacht, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
6. Pilze, zubereitet oder haltbar gemacht, ausser mit Essig oder Essigsäure, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen

Herkunftsländer, für die ein Ausfuhrzeugnis erforderlich ist

1. Albanien
2. Mazedonien
3. Belarus
4. Bosnien und Herzegowina
5. Moldova
6. Montenegro
7. Norwegen
8. Mitgliedsländer der Europäischen Union
9. Russland
10. Serbien
11. Türkei
12. Ukraine

ENTWURF