



Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 2 Abs. 1 Ziff. 32

¹ In dieser Verordnung sowie in den vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen bedeuten:

32. *Umverteilung von Lebensmitteln*: die Rückgewinnung, das Einsammeln, das Lagern und das Verteilen von überschüssigen und unbedenklichen Lebensmitteln, die sonst entsorgt würden.

Art. 8 Abs. 4

⁴ Das EDI legt die Bedingungen für die Umverteilung von Lebensmitteln fest.

Art. 15 Abs. 1 Bst. i Ziff. 1 und k und Abs. 1^{bis}

¹ Neuartige Lebensmittel sind Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden und die unter eine der folgenden Kategorien fallen:

- i. Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe:
 - 1. auf die ein Herstellungsverfahren gemäss Buchstabe g angewandt worden ist, oder
- k. *Aufgehoben*

SR ...

¹ SR 817.02

^{1bis} Neuartige traditionelle Lebensmittel sind Lebensmittel die weder aus der Schweiz noch aus einem Mitgliedstaat der EU stammen, die in der Schweiz oder in einem Mitgliedstaat der EU gemäss Absatz 1 Buchstaben b und d–f als neuartig gelten, aus der Primärproduktion nach Artikel 8 LMG stammen und eine Verwendungsgeschichte als sicheres Lebensmittel in einem anderen Land als der Schweiz oder einem Mitgliedstaat der EU haben.

Art. 28 Abs. 3 Bst. c Fussnoten

³ Keine Bewilligung benötigt die Behandlung getrockneter aromatischer Kräuter und Gewürze mit ionisierenden Strahlen, wenn dies:

- c. nach den Vorgaben des «Codex General Standard for Irradiated Foods»² und des «Code of Practice for Radiation Processing of Food»³ des Codex Alimentarius durchgeführt wird.

Art. 39 Abs. 1^{bis}, 2 Bst. d

^{1bis} Gemeinnützige steuerbefreite Organisationen, die Lebensmittel an nachweislich armutsbetroffene Personen abgeben und für welche die Information nach Absatz 1 zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, aufgrund der Sammel- und Verkaufsprozesse bei Backwaren nicht möglich ist, können in Abweichung von Absatz 1 schriftlich und gut sichtbar darauf hinweisen, dass:

- a. die erwähnten Lebensmittel Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, enthalten können;
- b. Personen, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, von der Konsumentation abgeraten wird.

² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:

- d. bei Brot und Feinbackwaren, ausser Dauerbackwaren, ganz oder in Stücken: das Produktionsland; auf die schriftliche Angabe des Produktionslandes kann verzichtet werden, wenn für das Lebensmittel eine Herkunftsangabe nach Art. 48b des Markenschutzgesetzes vom 28. August 1992⁴ gemacht wird.

Art. 49a Gewährleistung der Sicherheit von Druckfarben

Im Zwischenhandel von Stoffen zur Herstellung von Druckfarben, von Druckfarben und von bedruckten Bedarfsgegenständen müssen die Abnehmerinnen und Abnehmer über die Zusammensetzung der betreffenden Produkte informiert werden. Die Angabe der Stoffe erfolgt nach gebräuchlicher Nomenklatur.

² www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Standards > General Standard for irradiated foods CXS 106-1983, Rev.1-2003;

³ www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 200, Editorial correction 2011

⁴ SR 232.11

Art. 76 Abs. 1 Fussnote

¹ Die gute Hygienepaxis bei Lebensmitteln umfasst alle Massnahmen, die eine Beeinträchtigung von Rohstoffen, Zwischenprodukten und Halbfabrikaten sowie Endprodukten ausschliessen. Sie richtet sich nach den international gültigen Standards des Codex Alimentarius⁵.

Art. 80 Abs. 3 Bst. a Fussnote

³ Sie müssen mit den betroffenen Kreisen abgesprochen sein und:

- a. die einschlägigen Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius⁶ berücksichtigen;

Art. 91 Erforderliche Dokumente

¹ Verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel nach Artikel 90 Absatz 1 dürfen nur dann in die Schweiz eingeführt werden, wenn der ausgefüllte und von der Grenzkontrollstelle unterzeichnete Teil II des GGED vorliegt.

² Das Original des GGED begleitet die Sendung bei ihrer Weiterbeförderung bis zu dem in diesem Dokument genannten Bestimmungsort. Das BLV kann Abweichungen festlegen.

³ Für Lebensmittel, die nach Anhang 3 LMVV verstärkt zu kontrollieren sind, muss nebst dem GGED eine amtliche Bescheinigung nach Anhang IV der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793⁷ vorliegen.

⁴ Die Probenahme und die Analysen für die amtliche Bescheinigung müssen gemäss Teil II der amtlichen Bescheinigung nach Anhang IV der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 vorgenommen worden sein.

⁵ Die amtliche Bescheinigung muss:

- a. den Vorgaben nach Artikel 11 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1793 entsprechen;
- b. von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes oder der zuständigen Behörde des Landes ausgestellt werden, aus dem die Sendung versandt wird;
- c. in einer Amtssprache des Bundes oder in englischer Sprache ausgestellt sein.

⁵ www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969; zuletzt geändert 2020.

⁶ www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969; zuletzt geändert 2020.

⁷ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2019/1793 der Kommission vom 22. Oktober 2019 über die vorübergehende Verstärkung der amtlichen Kontrollen und über Sofortmassnahmen beim Eingang bestimmter Waren aus bestimmten Drittländern in die Union zur Durchführung der Verordnungen (EU) 2017/625 und (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 669/2009, (EU) Nr. 884/2014, (EU) 2015/175, (EU) 2017/186 und (EU) 2018/1660 der Kommission, ABl. L 277 vom 29.10.2019, S. 89, zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2021/608, ABl. L 129 vom 15.4.2021, S. 119.

⁶ Sie ist vier Monate ab dem Datum der Ausstellung oder sechs Monate ab dem Datum der Ergebnisse der Laboranalysen gültig.

⁷ Jede Sendung nach Anhang 3 LMVV muss mit einem Identifikationscode gekennzeichnet werden. Dieser muss sich auf die mitgelieferte amtliche Bescheinigung beziehen. Jede einzelne Packung oder sonstige Verpackungseinheit der Sendung muss mit dem Code gekennzeichnet sein. Enthält eine Verpackung mehrere kleine verpackte Einheiten, so kann die umhüllende Verpackung mit dem Code versehen werden.

⁸ Das BLV kann Bestimmungen erlassen über:

- a. die Verfahren, die für die Gewährleistung der Weiterverfolgbarkeit zu beachten sind;
- b. die Dokumente, die die Waren begleiten müssen, wenn von den zuständigen Behörden Proben entnommen wurden.

Art. 95b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Absatz 1 gilt nicht für Artikel 91.

II

Die Verordnung vom 19. Mai 2010⁸ über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften wird wie folgt geändert:

Art. 2 Bst. c Ziff. 11

Vom Grundsatz nach Artikel 16a Absatz 1 THG ausgenommen sind:

- c. die folgenden übrigen Produkte:
 11. kosmetische Mittel, welche die Anforderungen nach Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁹ über kosmetische Mittel nicht erfüllen.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

⁸ SR 946.513.8

⁹ SR 817.023.31

«\$\$SmartDocumentDate»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler:

ENTWURF



Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 27. Mai 2020¹ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung wird wie folgt geändert:

Art. 1 Abs. 1 Bst. h

¹ Diese Verordnung regelt:

- h. die Aufgaben und Befugnisse privater Organisationen in Verbindung mit der Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit einer geschützten Kennzeichnung.

Gliederungstitel nach Art. 22

5. Abschnitt: Kontrolle landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit geschützter Kennzeichnung durch private Organisationen

Einfügen nach dem Gliederungstitel des 5. Abschnitts

Art. 22a

¹ Die privaten Organisationen nach Anhang 1 können bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit einer nach Artikel 16 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998² (LwG) geschützten Kennzeichnung kontrollieren, ob sie diese rechtmässig tragen. Dabei prüfen sie, ob die landwirtschaftlichen Erzeugnisse den Vorgaben des Pflichtenheftes entsprechend hergestellt, verarbeitet und gekennzeichnet sind.

² Die Kontrolle erstreckt sich über die gesamte Lebensmittelkette und umfasst insbesondere auch den Zwischenhandel und die Exportbetriebe.

SR ...

¹ SR 817.042

² SR 910.1

³ Die privaten Organisationen 1 können:

- a. Proben erheben;
- b. in Dokumente und andere Aufzeichnungen Einblick nehmen; und
- c. Kopien davon erstellen.

⁴ Sie haben für die Erfüllung ihrer Aufgabe Zugang zu Grundstücken, Gebäuden, Betrieben, Räumen, Anlagen, Fahrzeugen und sonstigen Infrastrukturen.

⁵ Stellen sie Mängel oder Abweichungen von den Vorgaben fest, so melden sie die Verstösse den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden. Diese sind verpflichtet, weitere Abklärungen zu treffen und erforderlichenfalls Massnahmen zur Wiederherstellung des gesetzlichen Zustands anzuordnen. Sie informieren die private Organisation, die eine Meldung gemacht hat, und die zuständige Zertifizierungsstelle über das Ergebnis ihrer Abklärungen.

⁶ Die privaten Organisationen müssen für diese Tätigkeiten nach der Norm «SN EN ISO/IEC 17020, 2012, Konformitätsbewertung – Anforderungen an den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen»³ und «SN EN ISO/IEC 17065, 2012, Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren», akkreditiert sein. Die Branchen- und Produzentenorganisationen melden dem BLV die privaten Organisationen, die in ihrem Auftrag die Kontrollen durchführen, zur Aufnahme in Anhang 1.

⁷ Sie erstatten dem BLV jährlich Bericht über die Geschäfts- und die Rechnungsführung im Bereich der ihnen übertragenen Aufgaben.

Art. 63 Abs. 1

¹ Bund und Kantone tragen die Kosten für ihr Personal, das an den Ausbildungen und den Schulungen mitwirkt.

Gliederungstitel nach Art. 76

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 80

Der theoretische Teil der Diplomprüfung erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 79 Absatz 2 Buchstaben a–e.

³ Die Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch

Gliederungstitel nach Art. 86

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 92 Abs. 1

¹ Die Prüfungsbereiche nach Artikel 90 Absatz 2 Buchstaben a–f werden einzeln mit «bestanden / nicht bestanden» bewertet.

Gliederungstitel nach Art. 95

5. Kapitel: Personendaten

Art. 95a Speicherung und Bearbeitung von Personendaten

¹ Personendaten im Zusammenhang mit der Ausbildung der mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen werden in der Lernplattform des BLV gespeichert.

² Das BLV darf die Personendaten nach Anhang 10 bearbeiten.

Art. 95b Rechte der betroffenen Personen

¹ Die Rechte der Personen, über die das BLV Daten bearbeitet, insbesondere das Auskunfts-, das Berichtigungs- und das Vernichtungsrecht, richten sich nach dem Bundesgesetz vom 19. Juni 1992⁴ über den Datenschutz.

² Will eine Person ihre Rechte geltend machen, so hat sie sich über ihre Identität auszuweisen und ein schriftliches Gesuch beim BLV einzureichen.

Art. 95c Datenaustausch

¹ Das BLV darf folgende Daten austauschen:

- a. mit den Prüfungskommissionen: die Daten nach Anhang 10;
- b. mit den kantonalen Vollzugsbehörden des Kantons, in dem die Diplom-Bewerberinnen und -Bewerber angestellt sind: die Prüfungsnoten und die Bewertungen;
- c. mit den Referierenden und den Teilnehmenden: die nicht besonders schützenswerten Personendaten.

Art. 95d Aufbewahrung und Vernichtung

¹ Die Daten werden nur so lange elektronisch aufbewahrt, wie es der Bearbeitungszweck erfordert.

² Ist der Bearbeitungszweck nicht mehr gegeben, so werden sie gelöscht. Daten, die in einem Informationssystem zwingend miteinander verknüpfte sind, werden als Block gelöscht, sobald die Aufbewahrungsdauer für alle diese Daten abgelaufen ist.

⁴ SR 235.1

³ Nicht mehr benötigte Daten werden mit den dazugehörigen Unterlagen dem Bundesarchiv zur Archivierung angeboten. Vom Bundesarchiv als nicht archivwürdig beurteilte Daten und Unterlagen, die das Bundesarchiv als nicht archivwürdig beurteilt, werden vernichtet.

⁴ Die Archivierung der Daten richtet sich nach den Vorschriften des Archivierungsgesetzes vom 26. Juni 1998⁵.

Art. 100 Abs. 2 Bst. a

² Zur Umsetzung der durch die Lebensmittelgesetzgebung vorgegebenen Ziele melden die kantonalen Vollzugsbehörden dem Bundesamt für Landwirtschaft die Täuschungsfälle betreffend:

- a. die geschützten Kennzeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und deren Verarbeitungsprodukten nach den Artikeln 14–16a und 63 LwG;

II

¹ Die Anhänge 1 und 5 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Diese Verordnung erhält neu den Anhang 10 gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

«`$$$SmartDocumentDate`»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler:

⁵ SR 152.1

Anhang 1
(Art. 37 Abs. 1)

Kontrollorgane und Kontrollstellen

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 22a Abs. 1 und Art. 37 Abs. 1)

1. Private Organisationen, die landwirtschaftliche Erzeugnisse mit geschützter Kennzeichnung kontrollieren können

...

2. Grenzkontrollstellen für verstärkte amtliche Kontrollen

2.1 Flughafen Zürich

2.2 Flughafen Genf

ENTWURF

Anhang 5
(Art. 46 Abs. 1 und 50 Abs. 1)

Methoden für die amtlichen Probenahmen sowie für die Laboranalysen, -tests und -diagnosen

Analyt (e)	Produkt	Methode
Nitrat	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 ⁶
Perchlorat	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 ⁷
Mykotoxine	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 ⁸
Ochratoxin A	Feigen, getrocknet	Gemäss Probenahmemethode für Aflatoxine in getrockneten Feigen nach Anhang Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006
Arsen (anorganisch), Blei, Cadmium, Quecksilber und Zinn (anorganisch)	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007
3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD), 3-MCPD-Fettsäureestern und Glycidyl-Fettsäureester	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln, Fassung gemäss ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 25.

⁷ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln, ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29, zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) 2021/705, ABl. L 146 vom 29.4.2021, S. 73.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln, L 70 vom 9.3.2006, S. 12, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 519/2014 ABl. L 147 vom 17.5.2014, S. 29.

Analyt (e)	Produkt	Methode
Erucasäure	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EU) 2015/705 der Kommission vom 30. April 2015 ⁹
Atropin und Scopolamin	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang I Teil J der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006
Mikrobielle Toxine gemäss Anhang 9 der VHK	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 ¹⁰
Verschiedene Kontaminanten	Gelatine und Kollagen	Gemäss dem Europäischen Arzneibuch <i>Pharmacopoea Europaea</i> , 10. Ausgabe (Ph. Eur. 10), vom November 2018 ¹¹
Pestizide	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 ¹²
Dioxine und PCB	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhänge I–IV der Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 ¹³

⁹ Verordnung (EU) 2015/705 der Kommission vom 30. April 2015 zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Leistungskriterien für die Analysemethoden, die für die amtliche Kontrolle des Erucasäuregehalts in Lebensmitteln verwendet werden, und zur Aufhebung der Richtlinie 80/891/EWG der Kommission, ABl. L 113 vom 1.5.2015, S. 29.

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27, zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139, ABl. L 180 vom 4.7.2019, S. 12.

¹¹ Die *Pharmacopoea Europaea* wird im Original vom Europarat herausgegeben. Die französische Originalausgabe kann beim Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL), Verkauf Bundespublikationen, 3003 Bern, www.bundespublikationen.admin.ch, zu den in der Gebührenverordnung Publikationen vom 19. Nov. 2014 (GebV-Publ; SR 172.041.11) vorgesehenen Bedingungen bezogen werden. Bis zur Herausgabe der deutschen Fassung können einzelne Texte in deutscher Sprache als Druckfahne bei der Abteilung Pharmakopöe des Schweizerischen Heilmittelinstituts (Swissmedic) bezogen werden.

¹² Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 zur Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014, ABl. L 92 vom 6.4.2017, S. 9.

¹³ Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014, ABl. L 92 vom 6.4.2017, S. 9.

Anhang 10
(Art. 95a und 95c)

Personendaten, die im Rahmen dieser Verordnung bearbeitet werden

Liste der Daten

Bezeichnung	Daten mit * dürfen mit einem den Referierenden und den Teilnehmenden ausgetauscht werden	Daten mit ** Zugriff- werden nach Diplomaus- stellung ge- löscht	Zugriff- rechte
Name	*		BLV
Vorname	*		BLV
Geschlecht			BLV
Geburtsdatum			BLV
Heimatort			BLV
AHV-Nummer			BLV
Arbeitsadresse	*		BLV
Rechnungsadresse			BLV
Privatadresse			BLV
Tel. Geschäft	*		BLV
Tel. Privat			BLV
E-Mail Geschäft	*		BLV
Arbeitsgeber	*		BLV
Lebenslauf		**	BLV
Bisherige Diplome		**	BLV
Diplom-Anerkennungen			BLV
höchste abgeschlossene Ausbildung	*		BLV
Sprachen			BLV
Prüfungsprotokolle			BLV
Noten und Bewertungen			BLV
Rekurse			BLV
Entscheide BLV und PK			BLV

Bezeichnung	Daten mit * dürfen mit einem den Referierenden und den Teilnehmenden ausgetauscht werden	Daten mit ** Zugriff werden nach Diplomausstellung gelöscht
Verfügungen des BLV gemäss Art. 83 und 92 dieser Verordnung		BLV
Dispensationen		BLV

ENTWURF



Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV)

Änderung vom ... «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Anhang 1 der Verordnung vom 27. Mai 2020^[1] über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände wird gemäss Beilage geändert.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

«\$\$SmartDocumentDate»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

[1] SR 817.032

Anhang 1
(Art. 7 Abs. 1 und 5)

Maximale Zeitspannen zwischen den Grundkontrollen

Liste 1 Betriebe der Primärproduktion Ziff. 1.2 und 1.5

Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
...	...
1.2 Wassertierhaltung mit einer jährlichen Produktion von mehr als 500 kg	4
...	...
1.5 Insektenhaltung	4

*Liste 2 Betriebe mit einem Tätigkeitsbereich, der der Primärproduktion vor- oder di-
rekt nachgelagert ist Ziff. 2.10 und 2.11*

Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
...	...
2.10 Grossbetrieb nach Artikel 3 Buchstabe l der Verordnung vom 16. Dezember 2016 ¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)	1
2.11 Betrieb mit geringer Kapazität nach Artikel 3 Buchstabe m VSFK	2

¹ SR 817.190



Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 9 Absätze 2 und 3, 10 Absätze 3 und 4, 31 Absätze 3 und 4, 32 Absatz 1, 44 und 58 Absatz 6 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014² (LMG), Artikel 41 Absatz 3 des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005³ sowie auf die Artikel 22 und 53 Absätze 1 und 3 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966⁴,

Ersatz eines Ausdrucks

In den Artikeln 10 und 11 Absatz 1 sowie im Gliederungstitel vor Artikel 10 wird «Schlachtvieh» resp. «Schlachttier» durch «Tiere» resp. «Tier» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.

Art. 1 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anforderungen an:

1 SR 817.190
2 SR 817.0
3 SR 455
4 SR 916.40

1. Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe sowie an Herkunftsbetriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden (Herkunftsbetriebe),
 2. das Schlachten,
 3. Tiere, die zum Schlachten bestimmt sind;
- b. *Aufgehoben*

Art. 3 Bst. b, d, g, m Ziff. 2 und p

In dieser Verordnung bedeuten:

- b. *Schlachtvieh*: Tiere der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung und andere domestizierte Tiere der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger) und der *Camelidae* (Kamele);
- d. *Laufvögel*: Tiere der Ordnung *Struthioniformes*, wie Strausse, Nandus und Emus;
- g. *Schlachttierkörper*: nicht enthäuteter oder enthäuteter Körper eines Tieres nach dem Betäuben und dem Töten oder nach dem Erlegen;
- i. *Teile des Schlachttierkörpers*:
 2. Tierische Nebenprodukte nach Artikel 3 Buchstabe b der Verordnung vom 25. Mai 2011 über tierische Nebenprodukte;
- m. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr:
 2. die Schlachtung von anderen Tieren gesamthaft nicht mehr als 150 000 kg Fleisch ergibt;
- p. *Gelegentliche Schlachtung*: Schlachtung in einem Herkunftsbetrieb von höchstens je 10 Tieren von Hausgeflügel oder Hauskaninchen pro Woche oder höchstens 1000 kg Schlachtgewicht pro Jahr;

Gliederungstitel vor Art. 4

2. Kapitel: Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe

1. Abschnitt:

Anforderungen an Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe

Art. 4 Abs. 1 und 3

¹ Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe müssen so gebaut und eingerichtet sein, dass die unreinen von den reinen Arbeitsgängen getrennt sind und dass eine Verunreinigung der Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse vermieden wird.

³ In Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben müssen die Untersuchungsplätze für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung so eingerichtet sein, dass die Untersuchungen vorschriftgemäss und rationell durchgeführt werden können.

*Gliederungstitel nach Art. 5***1a. Abschnitt: Melde- und Bewilligungspflichten für Tierhalterinnen und Tierhalter***Art. 5a* Gelegentliche Schlachtungen

Tierhalterinnen und Tierhalter, die gelegentliche Schlachtungen durchführen, müssen sich bei der zuständigen kantonalen Behörde melden.

Art. 5b Hof- und Weidetötungen

Tierhalterinnen und Tierhalter, die Hofötungen von Schlachtvieh oder Weidetötungen von Rindern nach Artikel 9a durchführen, müssen vorgängig eine Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde einholen.

Art. 8 Abs. 1 Bst. b und h

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

- b. Tiere, die augenscheinlich krank sind;
- h. Tiere aus Herkunftsbeständen, die wegen einer Tierseuche gesperrt sind.

Art. 9 Abs. 2

² Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben sind zulässig:

- a. Betäuben und Entbluten von kranken und verunfallten Tieren, wenn der Transport den lebenden Tieren nicht zumutbar ist;
- b. gelegentliche Schlachtungen;

Art. 9a

¹ Die Hofötung zur Fleischgewinnung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weidetötung zur Fleischgewinnung für Tiere der Rindergattung ab vier Monaten und für Gehegewild.

² Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die Anforderungen der Tierschutzgesetzgebung an das Betäuben und das Entbluten der Tiere eingehalten werden; sie oder er muss insbesondere dafür sorgen, dass:

- a. bei der Hofötung zur Fleischgewinnung die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert und durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} der Tierschutzverordnung vom 23. April 2008⁵ (TSchV) betäubt und entblutet werden;

⁵ SR 455.1

- b. bei der Weidetötung zur Fleischgewinnung die Tiere unter sicheren Bedingungen durch eine fachkundige Person nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} TSchV geschossen und entblutet werden;
- c. der Betäubungserfolg, das ausreichende Entbluten sowie der Todeseintritt überprüft werden und unverzüglich Massnahmen ergriffen werden, wenn das Betäuben oder das Entbluten nicht korrekt erfolgt ist.

³ Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten Schlachtbetrieb transportiert werden, in dem die Schlachtung beendet wird; auf dem Begleitdokument muss das Ergebnis der Schlachttieruntersuchung sowie der Zeitpunkt des Betäubens und des Entblutens festgehalten sein.

⁴ Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die hygienischen Anforderungen an die Schlachtung eingehalten werden; insbesondere muss sie oder er dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachtierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.

⁵ Sie oder er muss dokumentieren, welche Person im Einzelfall das Betäuben und das Entbluten der Tiere vornimmt. Zudem hat sie oder er allfällige Probleme beim Betäuben und beim Entbluten sowie die Massnahmen, die zu deren Behebung ergriffen wurden, nachvollziehbar zu dokumentieren.

⁶ Bei der Hofötung zur Fleischgewinnung muss das Betäuben und das Entbluten des Schlachtviehs stichprobenweise, mindestens aber einmal jährlich pro Betrieb, von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

⁷ Bei der Weidetötung von Rindern zur Fleischgewinnung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

Art. 13 Sachüberschrift

Zutritt zu Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben

Art. 14 Abs. 1^{bis} und 2

^{1bis} Herkunftsbetriebe müssen dafür sorgen, dass Tiere, die nicht zum Schlachten bestimmt sind oder für die ein Schlachtverbot gilt, keinen Zugang zu den Schlachträumen haben.

² Abweichend von Absatz 1 können Tiere der Pferdegattung, die nach Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung vom 18. August 2004⁶ über die Tierarzneimittel als Heimtiere deklariert sind, Zugang zu Betrieben mit geringer Kapazität haben, wenn sie dort getötet und nach der Verordnung vom 25. Mai 2011⁷ über tierische Nebenprodukte entsorgt werden sollen.

⁶ SR 812.212.27

⁷ SR 916.441.22

Art. 15 Schutz vor Ungeziefer

Ungeziefer, Insekten Nagetiere usw. muss mit geeigneten Massnahmen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben sowie von Schlachträumen von Herkunftsbetrieben ferngehalten werden.

Art. 16 Abs. 5

⁵ Das EDI regelt die Hygienemassnahmen in den Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben.

Art. 17 Abs. 1 und 1^{bis}

¹ Die Schlachtierkörper und Schlachterzeugnisse müssen der Kühlung zugeführt werden, ausser sie sollen schlachtwarm zerlegt und verarbeitet werden:

- a. bei der Schlachtung in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben: spätestens nach der Fleischuntersuchung;
- b. bei gelegentlicher Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb: unmittelbar nach der Schlachtung.

^{1bis} Die Temperaturabsenkung muss kontinuierlich vorgenommen werden; die Kühltemperatur darf bei Schlachtierkörpern eine Temperatur von höchstens 7 °C, bei Hausgeflügel und Hauskaninchen höchstens 4 °C und bei Schlachterzeugnissen höchstens 3 °C erreichen.

Art. 18 Abs. 1 Bst. c

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

- c. für das Brühen von Schweinen und Entfedern von Hausgeflügel und Laufvögeln: die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen, die gestützt auf Artikel 24 LGV vom EDI geregelt werden;

Art. 19 Abs. 1 Einleitungssatz, 3 und 5

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe müssen die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

³ Die Betriebe müssen die Ergebnisse der Sauberkeitskontrollen und der risikobasierten mikrobiologischen Untersuchungen während dreier Jahre aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Kontrollorganen vorweisen.

⁵ Herkunftsbetriebe müssen ein Selbstkontrollsystem führen, das der Grösse des Betriebes und dem Umfang der Schlachtungen angemessen ist. Dieses umfasst mindestens ein Schlachtverzeichnis, welches das Datum, die Art und Anzahl der geschlachteten Tiere und das Schlachtgewicht enthält.

*Gliederungstitel vor Art. 22***5. Abschnitt: Anmeldung zur Schlachtung und Eingangskontrolle in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben***Art. 24 Abs. 3 Bst. h und 5*

³ Die Gesundheitsmeldung für Hausgeflügel muss 72 bis 12 Stunden vor der Schlachtung erfolgen und zusätzlich folgende Angaben enthalten:

- h. den Befund der Untersuchung der von der Halterin oder dem Halter von Hausgeflügel nach Artikel 257a Absatz 1 Buchstabe c TSV entnommenen Proben auf Salmonella-Infektionen.

⁵ Ist ein Begleitdokument nach Artikel 12 TSV vorgeschrieben, so ist die Gesundheitsmeldung durch die Tierhalterin oder den Tierhalter auf diesem Dokument zu machen. Für Tiere der Pferdegattung hat die Meldung im Equidenpass zu erfolgen. Bei Tieren der Pferdegattung, die vor dem 31. Dezember ihres Geburtsjahres geschlachtet werden, sind diese Angaben in der Aufnahmebestätigung nach Artikel 27 Absatz 2 der IdTVD-Verordnung vom 3. November 2021 zu machen.

*Gliederungstitel vor Art. 26a***4. Kapitel: Schlachtier- und Fleischuntersuchung****1. Abschnitt: Grundsatz***Art. 26a*

Tiere, die zur Schlachtung bestimmt sind, müssen vorgängig untersucht werden. Im Anschluss an die Schlachtung muss eine Fleischuntersuchung durchgeführt werden. Von den Untersuchungen ausgenommen sind gelegentliche Schlachtungen.

*Gliederungstitel vor Art. 27***1a. Abschnitt: Schlachtieruntersuchung***Art. 27 Abs. 1 und 2*

¹ Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögel sind vor der Schlachtung zu untersuchen.

² Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen kann die Schlachtieruntersuchung stichprobenweise von Tieren pro Herde durchgeführt werden.

Art. 28 Abs. 1 und 3

¹ Bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln kann die Schlachtieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.

³ Die Tiere sind nach der Schlachtieruntersuchung zum Schlachtbetrieb zu bringen und dürfen während des Transports und im Schlachtbetrieb keinen Kontakt mit nicht untersuchten Tieren haben. Die Schlachtung hat innerhalb von drei Tagen zu erfol-

gen. Im Schlachtbetrieb ist durch die amtlichen Vollzugsorgane vor der Schlachtung nur eine Überprüfung der Identität und eine Übersichtskontrolle vorzunehmen.

Art. 29 Sachüberschrift und Abs. 1 und 2

Gegenstand der Fleischuntersuchung

¹ Bei Schlachtvieh, Gehegewild und Laufvögeln muss die Fleischuntersuchung zeitnah nach der Schlachtung und vor der weiteren Verarbeitung durchgeführt werden.

² Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen kann die Fleischuntersuchung zeitnah nach der Schlachtung stichprobenweise von Tieren pro Herde durchgeführt werden.

Art. 30 Sachüberschrift, Abs. 1 Bst. d und e

Fleischuntersuchung

¹ Bei der Fleischuntersuchung müssen die Schlachttierkörper und die vorgeschriebenen Teile im Hinblick auf die folgenden Feststellungen untersucht werden:

- d. Parasiten;
- e. *Aufgehoben*

Art. 30a Erweiterte Fleischuntersuchung

¹ Bestehen bei der Fleischuntersuchung Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres, so wird für den Schlachttierkörper und die Teile eine erweiterte Fleischuntersuchung durchgeführt.

² Das EDI regelt die Durchführung der erweiterten Fleischuntersuchung.

Gliederungstitel nach Art. 40

4. Abschnitt: Informationssystem für die Rindviehbeprobung am Schlachthof

Art. 40a Allgemeines

¹ Das BLV sorgt für den Betrieb eines Informationssystems, das der Identifizierung der Rinder dient, von denen eine Probe nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe e zu nehmen ist.

² Eine Probe ist von denjenigen Rindern zu nehmen, bei denen das Informationssystem eine Übereinstimmung feststellt zwischen der Identifikationsnummer und der TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltung sowie den Daten nach Artikel 40b Buchstabe a Ziffer 1 und b Ziffer 1.

Art. 40b Daten

Das Informationssystem enthält folgende Daten:

- a. die Identifikationsnummern der Rinder:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Probenahme erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- b. die TVD-Nummern der Tierhaltungen mit Rindern:
 1. welche die Voraussetzungen für eine Überwachung erfüllen,
 2. von denen eine Probe genommen wurde;
- c. die Tierseuchen, auf welche die Proben:
 1. zu untersuchen sind,
 2. untersucht wurden;
- d. die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe:
 1. in denen die Proben zu nehmen sind,
 2. in denen die Proben genommen wurden;
- e. das Datum der Probenahme und den Status der Probe;
- f. die Laboratorien:
 1. in welche die Proben zur Untersuchung geschickt werden sollen,
 2. in welche die Proben geschickt wurden;
- g. die Zugangsdaten der Person, die den Abgleich der Daten nach Artikel 40a Absatz 2 auslöst.

Art. 40c Eingabe und automatische Speicherung der Daten sowie Zugriff auf die Daten

¹ Das BLV gibt die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1 in das Informationssystem ein.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt ist verantwortlich dafür, dass bei der Ankunft von Rindern im Schlachtbetrieb deren Identifikationsnummern und die TVD-Nummer ihrer Herkunftstierhaltungen sowie die TVD-Nummer des Schlachtbetriebs im Informationssystem eingegeben werden.

³ Bei einer Übereinstimmung nach Artikel 40a Absatz 2 speichert das Informationssystem automatisch die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 2, b Ziffer 2, c Ziffer 2, e, f Ziffer 2 und g.

⁴ Für den Zugriff auf das Informationssystem melden die kantonalen Veterinärbehörden dem BLV die amtlichen Tierärztinnen und die amtlichen Tierärzte, die das Informationssystem nutzen wollen. Das BLV erfasst diese Personen im Informationssystem und gewährt ihnen die erforderlichen Zugriffsrechte.

Art. 40d Schutz, Aufbewahrung und Archivierung der Daten

¹ Das BLV ist verantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben zum Datenschutz sowie zur Daten- und zur Informatiksicherheit.

² Es gelten folgende Aufbewahrungsfristen:

- a. für die Daten nach Artikel 40b Buchstaben a Ziffer 1, b Ziffer 1, c Ziffer 1, d Ziffer 1 und f Ziffer 1: während der Dauer des Überwachungsprogramms;
- b. für die übrigen Daten: mindestens 10 und längstens 30 Jahre.

³ Die Archivierung der Daten richtet sich nach den Vorschriften des Archivierungsgesetzes vom 26. Juni 1998⁸.

Art. 44 Kontrollen durch das Betriebspersonal

Die zuständige kantonale Behörde kann Schlachtbetrieben für Hausgeflügel und Hauskaninchen gestatten, dass das Betriebspersonal teilweise die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung nach Artikel 54 übernimmt, wenn:

- a. der Betrieb mindestens zwölf Monate lang erfolgreich die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen angewandt hat;
- b. der Betrieb über eine anerkannte Zertifizierung verfügt;
- c. der Betrieb Gewähr für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften bietet;
- d. die Verantwortlichkeiten für die Produktion und die Untersuchung getrennt sind;
- e. das betreffende Betriebspersonal die Ausbildung für amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfolgreich absolviert hat oder für die spezifischen Aufgaben, die es ausführt, von der verantwortlichen amtlichen Tierärztin oder dem verantwortlichen amtlichen Tierarzt geschult und regelmässig weitergebildet wird; und
- f. die Aufgaben unter Aufsicht der amtlichen Tierärztin, des amtlichen Tierarztes, der amtlichen Fachassistentin Schlachttier- und Fleischuntersuchung oder des amtlichen Fachassistenten Schlachttier- und Fleischuntersuchung ausführt.

2 Aufgehoben

Art. 45 Sachüberschrift und Abs. 1

Tests und Probenahmen durch das Betriebspersonal

¹ Die zuständige kantonale Behörde kann dem Betriebspersonal von Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieben erlauben, amtliche Tests an Tieren und Probenahmen durchzuführen.

Art. 52 Abs. 3 Bst. a

³ Der Kanton kann zusätzlich:

⁸ SR 152.1

- a. amtliche Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung einsetzen, die unter der Aufsicht oder der Verantwortung der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte arbeiten;

Art. 53 Abs. 1 Bst. a^{bis} und j sowie Abs. 2, 2^{bis} und 4

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- a^{bis} überprüfen die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben;
- j. sind für Entscheidungen der Schlacht- und Fleischuntersuchung verantwortlich, auch wenn die Untersuchungen durch die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten durchgeführt wurden.

² In Grossbetrieben müssen sie während der gesamten Dauer der Schlacht- und Fleischuntersuchung und während der gesamten Dauer der Schlachtung anwesend sein.

^{2bis} *Aufgehoben*

⁴ Sie sind verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung von Betriebspersonal, welches die Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung übernimmt.

Art. 54 Abs. 1, 2 Einleitungssatz und Bst. c sowie Abs. 3

¹ Die amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht- und Fleischuntersuchung dürfen:

- a. die vorgeschriebenen Kontrollen vornehmen, wenn die Schlacht- und Fleischuntersuchung bereits im Herkunftsbestand durchgeführt worden ist;
- b. unter der Verantwortung der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes in Betrieben mit geringer Kapazität die Schlacht- und die Fleischuntersuchung durchführen, wenn sichergestellt ist, dass eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt für Rücksprachen erreichbar ist;
- c. unter der Verantwortung der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes:
 1. in den Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben die gute Hygienepraxis und die Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen überprüfen,
 2. bei Hausgeflügel und Hauskaninchen die Schlacht- und Fleischuntersuchung in Grossbetrieben durchführen,
 3. bei den übrigen Tierarten die Tiere vor der Schlacht- und Fleischuntersuchung einer ersten Untersuchung unterziehen,
 4. Proben für weitergehende Untersuchungen erheben;
- d. unter der Aufsicht der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes: in Grossbetrieben die Fleischuntersuchung durchführen.

² Sie dürfen bei der Fleischuntersuchung den Schlussentscheid treffen, wenn keine Beanstandungen erfolgen oder bei den nachstehenden Feststellungen:

c. nicht gesundheitsschädliche Parasiten, wie Lungenwürmer;

³ Bei Hausgeflügel und Hauskaninchen dürfen sie in einzelnen Fällen auch ganze Schlachttierkörper als genussuntauglich erklären.

Art. 57 Berichterstattung über die durchgeführten Kontrollen

¹ Eine Vertreterin oder ein Vertreter der kantonalen Vollzugsbehörde erfasst die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchung im Informationssystem über die Ergebnisse der Schlachttier- und Fleischuntersuchungen (Fleko) nach der Verordnung vom 27. April 2022⁹ über Informationssysteme des BLV für die Lebensmittelkette (ISLK-V) oder lässt sie aus den Systemen der Schlachtbetriebe an Fleko übermitteln. Zu erfassen oder zu übermitteln sind die TVD-Nummern der Schlachtbetriebe sowie die Daten nach Anhang 3 Ziffer 2 ISLK-V.

² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt muss die Ergebnisse der weiteren Kontrollen aufzeichnen, diese in einer Statistik zusammenfassen und jährlich einen allgemeinen Bericht über die Tätigkeit zuhanden der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erstellen.

³ Die Unterlagen nach Absatz 2 sind während drei Kalenderjahren aufzubewahren.

Art. 60 Abs. 1, 3 Einleitungssatz, 4 Bst. f

¹ Die Gebühren für die Schlachttier- und Fleischuntersuchung richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung.

³ Sie setzen die Gebühren für den lebensmittelrechtlichen Teil der Untersuchung wie folgt fest:

⁴ Pro Schlachttier beträgt die Gebühr für die Untersuchung:

	Franken mindestens	Franken höchstens
f. Tiere der Pferdegattung	4.50	12.-

Art. 61 Abs. 1

¹ Die Kantone können für die Überwachung einer Hof- oder einer Weidetötung durch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte zur Sicherstellung der Vorgaben betreffend Lebensmittelhygiene und Tierschutz eine Gebühr zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde festsetzen.

Art. 63a Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die Meldung nach Artikel 5a und die Einführung des Selbstkontrollsystems nach Artikel 19 Absatz 5: 1 Jahr ab Inkrafttreten der Änderung;

⁹ SR XXX.XXX

- b. für die notwendigen baulichen Anpassungen nach Artikel 4 Absatz 1: 5 Jahre ab Inkrafttreten der Änderung.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

«\$\$\$martDocumentDate»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr



Milchprüfungsverordnung (MiPV)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a und 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014²
und die Artikel 10 und 177 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998³,

Art. 7 Abs. 1

¹ *Aufgehoben*

Art. 12 Berichterstattung

Die Produzenten- und Verwerterorganisationen müssen dem BLV jährlich über die Verwendung der Bundesmittel Bericht erstatten.

Art. 13 Aufgaben der Agroscope

¹ Die landwirtschaftliche Forschungsanstalt Agroscope hat im Zusammenhang mit den Prüflaboratorien folgende Aufgaben:

- a. Sie schlägt dem BLV die Prüfverfahren vor.

SR ...

¹ SR **916.351.0**

² SR **817.0**

³ SR **910.1**

- b. Sie führt die Eignungsprüfungen für die Prüflaboratorien nach Artikel 11 Absatz 1 durch.
- c. Sie sorgt für die Koordination zwischen den beteiligten Laboratorien.

² Für die Durchführung der Eignungsprüfungen wird Agroscope durch die Schweizerische Akkreditierungsstelle nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996⁴ akkreditiert.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

«\$\$SmartDocumentDate»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler:

⁴ SR 946.512



Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ betreffend die Information über Lebensmittel wird wie folgt geändert:

Art. 3 Abs. 1 Bst. j

¹ Lebensmittel müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):

- j. spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel (Art. 17);

Art. 5 Abs. 1 Bst. e

¹ Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten für die Angaben nach Artikel 39 Absätze 1 und 2 LGV folgende Bestimmungen:

- e. Bei Lebensmitteln mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 kann abweichend von Artikel 21 Absatz 2 Buchstabe b auf die Angabe einer Nährwertdeklaration verzichtet werden.

Art. 8 Abs. 2

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 11 Abs. 7^{bis}

^{7bis} Hinweise nach Absatz 7 dürfen mit einer Gruppenbezeichnung angegeben werden:

SR ...

¹ SR 817.022.16

- a. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 1: mit einer Gruppenbezeichnung wie «Glutenhaltiges Getreide»;
- b. für Zutaten nach Anhang 6 Ziffer 8: mit der Gruppenbezeichnung wie «Nüsse», «Hartschalenobst» oder «Schalenfrüchte»

Art. 15 Abs. 3^{bis} und 5

^{3bis} Nicht als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es seine charakteristischen Eigenschaften oder die neue Sachbezeichnung nur durch das Backen erlangt.

⁵ Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013² ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 4 anzugeben.

Art. 16 Abs. 2^{bis}

^{2bis} Anstelle des Herkunftslands kann bei der freiwilligen Angabe der Herkunft von Zutaten ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika».

Art. 17 Abs. 1 und 5

¹ Einzelne Stücke Rindfleisch müssen mit folgenden Angaben versehen werden:

- a. den Bewilligungsnummern des Schlachtbetriebes und des Zerlegebetriebes;
- b. dem Land, in dem das Tier geboren wurde;
- c. dem Land, in dem das Tier:
 1. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat oder
 2. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.

⁵ Wurden die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet, so kann in Abweichung der Absätze 1 Buchstaben b und c und 3 «Herkunft Land X» angegeben werden.

Art. 18

¹ Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol.» angegeben werden.

² Der tatsächliche Alkoholgehalt darf vom angegebenen Alkoholgehalt höchstens um die nachstehenden Werte nach oben oder nach unten abweichen:

- 2 Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/560, ABl. L 130 vom 20.4.2020, S. 11.

- a. 0,8 Volumenprozent bei Weinbauerzeugnissen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, die über drei Jahre in Flaschen gelagert wurden, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Schaumweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Perlweinen, Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben;
- b. 1,5 Volumenprozent bei Getränken mit eingelegten Früchten oder Pflanzenteilen;
- c. 0,5 Volumenprozent bei allen anderen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

³ Die Bestimmung des Alkoholgehalts richtet sich nach der Messmittel-Verordnung vom 15. Februar 2006³ und den gestützt darauf vom Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement erlassenen Bestimmungen.

Art. 21 Grundsätze

¹ Die Nährwertdeklaration ist für alle Lebensmittel obligatorisch, ausgenommen für Lebensmittel nach Anhang 9.

² Für Lebensmittel nach Anhang 9 ist die Nährwertdeklaration obligatorisch, wenn sie:

- a. mit einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe versehen werden;
- b. mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach den Artikeln 41 und 42 ausgezeichnet werden;
- c. in der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁴ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf umschrieben sind;
- d. mit Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen angereichert worden sind.

³ Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten nicht für Nahrungsergänzungsmittel sowie für Mineral- und Quellwasser.

Art. 22 Erforderliche Anhaben

Die Nährwertdeklaration muss folgende Angaben enthalten: Energiewert und Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

Art. 23 Abs. 1 Einleitungssatz, 2 und 3 Einleitungssatz

¹ Zusätzlich zu den auf dem Etikett aufgeführten Angaben nach Artikel 22 kann die Nährwertdeklaration folgende Nährstoffe umfassen:

² Wird auf den besonderen Gehalt an Stoffen nach Absatz 1 Buchstaben a–f hingewiesen, so muss deren Gehalt in der Nährwertdeklaration nach Artikel 22 aufgeführt werden.

³ SR 941.210

⁴ SR 817.022.104

³ Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die Nährwertdeklaration nach Artikel 22, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:

Art. 35 Abs. 5

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, in Anhang 14a Ausnahmen festlegen, sofern der Schutz der Gesundheit gewährleistet ist und die Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht getäuscht werden.

Art. 42b Information über die Osmolarität von Getränken

¹ Getränke mit einer Osmolarität von 260–300 mosmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 260 mosmol pro Liter oder weniger als hypoton bezeichnet werden.

² Die Information ist nicht zulässig auf alkoholischen Getränken nach Artikel 61 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁵ über Getränke sowie auf coffeinhaltigen Getränken nach Artikel 37 der Verordnung des EDI über Getränke.

Art. 45b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 5, 6 und 14 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Verordnung erhält einen neuen Anhang 14a gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

⁵ SR 817.022.12

Anhang 5
(Art. 8 Abs. 5)

Angabe und Bezeichnung der Zutaten

Teil B, C und E

Der Verweis auf Art. 10 wird in ganzen Anhang 5 mit dem Verweis auf Art. 11 ersetzt werden

Teil D Bezeichnung von Aromen im Verzeichnis der Zutaten Ziff 1.1

1. Aromen sind mit folgenden Begriffen zu bezeichnen:
- 1.1 «Aroma/Aromen» oder einer genaueren Bezeichnung beziehungsweise einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b–h der Aromenverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁶ enthält;

⁶ SR 817.022.41

Anhang 6
(Art. 10 und 11 Abs. 1–3 und 9)

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 10 und 11 Abs. 1–3, 7^{bis} und 9)

Ziffer 1

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 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Den folgenden Eintrag in alphabetischer Reihenfolge einfügen gemäss nachstehender Tabelle

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
<p>...</p> <p>Kohlenhydratlösungen</p>	<p>Kohlenhydratlösungen tragen zur Verbesserung der körperlichen Leistungsfähigkeit während einer intensiven und lang anhaltenden körperlichen Betätigung bei trainierten Erwachsenen bei.</p> <p>Die Angabe darf nur für Kohlenhydratlösungen verwendet werden, die nach der Gebrauchsanweisung zwischen 30 g und 90 g Kohlenhydrate pro Stunde liefern, sofern es sich bei den betreffenden Kohlenhydraten um Glucose, Saccharose, Fructose oder Maltodextrine handelt, und folgende Bedingungen erfüllt sind:</p> <p>a) Fructose (aus Fructose oder Saccharose) darf nicht mehr als 1/3 der Gesamtkohlenhydrate ausmachen.</p> <p>b) Glucose (aus Glucose, Saccharose oder Maltodextrinen) darf 60 g/h nicht überschreiten.</p> <p>Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen darüber in Kenntnis gesetzt werden, dass die vorteilhafte Wirkung nur bei trainierten Erwachsenen eintritt, die eine intensive (mindestens 65 % der VO₂max) und lang anhaltende (mindestens 60 Minuten) körperliche Betätigung absolvieren.</p>	<p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler verwendet werden, die für trainierte Erwachsene bestimmt sind, die sich intensiv und lang anhaltend körperlich betätigen.</p>

Die folgenden acht Einträge in alphabetischer Reihenfolge ersetzen gemäss der nachstehenden Tabelle: «Chitosan», «Docosahexaensäure (DHA)» (2. Eintrag), «Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA)», «Docosahexaensäure (DHA) und Eicosapentaensäure (EPA)» (1. Eintrag), «Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung» (beide Einträge) und «Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose» (beide Einträge)

ENTWURF

Lebensmittel, Lebensmittel-Angabe bestandteile, Lebensmittel- inhaltsstoffe, Lebensmittel- kategorien	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
...		
Chitosan	Chitosan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	
	Die Angabe darf nur für Lebensmittel 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.	
...		
Docosahexaensäure (DHA)	DHA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.
	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA gewährleistet und die DHA in Kombination von Eicosapentaensäure (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, angereicherten Lebensmitteln oder Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler verwendet, so 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.	
...		

Docosahexaensäure
und Eicosapentaen-
säure (DHA/EPA)

DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung ei-
nes normalen Blutdrucks bei.

Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 3 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 3 g DHA und EPA einstellt.

Die Angabe darf nicht für Lebens-
mittel verwendet werden, die für
Kinder bestimmt sind.

Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln, angereicherten Lebensmitteln oder Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler verwendet, so 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.

Docosahexaensäure
(DHA) und Eicosa-
pentaensäure (EPA)

DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung ei-
nes normalen Triglyceridspiegels im Blut bei.

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.

Die Angabe darf nicht für Lebens-
mittel verwendet werden, die für
Kinder bestimmt sind.

Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln, angereicherten Lebensmitteln oder Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler verwendet, so 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.

...

Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	Das Ersetzen von einer der täglichen Hauptmahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten.	Damit die Angabe zulässig ist, muss das Lebensmittel die Bedingungen für die Verwendung der Angabe gemäss der Verordnung (EU) 2016/1413 ⁷ erfüllen.	Damit die Angabe zulässig ist, müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme aufgeklärt und auf die Tatsache hingewiesen werden, dass die Erzeugnisse ihren Zweck nur erfüllen, wenn sie im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung verwendet werden, zu der notwendigerweise auch andere Lebensmittel gehören. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, muss täglich eine Hauptmahlzeit durch einen Mahlzeitersatz ersetzt werden.
Mahlzeitersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung	Das Ersetzen von zwei der täglichen Hauptmahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei.	Damit die Angabe zulässig ist, muss das Lebensmittel die Bedingungen für die Verwendung der Angabe gemäss der Verordnung (EU) 2016/1413 erfüllen.	Damit die Angabe zulässig ist, müssen die Konsumentinnen und Konsumenten über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme aufgeklärt und auf die Tatsache hingewiesen werden, dass die Erzeugnisse ihren Zweck nur erfüllen, wenn sie im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung verwendet werden, zu der notwendigerweise auch andere Lebensmittel gehören. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, müssen täglich zwei Hauptmahlzeiten durch je einen Mahlzeitersatz ersetzt werden.

...

Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose oder D-Tagatose und Isomaltulose

Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker⁸ X (Name des Zuckerersatzstoffs oder der anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose) enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln/Getränken.

Damit die Angabe zulässig ist, müssen Zuckerarten in Lebensmitteln oder Getränken durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen wie Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose oder Polydextrose, oder durch eine Kombination dieser Stoffe ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt des Lebensmittels oder des Getränks mindestens um den geforderten Anteil reduziert ist, der nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gilt.

Mit D-Tagatose und Isomaltulose müssen vergleichbare Anteile anderer Zuckerarten im gleichen Verhältnis ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt um mindestens den Anteil reduziert ist, der nach Anhang 13 Ziffer 32 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gefordert wird.

Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süssende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose

Der Verzehr von Lebensmitteln/Getränken, die anstelle von Zucker⁹ X (Name des Zuckerersatzstoffs oder der anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose) enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnm mineralisierung bei.

Damit die Angabe zulässig ist, müssen 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 oder 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.

⁷ Verordnung (EU) 2016/1413 der Kommission vom 24. August 2016 zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 432/2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern, Abl L 230 vom 25.8.2016, S. 8.

⁸ Im Fall von D-Tagatose und Isomaltulose muss es hier „andere Zuckerarten“ anstatt "Zucker" heissen.

⁹ Im Fall von D-Tagatose und Isomaltulose muss es hier „andere Zuckerarten“ anstatt "Zucker" heissen.

Anhang 14a
(Art. 35 Abs. 5)

Vom BLV bezeichnete Ausnahmen 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

Gegenwärtig ist noch kein Eintrag vorhanden.

ENTWURF



Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

Art. 2 Bst. c Ziff. 1 und m

Zur Lebensmittelgewinnung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

- c. Wild: in freier Wildbahn lebende oder in Gehegen gehaltene Landsäugetiere und Vögel; für die Lebensmittelgewinnung nicht zulässig sind:
 - l. Raubtiere (*Carnivora*) mit Ausnahme von Bären,
- m. Frösche (Gattung der *Rana* und der *Pelophylax* der Familie der *Ranidae* sowie Gattung der *Fejervarya*, der *Limnonectes* und der *Hoplobatrachus* der Familie der *Dicroglossidae*).

Art. 9 Abs. 3

Aufgehoben

Art. 10 Abs. 1 Bst. e

¹ Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- e. Separatorenfleisch: «(Tierart)-Separatorenfleisch», «Mechanisch separiertes (Tierart)-Fleisch» oder «Mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch»;

Art. 18 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse setzt sich zusammen aus:

SR ...

¹ SR 817.022.108

- a. einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung bei Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013²;
- b. der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

Art. 19 Abs. 1 Einleitungssatz Fussnote

Die Etikettierung von Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a–c der Verordnung (EU) Nr. 1379/2013³ muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁴ folgende Angaben enthalten:

Art. 21 Bst. d–g

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- d. Familie der Achatschnecken (*Achatinidae*);
- e. Familie der Schnirkelschnecken (*Helicidae*);
- f. Familie der Laubschnecken (*Hygromiidae*);
- g. Familie der Steppenschnecken (*Sphincterochilidae*).

Art. 22 Abs. 1

¹ *Froschschenkel* sind die hinteren Körperteile von Fröschen nach Artikel 2 Buchstabe m.

Art. 39 Abs. 1

¹ *Milchprodukte* sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten enthalten können.

Art. 50 Abs. 4

Aufgehoben

Art. 51 Herstellung und Behandlung von Käse

¹ Bei der Herstellung von Käse dürfen neben den Bestandteilen nach Artikel 50 Absatz 1 sowie zusätzlichen Milchbestandteilen lediglich verwendet werden:

² Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates, ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2020/560, ABl. L 130 vom 23. April 2020, S. 11.

³ Siehe Fussnote zu Art. 18 Abs. 1 Bst. a.

⁴ SR 817.022.16

- a. Kulturen von Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilze;
- b. Verarbeitungshilfsstoffe und Speisesalz sowie iodiertes Speisesalz;
- c. Gewürze, Gewürzzubereitungen, Kräuter und Kräutertzubereitungen sowie die ihnen jeweils entsprechenden Aromen mit natürlichen Aromastoffen und Aromaextrakten.

² Für die Behandlung von Käse dürfen zusätzlich verwendet werden:

- a. Wasser;
- b. Joghurt und gesäuerte Magersirte beziehungsweise gesäuerte Sirte oder Sauer;
- c. pflanzliche Öle;
- d. Spirituosen nach den Artikeln 122–149 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁵ über Getränke, sowie Wein, Obstwein oder Essig;
- e. Trester von Bier, Wein oder Most;
- f. das Räuchern.

Art. 53 Abs. 2 Bst. a

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ sind anzugeben:

- a. die Verwendung von Zutaten nach Artikel 51 Absatz 1 Buchstabe c sowie die Behandlungen nach Artikel 51 Absatz 2 Buchstaben d–f;

Art. 75 Abs. 3

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 und 3 HyV⁷ unterzogen wurden, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

Art. 93 Bst. c

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ sind anzugeben:

- c. bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV⁹: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe a «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 105a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch

⁵ SR 817.022.12

⁶ SR 817.022.16

⁷ SR 817.024.1

⁸ SR 817.022.16

⁹ SR 817.024.1

bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

ENTWURF



Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz wird wie folgt geändert:

Art. 3 Pflanzen, die nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Pflanzen und Pflanzenteile sowie daraus hergestellte Zubereitungen und Stoffe nach Anhang 1 dürfen weder als Lebensmittel verwendet noch Lebensmitteln zugesetzt werden.

Art. 12 Abs. 5 und 6

⁵ Auf organoleptische Eigenschaften betreffend den Geschmack oder den Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91² dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen einer in Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung oder einem äquivalenten Verfahren basieren.

⁶ Die Angabe des Säuregehalts oder des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbe-

SR ...

¹ SR 817.022.17

² Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) 2019/1604, ABl. L 250 vom 30.9.2019, S. 14.

reich, die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 oder einem äquivalenten Verfahren bestimmt wurden, in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

Art. 104 Abs. 2 Bst. f

² Gärungsessigarten sind:

- f. weitere Arten von Gärungsessig, wie Reiswein-, Malz-, Bier- oder Honigesig: Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt wird.

Art. 105 Abs. 1 Bst. a

¹ Für Gärungsessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt muss mindestens 45 g pro Liter betragen; für Reisweinessig muss der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt mindestens 40 g pro Liter betragen.

Art. 124b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 1 und 2 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

² Die Anhänge 4 und 6 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Pflanzen und Pflanzenteile sowie daraus hergestellte Zubereitungen und Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist

Teil A: Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellte Zubereitungen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Abrus precatorius L.	Paternoster-Erbse	Blatt, Samen	
Aconitum napellus L.	Blauer Eisenhut	Alle Pflanzenteile	
Acorus calamus L.	Kalmus	Wurzelstock	Tetraploide Form
Actaea spicata L.	Schwarzfrüchtiges Christophskraut	Alle Pflanzenteile	
Adenium spp		Alle Pflanzenteile	
Adonis vernalis L.	Frühlings-Adonisröschen	Kraut	
Aethusa cynapium L.	Hundspetersilie	Alle Pflanzenteile	
Agapanthus spp.	Blaulilien, Liebesblumen, Schmucklilien diverse Arten	Wurzelstock, Zwiebeln	
Agrostemma githago L.	Korn-Rade	Alle Pflanzenteile	
Aleurites spp.		Alle Pflanzenteile	
Alkanna tinctoria (L.) Tausch	Schminkwurz-Alkanna, Schminkwurz	Wurzel	
Amaryllis spp.	Amaryllis	Alle Pflanzenteile	
Anacyclus pyrethrum (L.) Lag.	Deutscher Bertram, Ringblume, Kreisblume, Zwergmargerite	Wurzel	
Anadenanthera spp.		Samen	
Anagallis arvensis L.	Gauchheil	Kraut	
Anamirta cocculus (L.) Wight & Arn.	Indische Scheinmyrte	Frucht	
Anchusa spp.	Ochsenzunge	Kraut	
Andromeda spp.	Gränke, Rosmarinheide	Blatt, Blüte	
Anemone spp.	Windröschen-Arten	Alle Pflanzenteile	
Angostura trifoliata (Willd.) T.S.Elias	Angosturabaum	Alle Pflanzenteile	
Antiaris toxicaria Lesch.	Upasbaum	Alle Pflanzenteile	
Aquilegia vulgaris L.	Gewöhnliche Akelei	Alle Pflanzenteile	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) Spreng.	Bärentraube	Blatt	
Areca catechu L.	Betel-Palme	Frucht	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Argyrea nervosa</i> (Burm. f.) Bojer	Hawaiianische Holzrose	Samen	
<i>Arisaema</i> spp.	Feuerkolben	Wurzelstock	
<i>Aristolochia</i> spp.	Osterluzei, Pfeifenwinde verschiedene Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Arnica chamissonis</i> Less.	Chamisso-Arnika	Blüte	
<i>Arnica montana</i> L.	Arnika	Blüte	
<i>Artemisia cina</i> Berg ex Poljakov	Wurmsamen	Blüte, Frucht	
<i>Artemisia maritima</i> L.	Strand-Beifuß	Alle Pflanzenteile	
<i>Arum</i> spp.	Aronstab-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Asarum canadense</i> L.	Kanadische Haselwurz	Wurzelstock	
<i>Asarum europaeum</i> L.	Haselwurz	Alle Pflanzenteile	
<i>Aspidosperma quebracho-blanco</i> Schldtl.	Quebrachobaum	Rinde, Holz	
<i>Atractylis gummifera</i> (L.) Less.	Mastixdistel	Alle Pflanzenteile	
<i>Atropa belladonna</i> L.	Tollkirsche	Alle Pflanzenteile	
<i>Aucuba japonica</i> Thunb.	Japanische Aucube, Fleckenlorbeer	Frucht	
<i>Azadirachta indica</i> A.Juss.	Niembaum	Blatt, Samen	
<i>Baccharis coridifolia</i> DC.		Alle Pflanzenteile	
<i>Banisteriopsis caapi</i> (Spruce ex Griseb.) Morton	Caapi	Rinde, Holz	
<i>Baptisia</i> spp.	Färberhülse	Wurzel	
<i>Berberis vulgaris</i> L.	Gewöhnliche Berberitze, Sauerdom	Rinde	
<i>Berberis vulgaris</i> L.	Gewöhnliche Berberitze, Sauerdom	Wurzel, Wurzelrinde	
<i>Brachyglottis</i> spp.		Alle Pflanzenteile	
<i>Brugmansia</i> spp.	Engelstropfete-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Brunfelsia</i> spp.	Brunfelsie	Frucht, Wurzel	
<i>Bryonia</i> spp.	Zaunrübe	Alle Pflanzenteile	
<i>Buxus sempervirens</i> L.	Buchsbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Caladium bicolor</i> (Ait.) Vent.	Kaladie, Elefantenoher, Engelsflügel	Alle Pflanzenteile	
<i>Calea ternifolia</i> Kunth	Traumkraut	Oberirdische Teile	
<i>Calla palustris</i> L.	Sumpfschlangenzwurz, Schweinsohr, Sumpfkalla	Alle Pflanzenteile	
<i>Caltha palustris</i> L.	Sumpf-Dotterblume	Alle Pflanzenteile	
<i>Caragana arborescens</i> Lam.	Gewöhnlicher Erbsenstrauch	Alle Pflanzenteile	
<i>Carapichea ipecacuanha</i> (Brot.) L.Andersson	Brechwurzel	Alle Pflanzenteile	
<i>Caryota</i> spp.	Fischschwanzpalme	Saft	
<i>Cascabela thevetia</i> (L.) Lippold	Schellenbaum	Alle Pflanzenteile	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Catharanthus roseus</i> (L.) G. Don	Madagaskar-Immergrün	Alle Pflanzenteile	
<i>Caulophyllum thalictroides</i> (L.) Michx.	Wiesenrautenähnliche Indianer- Blaubeere	Alle Pflanzenteile	
<i>Cestrum</i> spp.	Hammerstrauch	Blatt, Frucht	
<i>Chamaedaphne calyculata</i> (L.) Moench	Torfgränke	Alle Pflanzenteile	
<i>Chamaelirium luteum</i> (L.) A. Gray	Falsche Einkornwurzel	Wurzel	
<i>Chelidonium majus</i> L.	Schöllkraut	Kraut	
<i>Chondrodendron tomentosum</i> Ruiz & Pav.	Behaarter Knorpelbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Cicuta virosa</i> L.	Gift-Wasserschierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Cimicifuga racemosa</i> (L.) Nutt.	Traubensilberkerze	Wurzelstock	
<i>Citrullus colocynthis</i> (L.) Schrad.	Koloquinte	Alle Pflanzenteile	
<i>Clivia miniata</i> (Lindl.) Bosse	Zimmer-Clivie	Alle Pflanzenteile	
<i>Clusia rosea</i> Jacq.	Rosafarbener Balsampfel	Klebriger Saft, Frucht	
<i>Colchicum autumnale</i> L.	Herbstzeitlose	Alle Pflanzenteile	
<i>Colutea arborescens</i> L.	Gewöhnlicher Blasenstrauch	Alle Pflanzenteile	
<i>Conium</i> spp.	Schierling	Alle Pflanzenteile	
<i>Convallaria majalis</i> L.	Maiglöckchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Convolvulus arvensis</i> L.	Acker-Winde	Kraut, Wurzel	
<i>Convolvulus pseudoscammonia</i> C. Koch	Skammonium	Alle Pflanzenteile	
<i>Coriaria myrtifolia</i> L.	Europäischer Gerberstrauch	Frucht, Spross, Wurzel	
<i>Coriaria ruscifolia</i> subsp. <i>microphylla</i> (Poir.) J.E.Skog	Tutupflanze	Alle Pflanzenteile	
<i>Corydalis</i> spp.	Lerchensporne	Alle Pflanzenteile	
<i>Cotoneaster</i> Medik. spp.	Zwergmispel	Alle Pflanzenteile	
<i>Crinum</i> spp.	Hakenlilie	Zwiebel	
<i>Crotalaria</i> spp.	Klapperhülse	Alle Pflanzenteile	
<i>Croton</i> spp.	Kroton-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Cryptostegia</i> spp.	Indischer Gummiwein	Alle Pflanzenteile	
<i>Cycas</i> spp.	Palmfarn	Samen, Blatt, Stängel	
<i>Cyclamen</i> spp.	Alpenveilchen-Arten	Wurzelknolle	
<i>Cynoglossum officinale</i> L.	Echte Hundszunge	Kraut	
<i>Cypripedium calceolus</i> L.	Frauschuh	Wurzel	
<i>Cytisus scoparius</i> (L.) Link	Gewöhnlicher Besenginster	Alle Pflanzenteile	
<i>Dalechampia scandens</i> L.	Eselwolfsmilch	Alle Pflanzenteile	
<i>Daphne</i> spp.	Seidelbast-Arten	Alle Pflanzenteile	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Datura</i> spp.	Stechapfel	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium elatum</i> L.	Hoher Rittersporn	Alle Pflanzenteile	
<i>Delphinium staphisagria</i> L.	Stephanskraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Derris</i> spp.		Wurzel	
<i>Dictamnus albus</i> L.	Gewöhnlicher Diptam	Oberirdische Teile, Wurzel	
<i>Dieffenbachia</i> spp.	Dieffenbachia	Alle Pflanzenteile	
<i>Digitalis</i> spp.	Fingerhut-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Dioscorea communis</i> (L.) Caddick & Wilkin	Gemeine Schmerzwurz	Alle Pflanzenteile	
<i>Dirca palustris</i> L.	Sumpf-Lederholz	Alle Pflanzenteile	
<i>Drimia maritima</i> (L.) Stearn	Meerzwiebel	Zwiebel	
<i>Dryopteris filix-mas</i> (L.) Schott	Gewöhnlicher Wurmfarne	Alle Pflanzenteile	
<i>Duboisia</i> spp.		Blatt	
<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Duft-Drüsegänsefuß, Mexikanischer Tee	Samen	
<i>Dysphania chilensis</i> (Schrad.) Mosyakin & Clemants	Epazote	Alle Pflanzenteile	
<i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. Rich.	Spritzgurke	Alle Pflanzenteile	
<i>Echinopsis peruviana</i> (Britton & Rose) Friedrich & G.D.Rowley	Peruanischer Stangenkaktus	Alle Pflanzenteile	
<i>Echium</i> spp.	Natternkopf	Alle Pflanzenteile	
<i>Ephedra</i> spp.	Meerträubel, Ephedra	Alle Pflanzenteile	
<i>Eranthis hyemalis</i> (L.) Salisb.	Winterling	Alle Pflanzenteile	
<i>Erysimum cheiri</i> (L.) Crantz	Goldlack	Alle Pflanzenteile	
<i>Erythrina</i> spp.	Korallenbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Euonymus atropurpureus</i> Jacq.	Pfaffenhütchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Euonymus europaeus</i> L.	Europäisches Pfaffenhütchen	Rinde, Wurzel	
<i>Euphorbia</i> spp.	Wolfsmilch-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Excoecaria agallocha</i> L.	Adlerholz	Alle Pflanzenteile	
<i>Ficaria verna</i> Huds.	Scharbockskraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Fritillaria imperialis</i> L.	Kaiserkrone	Zwiebel	
<i>Frangula alnus</i> Mill.	Echter Faulbaum	Frucht, Rinde	
<i>Frangula purshiana</i> Cooper	Cascararinde	Rinde	
<i>Galanthus</i> spp.	Schneeglöckchen	Alle Pflanzenteile	
<i>Galega officinalis</i> L.	Echte Geissraute	Alle Pflanzenteile	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Garcinia hanburyi</i> Hook. f.	Gummigutti	Harz	
<i>Geissospermum</i> spp.		Rinde	
<i>Gelsemium sempervirens</i> (L.) J.St.-Hil.	Gelsemium	Wurzelstock	
<i>Genista tinctoria</i> L.	Färberginster	Blüte	
<i>Globularia alypum</i> L.	Kugelblume	Blatt	
<i>Gloriosa superba</i> L.	Hakenlilie	Alle Pflanzenteile	
<i>Gratiola officinalis</i> L.	Gottesgnadenkraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Griffonia simplicifolia</i> Baill.	Griffonia	Samen	
<i>Gymnema silvestre</i> (Retz.) R.Br. ex Sm.	Gymnema	Blatt	
<i>Hagenia abyssinica</i> (Bruce) J.F.Gmel.	Kosobaum, Kussobaum	Blüte	
<i>Hedera helix</i> L.	Gewöhnlicher Efeu	Blatt	
<i>Heimia</i> spp.	Heimien	Alle Pflanzenteile	
<i>Heliotropium arborescens</i> L.	Garten-Heliotrop, Strauchige Sonnenwende	Alle Pflanzenteile	
<i>Helleborus</i> spp.	Nieswurz-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Hepatica nobilis</i> Mill.	Leberblümchen	Kraut	
<i>Heraclium mantegazzianum</i> Sommier et Levier	Riesen-Bärenklau	Alle Pflanzenteile	
<i>Hippomane mancinella</i> L.	Manchinellbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Hoodia gordonii</i> (Masson) Sweet ex Decne.	Hoodia	Alle Pflanzenteile	
<i>Homalomena</i> spp.		Oberirdische Teile	
<i>Hura crepitans</i> L.	Sandbüchsenbaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Hyacinthus orientalis</i> L.	Garten-Hyazinthe	Alle Pflanzenteile	
<i>Hydrastis canadensis</i> L.	Kanadische Orangenwurzel	Wurzelstock	
<i>Hyoscyamus</i> spp.	Bilsenkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Johanniskraut	Kraut, Blüte	Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
<i>Iberis amara</i> L.	Bittere Schleifenblume	Alle Pflanzenteile	
<i>Ilex aquifolium</i> L.	Europäische Stechpalme	Frucht, Blatt	
<i>Illicium anisatum</i> L.	Japanischer Sternanis	Frucht, Samen	
<i>Ipomoea purga</i> (Wender.) Hayne	Echte Jalape	Alle Pflanzenteile	
<i>Ipomoea violacea</i> L.	Himmelblaue Prunkwinde	Samen	
<i>Jatropha curcas</i> L.	Purgiernuss	Alle Pflanzenteile	
<i>Juglans nigra</i> L.	Schwarze Walnuss	Blatt, Rinde	
<i>Juniperus sabina</i> L.	Sadebaum	Alle Pflanzenteile	
<i>Kalmia latifolia</i> L.	Berglorbeer, Breitblättrige Lorbeer- rose	Blatt, Nektar	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Laburnum anagyroides</i> Medik.	Gewöhnlicher Goldregen	Alle Pflanzenteile	
<i>Lactuca virosa</i> Habl.	Gifflattich	Alle Pflanzenteile	
<i>Lamprocapnos spectabilis</i> (L.) Fukuhara	Zweifarbige Herzblume, Tränendes Herz	Alle Pflanzenteile	
<i>Larrea tridentata</i> (Sessé & Moc. ex DC.) Coville	Kreosotbusch	Oberirdische Teile	
<i>Ledum palustre</i> L.	Sumpf-Porst	Kraut	
<i>Leucjum vernum</i> L.	Märzbecher	Alle Pflanzenteile	
<i>Ligustrum vulgare</i> L.	Gewöhnlicher Liguster	Alle Pflanzenteile	
<i>Lithospermum</i> spp.	Steinsamen	Alle Pflanzenteile	
<i>Lobelia</i> spp.	Lobelia-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Lonchocarpus</i> spp.	Timboholz	Rinde, Samen	
<i>Lonicera caprifolium</i> L.	Echtes Geissblatt	Blüte, Frucht	
<i>Lycopodium clavatum</i> L.	Keulen-Bärlapp	Kraut	
<i>Lycopus europaeus</i> L.	Ufer-Wolfstrapp	Kraut	
<i>Lycopus virginicus</i> L.	Virginischer Wolfstrapp	Kraut	
<i>Lycoris</i> spp.	Spinnenlilien	Zwiebel	
<i>Maianthemum bifolium</i> (L.) F.W. Schmidt	Zweiblättrige Schattenblume	Alle Pflanzenteile	
<i>Mallotus philippensis</i> (Lam.) Müll. Arg.	Kamala	Frucht	
<i>Mandragora officinarum</i> L.	Alraune	Wurzel	
<i>Menispermum canadense</i> L.	Kanadischer Mondsamer	Alle Pflanzenteile	
<i>Mercurialis annua</i> L.	Einjähriges Bingelkraut	Alle Pflanzenteile	
<i>Mercurialis perennis</i> L.	Ausdauerndes Bingelkraut, Wald-Bingelkraut	Kraut	
<i>Mesembryanthemum</i> spp.	Mittagsblume	Alle Pflanzenteile	
<i>Mimosa</i> spp.	Mimose	Rinde	
<i>Mitragyna speciosa</i> (Korth.) Havil.	Kratombaum	Blatt	
<i>Mucuna pruriens</i> (L.) DC.	Juckbohne	Alle Pflanzenteile	
<i>Myoporium laetum</i> G. Forst.	Ngaio-Baum	Blatt, Frucht	
<i>Narcissus</i> spp.	Narzisse	Alle Pflanzenteile	
<i>Nerium oleander</i> L.	Gewöhnlicher Oleander	Alle Pflanzenteile	
<i>Nymphaea alba</i> L.	Weisse Seerose	Wurzel	
<i>Nymphaea odorata</i> Aiton	Wohlriechende Seerose	Alle Pflanzenteile	
<i>Ochrosia</i> spp.		Alle Pflanzenteile	
<i>Ornithogalum</i> spp.	Milchstern	Alle Pflanzenteile	
<i>Papaver somniferum</i> L.	Schlafmohn	Alle Pflanzenteile	Ausgenommen Samen

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Paris quadrifolia</i> L.	Einbeere	Alle Pflanzenteile	
<i>Parthenocissus quinquefolia</i> (L.) Planch.	Selbstkletternde Jungfernebe	Frucht	
<i>Pausinystalia johimbe</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> Molina	Boldo	Blatt	
<i>Philodendron</i> spp.	Philodendron	Oberirdische Teile	
<i>Physostigma venenosum</i> Balf.	Calabarbohne	Samen	
<i>Phytolacca americana</i> L.	Amerikanische Kermesbeere	Frucht	
<i>Pieris japonica</i> (Thunb.) D. Don ex G. Don	Japanische Lavendelheide	Blatt, Blüte, Holz, Nektar	
<i>Pilocarpus jaborandi</i> Holmes	Jaborandi	Blatt	
<i>Pinellia ternata</i> (Thunb.) Makino ex Breitenbach	Dreizählige Pinellie	Wurzel	
<i>Piper methysticum</i> G.Forst.	Kava-Kava	Wurzelstock	
<i>Piscidia piscipula</i> (L.) Sarg.	<i>Piscidia</i>	Wurzelrinde	
<i>Podophyllum peltatum</i> L.	Nordamerikanischer Maiapfel, Gewöhnlicher Maiapfel, Entenfuss	Wurzel, Harz	
<i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) All.	Vielblütiger Weisswurz	Alle Pflanzenteile	
<i>Psoralea</i> spp.	Drüsenklee, Harzklee	Samen	
<i>Psychotria viridis</i> Ruiz et Pav.	<i>Psychotria viridis</i>	Alle Pflanzenteile	
<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn	Adlerfarn	Alle Pflanzenteile	
<i>Pulsatilla pratensis</i> (L.) Mill.	Wiesen-Küchenschelle, Wiesen-Kühschelle	Alle Pflanzenteile	
<i>Pulsatilla vulgaris</i> Mill.	Gewöhnliche Küchenschelle, Gewöhnliche Kuschelle	Alle Pflanzenteile	
<i>Ranunculus</i> spp.	Hähnenfuss, Wasserhähnenfuss	Alle Pflanzenteile	
<i>Rauvolfia serpentina</i> (L.) Benth. ex Kurz	Schlangenwurzel	Wurzel	
<i>Rhamnus cathartica</i> L.	Purgier-Kreuzdorn	Frucht, Rinde	
<i>Rheum officinale</i> Baill.	Medizinal-Rhabarber	Wurzel	Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
<i>Rheum palmatum</i> L.	Zier-Rhabarber	Wurzel	Nur als Aroma in alkoholischen Getränken
<i>Rhodomyrtus</i> spp.	Rosenmyrte	Oberirdische Teile	
<i>Rhynchosia</i> spp.		Samen	
<i>Ricinus communis</i> L.	Rizinus	Samen	
<i>Rubia tinctorum</i> L.	Krapp	Wurzel	
<i>Sanguinaria canadensis</i> L.	Kanadische Blutwurzel	Blatt, Wurzel	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Sansevieria spp.	Bogenhanf	Alle Pflanzenteile	
Sassafras spp.	Sassafras	Alle Pflanzenteile	
Schefflera spp.	Schefflera, Strahlenaralie, Lackblatt	Blatt, Saft	
Schoenocaulon officinale (Schlechtend. et Cham.) A. Gray	Sabadill	Samen	
Scindapsus spp.	Efeutute	Alle Pflanzenteile	
Scopolia spp.	Tollkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Scrophularia spp.	Braunwurz	Alle Pflanzenteile	
Securigera varia (L.) Lassen	Bunte Beilwicke	Alle Pflanzenteile	
Senecio spp.	Kreuzkraut-Arten	Alle Pflanzenteile	
Senna alexandrina Mill.	Senna	Blatt, Hülse	
Sesbania spp.	Sesbanie	Oberirdische Teile	
Sida cordifolia L.	Sandmalve	Alle Pflanzenteile	
Simarouba amara Aubl.	Bitterholzbaum, Quassiaholzbaum	Rinde	
Solandra spp.	Goldkelch	Oberirdische Teile	
Solanum dulcamara L.	Bittersüßer Nachtschatten	Stängel	
Solanum nigrum L.	Schwarzer Nachtschatten	Alle Pflanzenteile	
Solenostemma argel (Delile) Hayne		Alle Pflanzenteile	
Spartium junceum L.	Binsenginster, Pfriemenginster	Alle Pflanzenteile	
Spathiphyllum spp.	Blattfahne, Scheidenblatt	Alle Pflanzenteile	
Spigelia anthelmia L.	Wurmkraut	Alle Pflanzenteile	
Spigelia marilandica L.	Amerikanischer Nelkenwurz	Alle Pflanzenteile	
Sprekelia spp.	Jakobs Lilien	Zwiebel	
Stephanotis spp.	Kranzschlinge	Alle Pflanzenteile	
Sternbergia spp.	Sternbergie, Goldkrokus, Gewitterblume	Zwiebel	
Strophantus spp.	Strophantus-Arten	Alle Pflanzenteile	
Strychnos ignatii P.J. Bergius	Ignatiusbohne	Samen	
Strychnos nux vomica L.	Brechhuss	Samen	
Symphoricarpos albus (L.) S.F.Blake	Weisse Schneebeere, Knallerbse	Frucht	
Tabernanthe iboga Baill.	Iboga	Wurzel	
Tanacetum cinerariifolium (Trevir.) Sch. Bip	Weisses Pyrethrum, Damatiner Insektenblume	Blüte	
Tanacetum vulgare L.	Rainfarn	Blüte, Kraut	

Verordnung über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz«%ASFF_YYYY_ID»

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
<i>Taxus</i> spp.	Eibe	Alle Pflanzenteile	Ausgenommen Samenmantel (roter Arillus der Frucht)
<i>Tephrosia</i> spp.	Aschenwicke, Giftbaum	Blatt	
<i>Tetraclinis articulata</i> (Vahl.) Mast.	Sandarakbaum	Harz	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Edelgamander	Alle Pflanzenteile	
<i>Teucrium polium</i> L.	Polei-Gamander, Marienkraut	Kraut	
<i>Thuja</i> spp.	Thuja-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Toxicodendron pubescens</i> Mill.	Giftsumach	Alle Pflanzenteile	
<i>Trichodesma incanum</i> (Bunge) A. DC.		Alle Pflanzenteile	
<i>Trollius europaeus</i> L.	Trollblume, Kugelranunkel	Alle Pflanzenteile	
<i>Tulipa</i> spp.	Tulpe	Alle Pflanzenteile	
<i>Turbina corymbosa</i> (L.) Raf.	Schlangenpflanze	Samen, Blatt, Wurzel	
<i>Tylophora asthmatica</i> (L. f.) Wight & Arn.		Blatt	
<i>Valeriana edulis</i> subsp. <i>procera</i> (Kunth) F.G. Mey.	Mexikanischer Baldrian	Wurzel	
<i>Veratrum album</i> L.	Weisser Germer	Wurzelstock	
<i>Viburnum lanata</i> L.	Wolliger Schneeball	Alle Pflanzenteile	
<i>Viburnum opulus</i> L.	Gewöhnlicher Schneeball	Alle Pflanzenteile	
<i>Viburnum prunifolium</i> L.	Amerikanischer Schneeballbaum	Rinde	
<i>Vinca minor</i> L.	Kleines Immergrün	Kraut	
<i>Vincetoxicum hirundinaria</i> Medik.	Weisse Schwalbenwurz	Alle Pflanzenteile	
<i>Viscum album</i> L.	Mistel	Frucht, Kraut	
<i>Voacanga africana</i> Stapf. ex Scott-Elliot	Voacanga	Alle Pflanzenteile	
<i>Voacanga thuarsii</i> Roem-Schu	Voacanga	Alle Pflanzenteile	
<i>Wikstroemia</i> spp.	Seidelbastgewächse	Alle Pflanzenteile	
<i>Wisteria</i> spp.	Blauregen-Arten	Alle Pflanzenteile	
<i>Xysmalobium undulatum</i> (L.) W.T.Aiton	Uzara	Wurzel	
<i>Zigadenus</i> spp.	Jochlilie	Zwiebel	

Teil B: Pflanzliche Stoffe und Zubereitungen mit diesen Stoffen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist

Aloe-Emodin und alle Zubereitungen, in denen dieser Stoff enthalten ist.

Danthron und alle Zubereitungen, in denen dieser Stoff enthalten ist.

Emodin und alle Zubereitungen, in denen dieser Stoff enthalten ist.

Zubereitungen aus Blättern von Aloe-Arten, die Hydroxyanthracen-Derivate enthalten.

ENTWURF

Anhang 2
(Art. 9 Bst. d und 10 Abs. 2)

Anforderungen an Olivenöle und Oliventresteröle

Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91³. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XX derselben Verordnung oder äquivalenten Verfahren.

³ Siehe Fussnote zu Art. 12 Abs. 5.

Anhang 4
(Art. 31 und 37 Abs. 1 Bst. c)

Speisepilze, die nur unter spezifischen Anforderungen in Verkehr gebracht werden dürfen, und die entsprechenden Anforderungen

Der Eintrag «*Chloropyllum*, *Chlorophyllum rhacodes* (Vittad.) Velligna» wird ersetzt durch den nachstehenden Eintrag:

Pilzname lateinisch	Synonyme Pilznamen lateinisch	Pilzname deutsch	Anforderungen
<i>Chlorophyllum olivieri</i> (Barla) Vellinga	<i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga <i>Macrolepiota rachodes</i> (Vittad.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	Safran-Riesenschirmling	Mindestens 20 Minuten kochen/braten. Nur den Hut zubereiten, nicht den Stiel.

Anhang 6

(Art. 50, 51 Abs. 1–4, 52 Abs. 1, 53 Abs. 1, 3 und 4, 54 Abs. 1 Bst. a und 2 Bst. a–c sowie 4)

Kakaobohnen und -kerne, Schokolade und Erzeugnisse daraus

Die folgenden Einträge werden in ihrer numerischen Reihenfolge neu eingefügt:

Ziff. 6.5

6.5 Schokolade mit Qualitätsmerkmal

Wird die Bezeichnung Schokolade mit einem Qualitätsmerkmal ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | | |
|----|-------------------------|--|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 43 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil) |
| b. | davon Kakaobutter | mindestens 26 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil) |

Ziff. 7.8

7.8 Milkschokolade mit Qualitätsmerkmal

Wird die Bezeichnung «Milkschokolade» mit einem Qualitätsmerkmal ergänzt, so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | | |
|----|-------------------------|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 30 Massenprozent |
| b. | Milchtrockenmasse | mindestens 18 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder MilCHFett |
| c. | davon MilCHFett | mindestens 4,5 Massenprozent |



Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK)

Änderung vom «`$$$SmartDocumentDate`»

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,
gestützt auf Artikel 6 der Kontaminantenverordnung vom 16. Dezember 2016¹,
verordnet:*

I

Die Kontaminantenverordnung vom 16. Dezember 2016 wird wie folgt geändert:

Art. 8b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 1–4, 6, 8 und 11 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

SR ...

¹ SR 817.022.15

Anhang 1
(Art. 2 Abs. 3 Bst. a, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für Nitrat in Lebensmitteln

Titel

Höchstgehalte für Nitrat und Perchlorat in Lebensmitteln

Teil A Ziff. 3

3 Bei Obst, Gemüse und Getreide wird Bezug genommen auf die in der jeweiligen Kategorie aufgeführten Erzeugnisse gemäss der Definition nach Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH). Der Höchstgehalt für Obst gilt nicht für Hartschalenobst.

Teil B (Tabelle)

Die Einträge für Perchlorat in alphabetischer Reihenfolge gemäss nachstehender Tabelle einfügen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
Perchlorat	Blattgemüse und frische Kräuter	0,5	
"	Gemüse	0,05	ausgenommen Blattgemüse und frische Kräuter, Grünkohl und Kürbisgewächse
"	Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,01	

² SR 817.021.23

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,02	ausgenommen Getreidebeikost; bezogen auf die genussfertige Zubereitung.
"	Grünkohl	0,1	
"	Kräuter- und Früchtetee	0,75	getrocknet
"	Kürbisgewächse	0,1	
"	Obst	0,05	
"	Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	0,01	bezogen auf die genussfertige Zubereitung
"	Tee (<i>Camellia sinensis</i>)	0,75	getrocknet

Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln

Teil A Ziff. 10 und 11

10 Bei Obst, Gemüse und Getreide wird Bezug genommen auf die in der jeweiligen Kategorie aufgeführten Erzeugnisse gemäss der Definition nach Anhang 1 VPRH³. Der Höchstgehalt für Obst gilt nicht für Hartschalenobst.

11 Der Höchstgehalt für Ergotalkaloide bezieht sich auf die Untergrenze (Lower Bound) der Summe der folgenden zwölf Ergotalkaloide:

- Ergocomin/Ergocominin;
- Ergocristin/Ergocristinin;
- Ergocryptin/Ergocryptinin (α - und β -Form);
- Ergometrin/Ergometrinin;
- Ergosin/Ergosinin;
- Ergotamin/Ergotaminin.

Bei der Untergrenze (Lower Bound) der Summe wird der Beitrag jedes nicht quantifizierten Epimers auf null festgesetzt.

Teil B (Tabelle)

Die Tabellenüberschrift von Spalte 3 wie folgt anpassen: «Höchstgehalt» anstelle von «Höchstgehalt µg/kg»

In der Spalte Höchstgehalt bei allen Einträgen die Einheit µg/kg neben dem Höchstgehalt einfügen.

Die zwei Einträge für Mutterkorn löschen.

Die Einträge für Ergotalkaloide und Mutterkorn-Sklerotien in alphabetischer Reihenfolge gemäss nachstehender Tabelle einfügen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
...			
Ergotalkaloide	Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer	100 µg/kg	mit einem Aschegehalt < 900 mg/100 g, bis 30.6.2024
"	Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer	50 µg/kg	mit einem Aschegehalt < 900 mg/100 g, ab 1.7.2024
"	Mahlerzeugnisse aus Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer	150 µg/kg	mit einem Aschegehalt ≥ 900 mg/100 g
"	Gerste, Weizen, Dinkel und Hafer	150 µg/kg	für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt
"	Mahlerzeugnisse aus Roggen	500 µg/kg	bis 30.6.2024
"	Mahlerzeugnisse aus Roggen	250 µg/kg	ab 1.7.2024
"	Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	20 µg/kg	
"	Weizengluten	400 µg/kg	
...			
Mutterkorn-Sklerotien	Getreide	0.2 g/kg	unverarbeitet; ausgenommen Mais, Reis und Roggen
"	Roggen	0.5 g/kg	bis 30.6.2024

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
"	"	0.2 g/kg	ab 1.7.2024
...			

Den Eintrag für Zearalenon – Getreide und Getreidemehl gemäss nachstehender Tabelle ersetzen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
...			
Zearalenon	...		
...			
"	Getreide und Getreidemehl	75 µg/kg	zum unmittelbaren menschlichen Verzehr; einschliesslich als Enderzeugnis für den unmittelbaren menschlichen Verzehr vermarktete Kleie und Keime; ausgenommen für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmter Mais, Snacks und Frühstückscerealien auf Maisbasis, Getreidebeikost, ausser Getreidebeikost auf Maisbasis, und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, verarbeitete Lebensmittel auf Maisbasis für Säuglinge und Kleinkinder, Maismahlerzeugnis als Grobgriess, Feingriess oder Pellets sowie Mehl und durch Aufblähen oder Rösten hergestelltes Maismahlerzeugnis
...			

Anhang 3
(Art. 2 Abs. 3 Bst. c, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für Metalle und Metalloide

Teil A Ziff. 3 und 8

- 3 Die Höchstgehalte für Obst und Gemüse geltend für die geniessbaren Teile nach dem Waschen.
8 Bei Obst, Gemüse und Getreide wird Bezug genommen auf die in der jeweiligen Kategorie aufgeführten Erzeugnisse gemäss der Definition nach Anhang 1 VPRH⁴. Der Höchstgehalt für Obst gilt nicht für Hartschalenobst.

Teil B (Tabelle)

Die nachfolgenden fünf Einträge löschen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
Arsen (anorganisch)"	Braunalge <i>Sargassum fusiforme</i> (<i>Hizikia fusiformis</i>)	35	bezogen auf Trockenmasse
Quecksilber	alkoholfreie Getränke	0,005	übrige
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	0,01	
"	Obstwein, alkoholfrei	0,01	
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei	0,01	

Die folgenden zwei Einträge in alphabetischer Reihenfolge gemäss nachstehender Tabelle einfügen:

⁴ SR 817.021.23

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
...			
Quecksilber	Alle Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft nach Anhang 1 VPRH		Es gelten die Höchstgehalte für Quecksilber-Verbindungen gemäss Anhang 2 VPRH
...			
"	Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen	0,1	ausgenommen Getränke
...			

Alle Einträge für Blei und Cadmium durch die folgenden Einträge ersetzen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
Blei	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,2	aus der Weinlese von 2001 bis 2015
"	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,15	aus der Weinlese ab 2016 bis 2021
"	aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	0,1	aus der Weinlese ab 2022
"	Blattkohle	0,3	
"	Blattgemüse	0,3	ausgenommen frische Kräuter
"	Blumenkohle	0,1	
"	Blütenstempelgewürze	1	
"	Cranbeeren	0,2	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Erdbeerbaumfrüchte	0,2	
"	Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,1	ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung
"	Fleur de sel	2	das aus Salzgärten mit einem Lehmboden manuell abgeschöpft wird
"	Fruchtgemüse	0,05	ausgenommen Zuckermais
"	Fruchtgewürze	0,6	
"	Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare, ausschliesslich aus Beeren und anderem Kleinobst	0,05	
"	Fruchtsäfte, rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat und Fruchtnektare	0,03	übrige
"	Gärungssessig	0,2	
"	Gelatine	5	
"	Getränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,5	übrige; Zubereitung durch Aufgiessen oder Abkochen; die mit diesem Verwendungszweck gekennzeichnet und verkauft werden
"	"	0,02	übrige; einschliesslich Fruchtsäfte; vermarktet als Flüssigkeit oder Rückgewinnung nach den Anweisungen des Herstellers; die mit diesem Verwendungszweck gekennzeichnet und verkauft werden
"	Getreide	0,2	
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,02	ausgenommen Getränke
"	graues Salz	2	das aus Salzgärten mit einem Lehmboden manuell abgeschöpft wird
"	Holunderbeeren	0,2	
"	Honig	0,1	
"	Hülsenfrüchte	0,2	
"	Hülsengemüse	0,1	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Ingwer	0,8	frisch
"	Johannisbeeren	0,2	
"	Knospengewürze	1	
"	Kohlrabi	0,1	
"	Kollagen	5	
"	Kopffüßer	0,3	ohne Eingeweide
"	Kopfkohle	0,1	
"	Krebstiere	0,5	Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes
"	Kurkuma	0,8	frisch
"	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die speziell für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind	0,02	vermarktet als Pulver
"	"	0,01	vermarktet als Flüssigkeit
"	Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen		ausgenommen Getränke
"	Likörwein aus Trauben	0,15	aus der Weinlese ab 2022
"	Milch	0,02	roh, wärmebehandelt oder zur weiteren Verarbeitung
"	Muscheln	1,5	
"	Muskelfleisch von Fischen	0,3	
"	Nahrungsergänzungsmittel	3	
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Rindern und Schafen	0,2	
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Schweinen	0,15	
"	Nebenprodukte der Schlachtung von Geflügel	0,1	
"	Obst	0,1	ausgenommen Cranbeeren, Erdbeerbaumfrüchte, Hartschalenobst, Holunderbeeren und Johannisbeeren

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Rindengewürze	2	
"	Samengewürze	0,9	
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	0,02	vermarktet als Pulver
"	"	0,01	vermarktet als Flüssigkeit
"	Schwarzwurzeln	0,3	
"	Speisefette und Speiseöle	0,1	einschliesslich MilCHFett
"	Speisesalz	1	ausgenommen «Fleur de sel» und «graues Salz», die aus Salzgärten mit einem Lehmboden manuell abgeschöpft wird
"	Stängelgemüse	0,1	
"	Wein, Obst- und Fruchtwein	0,2	aus der Weinlese von 2001 bis 2015
"	"	0,15	aus der Weinlese ab 2016 bis 2021
"	"	0,1	aus der Weinlese ab 2022
"	wilde Pilze	0,8	
"	Wurzel- und Knollengemüse	0,1	ausgenommen Ingwer, Kurkuma und Schwarzwurzeln
"	Wurzel- und Rhizomgewürze	1,5	
"	Zuchtchampignons, Austernseitling, Shiitake	0,3	
"	Zuckermais	0,1	
"	Zwiebelgemüse	0,1	
Cadmium	Austerpilz	0,15	
"	Ananas	0,02	
"	Auberginen	0,03	
"	Bananen	0,02	
"	Beeren- und Kleinobst	0,03	ausgenommen Himbeeren

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Blattgemüse	0,1	ausgenommen frische Kräuter, Senfsämlinge, Spinat und verwandte Arten (Blätter)
"	Blattkohle	0,1	
"	Erdnüsse	0,2	
"	Fleisch von Rindern, Schafen, Schweinen und Geflügel	0,05	ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung
"	Fleisch von Pferden	0,2	ausgenommen Nebenprodukte der Schlachtung
"	frische Kräuter	0,2	
"	Fruchtgemüse	0,02	ausgenommen Auberginen
"	Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken	0,02	
"	Gelatine	0,5	
"	Gerste	0,05	
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0,04	
"	Getränke für Säuglinge und Kleinkinder	0,02	vermarktet als Flüssigkeit oder Rückgewinnung nach den Anweisungen des Herstellers, einschliesslich Fruchtsäfte
"	Getreide	0,1	ausgenommen Gerste, Hartweizen, Reis, Roggen, Quinoa, Weizengluten, Weizenkleie und Weizenkeime
"	Hartschalenobst	0,2	ausgenommen Pinienkerne
"	Hartweizen	0,18	
"	Hülsengemüse	0,02	
"	Himbeeren	0,04	
"	Hülsenfrüchte	0,04	
"	Kakaopulver (100 % Gesamtkakaotrockenmasse)	0,6	für die Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt oder als Zutat in gesüstem Kakaopulver (Schokoladepulver), das für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist
"	Kernobst	0,02	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Kiwis	0,02	
"	Knoblauch	0,05	
"	Knollensellerie	0,15	
"	Kohlgemüse	0,04	ausgenommen Blattkohle
"	Kollagen	0,5	
"	Kopffüßer	1	ohne Eingeweide
"	Krabben und krabbenartige Krebstiere (<i>Brachyura und Anomura</i>)	0,5	Muskelfleisch der Extremitäten
"	Krebstiere	0,5	Muskelfleisch der Extremitäten und des Hinterleibes
"	Kulturpilze	0,05	ausgenommen Austernpilz und Shiitake
"	Lauch	0,04	
"	Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler mit einem definierten Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen oder anderen für Sportlerinnen und Sportler relevanten Stoffen		ausgenommen Getränke und Produkte, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrockneten marinen Algen oder aus Erzeugnissen bestehen, die aus marinen Algen gewonnen wurden, oder die aus getrockneten Muscheln bestehen
"	Leber von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	0,5	
"	Leinsamen	0,5	
"	Mangos	0,02	
"	Meerrettich	0,2	
"	Mohnsamen	1,2	
"	Muscheln	1	
"	Muskelfleisch der folgenden Fischart: Unechter Bonito (<i>Auxis species</i>)	0,15	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>) Makrele (<i>Scomber species</i>) Thunfische (<i>Thunnus species Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	0,1	
"	Muskelfleisch der folgenden Fischarten: Sardelle (Art <i>Engraulis</i>) Schwertfisch (<i>Xiphias gladius</i>) Sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25	
"	Muskelfleisch von Fischen	0,05	übrige
"	Nahrungsergänzungsmittel	1	ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrockneten marinen Algen oder aus Erzeugnissen bestehen, die aus marinen Algen gewonnen wurden, oder die aus getrockneten Muscheln bestehen
"	Nahrungsergänzungsmittel, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrockneten marinen Algen oder aus Erzeugnissen bestehen, die aus marinen Algen gewonnen wurden, oder die aus getrockneten Muscheln bestehen	3	
"	Niere von Rindern, Schafen, Schweinen, Geflügel und Pferden	1	
"	Obst	0,05	übriges
"	Ölsaaten	0,1	ausgenommen Erdnüsse, Leinsamen, Mohnsamen, Rapsamen, Senfsamen, Sojabohnen und Sonnenblumenkerne
"	Papayas	0,02	
"	Pastinaken	0,2	
"	Petersilienwurzeln	0,05	
"	Pinienkerne	0,3	
"	Proteine aus Hülsenfrüchte	0,1	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Rapssamen	0,15	
"	Randen	0,06	
"	Reis und Quinoa	0,15	
"	Rettich	0,02	
"	Roggen	0,05	
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Kuhmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten hergestellt wird	0,01	in Pulverform
"	"	0,005	flüssig
"	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die nur aus Sojaproteinisolaten oder gemischt mit Kuhmilchproteinen hergestellt wird	0,02	in Pulverform
"	"	0,01	flüssig
"	Schokolade (Milkschokolade) mit < 30 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,1	
"	Schokolade mit ≥ 30 % und < 50 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,3	
"	Schokolade mit ≥ 50 % und < 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,8	
"	Schokolade mit ≥ 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,9	
"	Schwarzwurzeln	0,2	
"	Senfsamen	0,3	
"	Senfsämlinge	0,2	
"	Shiitake	0,15	
"	Sojabohnen	0,2	
"	Sonnenblumenkerne	0,5	
"	Speisesalz	0,5	
"	Speiserüben	0,05	
"	Spinat und verwandte Arten (Blätter)	0,2	

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
"	Stangensellerie	0,1	
"	Stängelgemüse	0,03	ausgenommen Lauch und Stangensellerie
"	Steinobst	0,02	
"	Tafeloliven	0,02	
"	tropisches Wurzel- und Knollengemüse	0,05	
"	Weizenkeime	0,2	
"	Weizenkleie	0,15	
"	Weizengluten	0,15	
"	wilde Pilze	0,5	
"	Wurzel- und Knollengemüse	0,1	ausgenommen Knollensellerie, Meerrettich, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Randen, Rettich, Schwarzwurzeln, Speiserüben, tropisches Wurzel- und Knollengemüse
"	Zitrusfrüchte	0,02	
"	Zwiebelgemüse	0,03	ausgenommen Knoblauch

Unter Arsen (anorganisch) wird der Eintrag «Reis, parboiled und geschält» ersetzt durch den Eintrag «Reis, parboiled oder geschält» gemäss nachstehender Tabelle:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
Arsen (anorganisch)			
...			
"	Reis, parboiled oder geschält	0,25	
...			

Anhang 4
(Art. 2 Abs. 3 Bst. d, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) und Glycidylfettsäureester in Lebensmitteln

Teil B (Tabelle)

Die bestehende Tabelle durch nachfolgende Tabelle ersetzen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Glycidylfettsäureester	pflanzliche Öle und Fette, Fischöle und Öle anderer mariner Organismen, die für den Endverbraucher oder zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden	1'000	ausgenommen pflanzliche Öle und Fette, Fischöle und Öle anderer mariner Organismen, die für die Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind; ausgedrückt als Glycidol
"	pflanzliche Öle und Fette, Fischöle und Öle anderer mariner Organismen, die zur Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind	500	ausgedrückt als Glycidol
"	Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	50	in Pulverform; ausgedrückt als Glycidol
"	"	6	in flüssiger Form; ausgedrückt als Glycidol

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Summe aus 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) und 3-MCPD-Fettsäureestern	Speisefette und Speiseöle aus Kokosnuss, Mais, Raps, Sonnenblumen, Sojabohnen, Ölpalmenkernen und Olivenölen (bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl)	1'250	ausgenommen native Olivenöle, pflanzliche Öle und Fette, die für die Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind; zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt; ausgedrückt als 3-MCPD; der Höchstgehalt gilt nur dann für Mischungen dieser Fette und Öle, wenn deren Zusammensetzung ein Geschäftsgeheimnis ist und die Wareninhaberin oder der Wareninhaber diese nicht kennt und nicht in Erfahrung bringen kann
"	Speisefette und Speiseöle aus anderen Pflanzen (einschliesslich Oliventresterölen), Fischöle und Öle anderer mariner Organismen	2'500	ausgenommen pflanzliche Öle und Fette, Fischöle und Öle anderer mariner Organismen, die für die Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind; zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt; ausgedrückt als 3-MCPD; der Höchstgehalt gilt nur dann für Mischungen dieser Fette und Öle, wenn deren Zusammensetzung ein Geschäftsgeheimnis ist und die Wareninhaberin oder der Wareninhaber diese nicht kennt und nicht in Erfahrung bringen kann
"	pflanzliche Öle und Fette, Fischöle und Öle anderer mariner Organismen, die für die Herstellung von Beikost und Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind	750	handelt es sich bei dem Erzeugnis um ein Gemisch aus verschiedenen Ölen oder Fetten desselben oder unterschiedlichen botanischen Ursprungs, so gilt der Höchstgehalt für die Mischung; bei den für die Mischung als Zutat verwendeten Ölen und Fetten muss der für das Öl bzw. Fett festgelegte Höchstgehalt eingehalten werden; ausgedrückt als 3-MCPD
"	Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	125	in Pulverform; ausgedrückt als 3-MCPD
"	"	15	in flüssiger Form; ausgedrückt als 3-MCPD
3-MCPD	hydrolysiertes Pflanzenprotein	20	der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 50 µg/kg Trockenmasse. Der Gehalt muss proportional zum Trockenmassengehalt des Erzeugnisses angepasst werden
"	Sojasauce	20	der Höchstgehalt bezieht sich auf das flüssige Erzeugnis mit 40 % Trockenmasse; dies entspricht einem Höchstgehalt von 50 µg/kg Trockenmasse; der Gehalt muss proportional zum Trockenmassengehalt des Erzeugnisses angepasst werden

Anhang 6
(Art. 2 Abs. 3 Bst. f, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Lebensmitteln

Teil B (Tabelle)

Die folgenden zwei Einträge in alphabetischer Reihenfolge gemäss nachstehender Tabelle einfügen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Benzo(a)pyren ...			
"	Pulver aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs zur Zubereitung von Getränken	10	ausgenommen Kakaobohnen und Kakaofasern sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Summe von ... Benzo(a)pyren, Benz(a)anth- racen, Benzo(b) fluoranthen und Chrysen			
"	Pulver aus Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs zur Zubereitung von Getränken	50	ausgenommen Kakaobohnen und Kakaofasern sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Höchstgehalte für pflanzeigene Toxine

Teil A Ziff. 2

- 2 Die Höchstwerte für Pyrrolizidinalkaloide beziehen sich auf:
- 2.1 die Untergrenze der Summe der folgenden 21 Stoffe:
- Intermedin/Lycopsamin, Intermedin-N-Oxid/Lycopsamin-N-Oxid, Senecionin/Senecivernin, Senecionin-N-Oxid/Senecivernin-N-Oxid, Seneciphyllin, Seneciphyllin-N-Oxid,
 - Retrorsin, Retrorsin-N-Oxid, Echimidin, Echimidin-N-Oxid,
 - Lasiocarpin, Lasiocarpin-N-Oxid, Senkirkin,
 - Europin, Europin-N-Oxid, Heliotrin und Heliotrin-N-Oxid, und
- 2.2 die folgenden zusätzlichen 14 Pyrrolizidinalkaloide, die bekanntermassen mit einem oder mehreren der oben genannten 21 Pyrrolizidinalkaloide koelutieren, anhand bestimmter derzeit verwendeter Analysemethoden:
- Indicin, Echinatin, Rinderin (mögliche Koelution mit Lycopsamin/Intermedin)
 - Indicin-N-Oxid, Echinatin-N-Oxid, Rinderin-N-Oxid (mögliche Koelution mit Lycopsamin-N-Oxid/Intermedin-N-Oxid)
 - Integerrimin (mögliche Koelution mit Senecivernin/Senecionin)
 - Integerrimin-N-Oxid (mögliche Koelution mit Senecivernin-N-Oxid/Senecionin-N-Oxid)
 - Heliosupin (mögliche Koelution mit Echimidin)
 - Heliosupin-N-Oxid (mögliche Koelution mit Echimidin-N-Oxid)
 - Spartioidin (mögliche Koelution mit Seneciphyllin)
 - Spartioidin-N-Oxid (mögliche Koelution mit Seneciphyllin-N-Oxid)
 - Usaramin (mögliche Koelution mit Retrorsin)
 - Usaramin-N-Oxid (mögliche Koelution mit Retrorsin-N-Oxid).
- 2.3 Pyrrolizidinalkaloide, die einzeln und getrennt mit der verwendeten Analysemethode identifiziert werden können, sind zu quantifizieren und in die Summe einzubeziehen.

Teil B (Tabelle)

Die bestehende Tabelle durch nachfolgende Tabelle ersetzen:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
Atropin	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, die Hirse, Sorghum, Buchweizen, Mais oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten	1 µg/kg	bezogen auf das im Handel erhältliche Erzeugnis
Blausäure, einschliesslich in Blausäureglycosiden gebundene Blausäure	-Aprikosenkerne	20 mg/kg	unverarbeitet ganz, gerieben, gemahlen, geknackt oder gehackt, die für den Endverbraucher in Verkehr gebracht werden
Erucasäure	pflanzliche Öle und Fette	20 g/kg	ausgenommen Leindotteröl, Senföl und Borretschöl; zum unmittelbaren Verzehr oder zur Verwendung als Lebensmittelzutat bestimmt; der Höchstgehalt bezieht sich auf den Gehalt an Erucasäure, bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren in der Fettphase von Lebensmitteln
"	Leindotteröl, Senföl und Borretschöl	50 g/kg	mit Zustimmung der zuständigen Behörde gilt der Höchstgehalt nicht für vor Ort erzeugtes und verzehrtes Senföl; der Höchstgehalt bezieht sich auf den Gehalt an Erucasäure, bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren in der Fettphase von Lebensmitteln
"	Senf	35 g/kg	der Höchstgehalt bezieht sich auf den Gehalt an Erucasäure, bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren in der Fettphase von Lebensmitteln
Pyrolizidinalkaloide	Kräutertee	200 µg/kg	ausgenommen Rotbusch, Anis (<i>Pimpinella anisum</i>), Zitronenmelisse, Kamille, Thymian, Pfefferminze, Zitronenverbene und Kräutertee für Säuglinge und Kleinkinder; getrocknet
"	Kräutertee von Rotbusch, Anis (<i>Pimpinella anisum</i>), Zitronenmelisse, Kamille, Thymian, Pfefferminze, Zitronenverbene	400 µg/kg	einschliesslich Mischungen, die ausschliesslich aus diesen getrockneten Kräutern bestehen; ausgenommen Kräutertee für Säuglinge und Kleinkinder; getrocknet
"	Tee (<i>Camellia sinensis</i>)	150 µg/kg	einschliesslich aromatisierter Tee; ausgenommen Tee für Säuglinge und Kleinkinder; getrocknet
"	Tee (<i>Camellia sinensis</i>) und Kräutertee für Säuglinge und Kleinkinder	75 µg/kg	einschliesslich aromatisierter Tee; getrocknet

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
"	Tee (<i>Camellia sinensis</i>) und Kräutertees für Säuglinge und Kleinkinder	1 µg/kg	einschliesslich aromatisierter Tee; flüssig
"	Nahrungsergänzungsmittel mit pflanzlichen Inhaltsstoffen einschliesslich Extrakten	400 µg/kg	ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel auf Pollenbasis
"	Nahrungsergänzungsmittel auf Pollenbasis	500 µg/kg	
"	Pollen und Pollenprodukte	500 µg/kg	
"	Borretschblätter	750 µg/kg	frisch oder gefroren; für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt
"	Kräuter	400 µg/kg	ausgenommen Borretsch, Liebstöckel, Majoran und Oregano; getrocknet
"	Borretsch, Liebstöckel, Majoran und Oregano	1'000 µg/kg	getrocknet
"	Kreuzkümmelsamen	400 µg/kg	
Scopolamin	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, die Hirse, Sorghum, Buchweizen, Mais oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten	1 µg/kg	bezogen auf das im Handel erhältliche Erzeugnis
Tropanalkaloide (Summe aus Atropin und Scopolamin)	Buchweizen	10 µg/kg	unverarbeitet oder für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt
"	Hirse	5 µg/kg	unverarbeitet oder für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt
"	Kräutertee	0,2 µg/kg	flüssig
"	Kräutertee	25 µg/kg	getrocknet; ausgenommen Kräutertee aus Anissamen
"	Kräutertee aus Anissamen	50 µg/kg	getrocknet

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
"	Mahlerzeugnisse aus Buchweizen	10 µg/kg	
"	Mahlerzeugnisse aus Hirse, Sorghum und Mais	5 µg/kg	
"	Mais	15 µg/kg	unverarbeitet; ausgenommen unverarbeiteter Mais, der zur Verarbeitung durch Nassmahlen bestimmt ist und unverarbeiteter Popcorn-Mais
"	Mais	5 µg/kg	für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt
"	Popcorn-Mais	5 µg/kg	
"	Sorghum	5 µg/kg	unverarbeitet oder für Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt

Richtwerte für Kontaminanten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis

Teil A (Tabelle)

Der Eintrag für «Acrylamid – Pommes frites» durch den folgenden Eintrag gemäss nachstehender Tabelle ersetzen:

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Lebensmittel-Zusatzin- formation	Richtwert (µg/kg)	Bemerkungen
Acrylamid	Pommes frites		200	genussfertig
...				



Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Nahrungsergänzungsmittel wird wie folgt geändert:

Art. 3 Abs. 1, 4 Bst. b und 7 Bst. f

¹ Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel».

⁴ Erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:

- b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge nach Anhang 1; dieser Anteil kann ausnahmsweise unterschritten werden, wenn anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung erzielt.

⁷ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a–i, k, m und o–q LIV sind anzugeben:

- f. die Namen der Kategorien der Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, oder eine Angabe zur Beschaffenheit dieser Vitamine, Mineralstoffe oder sonstigen Stoffe.

II

Die Anhänge 1 und 2 werden gemäss Beilage geändert.

¹ SR 817.022.14

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstmengen

Teil A: Zulässige Vitamine und Mineralstoffe Ziff. 1 Vitamine

Den Eintrag «Niacin» gemäss nachfolgender Tabelle ersetzen:

Vitamine und Mineralstoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Verwendungsbedingungen
...		
Niacin	600 mg; wovon 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe); 300 mg als Nicotinamid-Ribosidchlorid; 230 mg als Nicotinamid-Ribosidchlorid.	Für die allgemeine erwachsene Bevölkerung, ausgenommen schwangere und stillende Frauen. Für schwangere und stillende Frauen.
...		

Teil B: Sonstige Stoffe mit Anwendungsbeschränkungen Ziff. 1 Aminosäuren

Die Einträge für «L-Isoleucin», «L-Leucin» und «L-Valin» gemäss nachfolgender Tabelle ersetzen:

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
1 Aminosäuren		
...		
L-Isoleucin	2200 mg	
L-Leucin	4000 mg	
...		

L-Valin

2000 mg

ENTWURF

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 6 und 5 Abs. 1 und 2)

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe

Ziff. 1 Vitamine

Unter dem Eintrag «Niacin» nach «Inosithexanicotinat oder Inositolniacinat» einfügen:

Nicotinamid-Ribosidchlorid

Ziff. 2 Mineralstoffe

Unter dem Eintrag «Magnesium» nach «Magnesiumchlorid» einfügen:

Magnesiumcitratmalat

ENTWURF



Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf¹ wird wie folgt geändert:

Art. 40 Abs. 4^{bis}, 4^{ter}, 4^{quater} und 5

^{4bis} Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV ist anzugeben:

- a. die empfohlene tägliche Verzehrsmenge in Portionen des Erzeugnisses;
- b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten;
- c. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind.

^{4ter} Abweichend von Artikel 21 Absatz 1 LIV ist die Nährwertdeklaration für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b nicht obligatorisch.

^{4quater} Für Lebensmittel gemäss Artikel 37 Buchstabe b erfolgt ein Hinweis auf ein Vitamin, einen Mineralstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge enthalten sein:

- a. bei Vitaminen und Mineralstoffen: mindestens 15 % der Zufuhr der Referenzmenge gemäss Anhang 10 Teil A LIV;
- b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstmenge gemäss Anhang 11; davon kann ausnahmsweise abgewichen werden, wenn der Stoff in einer Menge vorhanden ist, die nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung zu erzielen.

SR ...

¹ SR 817.022.104

⁵ Aufgehoben

II

1 Die Anhänge 1 und 11 werden gemäss Beilage geändert.

2 Anhang 8 wird durch die Beilage ersetzt.

III

Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

(Art. 3 Abs. 2 Bst. a, 6 Bst. d, 8 Abs. 3 Bst. c, 13 Bst. d, 15 Abs. 3 Bst. c, 17 Abs. 1, 19 Abs. 3 Bst. c, 21 Abs. 1, 25 Abs. 2, 34 Abs. 1 und 35a Abs. 3 Bst. b)

Stoffe und Verbindungen

Den Eintrag «Folsäure – Calcium-L-methylfolat» wie folgt anpassen:

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichts- kontrollierende Ernährung

Vitamine

...

Folsäure

...

Calcium-L-methyl-
folat

x

x

x

x

Bestimmungen bezüglich Pflanzenschutzmittel in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost, anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder und Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden

Liste A: Verbotene Pflanzenschutzmittel

Chemische Bezeichnung der Ausgangsverbindung des Stoffes²

- Aldrin
- Dieldrin
- Disulfoton
- Endrin
- Fensulfothion
- Fentin
- Haloxyfop
- Heptachlor
- Hexachlorbenzen
- Nitrofen
- Omethoat
- Terbufos

- ² Die Rückstandsdefinition (in Klammern nach der Ausgangsverbindung des Stoffes angegeben) gilt gemäss der Definition in den relevanten Anhängen II, III, IV oder V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und 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; letztmalig geändert durch die Verordnung (EU) 2021/590, ABl. L 125 vom 13.4.2021, S. 15.
- ³ Die Rückstandsdefinition (in Klammern nach der Ausgangsverbindung des Stoffes angegeben) gilt gemäss der Definition in den relevanten Anhängen II, III, IV oder V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und 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; letztmalig geändert durch die Verordnung (EU) 2021/590, ABl. L 125 vom 13.4.2021, S. 15.

Liste B: Höchstgehalte

Chemische Bezeichnung der Ausgangsverbindung des Stoffes ³	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl	0,006
Demeton-S-methylsulfon	
Oxydemethon-methyl	
Ethoprophos	0,008
Fipronil	0,004
Propineb	0,006

Anhang 11

(Art. 38 Abs. 1 Bst. a, 39 Bst. a und b sowie 40 Abs. 2)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zulässigen Höchstmengen

Ziffer 2.1

Folgende Einträge sind wie folgt anzupassen:

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zulässige Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrmenge	Warnhinweis (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
---	--	---

2 Sonstige Stoffe

2.1 Aminosäuren

...		
L-Isoleucin	2200 mg	
L-Leucin	4000 mg	
...		
L-Valin	2000 mg	



Verordnung des EDI über Getränke

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Getränke wird wie folgt geändert:

Ersatz eines Ausdrucks

Im ganzen Erlass wird «entkoffeiniert» durch «entcoffeiniert» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.

Art. 38 Abs. 1

¹ Der Coffeingehalt darf 160 mg/Tagesration nicht überschreiten, wobei unter Tagesration zu verstehen ist:

- a. Tagesration, die in der Kennzeichnung angegeben wird;
- b. falls in der Kennzeichnung die Angabe einer Tagesration fehlt: 500 g Getränk nach Anhang 7 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM).

Art. 39 Abs. 1 Bst. c Ziff. 1 und Abs. 2

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³ sind anzugeben:

- c. bei Getränken mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l:
 1. ein Hinweis, dass das Getränk wegen des erhöhten Coffeingehalts nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollte,

SR ...

¹ SR 817.022.12

² SR 817.022.32

³ SR 817.022.16

² Die Sachbezeichnung von Getränken mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l kann «coffeinhaltiges Erfrischungsgetränk», «Energydrink» oder «Energy Drink» oder bei Getränken in Portionen von weniger als 100 ml «Energyshot» oder «Energy-Shot» lauten.

Art. 58 Abs. 4

⁴ Kräuter- und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Trinkgenuss dient.

Art. 120 Aromatisierung

Spirituosen nach den Artikeln 122–136, 140–142, 144 Absatz 4 und 147 dürfen nicht aromatisiert werden.

Art. 144 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 ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die ausschliesslich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

^{2bis} Destillierter Gin darf die Bezeichnung «dry» enthalten, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süssenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g pro Liter des Fermentzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.

³ Destillierter Gin 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 Aromaextrakte verwendet werden.

⁴ «London Gin» ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die ausschliesslich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird. Sein Aroma wird ausschliesslich durch die durch die Destillation von Ethylalkohol unter Zusatz aller verwendeten natürlichen pflanzlichen Stoffe erzeugt. Der Mindestalkoholgehalt des gewonnenen Destillats muss 70 Volumenprozent betragen.

⁵ «London Gin» darf die Bezeichnung «dry» enthalten.

Art. 154 Abs. 3

³ Bei der Herstellung dürfen Milch und Milcherzeugnisse verwendet werden.

Art. 161a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 15 und 16 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

Anhang 15
(Art. 118 Abs. 1)

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

Die Liste wird wie folgt ergänzt:

Bst. c^{bis}

c^{bis}. Topinambur

38,0 %

ENTWURF

Anhang 16
(Art. 119 Abs. 2)

Süssung von Spirituosen

Die Liste "Höchstgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker (g/l)" wird wie folgt ergänzt:

Bst. a^{bis}

a^{bis}. London Gin

0,1

ENTWURF



Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen wird wie folgt geändert:

Art. 2 Bst. d

In diesem Abschnitt bedeuten:

- d. *Wasserversorgungsanlage*: Anlage zum Fassen, Aufbereiten, Speichern und Verteilen von Trinkwasser, einschliesslich der Hausinstallation;

Art. 3 Abs. 3

³ Die Betreiberin oder der Betreiber einer Wasserversorgungsanlage führt zudem unter Berücksichtigung der Anforderungen des Gewässerschutzgesetzes vom 24. Januar 1991² im Rahmen der gesamtbetrieblichen Gefahrenanalyse periodisch eine Analyse der Gefahren für Wasserressourcen durch. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

Art. 4 Abs. 4

⁴ Für die Aufbereitung von Trinkwasser und den Schutz von Wasserversorgungsanlagen gilt:

- a. Es dürfen ausschliesslich Verfahren und Stoffe nach Anhang 4 verwendet werden. Die Stoffe müssen hinsichtlich Reinheit für den Einsatz im

SR ...

¹ SR 817.022.11

² SR 814.20

Trinkwasserbereich geeignet sein. Bei den Verfahren sind die anerkannten Regeln der Technik einzuhalten.

- b. Zur Desinfektion verwendete Biozidprodukte müssen gemäss der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005³ für die Trinkwasserdesinfektion zugelassen sein.

Art. 5 Information der Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat die Zwischen- oder Endabnehmerinnen und -abnehmer mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren. Von dieser Bestimmung ausgenommen sind Inhaberinnen und Inhaber sowie Betreiberinnen und Betreiber von Hausinstallationen.

Art. 7 Bst. g

In diesem Abschnitt bedeuten:

- g. *Badeanlage mit biologischer Wasseraufbereitung*: Badeanlagen mit künstlichem Becken, dessen Wasser mit mechanischen und biologischen Verfahren aufbereitet und rezykliert wird, jedoch ohne Zugabe von Konservierungs- oder Desinfektionsmitteln und ohne kontinuierlichen Wasseraustausch, sowie sämtliche Wasseraufbereitungsanlagen, die für den Betrieb erforderlich sind;

Art. 9 Sachüberschrift und Abs. 2

Mikrobiologische und organoleptische Anforderungen

² Wasser in öffentlich zugänglichen Duschanlagen hat den in Artikel 3 Absatz 1 festgelegten organoleptischen Anforderungen an Trinkwasser zu genügen.

Art. 10 Abs. 1

¹ Für die Desinfektion von Badewasser dürfen ausschliesslich Wirkstoffe und Verfahren nach Anhang 5a verwendet werden. Dabei sind ausschliesslich nach der Biozidprodukteverordnung vom 18. Mai 2005⁴ zugelassene Biozidprodukte zu verwenden.

II

¹ Die Anhänge 1 und 5 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

² Die Anhänge 2, 4 und 6 werden gemäss Beilage geändert.

³ SR 813.12

⁴ SR 813.12

³ Diese Verordnung erhält neu einen Anhang 5a gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Mikrobiologische Anforderungen an Trinkwasser

Ziffer	Produkt	Parameter	Höchstwerte KBE ⁵	Analytische Referenzmethode ⁶	Bemerkungen
1	Trinkwasser				
1.1	an der Fassung, nicht aufbereitet	Aerobe, mesophile Keime	100/ml	EN/ISO 6222	Bebrütungstemperatur: 30 °C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn ⁷ /100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
1.2	nach der Aufbereitung	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
1.3	im Verteilnetz, aufbereitet oder nicht aufbereitet	Aerobe, mesophile Keime	300/ml	EN/ISO 6222	Bebrütungstemperatur: 30 °C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
1.4	in der Hausinstallation	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
2	Trinkwasser, abgefüllt in Behältnisse oder ab Wasserspendern (Gallonensysteme oder an der Hausinstallation)				
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	

⁵ KBE: kolonienbildende Einheiten

⁶ Analytische Referenzmethoden: Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.

⁷ nn: nicht nachweisbar

Ziffer	Produkt	Parameter	Höchstwerte KBE ⁵	Analytische Referenzmethode ⁶	Bemerkungen
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266	
3	Eis als Zusatz zu Speisen oder Getränken				
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1	
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2	
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266	

ENTWURF

Chemische Anforderungen an Trinkwasser

Die folgenden Einträge werden in alphabetischer Reihenfolge neu eingefügt:

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Bemerkungen
Bisphenol A	2,5	µg/l	
Stoffe gemäss Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016	SML/20	mg/l	Die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) von Stoffen aus Lacken und Beschichtungen dürfen die Werte in Anhang 13 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{\text{Wasser}} = SML_{\text{Lebensmittel}}/20$) nicht übersteigen.

Die folgenden Einträge ersetzen die bestehenden Einträge:

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Bemerkungen
Blei	10	µg/l	
Dichlormethan	20	µg/l	
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Summe aller halogenierten Substanzen mit einem Grundgerüst von 1–3 C-Atomen und keinen weiteren funktionellen Gruppen	10	µg/l	Aus Umweltkontamination stammend, ohne Dichlormethan und Trihalomethane THM.
Kupfer	1	mg/l	
Nickel	20	µg/l	

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Bemerkungen
Stoffe gemäss Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 ⁸	SML/20	mg/l	Die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) von Stoffen für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff dürfen die Werte in Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung des EDI geteilt durch 20 ($SML_{\text{Wasser}} = SML_{\text{Lebensmittel}}/20$) nicht übersteigen, jedoch keinesfalls den Wert von 0,5 mg/l ausgedrückt als gesamter organischer Kohlenstoff (s. Anhang 3, Gesamter organischer Kohlenstoff). Dieser Wert (0,5 mg/l) kommt auch bei Stoffen zur Anwendung, für die in Anhang 2 der Bedarfsgegenständeverordnung keine spezifischen Migrationsgrenzwerte vorgesehen sind.

Die folgenden Einträge löschen:

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Bemerkungen
Silikat	5	mg/l	Berechnet als Silizium.
Silikat	10	mg/l	Zugesetzt, während höchstens 3 Monaten zur Schutzschichtbildung; berechnet als Silizium.

Liste der anerkannten Verfahren und Mittel zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Trinkwasseranlagen

Titel

Liste der anerkannten Verfahren und Stoffe zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen

Ziff. 1 Liste der Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser

Titel

1 Liste der Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser bezüglich physikalisch-chemischer Eigenschaften

Die folgenden Einträge ersetzen die bestehenden Einträge:

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Anwendung/Beispiele und Bemerkungen
Filtration	Teilweise Abtrennung von ungelösten Partikeln aller Art durch mechanische und elektro-physikalische Siebwirkung; bei der Membranfiltration können auch gelöste Stoffe entfernt werden.	Filtration über körnige Materialien: Schnellfiltration (Einschicht-, Zweischicht- oder Mehrschichtfilter), Langsandsandfiltration; Bodenpassage; in Kombination mit Flockung; Flockungsfiltration; Anschwemmfiltration; Membranfiltration: Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, Umkehrosmose; Aktivkohlefiltration;
	Entsäuerung durch Filtration über alkalische Filtermedien	
	Abbau von Stoffen durch Mikroorganismen	Verwendung des Filters als Träger von biologischen Gemeinschaften
Adsorption	Entfernung gelöster Stoffe aus dem Wasser durch Sorption an Feststoffe	Entfernung (unpolarer) organischer Substanzen durch Granulierte Aktivkohle (GAK) oder Pulveraktivkohle (PAK); Arsenentfernung; Entfluoridierung

Ziff. 2 *Liste der Verfahren zur Desinfektion von Trinkwasser*

Titel

2 Liste der Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen

Der folgende Eintrag wird zuunterst neu eingefügt:

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Anwendung/Beispiele und Bemerkungen
Ultrafiltration	Abtrennung von Mikroorganismen	Filtration durch eine Membran, die durch ihre Porengrösse die Abtrennung von Mikroorganismen sicherstellt.

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Anwendung/Beispiele und Bemerkungen
Silberung	Hemmung der Verkeimung in einzelnen Geräten in der Hausinstallation im Kaltwasserbereich Hemmung der Verkeimung in Tanks oder Behältnissen, ohne Verteilnetz Notwasserversorge	Gesilberte Ionenaustauscherharze in Enthärtungsanlagen in Gebäuden; Silber-Tabletten für Notwasserversorge

Ziff. 3 *Liste der Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen*

Titel

3 Liste der Verfahren zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Verfahren	Umschreibung und Zweck	Anwendung/Beispiele und Bemerkungen
Zudosierung von Stoffen	Zugabe von Säure oder Lauge zur Änderung des pH-Werts; Zugabe von Stoffen zur Schutzfilmbildung; Zugabe von Stoffen zur Verminderung der Biofilmbildung in Hausinstallationen im Warmwasserbereich	Entcarbonisierung; pH-Wert-Korrektur; Korrosionsschutz (chemisch); Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden

*Ziff. 4 Liste der Stoffe zur Aufbereitung von Trinkwasser
Der folgende Eintrag wird in alphabetischer Reihenfolge neu eingefügt:*

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Keramik (Oxidkeramik)	Filtration	—

*Ziff. 5 Liste der Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser
Titel*

5 Liste der Stoffe zur Aufbereitung von Trinkwasser und zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen bezüglich Mikroorganismen

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Silber	Hemmung der Verkeimung in einzelnen Geräten der Hausinstallation im Kaltwasserbereich oder in Tanks oder Behältnissen, ohne Verteilnetz; Notwasservorsorge	7440-22-4

Den folgenden Eintrag löschen:

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Silbernitrat	Hemmung der Verkeimung in Geräten der Hausinstallation im Kaltwasserbereich oder in Tanks oder Behältnissen	7761-88-8

Ziff. 6 Liste der Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen

Titel

6 Liste der Stoffe zum Schutz von Wasserversorgungsanlagen

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Silber und Silber-Opferanoden (kolloidal)	Verminderung von mikrobiologischen Verunreinigungen zur Legionellenprävention im Warmwasserbereich in Gebäuden	7440-22-4

Die folgenden Einträge löschen:

Stoff	Verwendungszweck	CAS-Nr.
Silber, Silberchlorid	Konservierung des gespeicherten Wassers in Wasserversorgungsanlagen, nur bei nicht-systematischem Gebrauch im Ausnahmefall	7440-22-4
Silbercarbonat	Notwasserversorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate, ohne ganzes Leitungssystem	534-16-7
Silbernitrat	Notwasserversorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate, ohne ganzes Leitungssystem	7761-88-8
Silbersulfat	Notwasserversorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate, ohne ganzes Leitungssystem	10294-26-5

Mikrobiologische Anforderungen an Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Ziffer	Kategorie	Untersuchungskriterien	Höchstwerte KBE ⁹	Analytische Referenzmethode ¹⁰
1	Wasser in Bädern	Aerobe, mesophile Keime	1000/ml	EN/ISO 6222 Bebrütungstemperatur: 30°C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn ¹¹ /100 ml	EN/ISO 9308-1
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266
2	Wasser in Badanlagen mit biologischer Wasseraufbereitung	Enterokokken	50/100 ml	EN/ISO 7899-2
		<i>Escherichia coli</i>	100/100 ml	EN/ISO 9308-1
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10/100 ml	EN/ISO 16266
3	Wasser in Sprudelnbädern oder über 23 °C warmen Becken mit einem der Aerosolbildung förderlichen Wasserkreislauf	Aerobe, mesophile Keime	1000/ml	EN/ISO 6222 Bebrütungstemperatur: 30°C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266
		<i>Legionella</i> spp.	100/l	EN/ISO 11731
4	Dampfbad: Wasserherstellung mit Aerosolbildung	Aerobe, mesophile Keime	1000/ml	EN/ISO 6222 Bebrütungstemperatur: 30°C Bebrütungszeit: 72 Stunden
		<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266
		<i>Legionella</i> spp.	100/l	EN/ISO 11731
5	Wasser in Duschanlagen	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
		Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2
		<i>Legionella</i> spp.	1000/l	EN/ISO 11731

⁹ KBE: kolonienbildende Einheiten

¹⁰ Analytische Referenzmethoden: Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.

¹¹ nn: nicht nachweisbar

Liste der Wirkstoffe und Verfahren zur Desinfektion von Badewasser

Wirkstoff	Verfahren	CAS-Nr.
Aktivchlor	Aus Natriumchlorid durch Elektrolyse erzeugt	
Aktivchlor	Aus Chlor freigesetzt	7782-50-5
Aktivchlor	Aus Natriumhypochlorit freigesetzt	7681-52-9
Aktivchlor	Aus Calciumhypochlorit freigesetzt	7778-54-3
Ozon	Aus Sauerstoff erzeugt; zur Oxidation, kann in Kombination mit einem der oben aufgeführten Desinfektionsverfahren eingesetzt werden	10028-15-6

ENTWURF

Höchst- und Mindestanforderungen betreffend Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen

Ziff. 2 Desinfektion auf Chlorbasis

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Ziff. Kategorie	Untersuchungskriterien	Mindestwerte	Höchstwerte
Alle Bäder	pH (in situ)	6,8	7,6

Ziff. 3 Desinfektion auf Brombasis

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Ziff. Kategorie	Untersuchungskriterien	Mindestwerte	Höchstwerte
Alle Bäder	pH (in situ)	6,8	7,2

Ziff. 4 Wasserbecken mit biologischer Wasseraufbereitung

Der folgende Eintrag ersetzt den bestehenden Eintrag:

Ziff. Kategorie	Untersuchungskriterien	Mindestwerte	Höchstwerte
	pH (in situ)	6,0	9,0



Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenständeverordnung)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Bedarfsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 1 Abs. 3

³Für Trinkwasserkontaktmaterialien gelten die Anforderungen gemäss der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen.

Art. 8 Abs. 1^{bis}

Aufgehoben

Art. 11 Abs. 2 Bst. d

²In Abweichung von Absatz 1 dürfen die nachstehenden, in Anhang 2 nicht aufgeführten Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden, wenn diese die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährden:

- d. alle Salze der Stoffe, für die in Anhang 2 Tabelle 4 Spalte 2 «ja» angegeben ist, aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen, vorbehältlich der Beschränkungen in den Spalten 3 und 4 von Tabelle 4;

SR ...

¹ SR 817.023.21

² SR 817.022.11

Art. 14 Abs. 3 Bst. a

³ Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe dürfen nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören:

- a. Stoffe, die gemäss der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015³ genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008⁴ als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;

Art. 20 Konformitätserklärung und Dokumentation

Neben den in Artikel 15 geforderten Angaben enthält die Konformitätserklärung folgende Angaben:

- a. für recycelten Kunststoff: eine Erklärung, dass:
 1. das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (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. 282/2008⁵,
 2. das Kunststoff-Ausgangsmaterial, das Recyclingverfahren und der recycelte Kunststoff den Spezifikationen entsprechen, für die die Zulassung erteilt wurde,
 3. ein Qualitätssicherungssystem gemäss dem 3. Abschnitt und den detaillierten Vorschriften in Anhang 5 eingerichtet wurde;
- b. für Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff: eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde, sei es 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.

Art. 26 Abs. 2–3

² Bedarfsgegenständen aus Keramik, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, muss auf allen Vermarktungsstufen eine schriftliche Erklärung beigefügt sein, dass sie den geltenden Vorschriften entsprechen.

³ SR 813.11

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

⁵ 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 28.3.2008, S. 9; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 2015/1906, ABl. L 278 vom 23.10.2015, S. 11.

^{2bis} Die schriftliche Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden und die Angaben nach Anhang 8a enthalten. Bei den gemäss den Vorschriften von Anhang 8 auf ihre Konformität geprüften Bedarfsgegenständen aus Keramik wird davon ausgegangen, dass sie den Konformitätsanforderungen in Bezug auf die Grenzwerte für Blei und Cadmium entsprechen.

³ Die verantwortliche Person stellt den Vollzugsbehörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, aus denen die Ergebnisse der durchgeführten Analyse, die Testbedingungen sowie Name und Anschrift des Laboratoriums, das die Analyse durchgeführt hat, ersichtlich sind.

Art. 32 Abs. 2

² Ebenfalls zulässig sind alle Salze der Stoffe, für die in Anhang 9 Tabelle 2 Spalte 2 «ja» angegeben ist, aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen, vorbehältlich der Beschränkungen in den Spalten 3 und 4 von Tabelle 2.

Art. 35 Zulässige Stoffe

Für die Herstellung von Druckfarben dürfen ausschliesslich verwendet werden:

- a. alle in den Anhängen 2 und 10 aufgeführten Stoffe unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen;
- b. alle Salze der Stoffe, für die in Anhang 10 Tabelle 3 Spalte 2 «ja» angegeben ist, aus zulässigen Säuren, Phenolen oder Alkoholen, vorbehältlich der Beschränkungen in den Spalten 3 und 4 von Tabelle 3; und
- c. sonstige Stoffe, deren Migration in ein Lebensmittel oder ein Lebensmittelsimulanz nicht nachweisbar ist und die gemäss der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015⁶ genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008⁷ nicht als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt sind, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg.

Art. 35a und 35b: einfügen vor dem Gliederungstitel des 13. Abschnitts

Art. 35a Konformitätserklärung

¹ Auf allen Vermarktungsstufen, ausser im Detailhandel, ist für Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, für Druckfarben und der für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe eine schriftliche Erklärung beizufügen.

⁶ SR 813.11

⁷ Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

² Die schriftliche Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden und die in Anhang 15 festgelegten Angaben enthalten.

³ Sie muss eine einfache Identifizierung der Druckfarbschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, der Druckfarben sowie der für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe ermöglichen, auf die sie sich bezieht. 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.

Art. 35b Unterlagen für das Ausstellen der Konformitätserklärung

¹ Die verantwortliche Person stellt den Vollzugsbehörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, aus denen ersichtlich ist, dass die Druckfarbschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, die Druckfarben sowie die für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen.

² Diese Unterlagen umfassen insbesondere eine Beschreibung der Bedingungen und der Ergebnisse von Prüfungen, Berechnungen, einschliesslich Modellberechnungen, und sonstiger Analysen sowie Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung.

Art. 37 Abs. 1 Bst. c Ziff. 1

¹ Nur die folgenden Stoffe dürfen in Bestandteilen aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände benutzt werden:

- c. Stoffe, die in Bestandteilen verwendet werden, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln oder mit 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 in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015⁸ genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008⁹ als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden,

Art. 43b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Bedarfsgegenstände, die den Anforderungen der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen nach bisherigem Recht noch bis zum ... [1 Jahr nach Inkrafttreten] eingeführt,

⁸ SR 813.11

⁹ Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zum Abbau der Bestände an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Diese Verordnung erhält neu die Anhänge 8a und 15 gemäss Beilage.

² Die Anhänge 2–4, 8–10 und 13 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 2
Art. 11 Abs. 1, 2 Bst. g und 4, 13 Abs. 1, 14 Abs. 1 Bst. b,
24 Abs. 3, 32 Abs. 1, 35 Abs. 1 und 43 Abs. 3)

**Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von
Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff und
Anforderungen an diese Stoffe¹⁰**

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 11 Abs. 1, 2 Bst. d und g sowie 4, 13 Abs. 1 und 2 Bst. a und b,
14 Abs. 1 Bst. b, 24 Abs. 3, 32 Abs. 1, 35 Bst. a und 43 Abs. 3)

¹⁰ Die Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff und die Anforderungen an diese Stoffe werden nicht in der AS veröffentlicht (Veröffentlichung durch Verweis gemäss Art. 5 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004, SR 170.512). Sie ist beim BLV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, erhältlich und kann im Internet abgerufen werden unter www.blv.admin.ch/verpackungen.

Konformitätserklärung für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

Bst f.

Die in Artikel 15 Absatz 2 genannte schriftliche Erklärung enthält folgende Angaben:

- f. ausreichende Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukten, für die Anhang 2 Beschränkungen und/oder Spezifikationen enthält, damit auch die nachgelagerten Unternehmerinnen oder Unternehmer die Einhaltung der Verordnung sicherstellen können; auf der Ebene von Zwischenstufen umfassen diese Angaben die Benennung und die Menge der Stoffe im Zwischenmaterial, für die Beschränkungen gemäss Anhang 2 gelten oder deren Genotoxizität nicht ausgeschlossen worden ist und die aus der beabsichtigten Verwendung auf einer Herstellungsstufe dieses Zwischenmaterials herrühren und in einer Menge vorhanden sein könnten, bei der eine Migration aus dem fertigen Material von mehr als 0,00015 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz zu erwarten ist;

Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte bei Bedarfsgegenständen aus Kunststoff

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 15 Abs. 2 und 40b Abs. 1)

Ziff. 2.3.1

2.3.1 Standardprüfungsbedingungen

Die Prüfung auf Gesamtmigration von Bedarfsgegenständen, die für die in Tabelle 4 Spalte 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen vorgesehen sind, wird für die Dauer und bei der Temperatur durchgeführt, die in Spalte 2 festgelegt sind. 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 Ziffer 1 auszuwählen.

Wird festgestellt, dass die Durchführung der Prüfungen unter den Kontaktbedingungen in Tabelle 3 physikalische oder sonstige Veränderungen im Probeexemplar verursacht, die unter den ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen für die Verwendung des zu prüfenden Bedarfsgegenstands nicht auftreten, so sind die Migrationsprüfungen unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen durchzuführen, unter denen diese physikalischen oder sonstigen Veränderungen nicht auftreten.

Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM 0, OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für fetthaltige Lebensmittelsimulanzien im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Sollte die Durchführung von OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 technisch nicht möglich sein, so kann die Prüfung gemäss Ziffer 2.3.2 ersetzt werden.

Unter die Prüfung OM 6 fallen auch die für OM 0, 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 im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM 0, OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien im Kontakt mit Polyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.

Tabelle 4

Tabelle 4 Standardbedingungen für die Prüfung der Gesamtmigration

Prüfung Nr.	Kontaktdauer in Tagen [d], Stunden [h] oder Minuten [min] bei Kontakttemperatur in [°C]	Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen
OM 0	30 min bei 40 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt bei kalter oder bei Umgebungstemperatur während einer kurzen Dauer (≤ 30 Minuten).
OM 1	10 d bei 20 °C	Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen.
OM 2	10 d bei 40 °C	Jegliche Langzeitlagerung bei höchstens Raumtemperatur, einschliesslich Verpackung mittels Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$, während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ Minuten.
OM 3	2 h bei 70 °C	Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heissabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur T umfassen, wobei $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ während einer Dauer von höchstens $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ Minuten, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschliesst.
OM 4	1 h bei 100 °C oder bei Rückfluss	Hochtemperaturanwendungen für alle Arten von Lebensmitteln 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 einer Temperatur über 40 °C und mit Lebensmitteln, für die laut Ziffer 1.3 die Lebensmittelsimulanzen A, B, C oder D1 vorgesehen sind.
OM 7	2 h bei 175 °C	Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden.

Ziff. 2.3.2

2.3.2 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulans D2

Falls es technisch nicht möglich ist, eine oder mehrere der Prüfungen OM 0– OM 6 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 durchzuführen, werden die Migrationsprüfungen mit 95 %igem Ethanol und Isooctan durchgeführt. Wenn unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen 100 °C überschritten werden, ist zusätzlich eine Prüfung mit Lebensmittelsimulanz E durchzuführen. Die Einhaltung der Bestimmungen wird anhand der Ergebnisse derjenigen Prüfung festgestellt, bei der die höchste Gesamtmigration auftritt.

Falls es technisch nicht möglich ist, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulanz D2 durchzuführen, so ist als Ersatzprüfung gestützt auf die vorgesehene und die vorhersehbare Verwendung des Bedarfsgegenstands die am besten geeignete der beiden Prüfungen OM 8 und OM 9 auszuwählen. Anschliessend wird unter jeder der für die ausgewählte Prüfung benannten beiden Prüfungsbedingungen eine Migrationsprüfung durchgeführt, wobei für jede Prüfungsbedingung eine neue Probe verwendet wird. Die Einhaltung der Bestimmungen der Verordnung wird anhand der Ergebnisse derjenigen Prüfungsbedingung festgestellt, bei der die höhere Gesamtmigration auftritt.

Tabelle 5

Tabelle 5 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulans D2

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

Ziff. 2.3.3.1

2.3.3.1 Einwegbedarfsgegenstände

Am Ende der vorgeschriebenen Kontaktdauer wird zur Prüfung der Konformität die Gesamtmigration im Lebensmittelsimulans unter Verwendung einer Analyseverfahren gemäss den Anforderungen in Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625¹¹ untersucht.

¹¹ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1; zuletzt geändert durch die delegierte Verordnung (EU) 2019/2127, ABl. L 321 vom 12.12.2019, S. 111.

Ziff. 2.3.3.2

2.3.3.2 Mehrwegbedarfsgegenstände

Die betreffende Prüfung der Gesamtmigration wird dreimal an ein und derselben Probe unter Verwendung einer jeweils anderen Portion des Lebensmittelsimulanz durchgeführt. Die Migration wird unter Verwendung einer Analyseverfahren gemäss den Anforderungen in Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625¹² bestimmt. Die Gesamtmigration muss bei der zweiten Prüfung niedriger sein als bei der ersten Prüfung, und bei der dritten Prüfung muss die Gesamtmigration niedriger sein als bei der zweiten Prüfung. Die Konformität mit dem Gesamtmigrationsgrenzwert wird auf der Grundlage der bei der dritten Prüfung ermittelten Gesamtmigration festgestellt.

Wenn es technisch nicht möglich ist, dieselbe Probe dreimal zu prüfen, etwa wenn die Prüfung in Pflanzenöl erfolgt, können zur Prüfung der Gesamtmigration unterschiedliche Proben während drei verschiedener Zeiträume, die dem Ein-, Zwei- und Dreifachen der für die Prüfung vorgesehenen Kontaktdauer entsprechen, geprüft werden. Als Gesamtmigration gilt die Differenz zwischen dem dritten und dem zweiten Prüfungsergebnis. Die Konformität wird anhand dieser Differenz festgestellt, die den Gesamtmigrationsgrenzwert nicht überschreiten darf. Ausserdem muss die Differenz zwischen dem zweiten und dem dritten Prüfungsergebnis niedriger sein als das Ergebnis der ersten Prüfung, und die Differenz zwischen dem dritten und dem zweiten Prüfungsergebnis muss niedriger sein als die Differenz zwischen dem zweiten und dem ersten Prüfungsergebnis.

Falls wissenschaftliche Erkenntnisse belegen, dass beim zu prüfenden Bedarfsgegenstand die Gesamtmigration bei der zweiten und der dritten Prüfung sinkt, und falls der Gesamtmigrationsgrenzwert bei der ersten Prüfung nicht überschritten wird, so ist abweichend von den Bestimmungen in Absatz 1 die erste Prüfung allein ausreichend.

Ziff. 2.4.2.1.3 Bst. d

2.4.2.1.3 Kontaktbedingungen bei Verwendung von Lebensmittelsimulanzien

- d. wenn der Bedarfsgegenstand aus Kunststoff, der dazu bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und dessen Konformität zu prüfen ist, in seiner endgültigen Anwendung Bestandteil einer Anlage oder eines Geräts für die Verarbeitung von Lebensmitteln oder eines Teils davon wird, können die Migrationsprüfungen auf die Weise durchgeführt werden, dass die spezifische Migration in das Lebensmittel oder das Lebensmittelsimulanz, die mit der gesamten Anlage oder dem gesamten Gerät hergestellt oder verarbeitet werden, ermittelt wird, wobei folgende Bedingungen zu erfüllen sind:
- Das Lebensmittel oder das Lebensmittelsimulanz wird während der Prüfung mithilfe der Anlage oder eines Teils derselben unter den ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen verarbeitet, die vorliegen können,

¹² Siehe Fussnote zu Anhang 4 Ziffer 2.3.3.1.

wenn die Anlage oder ihr Teil gemäss der Bedienungsanleitung betrieben wird.

- Die während der Verarbeitung der Lebensmittel stattfindende Migration aus Teilen, die zur Lagerung verwendet werden, wie Tanks, Behältern, Kapseln oder Pads, und die Bestandteil der Anlage sind, wird anhand von Bedingungen bestimmt, die für ihre Verwendung repräsentativ sind, es sei denn, die auf die gesamte geprüfte Anlage oder das gesamte geprüfte Gerät angewandten Prüfbedingungen sind ebenfalls repräsentativ für ihre Verwendung.

Wird die Migrationsprüfung unter den vorgenannten Bedingungen durchgeführt und der Übergang von Bestandteilen aus der Anlage oder dem Gerät als Ganzes nicht die Migrationsgrenzwerte überschreitet, so gelten die Kunststoffteile oder -materialien in der Anlage oder in dem Gerät als mit Artikel 13 Absatz 1 konform.

Die Prüfung der zur Lagerung oder Ausgabe verwendeten Teile, wie Tanks, Behälter, Kapseln oder Pads, erfolgt unter Bedingungen, die für ihre Verwendung repräsentativ sind und umfasst die vorhersehbaren Bedingungen der Lagerung des Lebensmittels in diesen Teilen.

In den Unterlagen gemäss Artikel 16 wird deutlich dokumentiert, dass die Prüfung anhand der gesamten Anlage oder des gesamten Geräts für die Verarbeitung und/oder Herstellung von Lebensmitteln oder von Teilen davon erfolgt ist. Es wird darin belegt, dass die Prüfung repräsentativ für ihre vorhersehbare Verwendung war, und angegeben, für welche Stoffe die Migrationsprüfung durchgeführt wurde, und es werden alle Ergebnisse der Prüfung angegeben. Die Herstellerin oder der Hersteller einzelner Kunststoffteile gewährleistet bei den Stoffen, für die der spezifische Migrationsgrenzwert in Anhang 2 Tabelle 1 Spalte 8 oder Tabelle 2 Spalte 4 als nicht nachweisbar festgelegt ist, und bei nicht in der Liste aufgeführten Stoffen, die hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff gemäss Artikel 14 Absätze 1 und 2 verwendet werden und nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollten, dass keine Migration stattfindet.

In den Unterlagen zum Nachweis der Konformität, die dem Hersteller der fertigen Anlage oder des fertigen Geräts im Einklang mit der Verordnung vorgelegt werden, werden alle Stoffe geführt, für die Migrationsgrenzwerte gelten, die bei der vorhersehbaren Verwendung des gelieferten Teils oder Materials überschritten werden könnten.

Wenn das Ergebnis nicht mit der Verordnung in Einklang steht, wird anhand der Nachweise oder analytischer Prüfungen festgestellt, ob die Quelle der Nichtkonformität ein Kunststoffteil ist, für das die Verordnung gilt, oder ein Teil, das aus einem anderen Material hergestellt wurde, für das die Verordnung nicht gilt. Unbeschadet den allgemeinen Sicherheitsanforderungen an

Bedarfsgegenstände gemäss Artikel 49 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹³ wird die Nichtkonformität mit der Verordnung nur dann festgestellt, wenn die Migration aus einem Kunststoffteil herrührt.

Tabelle 6

Tabelle 6 Wahl der Prüfungsdauer

Kontaktdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung	Für die Prüfung zu wählende Dauer
$t \leq 5 \text{ min}$	5 min
$5 \text{ min} < t \leq 0,5 \text{ h}$	0,5 h
$0,5 \text{ h} < t \leq 1 \text{ h}$	1 h
$1 \text{ h} < t \leq 2 \text{ h}$	2 h
$2 \text{ h} < t \leq 6 \text{ h}$	6 h
$6 \text{ h} < t \leq 24 \text{ h}$	24 h
$1 \text{ d} < t \leq 3 \text{ d}$	3 d
$3 \text{ d} < t \leq 30 \text{ d}$	10 d
$> 30 \text{ d}$	Siehe besondere Bedingungen

Tabelle 7

Tabelle 7 Wahl der Prüftemperatur

Ungünstigste vorhersehbare Kontakttemperatur	Für die Prüfung zu wählende Kontakttemperatur
$T \leq 5 \text{ °C}$	5 °C
$5 \text{ °C} < T \leq 20 \text{ °C}$	20 °C
$20 \text{ °C} < T \leq 40 \text{ °C}$	40 °C
$40 \text{ °C} < T \leq 70 \text{ °C}$	70 °C
$70 \text{ °C} < T \leq 100 \text{ °C}$	100 °C oder Rückflusstemperatur
$100 \text{ °C} < T \leq 121 \text{ °C}$	121 °C (*)
$121 \text{ °C} < T \leq 130 \text{ °C}$	130 °C (*)
$130 \text{ °C} < T \leq 150 \text{ °C}$	150 °C (*)

¹³ SR 817.02

Ungünstigste vorhersehbare Kontakttemperatur	Für die Prüfung zu wählende Kontakttemperatur
150 °C < T ≤ 175 °C	175 °C (*)
175 °C < T ≤ 200 °C	200 °C (*)
T > 200 °C	225 °C (*)

(*) 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 6 ausgewählt ersetzt werden.

Ziff. 2.4.2.1.6

2.4.2.1.6 Mehrweggegenstände

Ist der Bedarfsgegenstand dazu bestimmt, wiederholt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so werden die Migrationsprüfungen dreimal an ein und derselben Probe unter Verwendung einer jeweils anderen Portion des Lebensmittelsimulanz durchgeführt. Die spezifische Migration darf bei der zweiten Prüfung den Wert nicht überschreiten, der bei der ersten Prüfung ermittelt wurde, und bei der dritten Prüfung darf die spezifische Migration den Wert nicht überschreiten, der bei der zweiten Prüfung ermittelt wurde.

Die Konformität des Bedarfsgegenstands wird anhand der Migration geprüft, die bei der dritten Prüfung ermittelt wurde, sowie anhand der Stabilität des Bedarfsgegenstands von der ersten bis zur dritten Migrationsprüfung. Die Stabilität des Materials gilt als unzureichend, wenn bei einer der drei Migrationsprüfungen eine Migration oberhalb der Nachweisgrenze festgestellt wird und wenn sie von der ersten bis zur dritten Migrationsprüfung ansteigt. Im Fall der unzureichenden Stabilität wird die Konformität des Materials selbst dann nicht festgestellt, wenn der spezifische Migrationsgrenzwert bei keiner der drei Prüfungen überschritten wird.

Liegt ein schlüssiger wissenschaftlicher Nachweis dafür vor, dass der Migrationswert bei der zweiten und der dritten Prüfung sinkt, und werden die Migrationsgrenzwerte bei der ersten Prüfung nicht überschritten, so ist keine weitere Prüfung erforderlich.

In Abweichung der obigen Bestimmungen ist ein Bedarfsgegenstand in keinem Fall als konform einzustufen, wenn bei der ersten Prüfung ein Stoff nachgewiesen wird, für den der spezifische Migrationsgrenzwert in Anhang 2 Tabelle 1 Spalte 8 oder Tabelle 2 Spalte 4 als nicht nachweisbar festgelegt ist, oder der nicht in Tabelle 1 aufgeführt ist und hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff gemäss Artikel 14 Absätze 1 und 2 verwendet wird und nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollte.

Anhang 8
(Art. 26 Abs. 1)

Grenzwerte für die Abgabe von Blei und Cadmium aus Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien

Klammerverweis bei der Anhangnummer

(Art. 26 Abs. 1 und 2^{bis})

Ziff. 3

3. Die Messung der Blei- und Cadmiumlässigkeit und die anzuwendenden Analysemethoden richten sich nach den Anhängen I und II der Richtlinie 84/500/EWG¹⁴.

¹⁴ Richtlinie 84/500/EWG des Rates vom 15. Oktober 1984 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (84/500/EWG), ABl. L 277 vom 20.10.1984, S. 12; zuletzt geändert durch die Richtlinie 2005/31/EG der Kommission, ABl. L 110 vom 30.4.2005, S. 36.

Anhang 8a
(Art. 26 Abs. 2^{bis})

Konformitätserklärung für Bedarfsgegenstände aus Keramik

Die in Artikel 26 Absatz 2^{bis} genannte schriftliche Erklärung muss folgende Angaben enthalten:

- a. Identität und Anschrift des Unternehmens, die das keramische Fertigprodukt herstellt sowie des Importeurs, der dieses einführt;
- b. Identität des Keramikgegenstands;
- c. Datum der Erklärung;
- d. Bestätigung, dass der Keramikgegenstand den einschlägigen Gesetzesvorschriften entspricht.

Die schriftliche Erklärung muss eine leichte Identifizierung der Waren ermöglichen, für die sie ausgestellt ist, und wird erneuert, wenn wesentliche Veränderungen bei der Herstellung zu Veränderungen der Blei- und Kadmiumlässigkeit führen.

Anhang 9
(Art. 32 Abs. 1)

**Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von
Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen
an diese Stoffe¹⁵**

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 32 Abs. 1 und 2)

¹⁵ Die Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und die Anforderungen an diese Stoffe werden nicht in der AS veröffentlicht (Veröffentlichung durch Verweis gemäss Art. 5 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004, SR 170.512). Sie ist beim BLV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, erhältlich und kann im Internet abgerufen werden unter www.blv.admin.ch/verpackungen.

Anhang 10
(Art. 35 Abs. 1)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und Anforderungen an diese Stoffe¹⁶

Klammerverweis bei Anhangnummer

(Art. 35 Bst. a und b)

¹⁶ Die Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und die Anforderungen an diese Stoffe werden in der AS nicht veröffentlicht (Veröffentlichung durch Verweis gemäss Art. 5 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004, SR 170.512). Sie ist beim BLV, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, erhältlich und kann im Internet abgerufen werden unter www.blv.admin.ch/verpackungen.

Anhang 13
(Art. 40b Abs. 1)

Besondere Anforderungen für Lacke und Beschichtungen

Ziff. 3

Aufgehoben

ENTWURF

Konformitätserklärung für Druckfarben

Die schriftliche Erklärung gemäss Artikel 35a Absatz 2 muss folgende Angaben enthalten:

- 1 Identität und Adresse der verantwortlichen Person, die die Konformitätserklärung ausstellt;
- 2 Identität und Adresse der verantwortlichen Person, die die Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, Druckfarben sowie die für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe herstellt oder importiert;
- 3 Identität der Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, der Druckfarben sowie der für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe;
- 4 Datum der Erklärung;
- 5 Bestätigung, dass die Druckfarbenschichten als Bestandteil eines Bedarfsgegenstandes, die Druckfarben sowie die für die Herstellung der Druckfarben bestimmten Stoffe den einschlägigen Vorschriften des 12. Abschnitts sowie der LGV¹⁷ entsprechen;
- 6 Auflistung aller Substanzen, die den Druckfarben absichtlich beigefügt wurden;
- 7 angemessene Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukten, für welche die Anhänge 2 oder 10 Beschränkungen oder Spezifikationen enthalten, damit auch die nachgelagerten verantwortlichen Personen die Einhaltung dieser Beschränkungen sicherstellen können;
- 8 angemessene Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukten, die aufgrund des Lebensmittelrechts und dieser Verordnung Beschränkungen unterliegen; gewonnen aus Versuchsdaten oder theoretischen Berechnungen über deren spezifische Migrationswerte, sowie gegebenenfalls spezielle Reinheitskriterien gemäss Lebensmittelrecht, damit auch die nachgelagerten verantwortlichen Personen diese Beschränkungen einhalten können;
- 9 Spezifikationen zur Verwendung der Druckfarben, etwa zu:
 - 9.1 den Gruppen von Bedarfsgegenständen, auf denen die Druckfarbe verwendet werden darf,
 - 9.2 den Lebensmitteln, die mit dem bedruckten Bedarfsgegenstand in Berührung kommen:
 - 9.2.1 Arten von Lebensmitteln, die damit in Kontakt kommen dürfen
 - 9.2.2 Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel

¹⁷ SR 817.02

- 9.2.3 Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Bedarfsgegenstands festgestellt wird,
- 9.3 den Verwendungsbedingungen, die zur Erreichung der gewünschten Funktion eingehalten werden müssen.

ENTWURF



Anhang 2 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe: 3.0

Inkrafttreten: 1. September 2023

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.: Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den Anhängen 2, 9 und 10 dieser Verordnung.
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung.
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Spalte 4	Verpackungsmaterial-Referenz-Nr. der Europäischen Kommission für den Stoff.
Spalte 5	Monomer oder anderer Ausgangsstoff oder als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül (M): Angabe, ob der Stoff zur Verwendung als «Monomer oder als anderer Ausgangsstoff oder als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül» zugelassen ist (ja = «M») oder nicht (nein = « »). Ist der Stoff als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül zugelassen, wird «M» angegeben und in den Spezifikationen erklärt, dass der Stoff ein durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül ist.
Spalte 6	Zusatzstoff oder Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (A): Angabe, ob der Stoff zur Verwendung als Zusatzstoff oder als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen zugelassen ist (ja = «A») oder nicht (nein = « »). Ist der Stoff nur als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (PPA) zugelassen, wird «A» angegeben und in den Spezifikationen die Verwendung auf PPA beschränkt.
Spalte 7	FRF anwendbar (ja/nein): Angabe, ob die Ergebnisse für den betreffenden Stoff um den Fett(aufnahme)-Reduktionsfaktor (FRF) korrigiert werden dürfen (ja = «X») oder nicht (nein = « »).
Spalte 8	SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Die Angabe «ND» gibt an, dass keine Migration des Stoffs zulässig ist. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch.
Spalte 9	SML(T) (Gruppenbeschränkungs-Nr.): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung in Tabelle 2 Spalte 1 dieses Anhangs gilt.
Spalte 10	Beschränkung: die Beschränkung der Verwendung eines Stoffes oder der Migrationsgrenzwert oder der Gehalt an dem Stoff im Material oder Gegenstand; Spezifikation: die Zusammensetzung eines Stoffes, Reinheitskriterien für einen Stoff, physikalisch-chemische Merkmale eines Stoffes, Angaben zum Herstellungsverfahren eines Stoffes oder weitere Informationen zur Berechnung von Migrationsgrenzwerten. Sofern ausführliche Spezifikationen festgelegt sind, wird auf Tabelle 3 verwiesen.
Spalte 11	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
- FRF = Fett(aufnahme)-Reduktionsfaktor
- SML = spezifischer Migrationsgrenzwert: höchstzulässige Menge eines bestimmten Stoffes, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben wird
- SML(T) = gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert: höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe, die in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden, berechnet als Gesamtgehalt der angegebenen Stoffe
- ND = nicht nachweisbar
- QMS = höchstzulässiger Restgehalt des Stoffes im Bedarfsgegenstand, ausgedrückt in mg/6 dm² Oberfläche

Entwurf

Tabelle 1 Liste der Stoffe

Spalten:

- 1 Stoff-Nr.
- 2 Bezeichnung des Stoffes
- 3 CAS-Nr.
- 4 Verpackungsmaterial-Referenz-Nr. der Europäischen Kommission für den Stoff
- 5 Verwendung als Monomer oder als anderer Ausgangsstoff oder als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül (ja = «M» / nein = « »)
- 6 Verwendung als Zusatzstoff oder als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (ja = «A» / nein = « »)
- 7 FRF anwendbar (ja = «X» / nein = « »)
- 8 SML [mg/kg]
- 9 SML(T): Gruppenbeschränkungs-Nr.
- 10 Beschränkungen und Spezifikationen
- 11 Hinweise zur Konformitätsprüfung

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Formaldehyde	0000050-00-0	17260 54880	M	A			15		
2	Lactic acid	0000050-21-5	19460 62960	M	A					
3	Sorbitol	0000050-70-4	24490 88320	M	A					
4	Ascorbic acid	0000050-81-7	36000		A					
5	Glucose	0000050-99-7	17530	M						
10	Glycerol	0000056-81-5	18100 55920	M	A					
12	Hexadecyltrimethylammonium bro- mide	0000057-09-0	58960		A		6			
13	Palmitic acid	0000057-10-3	22780 70400	M	A					
14	Stearic acid	0000057-11-4	24550 89040	M	A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15	Urea	0000057-13-6	25960		A					
18	Sucrose	0000057-50-1	24880	M						
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6	23740 81840	M	A					
20	α -Tocopherol	0000059-02-9 0010191-41-0	93520		A					
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4	53600		A					
26	Linoleic acid	0000060-33-3	64015		A					
31	Ethanol	0000064-17-5	16780 52800	M	A					
32	Formic acid	0000064-18-6	55040		A					
33	Acetic acid	0000064-19-7	10090 30000	M	A					
34	Benzoic acid	0000065-85-0	13090 37600	M	A					
39	Methanol	0000067-56-1	21550	M						
40	2-Propanol	0000067-63-0	23830 81882	M	A					
41	Acetone	0000067-64-1	30295	M						
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5	49540		A					
44	Salicylic acid	0000069-72-7	24270 84640	M	A					
46	1-Propanol	0000071-23-8	23800	M						
47	1-Butanol	0000071-36-3	13840	M						
48	1-Pentanol	0000071-41-0	22870	M						
50	Ethylene	0000074-85-1	16950	M						
51	Acetylene	0000074-86-2	10210	M						
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4	26050	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	
57	Acetaldehyde	0000075-07-0	10060	M				1		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
59	Ethylene oxide	0000075-21-8	17020	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	10
60	Isobutane	0000075-28-5			A				Nur zur Verwendung als Treibmittel	27
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4	26110	M			ND			1
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5	14380 23155	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	10
68	Propylene oxide	0000075-56-9	24010	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	
80	Camphor	0000076-22-2	41680		A					3
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol)	0000077-62-3	66580		A	X		5		
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7	93760		A			32		
92	Citric acid	0000077-92-9	14680 44160	M	A					
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0	44640		A			32		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	13380 25600 94960	M	A		6			
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	26305	M			0,05		Nur zur Verwendung als Oberflächenbehandlungsmittel	
108	Isopentane	0000078-78-4	62450		A					
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5	19243 21640	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	
118	Acrylamide	0000079-06-1	10630	M			ND			
120	Propionic acid	0000079-09-4	23890 82000	M	A					
121	Acrylic acid	0000079-10-7	10690	M	A			22		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	18117	M	A				Nur zur Verwendung bei der Herstellung von Polyglycolsäure (PGA) für a) indirekten Kontakt mit Lebensmitteln hinter Polyestern wie Polyethylen-terephthalat (PET) oder Polymilchsäure (PLA); b) direkten Kontakt mit Lebensmitteln in einer Mischung aus bis zu 3 Gew.-% PGA in PET oder PLA.	
131	Methacrylamide	0000079-39-0	19990	M			ND			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
132	Methacrylic acid	0000079-41-4	20020	M				23		
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	13480 13607	M			0,05		Nicht zu verwenden bei der Herstellung von Säuglingsflaschen aus Polycarbonat. Nicht zu verwenden bei der Herstellung von Trinkgefässen und Flaschen, die aufgrund ihrer auslaufsicheren Ausführung für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind.	
144	α-Pinene	0000080-56-8	23470	M						
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6	21130	M				23		
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	74880		A		0,3	32	Nur zur Verwendung als: a) Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen; b) technisches Hilfsagens in Polyolefinen in Konzentrationen von bis zu 0,05 % im Enderzeugnis.	7
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9	23380 76320	M	A					
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7	74560		A		30	32	Nur zur Verwendung als: a) Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen; b) Weichmacher in Einwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen, ausser Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss der Richtlinie 2006/141/EG sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Richtlinie 2006/125/EG; c) technisches Hilfsagens in Konzentrationen von bis zu 0,1 % im Enderzeugnis.	7
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3	84800		A	X	12			
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4	92160		A				E334	
179	Mannitol	0000087-78-5	65520		A					
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4	66400		A	X		13		
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6	34895		A		0,05		Nur zur Verwendung in PET für Wasser und Getränke	
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	23200 74480	M	A					
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7	24057	M			0,05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7	25240	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9	13075 15310	M			5			
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanato-biphenyl	0000091-97-4	16240	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3	38080		A					
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0	37840		A					
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	60240		A					
231	o-Cresol	0000095-48-7	14740	M						
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9	20050	M			0,05			
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3	11710	M				22		
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1	16955	M			30		SML berechnet als Ethylenglykol. Restgehalt: 5 mg Ethylencarbonat je kg Hydrogel bei einem Verhältnis von höchstens 10 g Hydrogel zu 1 kg Lebensmittel	
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5	92800		A	X	0,48			
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4	48800		A	X	12			
251	Eugenol	0000097-53-0	17160	M				33		
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2	20890	M				23		
255	Itaconic acid	0000097-65-4	19270	M						
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9	21010	M				23		
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1	20110	M				23		
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5	20440	M			0,05			
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4	14020	M			0,05			
274	α -Methylstyrene	0000098-83-9	22210	M			0,05			
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8	19180	M				27		
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	60200		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
286	p-Hydroxybenzoic acid	000099-96-7	18880	M						
289	Terephthalic acid	0000100-21-0	24910	M				28		
293	Styrene	0000100-42-5	24610	M						
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	13150	M	A					
298	Benzaldehyde	0000100-52-7	37360		A					3
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	18670 59280	M	A			15		
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9	20260	M			0,05			
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8	16630	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6	24073	M			ND		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Nur für indirekten Kontakt mit Lebensmitteln, hinter einer PET-Schicht.	8
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9	51680		A	X	3			
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0	16540	M			0,05			
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6	23070	M			0,05			
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxy-propyl)ethylenediamine	0000102-60-3	25180 92640	M	A					
323	Triethanolamine	0000102-71-6	94000		A		0,05		SML berechnet als Summe von Triethanolamin und seines Hydrochlorid-Addukts berechnet als Triethanolamin	
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7	11500	M			0,05			
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	31920		A	X	18	32		2
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2	18898	M			0,05			
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7	17050	M			30			
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)-cyclohexane	0000105-08-8	13390 14880	M						
360	Caprolactam	0000105-60-2	14200 41840	M	A			4		
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4	82400		A					
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	61840		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
379	Butyric anhydride	0000106-31-0	14170	M						
382	p-Cresol	0000106-44-5	14770	M						
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8	11590	M				22		
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8	14570 16750	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	10
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2	20590	M			0,02			10
401	Butane	0000106-97-8	40570	M	A					
402	1-Butene	0000106-98-9	13870	M						
403	Butadiene	0000106-99-0	13630	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	
409	Acrylonitrile	0000107-13-1	12100	M			ND			
410	Ethylenediamine	0000107-15-3	15272 16960	M			12			
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	16990 53650	M	A			2		
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0	13690	M						
428	Butyric acid	0000107-92-6	14140	M						
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0	16150 49235	M	A		18			
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	10120	M			12			
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	10150 30280	M	A					
443	Succinic anhydride	0000108-30-5	24850	M						
444	Maleic anhydride	0000108-31-6	19960	M				3		
447	m-Cresol	0000108-39-4	14710	M						
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3	15910 24072	M			2,4			
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	19975 25420 93720	M	A		2,5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8	45760		A					
463	Phenol	0000108-95-2	22960	M			3			
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3	85360		A			32		
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5	19060	M			0,05			10
479	Pentane	0000109-66-0	71720		A					
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	25150	M			0,6			
492	Succinic acid	0000110-15-6	24820 90960	M	A					
493	Maleic acid	0000110-16-7	19540 64800	M	A			3		
494	Fumaric acid	0000110-17-8	17290 55120	M	A					
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5	53520 53529		A					
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6	53360		A					
503	Sorbic acid	0000110-44-1	87200		A					
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	13720 40580	M	A			30		
518	Trioxane	0000110-88-3	25900	M			5			
521	Glutaric acid	0000110-94-1	18010 55680	M	A					
526	Heptanoic acid	0000111-14-8	58720		A					
528	Sebacic acid	0000111-20-6	24280	M						
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0	15790	M			5			
538	N-(2-Aminoethyl)-ethanolamine	0000111-41-1	35284		A		0,05		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Nur für indirekten Kontakt mit Lebensmitteln, hinter einer PET-Schicht.	
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	13326 15760 47680	M	A			2		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
547	1-Octene	0000111-66-0	22660	M			15			
556	1-Octanol	0000111-87-5	22600	M						
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	25510 94320	M	A					
570	1-Decanol	0000112-30-1	15100	M						
576	1-Dodecene	0000112-41-4	16704	M			0,05			
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	25090 92350	M	A					
594	Oleic acid	0000112-80-1	22763 69040	M	A					
595	Erucamide	0000112-84-5	52720		A					
596	Behenic acid	0000112-85-6	37040		A					
597	Erucic acid	0000112-86-7	52730		A					
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9	22570	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
602	Propylene	0000115-07-1	23980	M						
603	Isobutene	0000115-11-7	19000	M						
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5	18280	M			ND			
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6	18250	M			ND			
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	22840 71600	M	A					
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8	73720		A		ND			
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3	25120	M			0,05			
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7	74640		A		1,5	32	Nur zur Verwendung als: a) Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen; b) technisches Hilfsagens in Konzentrationen von bis zu 0,1 % im Enderzeugnis.	7
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8	84880		A		30			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
631	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1	66480		A	X		13		
632	Benzophenone	0000119-61-9	38240		A	X	0,6			
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)-dodecanamide	0000120-40-1	39150		A		5		Die Restmenge an Diethanolamin in Kunststoffen als Verunreinigung und Abbauprodukt des Stoffes sollte nicht zu einer Migration von Diethanolamin von mehr als 0,3 mg/kg Lebensmittel führen.	18
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8	60160		A					
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6	24970	M						
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9	15880 24051	M			6			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9	55360		A			20		
650	Isophthalic acid	0000121-91-5	19150	M				27		
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3	94560		A		5			
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1	23175	M			ND		1 mg/kg im Enderzeugnis	1
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4	93120		A	X		14		
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	15940 18867 48620	M	A		0,6			
673	Propionaldehyde	0000123-38-6	23860	M						
678	Propionic anhydride	0000123-62-6	23950	M						
680	Butyraldehyde	0000123-72-8	14110	M						
682	Levulinic acid	0000123-76-2	63840		A					
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	30045		A					
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5	89120		A					
689	Azelaic acid	0000123-99-9	12820	M						
691	Adipic acid	0000124-04-9	12130 31730	M	A					
692	Caprylic acid	0000124-07-2	14320 41960	M	A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4	15274 18460	M			2,4			
697	Stearamide	0000124-26-5	88960		A					
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	42160		A					
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6	91200		A					
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7	91360		A					
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7	16390 22437	M			0,05			
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	16480 51200	M	A					
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9	16650 51570	M	A		3			
719	β -Pinene	0000127-91-3	23500	M						
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	46640		A		3			
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9	23230	M			ND			
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxy-benzophenone	0000131-53-3	48880		A	X		8		
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6	48640		A			8		
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7	61360		A	X		8		
738	DL-Tartaric acid	0000133-37-9			A					
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7	37680		A					
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6	36080		A					
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7	63040		A					
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5	11470	M				22		
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	24075 83700	M	A	X	42			
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2	10780	M				22		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	12763 35170	M	A		0,05		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Nur für indirekten Kontakt mit Lebensmitteln, hinter einer PET-Schicht.	
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	30140		A					
781	Malonic acid	0000141-82-2	65040		A					
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	59360		A					
794	Lauric acid	0000143-07-7	19470 63280	M	A					
795	1-Nonanol	0000143-08-8	22480	M						
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2	69760		A					
804	Oxalic acid	0000144-62-7	22775 69920	M	A		6			
822	Ethyleneimine	0000151-56-4	17005	M			ND			
832	Oleamide	0000301-02-0	68960		A					
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	15095 45940	M	A					
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	71020		A					
846	Silicon carbide	0000409-21-2	86160		A					
848	Dicyanodiamide	0000461-58-5	47440		A		60			
849	Linolenic acid	0028290-79-1	64150		A					
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8	13180 22550	M			0,05			
859	Caprolactone	0000502-44-3	14260	M				29		
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2	23770	M			0,05			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	35840		A					
873	Abietic acid	0000514-10-3	10030	M						
880	Trimellitic acid	0000528-44-9	13050 25540	M				21		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
899	Myristic acid	0000544-63-8	22350 67891	M	A					
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7	25550	M				21		
909	Lignoceric acid	0000557-59-5	63920		A					
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1	16360	M			0,05			
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8	42480		A		12			
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9	25210	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9	20170	M				23		
931	1-Hexene	0000592-41-6	18820	M			3			
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4	15970 48720	M	A			8		
952	Dimethyl carbonate	0000616-38-6		M					Nur zur Verwendung: a) zusammen mit 1,6-Hexandiol bei der Herstellung von Polycarbonat-Vorpolymerisaten, die in einer Konzentration von bis zu 30 % bei der Herstellung von thermoplastischen Polyurethanen mit 4,4'-Methylenbis(phenylisocyanat) und Diolen wie Polypropylenglycol und 1,4-Butandiol verwendet werden. Das daraus resultierende Material darf nur bei Mehrweggegenständen verwendet werden, die dazu bestimmt sind, kurzfristig (≤ 30 min bei Raumtemperatur) in Berührung mit Lebensmitteln zu kommen, denen in Anhang 4 Tabelle 2 die Lebensmittelsimulanzien A und/oder B zugeordnet sind; oder b) zur Herstellung anderer Polycarbonate und/oder unter anderen Bedingungen, sofern die Migration von Dimethylcarbonat nicht mehr als 0,05 mg/kg Lebensmittel beträgt und die Migration aller Polycarbonat-Oligomere mit einem Molekulargewicht unter 1000 Da zusammen nicht mehr als 0,05 mg/kg Lebensmittel beträgt.	27
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7	57920		A					
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8	18700	M			0,05			
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0	16450	M			5			
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3	15260	M			0,05		Nur zur Verwendung als Comonomer zur Herstellung von Mehrweggegenständen aus Polyamid in Kontakt mit wässrigen, säurehaltigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus Milch bei Raumtemperatur oder für kurzfristigen Kontakt bis zu 150 °C.	
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3	11680	M				22		
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2	22150	M			0,05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2	16697	M						
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7	93280		A	X		14		
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0	21460	M				23		
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1	11510 11830	M				22		
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0	18640	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9	21190	M				23		
1031	1-Decene	0000872-05-9	15130	M			0,05			
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4	66905		A		60			
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	12786	M			0,05		Extrahierbare Rückstände an 3-Aminopropyltriethoxysilan im Falle einer Verwendung für die reaktive Oberflächenbehandlung anorganischer Füllstoffe unter 3 mg/kg Füllstoff. SML = 0,05 mg/kg für die Oberflächenbehandlung von Materialien und Gegenständen	
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4	21970	M			0,05			
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5	21940	M			ND			
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0	11980	M				22		
1060	Lauroctam	0000947-04-6	19490	M			5			
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2	72160		A	X	15			
1066	Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-methyl]-, diethyl ester	0000976-56-7		M					Nur zur Verwendung mit einem Massenanteil von bis zu 0,2 %, bezogen auf das endgültige Polymergewicht beim Polymerisationsverfahren zur Herstellung von Poly(ethylenterephthalat) (PET)	
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4	40000		A	X	30			
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1	11530	M			0,05		SML berechnet als Summe von 2-Hydroxypropylacrylat und 2-Hydroxyisopropylacrylat. Kann bis zu 25 Gew. % 2-Hydroxyisopropylacrylat [2918-23-2] enthalten.	1
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1	55280		A			20		
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5	26155	M			0,05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7	14876	M			5		Nur zur Herstellung von Polyestern zu verwenden.	
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1	25080	M			0,05			
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4	22360	M			5			
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5	55200		A			20		
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7	72800		A	X	2,4			
1120	Bentonite	0001302-78-9	37280		A					
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	41280		A					
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	41520		A					
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	64640		A					
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	64720		A					
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4	35760		A					6
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	81600		A					
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	86720		A					
1139	Zinc oxide	0001314-13-2	96240		A					
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3	96320		A					
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5	67200		A					
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0	16690	M			ND		SML berechnet als Summe aus Divinylbenzol und Ethylvinylbenzol. Kann bis zu 45 % Ethylvinylbenzol enthalten	1
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3	83300		A					
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4	87040		A			16		
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9	82960		A					
1188	Iron oxide	0001332-37-2	62240		A					
1189	Kaolin	0001332-58-7	62720		A				Partikel sind nur in einer Stärke von weniger als 100 nm zulässig, wenn sie mit einem Anteil bis zu 12 % w/w in die aus Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer (EVOH) bestehende innere Schicht einer mehrschichtigen Struktur eingearbeitet sind, wobei die Schicht in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel als funktionelle Barriere die Migration von Partikeln in das Lebensmittel verhindert	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1194	Carbon black	0001333-86-4	42080		A				Primärpartikel von 10 bis 300 nm, aggregiert zu 100 bis 1200 nm, die Agglomerate von 300 nm-mm bilden können Toluollösliche Substanzen: maximal 0,1 %, 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 Analyseverfahren. Benzo(a)pyrengehalt: max. 0,25 mg/kg Carbon black. Höchstwert für die Verwendung von Carbon black im Polymer: 2,5 Gew.-%.	
1195	Copper iodide	0001335-23-5	45200		A			6		
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6	35600		A					
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2	87600		A					
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	87840		A					
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	87680		A					
1206	Silicic acid	0001343-98-2	85680		A					
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	34720		A					
1212	Tannic acids	0001401-55-4	92150		A				Die JECFA-Spezifikationen sind einzuhalten	
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4	19210	M			0,05			
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0	13000	M				34		
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5	38515		A	X	0,05			2
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4	10840	M				22		
1243	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	13510 13610	M					Gemäss Tabelle 3 Nr. 5	
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2	18896	M			0,05			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2	95200		A					
1259	Bis(4-aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	13210	M			0,05			
1268	1,1,1-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane	0001843-03-4	95600		A	X	5			
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6	61600		A	X		8		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	68320		A	X	6			
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7	20410	M			0,05			
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0	11245	M			0,05			2
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	13303	M			0,05		Berechnet als Summe aus Bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimid und seinem Hydrolyseprodukt 2,6-Diisopropylanilin.	
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0	21280	M				23		
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8	21340	M				23		
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6	38160		A					
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl) ether	0002425-79-8	13780	M			ND		Restgehalt: 1 mg/kg im Enderzeugnis, berechnet als Epoxygruppe. Molekulargewicht: 43 Da.	10
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)-benzotriazole	0002440-22-4	61440		A			12		
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3	83440		A					
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4	10750	M				22		
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6	20080	M				23		
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0002499-59-4	11890	M				22		
1364	Diocetadecyl disulphide	0002500-88-1	49840		A	X	0,05			
1374	[3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-83-8		M					Nur zur Verwendung als Bestandteil eines Schlichtemittels zur Behandlung von Glasfasern für glasfaserverstärkten Kunststoff mit geringer Diffusivität (Polyethylenterephthalat (PET), Polycarbonat (PC), Polybutylenterephthalat (PBT), warmaushärtende Polyester und Epoxy-Bisphenol-Vinylester) in Kontakt mit allen Lebensmitteln. In behandelten Glasfasern dürfen die Rückstände des Stoffs nicht über 0,01 mg/kg in Bezug auf den Stoff und 0,06 mg/kg in Bezug auf jedes einzelne Reaktionsprodukt (hydrolierte Monomere und epoxidhaltiges cyclisches Dimer, Trimer und Tetramer) nachweisbar sein.	
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]-trimethoxysilane	0002530-85-0	21498	M			0,05		Nur zur Verwendung als Mittel zur Oberflächenbehandlung bei anorganischen Füllstoffen	1 11
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	66755		A		0,5		Nur zur Verwendung in wässrigen Polymerdispersionen und -emulsionen	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6	38885		A		5			
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	26320	M			0,05			10
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2	12670	M			6			
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethyl-amino)ethyl ester	0002867-47-2	20530	M			ND			
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5	10810	M				22		
1445	Behenamide	0003061-75-4	36960		A					
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl-phosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0	46870		A					
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6	22420	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6	26170	M			0,02			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	25840	M			0,05			
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8	61280		A	X		8		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8	68040		A					
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	50640		A			10		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	14800 45600	M	A			39		
1530	Perfluorooctanoic acid, ammonium salt	0003825-26-1	71960		A				Nur zur Verwendung bei Mehrweggegenständen, die bei hohen Temperaturen gesintert werden	
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butyl-phenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1	60480		A	X		12		
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chloro-benzotriazole	0003896-11-5	60400		A	X		12		
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8	66560		A	X		5		
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3	43600		A		0,3			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0004098-71-9	19110	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1	46720		A	X	4,8			1
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5	60180		A					
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1	46790		A					
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0	22074	M			0,05		Nur zur Verwendung in Materialien, die mit Lebensmitteln in einem Verhältnis Oberfläche zu Masse von bis zu 0,5 dm ² /kg in Berührung kommen	
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5	68860		A		0,05			
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7	13395	M			0,05			1
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1	13560 15700	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7	54005		A					
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5	45640		A		0,05			
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3	53440		A					
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2	41040		A					
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1	16600	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2	82720		A					
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4	45650		A		0,05			
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxy-propyl-3-(dodecyloxy)methyl-ammonium chloride	0006200-40-4	39200		A		1,8			
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	62140		A					
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0006422-86-2	92200		A		60	32		
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5	35160		A		5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1753	Pentaerythritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0006683-19-8	71680		A					
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	95020		A		5		Nur zur Verwendung bei Einweghandschuhen	
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5	16210	M			0,05		Nur zur Verwendung in Polyamiden	5
1763	Malic acid	0006915-15-7	19965 65020	M	A				Im Fall der Verwendung als Monomer nur als Comonomer in aliphatischen Polyestern bis zu einem maximalen Stoffmengenanteil von 1 % zu verwenden	
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	38560		A	X	0,6			
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	34480		A					
1806	β -Dextrin	0007585-39-9	46080		A					
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	86240		A				Bei synthetischem amorphem Siliciumdioxid: Primärpartikel von 1 bis 100 nm, aggregiert zu 0,1 bis 1 μ m, die Agglomerate von 0,3 μ m bis Millimetergrösse bilden können.	
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5	86480		A			19		
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0	86920		A		0,6			
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	59990		A					
1813	Sodium bromide	0007647-15-6	86560		A					
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	23170 72640	M	A					
1817	Ammonia	0007664-41-7	12789 35320	M	A					
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	91920		A					
1820	Potassium iodide	0007681-11-0	81680		A			6		
1824	Sodium iodide	0007681-82-5	86800		A			6		
1826	Sulphur	0007704-34-9	91840		A					
1834	Water	0007732-18-5	26360 95855	M	A				Gemäss der Richtlinie 98/83/EG	
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7	86960		A			19		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1836	Potassium bromide	0007758-02-3	81520		A					
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0	35845		A					
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7	87120		A			19		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5	65120		A					
1849	Graphite	0007782-42-5	58320		A					
1850	Chlorine	0007782-50-5	14530	M						
1855	Copper bromide	0007787-70-4	45195		A					
1862	Japan wax	0008001-39-6	62640		A					
1863	Ceresin	0008001-75-0	43440		A					
1865	Castor oil	0008001-79-4	14411 42880	M	A					
1869	Lecithins	0008002-43-5	63760		A					
1871	Montan wax	0008002-53-7	67850		A					
1877	Candelilla wax	0008006-44-8	41760		A					
1886	Beeswax	0008012-89-3	36880		A					
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	88640		A		60 30 (*)	32	Bei PVC-Dichtungsmaterial, das zum Abdichten von Glasgefässen verwendet wird, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss der Richtlinie 2006/141/EWG oder Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Richtlinie 2006/125/EG enthalten, wird der SML auf 30 mg/kg gesenkt. Oxiran < 8 %, Jodzahl < 6.	
1889	Carnauba wax	0008015-86-9	42720		A					
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	80720	M	A					
1904	Rosin	0008050-09-7	24100 24130 24190 83840	M	A					
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5	84320		A					
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8	84080		A					
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	84000		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	24160	M						
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5	63940		A		0,24		Nur zur Verwendung als Dispergiemittel für Kunststoffdispersionen	
1918	Gum arabic	0009000-01-5	58480		A					
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	42640		A					
1921	Damar resin	0009000-16-2	45920		A					
1923	Guar gum	0009000-30-0	58400		A					
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1	93680		A					
1927	Pectin	0009000-69-5	71440		A					
1928	Gelatin	0009000-70-8	55440		A					
1929	Casein	0009000-71-9	42800		A					
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4	80000		A					
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0	81060		A					
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5	79920		A					
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8	81500		A				Der Stoff muss die für E 1201 festgelegten Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31) erfüllen	
1958	Cellulose	0009004-34-6	14500 43280	M	A					
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	43300		A					
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	53280		A					
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4	54260		A					
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5	66640		A					
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	60560		A					
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2	61680		A					
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3	66700		A					
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	66240		A					
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0	22450	M						
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1	78320		A	X	42			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1982	Starch, edible	0009005-25-8	24540 88800	M	A					
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	61120		A					
1984	Alginic acid	0009005-32-7	33350		A					
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2	82080		A					
1986	Polyethyleneglycol sorbitan mono-laurate	0009005-64-5	79040		A					
1987	Polyethyleneglycol sorbitan mono-oleate	0009005-65-6	79120		A					
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7	79200		A					
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	79280		A					
1990	Polyethyleneglycol sorbitan tri-oleate	0009005-70-3	79360		A					
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tri-stearate	0009005-71-4	79440		A					
1993	Rubber, natural	0009006-04-6	24250 84560	M	A					
1999	(Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0009010-88-2	53245		A				Nur zur Verwendung in a) Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 2 Gew.-%; b) Polymilchsäure (PLA), höchstens 5 Gew.-%; c) Polyethylenterephthalat (PET), höchstens 5 Gew.-%.	
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2	60880		A					
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1	62280		A					
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9	79600		A		5		Nur für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit wässrigen Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Polyethylenglycol(EO ≤ 11)tridecyletherphosphat (mono- und dialkylester) mit einem Gehalt von höchstens 10 % Polyethylenglycol(EO ≤ 11)tridecylether.	
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7	61800		A					
2046	α-Dextrin	0010016-20-3	46070		A					
2048	Barium nitrate	0010022-31-8	36800		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5	50240		A			10		
2055	Boron nitride	0010043-11-5	40400		A			16		
2056	Boric acid	0010043-35-3	13620 40320	M	A			16		
2057	Calcium chloride	0010043-52-4	41120		A					
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2	65280		A					
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8	68400		A	X	5			
2083	Lithium iodide	0010377-51-2	64320		A			6		
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5	52645		A					
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1	36160		A					
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9	34690		A					
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3	44960		A					
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	65360		A					
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	95935		A					
2110	Mica	0012001-26-2	67120		A					
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7 0037293-22-4	41600		A					
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5	36840		A			16		
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1	60030		A					
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9	35440		A					
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6	45197		A					
2134	Ozokerite	0012198-93-5	70240		A					
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2	83460		A					
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3	60080		A					
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2	11005	M			0,05			1
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9	65200		A					
2181	Iron phosphide	0012751-22-3	62245		A				Nur zur Verwendung in PET-Polymeren und -Copolymeren	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8	40800		A	X	6			
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2	83455		A					
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7	93440		A					
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1	35120		A					
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2	16694	M			0,05			10
2238	Wollastonite	0013983-17-0	95905		A					
2252	Cristobalite	0014464-46-1	45560		A					
2258	Talc	0014807-96-6	92080		A					
2259	Quartz	0014808-60-7	83470		A					
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8	10660	M			0,05			
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2	51040		A			10		
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1	50320		A			10		
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	50720		A			10		
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3	17110	M			0,05			9
2307	Oleylpalmitamide	0016260-09-6	69840		A	X	5			
2310	Dolomite	0016389-88-1	52640		A					
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3	93360		A			14		
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2	36720		A					
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4	72141		A	X	0,05		SML einschliesslich der Summe der Hydrolyseprodukte	
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1	57800		A					
2390	Huntite	0019569-21-2	59760		A					
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	96190		A					
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	34560		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8	82240		A					
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-propionamide)	0023128-74-7	59120		A	X	45			
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7	52880		A		3,6			
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8	53200		A	X	30			
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0	25910	M						
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8			A				Nur zur Verwendung als polymerer Zusatzstoff mit einem Anteil von höchstens 2 % w/w in Polyolefinen. Die Migration der oligomeren Fraktion mit einer Molmasse unter 1000 Da darf 5 mg/kg Lebensmittel nicht überschreiten.	
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5	40720		A		30			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4	31500		A		0,05	22	SML berechnet als 2-Ethylhexylacrylat	
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6	71635		A		0,05		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist	
2521	Dipropyleneglycol	0000110-98-5 0025265-71-8	13550 51760	M	A					
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	23590 76960	M	A					
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	23651 80800	M	A					
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5	54930		A		0,05			
2550	Polyglycerol	0025618-55-7			A				Muss bei maximal 275 °C und unter Bedingungen verarbeitet werden, die eine Zersetzung des Stoffes verhindern	
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2	64990		A				Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1000 Da sollte 0,05 Gew.-% nicht übersteigen	
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9	87760		A					
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0	88080		A					
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5	67760		A			11		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8	50480		A			10		
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3	56720		A					
2612	Glycerol monooctanoate	0026402-26-6	56880		A					
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6	47210		A				Moleküleinheit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5 – 2)	
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1	49600		A			9		
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5	88240		A					
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)-pentaerythritol diphosphite	0026741-53-7	38820		A	X	0,6			
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0	25270	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5	88600		A					
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0	25450	M			0,05			
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2	24760	M			0,05			
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7	67680		A			11		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	52000		A		30			
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7	82800		A					
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8	47540		A	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	95360		A	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		22332	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1	95000		A					
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3	83120		A					
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1	87280		A					
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2	55190		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7	80240		A					
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8	56610		A					
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8	56800		A			32		
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4	74240		A					
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5	76845		A			29 30	Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1000 Da sollte 0,5 Gew.-% nicht übersteigen	
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate]	0032509-66-3	53670		A	X	6			
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9	46480		A					
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide	0032687-78-8	38800		A	X	15			
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9	50400		A			10		
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1	82560		A					
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-propionate)	0035074-77-2	59200		A	X	6			
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6	39060		A	X	5			
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2	94400		A		9			
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4	18310	M						
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5	53270		A					
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2	66200		A					
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5	68125		A					
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2	85950		A		0,15		SML berechnet als Fluorid. Darf nur in denjenigen Schichten mehrschichtiger Materialien verwendet werden, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen.	
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6	61390		A					
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3	92560		A	X	18			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	95280		A	X	6			
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate)	0041484-35-9	92880		A	X	2,4			
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3	52320		A	X	0,06			
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4	88160		A					
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6	21400	M			0,05			1
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6	67520		A			9		
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1	92205		A					
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3	67515		A			9		
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4	49595		A			9		
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6	80345		A	X	5			
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9	90720		A					
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6	31520		A	X	6			
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2	40160		A		2,4			
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9	87920		A					
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4	17170	M						
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0	77600		A					
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	10599/90A 10599./91.	M				18		1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	17230	M						
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	46375		A					
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	77520		A		42			
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0	87520		A					
3266	Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da)	0063148-62-9	23547 76721	M	A				Viskosität bei 25 °C: mindestens 100 cSt (100 × 10-6 m ² /s)	
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis-(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4	38700		A	X	18			
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2	42000		A	X	30			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	42960		A					
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9	84400		A					
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl-phosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	46880		A		6			
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethyl ester, copolymer	0065447-77-0	60800		A		30			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	84210		A					
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9	84240		A					
3411	[N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethyl-ammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers	0066822-60-4	65920		A					
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4	67360		A			25		
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6	46800		A					
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	17200	M						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3	88880		A					
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	24903	M					Gemäss den Reinheitskriterien für Maltitsirup E 965 nach der Richtlinie 2008/60/EG	
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8	80077 80080		A		60			
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6	83599		A	X		9		
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3	43360		A					
3710	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9	0028553-12-0 0068515-48-0	75100		A			26 32	Nur zur Verwendung als: a) Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen; b) Weichmacher in Einwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen, ausser Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss der Richtlinie 2006/141/EG sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Richtlinie 2006/125/EG; c) technisches Hilfsagens in Konzentrationen von bis zu 0,1 % im Enderzeugnis.	7
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10	0026761-40-0 0068515-49-1	75105		A			26 32	Nur zur Verwendung als: a) Weichmacher in Mehrwegmaterialien und -gegenständen; b) Weichmacher in Einwegmaterialien und -gegenständen, die mit fettfreien Lebensmitteln in Berührung kommen, ausser Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäss der Richtlinie 2006/141/EG sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Richtlinie 2006/125/EG; c) technisches Hilfsagens in Konzentrationen von bis zu 0,1 % im Enderzeugnis.	7
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	66930		A				Restmonomer in Methylsilsesquioxan: < 1 mg Methyltrimethoxysilan/kg Methylsilsesquioxan.	
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5	45450		A	X	5			
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	10599/92A 10599./93.	M				18		1
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	46380		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8	40120		A		0,6			
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3	39890		A					
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4	50960		A			10		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6	77370		A					
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]-benzotriazole	0070321-86-7	60320		A	X	1,5			
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate]	0070331-94-1	70000		A					
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	81200		A	X	3			
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5	76807		A	X		31 32		
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	24070 83610	M	A					
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro[5.1.1.1.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6	92700		A	X	5			
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1	38950		A					
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3	18888	M				39	Der Stoff wird als Produkt verwendet, das durch bakterielle Fermentation gewonnen wird. Die Spezifikationen in Tabelle 3 sind einzuhalten	
4105	2,2',2''-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9	68145		A	X	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat	
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1	38810		A	X	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5	47600		A	X		25		
4171	N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt	0084434-12-8	12765	M			0,05			
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol		31348		A					
4220	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) sodium phosphate	0085209-91-2	66360		A	X	5			
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4	66350		A		5			
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1	81515		A					
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)		72081/10		A				Hydrierte Erdölkohlenwasserstoffharze werden hergestellt durch katalytische oder thermische Polymerisation von Dienen und Olefinen der aliphatischen, a-lizyklischen und/oder monobenzenoidarylalkenen Art aus gekrackten Erdöldestillaten mit einem Siedebereich von bis zu 220 °C, sowie aus den reinen Monomeren aus diesen Destillationsläufen mit nachfolgender Destillation, Hydrierung und Weiterverarbeitung. Eigenschaften: - Viskosität bei 120 °C: > 3 Pa·s - Erweichungspunkt: > 95 °C, nach der ASTM-Methode E 28-67 - Bromzahl: < 40 (ASTM D1159) - Farbe einer 50%-igen Lösung in Toluol < 11 auf der Gardner-Skala - Restliches aromatisches Monomer ≤ 50 ppm	
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6	34240		A		0,05		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist	
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5	56020		A					
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0	40020		A	X		24		
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6	95725		A					
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8	38940		A	X		24		
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0	54300		A	X	6			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	83595		A		18		Zusammensetzung - 4,4'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [38613-77-3] (36–46 Gew.-%) - 4,3'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [118421-00-4] (17–23 Gew.-%) - 3,3'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [118421-01-5]] (1–5 Gew.-%) - 4-Biphenylen-0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit [91362-37-7]] (11–19 Gew.-%) - Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit [31570-04-4] (9–18Gew.-%) - 4,4'-Biphenylen-0,0-bis(2,4-di-tert.-butylphenyl) phosphonat-0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphonit [112949-97-0] (< 5 Gew.-%) Menge des verwendeten Stoffs/Menge der Formulierung Sonstige Spezifikationen: - Phosphorgehalt: 5,4–5,9 % - Säurezahl: max. 10 mg KOH/g - Schmelzintervall: 85–110 °C	
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxy-carbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0	92930		A		6			
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxy-phenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	31530		A	X	5			
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformyl-hexamethylene-diamine	0124172-53-8	40155		A		0,05			2 12
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3	39925		A	X	0,05			
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methyl-pentadecyl)phenol	0134701-20-5	49485		A	X	1			
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)-sorbitol	0135861-56-2	38879		A					
4648	1,2-Bis(3-aminopropyl)-ethylene-diamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidin-amine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine	0136504-96-6	38510		A		5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2	34850		A				Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Nur zur Verwendung in a) Polyolefinen bei 0,1 Gew.-% und b) PET bei 0,25 Gew.-%	1
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8	74010		A	X	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat	
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β-(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0	33105		A		5			12
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2	51700		A		0,05			
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methyl-enebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	18875 34650	M	A		5			
4683	α-Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1	33535		A				Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Nicht zur Verwendung für gegenstände, die mit alkoholischen Lebensmitteln in Berührung kommen	13
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3	47500		A		5			
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)-pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8	38840		A	X	5		SML berechnet als Summe aus dem Stoff selbst, seiner oxidierten Form Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritolphosphat und seinem Hydrolyseprodukt (2,4-Dicumylphenol).	
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4	95270		A	X	2		SML berechnet als Summe von Phosphit, Phosphat und dem Hydrolyseprodukt = TTBP.	
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8	45705		A			32		
4736	Polydimethylsiloxane, 3-amino-propyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1	76723		A				Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1000 Da sollte 1,5 Gew.-% nicht übersteigen	
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0	31542		A				0,5 % im Enderzeugnis	1
4752	Pentaerythritol tetrakis(2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4	71670		A	X	0,05			
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	39815		A	X	0,05			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4773	Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)imino]-1,6-hexanediy]l[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)imino]- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)amino]-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	81220		A		5			
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene	0227099-60-7	95265		A		0,05			
4874	Polydimethylsiloxane, 3-amino-propyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0661476-41-1	76725		A				Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1000 Da sollte 1 Gew.-% nicht übersteigen	
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	55910		A			32		
4881	1,3,5-Tris(2,2-dimethyl-propanamido)benzene	0745070-61-5	95420		A		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	49080		A	X	0,05		Nur zur Verwendung in PET	6 14 15
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thio-propane-1,3-diy)l-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diy)l, process mixture with x=1 and/or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid	1010121-89-7	80510		A				Nur zur Verwendung als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen in Polyethylen (PE), Polypropylen (PP) und Polystyrol (PS)	
4935	Acetylacetic acid, salts		30370		A					
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids		30401		A			32		
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol		30960		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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).		30610		A					
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		30612		A					
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt		30607		A					
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)		31336		A					
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)		31335		A					
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils		31328		A					
4948	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24)		33120		A					
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		33801		A		30			
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		34230		A		6			
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms		34281		A					
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines		34130		A	X	30			
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphate, hydrate		34475		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides		39120		A			7	SML(T) berechnet ausschliesslich HCl	
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine		39090		A			7		
4960	Carbonic acid, salts		42500		A					
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids		43515		A		0,9			1
4962	Cresols, butylated, styrenated		45440		A		12			
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers		48960		A		5			
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)		50560		A			10		
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)		50360		A			10		
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		50160		A			10		
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified		50800		A			10		
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2-4)		50880		A			10		
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate		51120		A			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)		46700		A		5			
4980	Ethylhydroxymethylcellulose		54270		A					
4981	Ethylhydroxypropylcellulose		54280		A					
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources		54450		A					
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources		54480		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4987	Glass microballs		55600		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)		56486		A					
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid		57040		A					
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid		57120		A					
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid		57200		A					
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid		57280		A					
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid		57600		A					
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid		57680		A					
4995	Glycine, salts		58300		A					
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1	62800		A					
5001	Lysine, salts		64500		A					
5002	Manganese pyrophosphite		65440		A					
5006	Methylhydroxymethylcellulose		66695		A					
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)		67155		A				Höchstens 0,05 Gew.-% (Stoff bezogen auf die Formulierung) Mischung, gewonnen aus dem Herstellungsverfahren im typischen Verhältnis von (58–62 %): (23–27 %): (13–17 %).	
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		67600		A			11		
5015	Montanic acids and/or their esters with ethyleneglycol and/or with 1,3-butanediol and/or with glycerol		67840		A					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5018	Neodecanoic acid, salts		68110	M			0,05		Nicht zur Verwendung in Polymeren, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen. Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. SML berechnet als Neodecansäure.	
5021	Perchloric acid, salts		71938		A		0,002			4
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters		73160		A	X	0,05			
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester		74400		A	X	30			
5024	Pimelic acid, salts		76420		A					
5035	Polyacrylic acid, salts		76463		A			22		
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated		76730		A		6			
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids		76815		A			32	Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1000 Da sollte 5 Gew.-% nicht übersteigen	
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		76866		A	X		31 32		
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1 - 30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate		77732		A		0,05		Nur zur Verwendung in PET	
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1 - 30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate		77733		A		0,05		Nur zur Verwendung in PET	
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1 - 50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		77708		A		1,8		In Übereinstimmung mit dem Höchstgehalt an Ethylenoxid gemäss den in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission genannten Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1 - 50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts		77897		A		5			
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate		77440		A	X	42			
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates		77702		A					
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethyl-poly-siloxane		80640		A					
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron		81760		A					
5070	Propylhydroxyethylcellulose		83320		A					
5071	Propylhydroxymethylcellulose		83325		A					
5072	Propylhydroxypropylcellulose		83330		A					
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)		85601		A					
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)		85610		A					
5079	Silicic acid, silylated		86000		A					
5080	Silicon dioxide, silanated		86285		A				Bei synthetischem amorphem Siliciumdioxid silyliert: Primärpartikel von 1 bis 100 nm, die zu 0,1 bis 1 µm aggregiert sind und Agglomerate von 0,3 µm bis Millimetergrösse bilden können.	
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate		86880		A		9			
5086	Stearic acid, esters with ethylene-glycol		89440		A			2		
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts		24889	M			5			
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts		91530		A		5			
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts		91815		A		2			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5091	Taurine, salts		92195		A					
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid		92320		A	X	15			
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylene-phosphonic acid), penta sodium salt]		93450		A				Der Massenanteil des Copolymers zur Oberflächenbehandlung des beschichteten Titandioxids darf 1 % nicht überschreiten.	
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters		25380	M			0,05			1
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester		25360	M			ND		1 mg/kg kg im Enderzeugnis, berechnet als Epoxygruppe. Molekulargewicht: 43 Da.	
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)		93970		A		0,05			
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity		95858		A		0,05		Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist. Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 350 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 2,5 cSt ($2,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 40 Gew.-%	
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity		95859		A				Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 500 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 11 cSt ($11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$) Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 5 Gew.-%.	
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks		95883		A				Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 480 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 8,5 cSt ($8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 5 Gew.-%.	
5103	Wood flour and fibers, untreated		95920		A					
5104	2,4-Diamino-6-hydroxypyrimidine	0000056-06-4	46330		A		5		Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), das mit nicht sauren und nicht alkoholischen wässrigen Lebensmitteln in Berührung kommt	
5105	1,1-Difluoroethane	0000075-37-6	48460		A					
5106	Vinylidene fluoride	0000075-38-7	26140	M			5			
5107	Chlorodifluoromethane	0000075-45-6	43680		A		6		Gehalt an Chlorfluormethan weniger als 1 mg/kg des Stoffs	
5108	Chlorotrifluoroethylene	0000079-38-9	14650	M			ND			1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5109	4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone	0000080-07-9	15610	M			0,05			
5110	4,4'-Diaminodiphenyl sulphone	0000080-08-0	15267	M			5			
5111	4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone	0000080-09-1	13617 16090	M			0,05			
5112	4,4'-Dihydroxybiphenyl	0000092-88-6	16000	M			6			
5113	Terephthalic acid dichloride	0000100-20-9	24940	M				28		
5114	1,3-bis(2-Hydroxyethoxy)benzene	0000102-40-9	13323	M			0,05			
5115	Triallylamine	0000102-70-5	25385	M					40 mg/kg Hydrogel bei einem Verhältnis von 1 kg Lebensmittel zu höchstens 1,5 g Hydrogel. Nur zur Verwendung in Hydrogelen, die bestimmungsgemäss nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen.	
5116	Propionic acid, vinyl ester	0000105-38-4	23920	M				1		
5117	1,4-Dichlorobenzene	0000106-46-7	15565	M			12			
5118	2-Butene	0000107-01-7	13900	M						
5119	1,3-Phenylenediamine	0000108-45-2	23050	M			ND			28
5120	Glutaric anhydride	0000108-55-4	18070	M						
5121	1-Pentene	0000109-67-1	22900	M			5			
5122	1,4-Diaminobutane	0000110-60-1	15250	M						
5123	Palmitic acid, butyl ester	0000111-06-8	70480		A					
5124	Hexafluoropropylene	0000116-15-4	18430	M			ND			
5125	3-Chlorophthalic anhydride	0000117-21-5	14627	M			0,05		SML berechnet als 3-Chlorphthalsäure	
5126	4-Chlorophthalic anhydride	0000118-45-6	14628	M			0,05		SML berechnet als 4-Chlorphthalsäure	
5127	Methacrylonitrile	0000126-98-7	21490	M			ND			
5128	1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one 1,1-dioxide, sodium salt	0000128-44-9			A				Der Stoff muss den spezifischen Reinheitskriterien gemäss der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission entsprechen	
5129	4,4'-Difluorobenzophenone	0000345-92-6	15820	M			0,05			
5130	1,4-Butanediol formal	0000505-65-7	13810 21821	M			0,05	15 30		21
5132	3-Methyl-1-butene	0000563-45-1	21730	M			ND		Nur zur Verwendung in Polypropylen	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5133	3-Buten-2-ol	0000598-32-3	13932	M			ND		Nur zur Verwendung als Comonomer für die Herstellung polymerer Zusatzstoffe	1
5134	4-Cumylphenol	0000599-64-4	14841	M			0,05			
5135	Carbon monoxide	0000630-08-0	14350	M						
5136	1,4:3,6-Dianhydrosorbitol	0000652-67-5	15404	M			5		Nur zur Verwendung als: a) Comonomer in Polyethylen-co-isosorbid-terephthalat; b) Comonomer bei der Produktion von Polyestern, mit der Einschränkung, dass höchstens 40 Mol-% der Diol-Komponente in Verbindung mit Ethylenglycol und/oder 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexan verwendet werden. Mit Dianhydrosorbitol und 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexan hergestellte Polyester dürfen nicht in Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden, die mehr als 15 % Alkohol enthalten.	
5137	12-Aminododecanoic acid	0000693-57-2	12761	M			0,05			
5138	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, dimethyl ester	0000840-65-3	22390	M			0,05			
5139	Triethyl phosphonoacetate	0000867-13-0	94425		A				Nur zur Verwendung in PET	
5140	Cyclooctene	0000931-88-4	15030	M			0,05		Nur zur Verwendung in Polymeren in Kontakt mit Lebensmitteln, für die das Lebensmittelsimulanz A festgelegt ist	
5141	Perfluoromethyl perfluorovinyl ether	0001187-93-5	22932	M			0,05		Nur zur Verwendung in: - Antihafbeschichtungen; - Fluor- und Perfluorpolymeren, die für Mehrweganwendungen bestimmt sind und bei denen das Kontaktverhältnis 1 dm ² Oberfläche in Kontakt mit mindestens 150 kg Lebensmittel beträgt.	
5142	Sodium sulphide	0001313-82-2	24475	M						
5143	Perfluoropropylperfluorovinyl ether	0001623-05-8	22937	M			0,05			
5144	1,9-Decadiene	0001647-16-1	15070	M			0,05			
5145	Adipic anhydride	0002035-75-8	12280	M						
5146	Caprolactam, sodium salt	0002123-24-2	14230	M				4		
5147	Lauric acid, vinyl ester	0002146-71-6	19480	M						
5149	2,3,6-Trimethylphenol	0002416-94-6	25872	M			0,05			
5150	11-Aminoundecanoic acid	0002432-99-7	12788	M			5			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5151	Trimethyl trimellitate	0002459-10-1	25885	M					Nur zur Verwendung als Comonomer bis zu 0,35 Gew.-% zur Herstellung modifizierter Polyester, die zur Verwendung im Kontakt mit wässrigen und trockenen Lebensmitteln bestimmt sind, die keine freien Fette an der Oberfläche enthalten	17
5152	Sebacic anhydride	0002561-88-8	24430	M						
5153	Methacrylic acid, sec-butyl ester	0002998-18-7	20140	M				23		
5154	2,2,4,4-Tetramethylcyclobutane-1,3-diol	0003010-96-6	25187	M			5		Nur zur Verwendung bei a) Mehrweggegenständen für die Langzeitlagerung bei höchstens Raumtemperatur sowie für Heissabfüllungen; b) Einwegmaterialien und -gegenständen als Comonomer in einer Menge von höchstens 35 Mol-% der Diol-Komponente von Polyestern, und wenn solche Materialien und Gegenstände für die langfristige Aufbewahrung bei höchstens Raumtemperatur von Lebensmittelarten mit einem Alkoholgehalt von bis zu 10 % bestimmt sind, denen in Anhang 4 Tabelle 2 das Simulanz D2 nicht zugeordnet wird. Für solche Einwegmaterialien und -gegenstände sind die Bedingungen für Heissabfüllungen erlaubt.	
5155	Cyclohexyl isocyanate	0003173-53-3	14950	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
5156	5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester	0003965-55-7	24888	M			0,05			
5157	Adipic acid, divinyl ester	0004074-90-2	12265	M			ND		5 mg/kg im Enderzeugnis. Nur zur Verwendung als Comonomer.	1
5158	Diphenylether-4,4'-diisocyanate	0004128-73-8	16570	M				17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO	10
5160	Azelaic anhydride	0004196-95-6	12970	M						
5161	1,3,5-Benzenetricarboxylic acid trichloride	0004422-95-1	13060	M			0,05		SML berechnet als 1,3,5-Benzoltricarbonsäure	
5162	Methacrylic acid, isopropyl ester	0004655-34-9	21100	M				23		
5164	4,4'-Oxybis(benzenesulphonylazide)	0007456-68-0	22778	M			0,05			
5169	Soybean oil	0008001-22-7	24520	M						
5173	Methacrylic acid, 2-sulphoethyl ester	0010595-80-9	21370	M			ND			1
5174	Lignocellulose	0011132-73-3	19510	M						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5177	Perfluoro[2-(n-propoxy)propanoic acid]	0013252-13-6	71990		A				Nur zur Verwendung bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, die bei 265 °C oder darüber verarbeitet werden und für Mehrweggegenstände bestimmt sind	
5181	6-Hydroxy-2-naphthalenecarboxylic acid	0016712-64-4	18897	M			0,05			
5182	3,4-Diacetoxy-1-butene	0018085-02-4	15180	M			0,05		SML einschliesslich des Hydrolyseprodukts 3,4-Dihydroxy-1-buten. Nur zur Verwendung als Comonomer für Ethylvinylalkohol- (EVOH-) und Polyvinylalkohol- (PVOH-) Copolymere.	17 19
5184	(Perfluorobutyl)ethylene	0019430-93-4	22931	M					Nur zur Verwendung als Comonomer bis zu 0,1 Gew.-% bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, die bei hohen Temperaturen gesintert werden	
5188	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, butyl methacrylate) copolymer	0025322-99-0	40619		A				Nur zur Verwendung in a) Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 1 Gew.-%; b) Polymilchsäure (PLA), höchstens 5 Gew.-%.	
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	22331	M			0,05			
5190	(Butyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer	0027136-15-8	66763		A				Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 3 %	
5192	1,1,1-tris(4-Hydroxyphenol)ethane	0027955-94-8	25927	M			0,005		Nur zur Verwendung in Polycarbonaten	
5193	(Methyl methacrylate, butyl acrylate, styrene, glycidyl methacrylate) copolymer	0037953-21-2	66765		A				Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 2 %, bei Raumtemperatur oder darunter	
5194	2,2-bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(phthalic anhydride)	0038103-06-9	13530 13614	M			0,05			
5195	(Butyl methacrylate, ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer	0040471-03-2	40815		A				Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 2 %	
5197	3,3-bis(3-Methyl-4-hydroxyphenyl)-2-indolinone	0047465-97-4	13600	M			1,8			
5198	Perfluoro[2-(poly(n-propoxy))propanoic acid]	0051798-33-5	71980		A				Nur zur Verwendung bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, die bei 265 °C oder darüber verarbeitet werden und für Mehrweggegenstände bestimmt sind	
5202	Charcoal, activated	0007440-44-0 0064365-11-3	43480		A				Nur zur Verwendung in PET mit höchstens 10 mg/kg Polymer. Es gelten die gleichen Reinheitsanforderungen wie für Pflanzenkohle (E 153) gemäss der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission, mit Ausnahme des Aschegehalts, der bis zu 10 Gew.-% betragen kann.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5203	N-Heptylamino undecanoic acid	0068564-88-5	18220	M			0,05			2
5204	3,9-Bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propionyl)oxy]-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5] undecane	0090498-90-1	38565		A	X	0,05			2
5205	4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)	0106246-33-7	21765	M			0,05			1
5206	N,N',N'',N'''-Tetrakis(4,6-bis(N-butyl-(N-methyl-2,2,6,6-tetramethyl-piperidin-4-yl)amino)triazin-2-yl)-4,7-diazadecane-1,10-diamine	0106990-43-6	92470		A		0,05			
5207	Poly(12-hydroxystearic acid)-polyethyleneimine copolymer	0124578-12-7	80350		A				Nur zur Verwendung in Kunststoffen bis zu 0,1 Gew.-%. Hergestellt durch Reaktion von Poly(12-hydroxystearinsäure) mit Polyethylenimin.	
5208	N,N'-Bis[4-(ethoxycarbonyl)phenyl]-1,4,5,8-naphthalene-tetracarboxydiimide	0132459-54-2	13317	M			0,05		Reinheit > 98,1 Gew.-%. Nur zur Verwendung als Comonomer (max. 4 %) für Polyester (PET, PBT).	
5209	α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)propylsilyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane	0156065-00-8	16265	M				33	Nur zur Verwendung als Comonomer in siloxanmodifiziertem Polycarbonat. Das oligomere Gemisch wird charakterisiert durch die Formel C ₂₄ H ₃₈ Si ₂ O ₅ (SiOC ₂ H ₆) _n (50 > n ≥ 26).	
5210	N,N',N''-Tris(2-methylcyclohexyl)-1,2,3-propane-tricarboxamide	0160535-46-6	95500		A		5			
5211	3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols	0171090-93-0	47060		A		0,05		Nur zur Verwendung in Polyolefinen in Kontakt mit anderen Lebensmitteln als fettigen Lebensmitteln, Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt und Milchzeugnissen	
5212	3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclic ester with [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonous acid	0203255-81-6	92475		A	X	5		SML berechnet als Summe der Phosphit- und Phosphatform des Stoffs und der Hydrolyseprodukte	
5213	Cyclic oligomers of (butylene terephthalate)	0263244-54-8	45676		A				Nur zur Verwendung in Kunststoffen aus Polyethylenterephthalat (PET), Polybutylenterephthalat (PBT), Polycarbonat (PC), Polystyrol (PS) und Hart-Polyvinylchlorid (PVC) in Konzentrationen bis zu 1 Gew.-%, die mit wässrigen, sauren und alkoholischen Lebensmitteln in Berührung kommen, zur Langzeitlagerung bei Raumtemperatur	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5214	Albumin	0266309-43-7	12310	M						
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	71943		A					Nur zur Verwendung bis zu 0,5 % bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, die bei 340 °C oder darüber verarbeitet werden und für Mehrweggegenstände bestimmt sind
5216	Bis(4-propylbenzylidene)propylsorbitol	0882073-43-0	38550		A		5			SML einschliesslich der Summe der Hydrolyseprodukte
5217	Perfluoro[(2-ethoxy-ethoxy)acetic acid], ammonium salt	0908020-52-0	71955		A					Nur zur Verwendung bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, die bei Temperaturen über 300 °C mindestens 10 min lang verarbeitet werden
5218	Phosphorous acid, mixed 2,4-bis-(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl triesters	0939402-02-5	74050		A	X	10			SML berechnet als Summe der Phosphit- und Phosphatformen des Stoffs und von 4-tert-Amylphenol und 2,4-Di-tert-butylphenol. Die Migration von 2,4-Di-tert-amyphenol darf 1 mg/kg Lebensmittel nicht überschreiten.
5219	3H-Perfluoro-3-[(3-methoxypropoxy)propanoic acid], ammonium salt	0958445-44-8	71958		A					Nur zur Verwendung bei der Polymerisation von Fluorpolymeren, wenn: - verarbeitet bei Temperaturen über 280 °C mindestens 10 min lang, - verarbeitet bei Temperaturen über 190 °C bis zu 30 Gew.-% in Mischungen mit Polyoxymethylenpolymeren und bestimmt für Mehrweggegenstände.
5220	Albumin, coagulated by formaldehyde		12340	M						
5221	Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C22)		12375	M						
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts		38507		A		5			Nicht zur Verwendung in Polyethylen, das mit sauren Lebensmitteln in Berührung kommt. Reinheit \geq 96 %
5223	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate		40560		A					Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 12 %, bei Raumtemperatur oder darunter
5224	(Butadiene, styrene, methyl methacrylate, butyl acrylate) copolymer cross-linked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate	0025101-28-4	40563		A					Nur zur Verwendung: a) in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 12 %, bei Raumtemperatur oder darunter oder b) mit einem Anteil von höchstens 40 Gew.-% in Mehrweggegenständen aus Mischungen von Styrol-Acrylnitril-Copolymeren (SAN)/Poly(methylmethacrylat) (PMMA) bei Raumtemperatur oder darunter und entweder für den ausschliesslichen Kontakt mit wässrigen, sauren und/oder schwach alkoholischen (< 20 %) Lebensmitteln für weniger als einen Tag oder für den ausschliesslichen Kontakt mit trockenen Lebensmitteln für eine unbestimmte Kontaktdauer.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5225	(Butyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer, cross-linked with allyl methacrylate		40620		A				Nur zur Verwendung in Hart-Polyvinylchlorid (PVC), höchstens 7 %	
5226	Castor oil, mono- and diglycerides		43200		A					
5227	Cotton fibers		45280		A					
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts		45704		A		5			
5229	Glass fibers		55520		A					
5230	Glycerol, esters with 12-hydroxystearic acid		56495		A					
5231	Glycerol, esters with acetic acid		56360		A					
5232	Glycerol, esters with butyric acid		56487		A					
5233	Glycerol, esters with erucic acid		56490		A					
5234	Glycerol, esters with lauric acid		56500		A					
5235	Glycerol, esters with linoleic acid		56510		A					
5236	Glycerol, esters with myristic acid		56520		A					
5237	Glycerol, esters with nonanoic acid		56535		A					
5238	Glycerol, esters with oleic acid		56540		A					
5239	Glycerol, esters with palmitic acid		56550		A					
5240	Glycerol, esters with propionic acid		56570		A					
5241	Glycerol, esters with ricinoleic acid		56580		A					
5242	Glycerol, esters with stearic acid		56585		A					
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)		60027		A				Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 440 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 3,8 cSt ($3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$)	2
5244	Methallylsulphonic acid, salts		21530	M			5			
5245	Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		68119		A		5	32	Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5246	Phthalic acid		23187	M				28		
5247	(Polyethylene terephthalate, hydroxylated polybutadiene, pyromellitic anhydride) copolymer		79987		A					
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts		90810		A					
5249	Titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane		93460		A				Reaktionsprodukt aus Titandioxid mit bis zu 2 Gew.-% Oberflächenbehandlungsmittel Octyltriethoxysilan, bei hohen Temperaturen verarbeitet	
5250	Titanium nitride, nanoparticles		93485		A				Keine Migration von Titanitrid-Nanopartikeln Nur zur Verwendung in Polyethylenterephthalat (PET) bis zu 20 mg/kg Im PET haben die Agglomerate einen Durchmesser von 100 bis 500 nm, bestehend aus primären Titanitrid-Nanopartikeln; die Primärpartikel haben einen Durchmesser von etwa 20 nm.	
5251	Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids		94987		A		0,05		Nur zur Verwendung in PET im Kontakt mit allen Arten von anderen Lebensmitteln als fettigen Lebensmitteln, Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt und Milcherzeugnissen.	
5252	Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid		94985		A			32	Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D1 und/oder D2 festgelegt ist	
5259	Poly(6-morpholino-1,3,5-triazine-2,4-diyl)-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] hexamethylene-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]]	0082451-48-7 0090751-07-8	80480		A		5		Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 2400 Da. Restgehalt an Morpholin ≤ 30 mg/kg, an N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-piperidin-4-yl)hexan-1,6-diamin < 15 000 mg/kg und an 2,4-Dichlor-6-morpholino-1,3,5-triazin ≤ 20 mg/kg.	16
5260	2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)-phthalimidine	0006607-41-6		M			0,05		Nur zur Verwendung als Comonomer in Polycarbonate Copolymeren	20
5261	1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0003634-83-1		M				34	SML(T) gilt für die Migration seines Hydrolyseprodukts, 1,3-Benzoldimethanamin. Nur zur Verwendung als Comonomer für die Herstellung einer Zwischenlagenbeschichtung auf einer Polymerfolie aus Poly(ethylenterephthalat) in einer Verbundfolie.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5271	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform				A				<p>Nur zur Verwendung als Partikel mit einem Gewichtsanteil von nicht mehr als 10 % w/w in nicht weichgemachtem PVC in Kontakt mit allen Lebensmittelar-ten nicht über Raumtemperatur, auch bei langfristiger Aufbewahrung.</p> <p>Bei Verwendung mit dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5273 ((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform) und/oder dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5274 ((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform) gilt die Beschränkung von 10 Gew.-% für die Summe dieser Stoffe.</p> <p>Der Partikeldurchmesser muss grösser als 20 nm und bei mindestens 95 % (nach Anzahl) grösser als 40 nm sein.</p>	
5272	2H-Perfluoro-[(5,8,11,14-tetra-methyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether]	0037486-69-4			A				<p>Nur zur Verwendung als Hilfsstoff in der Kunststoffherstellung bei der Polyme-risierung von Fluorpolymeren für:</p> <p>a) Mehrweg- und Einwegmaterialien und -gegenstände, die nicht weniger als 10 Minuten bei mindestens 360 °C oder entsprechend kürzer bei höheren Temperaturen gesintert oder verarbeitet (nicht gesintert) werden;</p> <p>b) Mehrwegmaterialien und -gegenstände, die nicht weniger als 10 Minuten bei Temperaturen zwischen 300 °C und 360 °C verarbeitet (nicht gesintert) werden.</p>	
5273	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform				A				<p>Nur zur Verwendung als Partikel mit einem Gewichtsanteil von nicht mehr als 10 % w/w in nicht weichgemachtem PVC in Kontakt mit allen Lebensmittelar-ten nicht über Raumtemperatur, auch bei langfristiger Aufbewahrung.</p> <p>Bei Verwendung mit dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5271((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform) und/oder dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5274 ((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform) gilt die Beschränkung von 10 Gew.-% für die Summe dieser Stoffe.</p> <p>Der Partikeldurchmesser muss grösser als 20 nm und bei mindestens 95 % (nach Anzahl) grösser als 40 nm sein.</p>	
5274	(Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol di-methacrylate, in nanoform				A				<p>Nur zur Verwendung als Partikel mit einem Gewichtsanteil von nicht mehr als 10 % w/w in nicht weichgemachtem PVC in Kontakt mit allen Lebensmittelar-ten nicht über Raumtemperatur, auch bei langfristiger Aufbewahrung.</p> <p>Bei Verwendung mit dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5271 ((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform) und/oder dem Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 5273 ((Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform) gilt die Beschränkung von 10 Gew.-% für die Summe dieser Stoffe.</p> <p>Der Partikeldurchmesser muss grösser als 20 nm und bei mindestens 95 % (nach Anzahl) grösser als 40 nm sein.</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5298	Dodecanoic acid, 12-amino-, polymer with ethene, 2,5-furandione, α -hydro- ω -hydroxypoly (oxy-1,2-ethanediyl) and 1-propene	0287916-86-3			A				Nur zur Verwendung in Polyolefinen bis zu einem Anteil von 20 Gew.-%. Diese Polyolefine dürfen nur in Materialien und Gegenständen verwendet werden, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, für die gemäss Anhang 4 Tabelle 2 das Lebensmittelsimulanz E festgelegt ist, sie dürfen nur bei Raumtemperatur oder darunter verwendet werden und wenn die Migration der gesamten oligomeren Fraktion mit einer Molmasse unter 1000 Da höchstens 50 μ g/kg Lebensmittel beträgt.	23
5299	Furan-2,5-dicarboxylic acid	0003238-40-2		M			5		Nur zur Verwendung als Monomer für die Herstellung von Polyethylenfuranat. Die Migration der oligomeren Fraktion mit einer Molmasse unter 1000 Da darf höchstens 50 μ g/kg Lebensmittel betragen (ausgedrückt als Furan-2,5-Dicarbonsäure).	22 23
5300	1,7-Octadiene	0003710-30-3		M			0,05		Nur zur Verwendung als vernetzendes Comonomer bei der Herstellung von Polyolefinen für den Kontakt mit Lebensmitteln jeglicher Art, die zur Langzeitlagerung bei Raumtemperatur vorgesehen sind, einschliesslich der Verpackung der Lebensmittel mittels Heissabfüllung	
5301	Perfluoro{acetic acid, 2-[(5-methoxy-1,3-dioxolan-4-yl)oxy]}, ammonium salt	1190931-27-1			A				Nur zur Verwendung als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen im Rahmen der Produktion von Fluorpolymeren bei hohen Temperaturen (mindestens 370 °C)	
5302	Zinc oxide, nanoparticles, coated with [3-(methacryloxy)propyl] trimethoxysilane				A				Nur zur Verwendung in weichmacherfreien Polymeren. Die Beschränkungen und Spezifikationen für den Stoff mit der FCM-Stoff-Nr. 1375 ([3-(Methacryloxy)propyl]-trimethoxysilane) sind einzuhalten.	
5303	Ethylenglycol dipalmitate	000624-03-3			A			2	Darf nur verwendet werden, wenn die Fettsäuren-Vorstufe des Stoffes aus essbaren Fetten oder Ölen gewonnen wurde	
5304	Zinc oxide, nanoparticles, uncoated				A				Nur zur Verwendung in weichmacherfreien Polymeren.	
5305	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny) isophthalamide	042774-15-2			A		5			
5306	2,4,8,10-Tetraoxaspiro[5,5]undecane-3,9-diethanol, β 3, β 3, β 9, β 9-tetramethyl- ("SPG")	001455-42-1			A		5		Nur zur Verwendung als Monomer bei der Herstellung von Polyestern. Die Migration von Oligomeren mit einer Molmasse unter 1000 Da darf höchstens 50 μ g/kg Lebensmittel betragen (ausgedrückt als SPG).	22 23
5307	Fatty acids, C16–18 saturated, esters with dipentaerythritol				A				Darf nur verwendet werden, wenn die Fettsäuren-Vorstufe des Stoffes aus essbaren Fetten oder Ölen gewonnen wurde	
5308	(Methacrylic acid, ethyl acrylate, n-butyl acrylate, methyl methacrylate and butadiene) copolymer in nanoform				A				Nur zur Verwendung in a) mit einem Massenanteil von bis zu 10 % in weichmacherfreiem PVC; b) mit einem Massenanteil von bis zu 15 % in weichmacherfreier PLA. Das fertige Material ist bei höchstens Raumtemperatur zu verwenden.	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5309	Montmorillonite clay modified by dimethyldialkyl (C16-C18) ammonium chloride				A				Nur zur Verwendung mit einem Massenanteil von bis zu 12 % in Polyolefinen in Kontakt mit trockenen Lebensmitteln, denen in Tabelle 2 des Anhangs 4 das Simulanz E zugeordnet ist, und bei höchstens Raumtemperatur. Die Summe der spezifischen Migration von 1-Chlorhexadecan und 1-Chloroctadecan darf 0,05 mg/kg Lebensmittel nicht überschreiten. Kann Plättchen in Nanoform enthalten, die nur in einer Dimension dünner als 100 nm sind. Solche Plättchen müssen parallel zur Polymeroberfläche ausgerichtet und vollständig in das Polymer integriert sein.	
5310	α -Tocopherol acetate	0000058-95-7 0007695-91-1			A				Nur zur Verwendung als Antioxidans in Polyolefinen	24
5311	Ground sunflower seed hulls				A				Nur zur Verwendung bei höchstens Raumtemperatur im Kontakt mit Lebensmitteln, denen in Tabelle 2 des Anhangs 4 das Simulanz E zugeordnet ist. Die Hülsen müssen von genusstauglichen Sonnenblumenkernen stammen. Die Verarbeitungstemperatur des Kunststoffes, der den Zusatzstoff enthält, darf 240 °C nicht überschreiten.	
5312	Mixture composed of 97 % tetraethyl orthosilicate (TEOS) [78-10-4] and 3 % hexamethyldisilazane (HMDS) [999-97-3]			M					Nur zur Herstellung von wiederverwertetem PET und mit einem Massenanteil von bis zu 0,12 %	
5313	2,4,4'-Trifluorobenzophenone	0080512-44-3		M					Nur zur Verwendung als Comonomer bei der Herstellung von Polyetheretherketon-Kunststoffen mit einem Anteil von höchstens 0,3 Gew.-% des fertigen Materials	
5314	2,3,3,4,4,5,5-Heptafluoro-1-pentene	0001547-26-8		M					Nur zur Verwendung zusammen mit Tetrafluorethylen- und/oder Ethylen-Comonomeren zur Herstellung von Fluor-Copolymeren, die als Polymer-Verarbeitungshilfsstoffe mit einem Anteil von höchstens 0,2 Gew.-% des Lebensmittelkontaktmaterials angewandt werden, und wenn die niedermolekulare Massenfraktion unter 1500 Da in dem Fluor-Copolymer nicht mehr als 30 mg/kg beträgt	25
5315	Tungsten oxide	0039318-18-8			A				Stöchiometrische Zusammensetzung: WOn , $n = 2,72-2,90$	26
5316	Mixture of methyl- branched and linear C14-C18 alkanamides, derived from fatty acids	0085711-28-0			A		5		Nur zur Verwendung bei der Herstellung von Gegenständen aus Polyolefin, die nicht mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, denen gemäss Anhang 4 Tabelle 2 das Lebensmittelsimulanz D2 zugeordnet ist	
5326	1,2,3,4-Tetrahydronaphthalene-2,6-dicarboxylic acid, dimethyl ester	0023985-75-3		M			0,05		Nur zur Verwendung als Comonomer bei der Herstellung einer Polyester-schicht, die als Schicht ohne Lebensmittelkontakt eines mehrschichtigen Materials aus Kunststoff verwendet wird, das nur mit Lebensmitteln in Berührung kommt, denen in Anhang 4 Tabelle 2 die Lebensmittelsimulanzen A, B, C bzw. D1 zugeordnet sind. Der spezifische Migrationsgrenzwert in Spalte 8 bezieht sich auf die Summe des Stoffs und seiner Dimere (cyclisch und offenkettig).	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5327	Poly((R)-3-hydroxybutyrate-co-(R)-3-hydroxyhexanoate)	0147398-31-0		M				39	Nur zur alleinigen oder zur Verwendung in einer Mischung mit anderen Polymeren im Kontakt mit allen Lebensmitteln bis sechs Monate oder länger bei Raumtemperatur oder darunter, einschliesslich Phasen der Heißabfüllung oder kurze Phasen des Erhitzens. Die Migration aller Oligomere mit einem Molekulargewicht unter 1'000 Da darf 5,0 mg/kg Lebensmittel nicht überschreiten.	23
5328	Montmorillonitton, modifiziert mit Hexadecyltrimethylammoniumbromid				A				Nur zur Verwendung als Zusatzstoff mit einem Massenanteil von bis zu 4,0 % in Polymilchsäure-Kunststoffen, die zur Langzeitlagerung von Wasser bei höchstens Umgebungstemperatur bestimmt sind. Kann Plättchen in Nanoform ausbilden, die in einer oder zwei Dimensionen dünner als 100 nm sind. Solche Plättchen müssen parallel zur Polymeroberfläche ausgerichtet und vollständig in das Polymer integriert sein.	
5329	Phosphorsäure, Triphenylester, Polymer mit Alpha-hydro-omega-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethandiy)], C10-16-Alkylester	1227937-46-3			A		0,05		Nur zur Verwendung als Zusatzstoff mit einem Massenanteil von bis zu 0,2 % in Materialien und Gegenständen aus hochschlagfestem Polystyrol, die dazu bestimmt sind, bei höchstens Raumtemperatur mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, einschliesslich Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf bis zu 100 °C während einer Dauer von bis zu 2 Stunden. Nicht zur Verwendung im Kontakt mit Lebensmitteln, denen in Anhang III das Simulanz C und/oder D1 zugeordnet ist.	
5330	Titandioxid, oberflächenbehandelt mit fluoridmodifiziertem Aluminiumoxid				A				Nur zur Verwendung mit einem Massenanteil von bis zu 25,0 %, einschliesslich in Nanoform.	29

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 9 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 Stoff-Nr.: Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 die Bezeichnung des Stoffes
- Spalte 4 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. Die Angabe «ND» gibt an, dass keine Migration des Stoffs zulässig ist. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch.
- Spalte 5 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

1	2	3	4	5
Gruppenbeschränkungs-Nr.	Stoff-Nr.	Bezeichnung des Stoffes	SML(T) [mg/kg]	Spezifikation Gruppenbeschränkung
1	57 5116	Acetaldehyde Propionic acid, vinyl ester	6	berechnet als Acetaldehyd
2	413 541 5086 5303	Ethyleneglycol Diethyleneglycol Stearic acid, esters with ethyleneglycol Ethyleneglycol dipalmitate	30	berechnet als Ethylenglykol
3	444 493	Maleic anhydride Maleic acid	30	berechnet als Maleinsäure
4	360 5146	Caprolactam Caprolactam, sodium salt	15	berechnet als Caprolactam
5	83 1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl)phenol) 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	3	berechnet als Summe der Stoffe
6	1195 1820 1824 2083	Copper(I) iodide Potassium iodide Sodium iodide Lithium iodide	1	berechnet als Jod
7	4957 4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine	1,2	berechnet als tertiäres Amin
8	729 732 733 947 1269 1488	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone 2,4-Dihydroxybenzophenone 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone 4,4'-Dihydroxybenzophenone 2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone 2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	6	berechnet als Summe der Stoffe

1	2	3	4	5
9	2632 3068 3107 3108 3669	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate) Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate) Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0,18	berechnet als Zinn
10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	Di-n-octyltin dilaurate Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate) Di-n-octyltin mercaptoacetate Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate) Di-n-octyltin dimaleate Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate) Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate) Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate) Di-n-octyltin bis(ethyl maleate) Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) Di-n-octyltin dimaleate, esterified Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2 – 4) Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate	0,006	berechnet als Zinn
11	2609 2658 5014	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate) Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)	1,2	berechnet als Zinn
12	1345 1534 1538	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole 2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chloro-benzotriazole 2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	30	berechnet als Summe der Stoffe
13	184 631	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol) 2,2'-Methylene bis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	1,5	berechnet als Summe der Stoffe
14	670 1003 2317	Thiodipropionic acid, didodecyl ester Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	5	berechnet als Summe der Stoffe
15	1 305 5130	Formaldehyde Hexamethylenetetramine 1,4-Butanediol formal	15	berechnet als Formaldehyd
16	1182 2055 2056 2116	Sodium tetraborate Boron nitride Boric acid Barium tetraborate	6	berechnet als Bor
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158	2,6-Toluene diisocyanate 3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate Octadecyl isocyanate 2,4-Toluene diisocyanate Hexamethylene diisocyanate 1,5-Naphthalene diisocyanate 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate 2,4-Toluene diisocyanate dimer Mixture of (40 % w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60 % w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate Cyclohexyl isocyanate Diphenylether-4,4'-diisocyanate	ND	berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO)

1	2	3	4	5
18	3175 3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
19	1810 1835 1843	Sodium bisulphite Sodium sulphite Sodium thiosulphate	10	berechnet als SO ₂
20	649 1080 1110	Gallic acid, propyl ester Gallic acid, octyl ester Gallic acid, dodecyl ester	30	berechnet als Summe der Stoffe
21	880 904	Trimellitic acid Trimellitic anhydride	5	berechnet als Trimellithsäure
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035	Acrylic acid Acrylic acid, methyl ester Acrylic acid, isobutyl ester Acrylic acid, ethyl ester Acrylic acid, n-butyl ester Acrylic acid, isopropyl ester Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol Acrylic acid, propyl ester Acrylic acid, tert-butyl ester Acrylic acid, benzyl ester Acrylic acid, n-octyl ester Acrylic acid, sec-butyl ester Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer Polyacrylic acid, salts	6	berechnet als Acrylsäure
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162	Methacrylic acid Methacrylic acid, methyl ester Methacrylic acid, ethyl ester Methacrylic acid, isobutyl ester Methacrylic acid, butyl ester Methacrylic acid, tert-butyl ester Methacrylic anhydride Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol Methacrylic acid, phenyl ester Methacrylic acid, propyl ester Methacrylic acid, benzyl ester Methacrylic acid, sec-butyl ester Methacrylic acid, isopropyl ester	6	berechnet als Methacrylsäure
24	4547 4550	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	5	berechnet als Summe der Stoffe
25	3425 4153	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0,05	Summe aus Mono-n-dodecylzinntris(isooctyl-mercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzinntrichlorid und Di-dodecylzinnchlorid, berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinnchlorid
26	3710 3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9 Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10	9	berechnet als Summe der Stoffe
27	280 650	Isophthalic acid dichloride Isophthalic acid	5	berechnet als Isophthalsäure
28	289 5113 5246	Terephthalic acid Terephthalic acid dichloride Phthalic acid	7,5	berechnet als Terephthalsäure

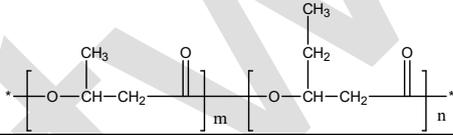
1	2	3	4	5
29	859 2801	Caprolactone Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0,05	berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton
30	505 2801 5130	1,4-Butanediol Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone 1,4-Butanediol formal	5	berechnet als 1,4-Butandiol
31	4032 5040	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol 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	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	Tri-n-butyl acetyl citrate Citric acid, triethyl ester Phthalic acid, dibutyl ester Phthalic acid, benzyl butyl ester Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester Sebacic acid, dibutyl ester Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester Soybean oil, epoxidised Glycerol monolaurate diacetate Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60 % C9 Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10 Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids 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 Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid	60	berechnet als Summe der Stoffe
33	251 5209	Eugenol α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-propylsilyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-propylsilyl polydimethylsiloxane	ND	berechnet als Eugenol
34	1215 5261	1,3-Benzenedimethanamine 1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0,05	berechnet als 1,3-Benzene-dimethanamine
39	1523 4101 5327	Crotonic acid 3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxy-pentanoic acid, copolymer Poly((R)-3-hydroxybutyrate-co-(R)-3-hydroxyhexanoate)	0,05	berechnet als Crotonsäure

2.2 Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen

Tabelle 3, Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen, die für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff oder andere Arten von Materialien zugelassen sind, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Nr. des Verzeichnisses der besonderen Anforderungen an bestimmte Stoffe
- Spalte 2 Stoff-Nr.: 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 Impfmateriail 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 Zusatzstoffen wie kristallkeimbildenden Mitteln, Weichmachern, Füllstoffen, Stabilisatoren und Pigmenten angeboten, die alle den allgemeinen und besonderen Spezifikationen entsprechen.
		CAS-Nr.	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	Der spezifische Migrationsgrenzwert für Crotonsäure beträgt 0,05 mg/kg Lebensmittel.
		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		

1	2	3												
Nr.	Stoff-Nr.	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff												
2		<p>Natürliches Calciumcarbonat</p> <p>Höchstgehalt an:</p> <table> <tr> <td>a. Magnesiumcarbonat</td> <td>20 Massenprozent</td> </tr> <tr> <td>b. Arsen</td> <td>0,1 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>c. Blei</td> <td>30 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>d. Cadmium</td> <td>0,5 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>e. Chlor</td> <td>30 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>f. Quecksilber</td> <td>0,05 mg/kg</td> </tr> </table>	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
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		<p>Cholinesterchloride von natürlichen linearen Fettsäuren vorwiegend C₈-C₁₈.</p> <p>Gehalt an:</p> <table> <tr> <td>a. freien Fettsäuren</td> <td>maximal 3 Massenprozent</td> </tr> <tr> <td>b. Fettsäureestern mit Dimethylaminoethanol</td> <td>maximal 3 Massenprozent</td> </tr> </table>	a. freien Fettsäuren	maximal 3 Massenprozent	b. Fettsäureestern mit Dimethylaminoethanol	maximal 3 Massenprozent								
a. freien Fettsäuren	maximal 3 Massenprozent													
b. Fettsäureestern mit Dimethylaminoethanol	maximal 3 Massenprozent													
4		<p>Ethylen-Maleinsäureanhydrid-Propfocopolymer</p> <table> <tr> <td>a. Durchschnittliches Molekulargewicht</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>b. gebundenes Maleinsäureanhydrid</td> <td>maximal 2 Massenprozent</td> </tr> <tr> <td>c. freies Maleinsäureanhydrid</td> <td>maximal 10 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>d. 3-Phenyl-1,2-propan-dicarbonsäureanhydrid</td> <td>maximal 50 mg/kg</td> </tr> </table>	a. Durchschnittliches Molekulargewicht	10 000	b. gebundenes Maleinsäureanhydrid	maximal 2 Massenprozent	c. freies Maleinsäureanhydrid	maximal 10 mg/kg	d. 3-Phenyl-1,2-propan-dicarbonsäureanhydrid	maximal 50 mg/kg				
a. Durchschnittliches Molekulargewicht	10 000													
b. gebundenes Maleinsäureanhydrid	maximal 2 Massenprozent													
c. freies Maleinsäureanhydrid	maximal 10 mg/kg													
d. 3-Phenyl-1,2-propan-dicarbonsäureanhydrid	maximal 50 mg/kg													
5		<p>Epoxyderivate</p> <p>Spezifischer Migrationsgrenzwert von 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BADGE) und einiger Derivate</p> <p>1. Die Summe der Migrationswerte folgender Stoffe:</p> <table> <tr> <td>a. BADGE [2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2,3-epoxypropyl)ether] (CAS-Nr. = 1675-54-3)</td> </tr> <tr> <td>b. BADGE.H₂O (CAS-Nr. = 76002-91-9)</td> </tr> <tr> <td>c. BADGE.2H₂O (CAS-Nr. = 5581-32-8)</td> </tr> </table> <p>darf folgende Werte nicht übersteigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 9 mg/kg in Lebensmitteln oder in Lebensmittelsimulanzien oder - 9 mg/6 dm² gemäss den in Ziff. 2.1 Anhang 4 genannten Fällen. <p>2. Die Summe der Migrationswerte folgender Stoffe:</p> <table> <tr> <td>a. BADGE.HCl (CAS-Nr. 13836-48-1)</td> </tr> <tr> <td>b. BADGE.2HCl (CAS-Nr. = 4809-35-2)</td> </tr> <tr> <td>c. BADGE.H₂O.HCl (CAS-Nr. = 227947-06-0)</td> </tr> </table> <p>darf folgende Werte nicht übersteigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mg/kg in Lebensmitteln oder in Lebensmittelsimulanzien oder - 1 mg/6 dm² gemäss den in Ziff. 2.1 Anhang 4 genannten Fällen. 	a. BADGE [2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2,3-epoxypropyl)ether] (CAS-Nr. = 1675-54-3)	b. BADGE.H ₂ O (CAS-Nr. = 76002-91-9)	c. BADGE.2H ₂ O (CAS-Nr. = 5581-32-8)	a. BADGE.HCl (CAS-Nr. 13836-48-1)	b. BADGE.2HCl (CAS-Nr. = 4809-35-2)	c. BADGE.H ₂ O.HCl (CAS-Nr. = 227947-06-0)						
a. BADGE [2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2,3-epoxypropyl)ether] (CAS-Nr. = 1675-54-3)														
b. BADGE.H ₂ O (CAS-Nr. = 76002-91-9)														
c. BADGE.2H ₂ O (CAS-Nr. = 5581-32-8)														
a. BADGE.HCl (CAS-Nr. 13836-48-1)														
b. BADGE.2HCl (CAS-Nr. = 4809-35-2)														
c. BADGE.H ₂ O.HCl (CAS-Nr. = 227947-06-0)														
5.1														
5.2		<p>Novolak-Glycidylether (NOGE), einschliesslich 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)-methan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BFDGE)</p> <p>Die Verwendung und/oder die Anwesenheit von NOGE, einschliesslich BFDGE, für die Herstellung von Materialien und Gegenstände sind verboten.</p>												
5.3		<p>Die Bestimmungen von Ziff. 5 gelten für:</p> <table> <tr> <td>a. Materialien und Gegenstände aus Kunststoff</td> </tr> <tr> <td>b. Klebstoffe</td> </tr> </table>	a. Materialien und Gegenstände aus Kunststoff	b. Klebstoffe										
a. Materialien und Gegenstände aus Kunststoff														
b. Klebstoffe														
6	5015	<p>Montansäureester C₂₅-C₃₀-Ethylenglykolester</p> <p>Gehalt an:</p> <table> <tr> <td>a. freiem Ethylenglykol</td> <td>maximal 0,3 Massenprozent</td> </tr> <tr> <td>b. freier Montansäure</td> <td>maximal 10 Massenprozent</td> </tr> <tr> <td>c. Montansäuren-Monoester</td> <td>maximal 0,5 Massenprozent</td> </tr> </table>	a. freiem Ethylenglykol	maximal 0,3 Massenprozent	b. freier Montansäure	maximal 10 Massenprozent	c. Montansäuren-Monoester	maximal 0,5 Massenprozent						
a. freiem Ethylenglykol	maximal 0,3 Massenprozent													
b. freier Montansäure	maximal 10 Massenprozent													
c. Montansäuren-Monoester	maximal 0,5 Massenprozent													

1	2	3
Nr.	Stoff-Nr.	Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff
7		Organozinnstabilisatoren
7.1		Di-n-octylzinnverbindungen Es dürfen höchstens 3 Massenprozent des enthaltenen Zinns an i-Octylgruppen und Alkylgruppen mit weniger als C8 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		Dimethylzinnverbindungen [76 % Dimethylzinn-bis(isooctylthioglykolat) mit 24 % Monomethylzinn-tris(isooctylthioglykolat)] 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		Mono-n-octylzinn-tris (C ₁₀ -C ₁₆ -thioglykolat) mit Di-n-octylzinn-bis (C ₁₀ -C ₁₆ -thioglykolat) im Verhältnis 2:1 Gleiche Spezifikationen wie in Ziffer 7.1.
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 Carbon black</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 Analyseverfahren – Benzo(a)pyrengengehalt: max. 0,25 mg/kg Carbon black – Höchstwert für die Verwendung von Carbon black 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 vorbehaltlich der Anmerkungen in Spalte 4 die in Tabelle 4 geführten Stoffe nicht in Mengen abgeben, die die spezifischen Migrationswerte in Spalte 3, angegeben in mg/kg Lebensmittel bzw. Simulanz, überschreiten.

Die in Tabelle 4 geführten Stoffe dürfen nur im Einklang mit den Anforderungen an die Zusammensetzung gemäss Artikel 11-13 verwendet werden. Ist in den Artikeln 11-13 keine Grundlage für die zulässige Verwendung eines solchen Stoffs festgelegt, darf dieser Stoff vorbehaltlich der in Tabelle 4 genannten Beschränkungen nur als Verunreinigung vorkommen.

Tabelle 4 Beschränkungen von Metallen und anderen Stoffen

1	2	3	4
Bezeichnung	Gemäss Artikel 11 Absatz 2 Buchstabe d zugelassene Salze	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz]	Anmerkung
Aluminium	ja	1	
Ammonium	ja	-	(1)
Antimon	nein	0,04	(2)
Arsen	nein	ND	
Barium	ja	1	
Cadmium	nein	ND (LOD 0,002)	
Calcium	ja	-	(1)
Chrom	nein	ND	(3)
Kobalt	ja	0,05	
Kupfer	ja	5	
Europium	ja	0,05	(4)
Gadolinium	ja	0,05	(4)
Eisen	ja	48	
Lanthan	ja	0,05	(4)
Blei	nein	ND	
Lithium	ja	0,6	
Magnesium	ja	-	(1)
Mangan	ja	0,6	
Quecksilber	nein	ND	
Nickel	nein	0,02	
Kalium	ja	-	(1)
Natrium	ja	-	(1)
Terbium	ja	0,05	(4)

ND: nicht nachweisbar; sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. LOD: spezifische Nachweisgrenze

Anmerkungen

(1) Artikel 12 und Artikel 13 Absatz 2 finden auf die Migration Anwendung.

(2) Der Migrationsgrenzwert könnte bei sehr hohen Temperaturen überschritten werden.

(3) Zur Überprüfung der Einhaltung der Verordnung gilt für den Gesamtgehalt an Chrom eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Wenn der Unternehmer, der das Material in Verkehr gebracht hat, jedoch gestützt auf die vorhandenen Nachweise belegen kann, dass das Vorhandensein von sechswertigem Chrom in dem Material ausgeschlossen ist, weil es während des gesamten Herstellungsprozesses weder verwendet wird noch sich bildet, gilt für den Gesamtgehalt an Chrom ein Grenzwert von 3,6 mg/kg Lebensmittel.

(4) Die Lanthanoide Europium, Gadolinium, Lanthan und/oder Terbium können unter folgenden Bedingungen gemäss Artikel 11 Absatz 2 Buchstabe d verwendet werden:

a) Die Summe der Lanthanoide, die in das Lebensmittel oder in die Lebensmittelsimulanz migrieren, überschreitet nicht den spezifischen Migrationsgrenzwert von 0,05 mg/kg; und

b) die Unterlagen gemäss Artikel 16 umfassen analytische Nachweise, die sich auf eine gut beschriebene Methode zum Nachweis dessen stützen, dass das/die verwendete(n) Lanthanoid(e) in dem Lebensmittel oder in dem Lebensmittelsimulanz in in Ionen aufgespaltener Form vorkommen

2.3.2 Die primären aromatischen Amine, die in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt³ vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 2 Tabelle 1 kein Migrationsgrenzwert angegeben ist, dürfen nicht von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien migrieren oder in anderer Weise abgegeben werden. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration mit einer Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz je einzelner primärem aromatischem Amin bestätigen können.

In Bezug auf die primären aromatischen Amine, die nicht in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 2 Tabelle 1 kein spezifischer Migrationsgrenzwert angegeben ist, wird die Konformität gemäss international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen über die Risikobewertung beurteilt. Die Summe dieser primären aromatischen Amine im Lebensmittel oder im Lebensmittelsimulanz darf jedoch 0,01 mg/kg nicht überschreiten.

2.3.3 In Bedarfsgegenständen aus Kunststoff mit einer Sperrschicht darf die Übertragung der in Art. 14 Abs. 2 genannten Stoffe nicht nachweisbar sein. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch.

3 Hinweise zur Konformitätsprüfung gemäss Tabelle 1, Spalte 11

Tabelle 5, Hinweise zur Konformitätsprüfung, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Hinweis-Nr.: Identifikationsnummer des Hinweises. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 11 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 5 Hinweise zur Konformitätsprüfung

1	2
Hinweis-Nr.	Hinweise zur Konformitätsprüfung
1	Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA), bis eine Analyse-methode 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. 49 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände-verordnung nicht entspricht.
4	Die Konformitätsprüfung bei Kontakt mit Fett muss unter Verwendung gesättigter Fettsimulanzien als Simulans D2 erfolgen.
5	Die Konformitätsprüfung bei Kontakt mit Fett sollte 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 Anhang 4, Punkt 2.4.1.4. 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 Analyse-methode für die Migrationsprüfung zur Verfügung steht. Das Verhältnis Oberfläche zu Menge an Lebensmitteln muss ge-ringer 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 Analyse-methode zur Bestimmung des Restmonomers in behandeltem Füllstoff vorhanden.
12	Es besteht die Gefahr, dass der SML durch Migration aus Polyolefinen überschritten wird.

³ SR 817.023.41

1	2
Hinweis-Nr.	Hinweise zur Konformitätsprüfung
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 2.3.2 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.
22	Bei Verwendung in Materialien und Gegenständen, die mit nicht alkoholischen Lebensmitteln in Berührung kommen, für die Anhang 4 Tabelle 2 das Lebensmittelsimulanz D1 vorsieht, ist für die Konformitätsprüfung statt Lebensmittelsimulanz D1 das Lebensmittelsimulanz C zu verwenden.
23	Wenn das fertige Material oder der fertige Gegenstand, das/der diesen Stoff enthält, in Verkehr gebracht wird, müssen die Belege gemäss Artikel 16 eine ausführliche Beschreibung der Methode enthalten, mit der sich bestimmen lässt, ob die Migration von Oligomeren die Beschränkungen gemäss Tabelle 1 Spalte 10 erfüllt. Diese Methode muss zur Verwendung im Rahmen der Konformitätsprüfung durch eine zuständige Behörde geeignet sein. Ist eine angemessene Methode öffentlich verfügbar, so ist auf diese Methode zu verweisen. Erfordert die Methode eine Kalibrierungsprobe, so ist der zuständigen Behörde auf Anforderung eine hinreichende Probe zur Verfügung zu stellen.
24	Der Stoff oder seine Hydrolyseprodukte sind zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe, und die Einhaltung der Bestimmungen des Artikels 13 Absatz 2 ist sicherzustellen.
25	Bei der Verwendung als Wiedererhitzungsmittel in Polyethylenterephthalat (PET) muss die Einhaltung des spezifischen Migrationsgrenzwertes nicht überprüft werden; in allen anderen Fällen muss die Einhaltung des spezifischen Migrationsgrenzwertes gemäss Anhang 4 Ziff. 2.2 überprüft werden; der spezifische Migrationsgrenzwert wird als mg Wolfram/kg Lebensmittel ausgedrückt.
26	Die Migration von Stearamid (unter FCM-Stoff-Nr. 697 in Tabelle 1), für das kein spezifischer Migrationsgrenzwert gilt, ist von der Überprüfung der Einhaltung des spezifischen Migrationsgrenzwertes für die Mischung bei der Migration der Mischung ausgenommen.
27	Wenn das fertige Material oder der fertige Gegenstand, das bzw. der diesen Stoff enthält und unter anderen als den in Tabelle 1 Spalte 10 Buchstabe a beschriebenen Bedingungen hergestellt wurde, in Verkehr gebracht wird, müssen die Belege gemäss Artikel 16 eine ausführliche Beschreibung der Methode enthalten, mit der sich bestimmen lässt, ob die Migration von Oligomeren die Beschränkungen gemäss Tabelle 1 Spalte 10 Buchstabe b erfüllt. Diese Methode muss zur Verwendung im Rahmen der Konformitätsprüfung durch eine zuständige Behörde geeignet sein. Ist eine angemessene Methode öffentlich verfügbar, so ist auf diese Methode zu verweisen. Erfordert die Methode eine Kalibrierungsprobe, so ist der zuständigen Behörde auf Anforderung eine hinreichende Probe zur Verfügung zu stellen.
28	Es gilt eine Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz
29	Bei polaren Polymeren, die im Kontakt mit Lebensmitteln, denen in Anhang 4 das Simulanz B zugeordnet ist, aufquellen, besteht das Risiko, dass die Migrationsgrenzwerte für Aluminium und Fluorid unter strengen Kontaktbedingungen überschritten werden. Unter Kontaktbedingungen von mehr als 4 Stunden und 100 °C kann diese Überschreitung hoch sein.



Anhang 9 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe: 3.0

Inkrafttreten: 1. September 2023

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.: Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den Anhängen 2, 9 und 10 dieser Verordnung.
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung.
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Spalte 4	Verpackungsmaterial-Referenz-Nr. der Europäischen Kommission für den Stoff.
Spalte 5	Verwendung als: I Ausgangsstoff (Monomer) (M) II Polymerisationshilfsmittel (AP) oder III Additive (AD)
Spalte 6	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. Die Angabe «ND» gibt an, dass keine Migration des Stoffs zulässig ist. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch. 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) (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 des Anhangs 10 (Druckfarben) 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
EO	= Ethylenoxid
FP	= Bedarfsgegenstand
SML	= spezifischer Migrationsgrenzwert: höchstzulässige Menge eines bestimmten Stoffes, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben wird
SML(T)	= gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert: höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe, die in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden, berechnet als Gesamtgehalt der angegebenen Stoffe
ND	= nicht nachweisbar
QMS	= höchstzulässiger Restgehalt des Stoffes im Bedarfsgegenstand, ausgedrückt in mg/6 dm ² Oberfläche

Tabelle 1 Liste der Stoffe

1 Nr.	2 Bezeichnung des Stoffes	3 CAS-Nr.	4 PM-REF	5 Verwendung			6 Teil		7 SML [mg/kg]	8 SML (T) Gruppen- beschrän- kungs-Nr.	9 Beschränkungen und Spezifikationen
				I M	II AP	III AD	A	B			
1	Formaldehyde	000050-00-0	17260 54880			AD	A		15	15	
10	Glycerol	000056-81-5	18100 55920			AD	A				
13	Palmitic acid	000057-10-3	22780 70400			AD	A				
14	Stearic acid	000057-11-4	24550 89040			AD	A				
19	1,2-Propanediol	000057-55-6	23740 81840	M		AD	A				
31	Ethanol	000064-17-5	16780 52800	M		AD	A				
32	Formic acid	000064-18-6	55040			AD	A				
33	Acetic acid	000064-19-7	10090 30000			AD	A				
34	Benzoic acid	000065-85-0	13090 37600			AD	A				
39	Methanol	000067-56-1	21550			AD	A				
40	2-Propanol	000067-63-0	23830 81882	M		AD	A				
41	Acetone	000067-64-1	30295			AD	A				
44	Salicylic acid	000069-72-7	24270 84640			AD	A				
46	1-Propanol	000071-23-8	23800	M		AD	A				
47	1-Butanol	000071-36-3	13840	M		AD	A				

1	2	3	4	5		6		7	8	9
68	Propylene oxide	0000075-56-9	24010			AD	A		ND	1 mg/kg im Enderzeugnis
82	Dibutylindilaurate	0000077-58-7	47220		AP			B		
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	26305		AP		A		0,05	Nur zur Verwendung als Oberflächenbehandlungsmittel
97	Silicic acid, tetraethyl ester	0000078-10-4	86050		AP			B		
98	1-Ethynyl-1-cyclohexanol	0000078-27-3	17150		AP			B		
110	Isobutanol	0000078-83-1	18970 62270			AD	A		1	
113	2-Butanol	0000078-92-2				AD	A		1	
114	2-Butanone	0000078-93-3	21827 66655			AD	A		5	
141	Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl)	0000080-43-3			AP			B		
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	60240			AD	A			
223	Benzoyl peroxide	0000094-36-0	46440		AP			B		
228	1H-Benzotriazole	0000095-14-7			AP			B		
233	1,2,4-Trimethylbenzene	0000095-63-6				AD		B		
235	Methyl hydroquinone	0000095-71-6	21850 66680			AD		B		
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester	0000097-85-8				AD	A		0,05	
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	60200			AD	A			
292	Ethylbenzene	0000100-41-4	53255			AD	A		0,6	
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	13150			AD	A			
323	Triethanolamine	0000102-71-6	94000			AD	A		0,05	SML berechnet als Summe von Triethanolamin und des Hydrochlorid-Addukts berechnet als Triethanolamin.
345	p-Toluenesulfonic acid	0000104-15-4	93585			AD		B		
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7	17050	M		AD	A		30	
401	Butane	0000106-97-8	40570			AD	A			
413	Ethylene glycol	0000107-21-1	16990 53650			AD	A		30	2

1	2	3	4	5		6		7	8	9
420	1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl-	0000107-54-0				AD		B		
431	1-Methoxypropan-2-ol	0000107-98-2	21620			AD	A		5	37
435	2-Methyl-4-pentanone	0000108-10-1	66725			AD	A		5	
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	10150 30280	M		AD	A			
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7				AD	A		0,05	
458	Toluene	0000108-88-3	25205 93540			AD	A		1,2	
462	Cyclohexanone	0000108-94-1	14910 45720			AD		B		
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	25150			AD	A		0,6	
503	Sorbic acid	0000110-44-1	87200			AD	A			
504	Hexane	0000110-54-3	59330			AD		B		
507	2-Butyne-1,4-diol	0000110-65-6			AP			B		
513	Cyclohexane	0000110-82-7	45700			AD	A		1	Gehalt an Benzol < 0,1% (Gewicht)
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2	16993 53765			AD	A		5	38
556	1-Octanol	0000111-87-5	22600	M		AD	A			
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5	48030			AD	A		5	38
576	1-Dodecene	0000112-41-4	16704			AD	A		0,05	
594	Oleic acid	0000112-80-1	22763 69040			AD	A			
598	1-Octadecene	0000112-88-9				AD		B		
605	2-Methyl-3-butyn-2-ol	0000115-19-5	21733		AP			B		
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	22840 71600			AD	A			
647	Triethylamine	0000121-44-8	94270			AD		B		
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	30045			AD	A			
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	42160			AD	A			
743	Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt	0000136-53-8				AD		B		

1	2	3	4	5		6		7	8	9
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	12763 35170			AD	A		0,05	Nicht zur Verwendung für Gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D festgelegt ist.
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	30140			AD	A			
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	59360			AD	A			
794	Lauric acid	0000143-07-7	19470 63280			AD	A			
825	Triethylenediamine	0000280-57-9	94300			AD		B		
831	Aluminium, hydroxybis(stearato)-	0000300-92-5				AD		B		
833	Tin bis(2-ethylhexanoate)	0000301-10-0			AP			B		
845	1-Butanesulfonic acid, nonafluoro-	0000375-73-5				AD		B		
846	Silicon carbide	0000409-21-2	86160			AD	A			
865	Arachidic acid	0000506-30-9	35840			AD	A			
899	Myristic acid	0000544-63-8	22350 67891			AD	A			
902	Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt	0000546-68-9				AD		B		
950	Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester	0000614-45-9			AP			B		
996	Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4)	0000682-01-9			AP			B		
1023	Stannane, dibutyl-oxo-	0000818-08-6			AP			B		
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	12786		AP		A		0,05	Extrahierbare Rückstände an 3-Aminopropyltriethoxysilan im Falle einer Verwendung für die reaktive Oberflächenbehandlung anorganischer Füllstoffe unter 3 mg/kg Füllstoff. SML = 0,05 mg/kg für die Oberflächenbehandlung von Materialien und Gegenständen.
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3	18457		AP		A		0,05	
1085	Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl-	0001067-53-4	25930		AP			B		
1111	Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3	22256		AP			B		
1120	Bentonite	0001302-78-9	37280			AD	A			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	41280			AD	A			
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	41520			AD	A			

1	2	3	4	5		6		7	8	9
1127	Pigment Green 17	0001308-38-9				AD		B		
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	64640			AD	A			
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	64720			AD	A			
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	81600			AD	A			
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	86720			AD	A			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2	96240			AD	A			
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3	23173			AD	A			
1148	Limestone	0001317-65-3				AD		B		
1151	Zeolites	0001318-02-1				AD		B		
1179	Xylene	0001330-20-7	26370 95945			AD	A		1	
1188	Iron oxide	0001332-37-2	62240			AD	A			
1194	Carbon black	0001333-86-4	42080			AD	A			<p>Primärpartikel von 10 - 300 nm, aggregiert zu 100 - 1 200 nm, die Agglomerate von 300 nm - mm bilden können.</p> <p>Toluollösliche Substanzen: maximal 0,1 %, bestimmt nach ISO-Methode 6209.</p> <p>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 Analysemethode.</p> <p>Benzo(a)pyrengengehalt: max. 0,25 mg/kg Carbon black.</p> <p>Höchstwert für die Verwendung von Carbon black im Silikon: 2,5 Gew. %.</p>
1199	2-Butanone, peroxide	0001338-23-4				AP			B	
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	87840			AD	A			
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	87680			AD	A			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	34720			AD	A			
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene	0001709-70-2	95200			AD	A			
1258	Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0001760-24-3				AP			B	
1267	Silane, ethoxytrimethyl-	0001825-62-3				AP			B	

1	2	3	4	5		6		7	8	9
1375	[3-(Methacryloxy)propyl] trimethoxysilane	0002530-85-0	21498		AP		A	0,05		Nur zur Verwendung als Mittel zur Oberflächenbehandlung bei anorganischen Füllstoffen.
1379	Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl-	0002554-06-5			AP		B			
1388	Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl-	0002627-95-4			AP		B			
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5	37520			AD	A	0,5		
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	66755			AD	A	0,5		Nur zur Verwendung in wässrigen Polymerdispersionen und -emulsionen.
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	26320		AP		A	0,05		
1447	1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl) propyl]-	0003069-29-2			AP		B			
1478	Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)-	0003179-76-8			AP		B			
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	25840			AD	A	0,05		
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	50640		AP		A	0,006	10	
1648	1-Dodecanol, 2-octyl-	0005333-42-6	68775			AD		B		
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1				AD	A	0,05		
1665	Butyl alcohol, titanium(4+) salt	0005593-70-4			AP			B		
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	95020			AD	A	5		Nur zur Verwendung bei Einweghandschuhen
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	38560			AD	A	0,6		
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	34480			AD	A			
1795	Octanoic acid, cerium salt	0007435-02-1	68640			AD		B		
1796	Silver	0007440-22-4				AD	A	0,05		
1797	Carbon	0007440-44-0				AD		B		
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8				AD	A			
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	86240			AD	A			Bei synthetischem amorphem Siliciumdioxid: Primärpartikel von 1 - 100 nm, aggregiert zu 0,1 - 1 µm, die Agglomerate von 0,3 µm bis Millimetergrösse bilden können.
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	59990			AD	A			
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	23170 72640			AD	A			

1	2	3	4	5		6		7	8	9
1817	Ammonia	0007664-41-7	12789 35320			AD	A			
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	91920			AD	A			
1827	Iron chloride, (FeCl ₃)	0007705-08-0			AP			B		
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1				AD	A			
1849	Graphite	0007782-42-5	58320			AD	A			
1872	Paraffin waxes and hydrocarbon waxes	0008002-74-2				AD		B		
1882	Kerosene	0008008-20-6	62860			AD		B		
1885	Petrolatum	0008009-03-8	72060 72062			AD		B		
1887	Paraffin oils	0008012-95-1				AD		B		
1895	Hydrocarbon oils	0008020-83-5				AD		B		
1902	White mineral oil	0008042-47-5				AD		B		
1914	Stoddard solvent	0008052-41-3				AD		B		
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	42640			AD	A			
1929	Casein	0009000-71-9	42800			AD	A			
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0	81160			AD	A			
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5	81280			AD	A			
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4	76460 76461			AD	A		6	22
1937	Acrylic acid, polymers, ammonium salt	0009003-03-6	76460			AD		B		
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5	79920			AD	A			
1958	Cellulose	0009004-34-6	14500 43280			AD	A			
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	53280			AD	A			
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	60560			AD	A			
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	66240			AD	A			
1982	Starch, edible	0009005-25-8	24540 88800			AD	A			

1	2	3	4	5		6		7	8	9
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	61120			AD	A			
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5	79040			AD	A			
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	79120			AD	A			
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7	79200			AD	A			
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	79280			AD	A			
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4	79440			AD	A			
2010	Polyethyleneglycol nonylphenyl ether	0009016-45-9	78400			AD		B		
2022	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether	0009041-33-2				AD		B		
2023	Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0009042-19-7				AD		B		
2056	Boric acid	0010043-35-3	13620 40320			AD	A		6	16
2101	Silicic acid, ethyl ester	0011099-06-2		M				B		
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	65360			AD	A			
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	95935			AD	A			
2110	Mica	0012001-26-2	67120			AD	A			
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7	93440			AD	A			
2231	Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)-	0013822-56-5			AP			B		
2237	Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)-	0013963-57-0				AD		B		
2258	Talc	0014807-96-6	92080			AD	A			
2259	Quartz	0014808-60-7	83470			AD	A			
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	50720		AP		A		0,006	10
2328	Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)-	0016941-12-1			AP			B		
2372	Octanoic acid, zirconium salt	0018312-04-4	68730			AD		B		
2391	Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt	0019583-54-1				AD		B		
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	96190			AD	A			
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	34560			AD	A			

1	2	3	4	5		6		7	8	9
2428	2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt	0022464-99-9	54220			AD		B		
2447	Cerium-2-ethylhexanoate	0024593-34-8				AD		B		
2521	Dipropylene glycol	0025265-71-8 0000110-98-5	13550 51760			AD	A			
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	23590 76960			AD	A			
2529	Polypropylene glycol	0025322-69-4	23651 80800			AD	A			
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol, ester, sodium salt	0025383-99-7				AD	A			E481
2542	Triisooctylamine	0025549-16-0			AP			B		
2589	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-	0026172-55-4	43760			AD	A		0,05	
2601	Poly(isobutyl acrylate)	0026335-74-0	80365			AD		B		
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	52000			AD	A		30	
2672	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)-	0027252-80-8				AD		B		
2673	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl-	0027252-87-5				AD		B		
2675	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy-	0027274-31-3				AD		B		
2678	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetra-methyl-1-[(trimethylsilyloxy) disiloxanyl] propyl]-	0027306-78-1				AD		B		
2716	Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-	0028901-96-4						B		
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1	18115 57520			AD	A			
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7				AD	A		1	
3032	Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1)	0052624-57-4				AD		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				AD		B		
3153	Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methyl-propyl)hexyl]- ω -hydroxy-	0061702-78-1				AD		B		
3167	2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts	0061788-37-2				AD		B		

1	2	3	4	5		6		7	8	9
3181	Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts	0061789-32-0				AD		B		
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	46375			AD	A			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	77520			AD	A		42	
3263	Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl	0063148-56-1				AD		B		
3264	Siloxanes and silicones, Me hydrogen	0063148-57-2		M		AD		B		
3265	Siloxanes and silicones, Me Ph	0063148-58-3				AD		B		
3266	Polydimethylsiloxane	0063148-62-9	23547 76721			AD	A			Viskosität bei 25 °C: mindestens 100 cSt (100 × 10 ⁻⁶ m ² /s)
3314	Naphtha, heavy straight-run (petroleum)	0064741-41-9				AD		B		Ausschliesslich für Substanzen, welche gemäss Anmerkungen L, N oder P der CLP-Verordnung nicht als CMR-Substanzen eingestuft sind
3318	Naphtha, solvent-refined light (petroleum)	0064741-84-0				AD		B		Ausschliesslich für Substanzen, welche gemäss Anmerkungen L, N oder P der CLP-Verordnung nicht als CMR-Substanzen eingestuft sind
3335	Distillates (petroleum), hydrotreated light	0064742-47-8				AD		B		
3336	Hydrocarbons, C9-C11, n-alkanes, isoalkanes, cyclics, < 2 % aromatics	0064742-48-9				AD		B		
3353	Solvent naphtha (petroleum), medium aliphatic	0064742-88-7				AD		B		
3354	Solvent naphtha (petroleum), light aliphatic	0064742-89-8				AD		B		Ausschliesslich für Substanzen, welche gemäss Anmerkungen L, N oder P der CLP-Verordnung nicht als CMR-Substanzen eingestuft sind
3442	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl	0067762-82-7				AD		B		
3443	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl	0067762-83-8	86416	M		AD		B		
3444	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 2-(7-oxa-bicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl	0067762-95-2				AD		B		
3445	Silsesquioxanes, Me Ph	0067763-03-5		M				B		
3446	Alkyl(C10-C13)benzene	0067774-74-7				AD		B		
3494	Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen	0068037-59-2		M				B		
3495	Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether	0068037-64-9				AD		B		

1	2	3	4	5			6	7	8	9
3496	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes	0068037-74-1		M			B			
3497	Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-77-4				AD	B			
3516	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated	0068083-19-2		M			B			
3531	Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated	0068131-40-8				AD	B			
3601	Fatty acids, C6-19-branched, iron salts	0068308-20-3				AD	B			
3661	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes	0068440-81-3		M			B			
3748	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-64-3	86424			AD	B			
3749	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether	0068554-65-4	86422			AD	B			
3750	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated	0068554-66-5	86418	M			B			
3751	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated	0068554-67-6	86420	M			B			
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	66930	M			A			Restmonomer in Methylsilsesquioxan: < 1 mg Methyltrimethoxysilan/kg Methylsilsesquioxan
3755	Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica	0068583-49-3				AD	B			
3761	Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane	0068584-83-8				AD	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				AP	B			
3789	Alkyl (C12-C14)glycidyl ether	0068609-97-2				AD	B			
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	46380			AD	A			
3840	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica	0068909-20-6				AD	B			
3871	Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl	0068952-01-2				AD	B			

1	2	3	4	5			6	7	8	9
3884	Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated	0068957-04-0		M			B			
3931	Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated	0070131-67-8	86409	M			B			
3968	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated	0070900-21-9		M			B			
3970	Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetate-capped)-siloxane	0070914-12-4				AD	B			
3995	Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl	0071750-79-3		M			B			
3997	Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1)	0071786-70-4			AP		B			
4042	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes	0073138-88-2		M			B			
4136	1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]-	0082985-35-1			AP		B			
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0				AD	A	0,05		
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol	0085116-93-4	31348			AD	A			
4262	Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes	0085763-69-5				AD	B			
4513	Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane	0104133-09-7				AD	B			
4523	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated	0104780-66-7		M			B			
4524	Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated	0104780-71-4				AD	B			
4525	Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated	0104780-78-1		M			B			
4689	Dimethylsiloxane, hydroxy-term, with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane	0153890-18-7		M		AD	B			
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		33801			AD	A	30		
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		34230			AD	A	6		
4960	Carbonic acid, salts		42500			AD	A			
4987	Glass microballs		55600			AD	A			
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated		76730			AD	A	6		

1	2	3	4	5		6		7	8	9
5082	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen, reaction product, with polyethyleneglycol monoallyl ether					AD		B		
5169	Soybean oil	0008001-22-7	24520			AD	A			
5229	Glass fibers					AD	A			
8000	Propane	0000074-98-6				AD		B		
8001	2,5-Bis(tert-butylperoxy)2,5-dimethylhexane	0000078-63-7			AP			B		
8002	Bis(4-chlorobenzoyl) peroxide	0000094-17-7			AP			B		
8003	Trimethoxyboroxin	0000102-24-9				AD		B		
8004	Tetrahydronaphthalene	0000119-64-2				AD		B		
8005	Bis(2,4-dichlorobenzoyl) peroxide	0000133-14-2			AP			B		
8007	Fumaric acid, diethyl ester	0000623-91-6				AD		B		
8008	Diocetyl tin oxide	0000870-08-6				AP		B		
8009	Bis(4-methylbenzoyl) peroxide	0000895-85-2				AP		B		
8010	Maleic acid, diallyl ester	0000999-21-3				AD		B		
8011	Trimethylsilanol	0001066-40-6				AP		B		
8012	Dibutyltin diacetate	0001067-33-0				AP		B		
8013	Trifluoromethanesulphonic acid	0001493-13-6				AD		B		
8014	Phosphonitrile chloride	0001832-07-1				AP		B		
8015	Methyltriethoxysilane	0002031-67-6				AP		B		
8016	1,1,1,5,5,5-Hexamethyl-3-phenyl-3-(trimethylsilyloxy)-trisiloxane	0002116-84-9			M			B		
8017	Tetraisopropyl zirconate	0002171-98-4				AP		B		
8018	Stearic acid, nickel salt	0002223-95-2				AD		B		
8019	Tris(methyl ethyl ketoxime)vinylsilane	0002224-33-1				AP		B		
8020	Maleic acid, monoallyl ester	0002424-58-0				AD		B		
8021	Trimethoxysilane	0002487-90-3				AP		B		
8022	Bis(2-chlorobenzoyl) peroxide	0003033-73-6				AP		B		
8023	N-[3-(Trimethoxysilyl)propyl]cyclohexanamine	0003068-78-8				AP		B		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
8024	tert-Butyl cumyl peroxide	0003457-61-2		AP			B	
8025	(Triacetoxyl)vinylsilane	0004130-08-9		AP			B	
8026	Methyltriacetoxysilane	0004253-34-3		AP			B	
8027	N-(2-Aminoethyl)-3-aminopropyltriethoxysilane	0005089-72-5		AP			B	
8028	Caprylic acid, iron salt	0006535-20-2			AD	A		
8029	Maleic acid, mono(2-ethylhexyl) ester	0007423-42-9		AP			B	
8030	Platinum	0007440-06-4			AD		B	
8031	Rhodium	0007440-16-6			AD		B	
8032	1,3-Divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisilazane	0007691-02-3		AP			B	
8033	Polyethyleneglycol monododecyl ether	0009002-92-0			AD		B	
8034	Polyacrylic acid, sodium salt	0009003-04-7			AD		B	6 20
8035	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009004-98-2			AD		B	
8036	Polyethyleneglycol monostearate	0009004-99-3			AD	A		
8037	Polyethyleneglycol monooleyl ether	0009005-00-9			AD		B	
8038	Poly(tetrabutyl titanate)	0009022-96-2		AP			B	
8039	Polyethyleneglycol isotridecyl ether	0009043-30-5			AD		B	
8040	Silicic acid, zirconium salt	0010101-52-7		AP			B	
8041	Tris(trimethylsilyl) phosphate	0010497-05-9		AP			B	
8042	Trimethylsilanol, potassium salt	0010519-96-7			AD		B	
8043	Chromium oxide	0011118-57-3			AD		B	
8044	Cerium oxide	0011129-18-3			AD		B	
8045	Barium zirconate	0012009-21-1			AD		B	
8046	Cerium hydroxide	0012014-56-1			AD		B	
8047	Diiron magnesium tetraoxide	0012068-86-9			AD		B	
8048	Ammonium chloride	0012125-02-9			AD	A		
8049	Diiodo(1,5-cyclooctadiene) platinum	0012266-72-7		AP			B	
8050	Diacetoxydi-tert-butoxysilane	0013170-23-5		AP			B	

1	2	3	4	5		6	7	8	9
8051	2-Ethylhexanoic acid, cobalt salt	0013586-82-8			AD		B		
8052	Maleic acid, monoethyl ester	0015420-81-2			AP		B		
8053	2-Ethylhexanoic acid, manganese salt	0015956-58-8			AD		B		
8054	1,2-Bis(triethoxysilyl)ethane	0016068-37-4			AP		B		
8055	Ethyltriacetoxysilane	0017689-77-9			AP		B		
8056	Cesium hydroxide	0021351-79-1			AP		B		
8057	Methyltris(methyl ethyl ketoxime)silane	0022984-54-9			AP		B		
8058	Butyl titanate	0023355-24-0			AP		B		
8059	Tetrapropyl zirconate	0023519-77-9			AP		B		
8060	Triethoxy(3-ureidopropyl)silane	0023779-32-0			AP		B		
8061	Dichlorodimethylsilane, polymer with trichloromethylsilane and trichlorophenylsilane	0025766-16-9			AD		B		
8062	Polyethyleneglycol diacetate	0027252-83-1			AD		B		
8063	Pentaerythritol tristearate	0028188-24-1			AD		B		
8064	Bis(octadecyloxy)dimethylsilane	0029043-70-7			AD		B		
8065	3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl-3-ol	0029171-20-8			AP		B		
8066	Octahydronaphthalene	0031244-58-3			AD		B		
8067	Tetrakis(methyl ethyl ketoxime)silane	0034206-40-1			AP		B		
8068	Polyglycerol monostearate	0037349-34-1			AD	A			
8069	Acetic acid, 3-methoxypropyl ester	0041448-83-3			AD		B		
8070	N-[2-(Benzylamino)ethyl]-3-aminopropyltrimethoxysilane hydrochloride	0042965-91-3			AP		B		
8071	Platinum, 1,5-cyclooctadiene complexes	0046469-97-0			AP		B		
8072	Trichlorotris(dibutyl sulphide)rhodium	0055425-73-5			AP		B		
8073	Silicic acid trimethylsilyl ester	0056275-01-5			AD		B		
8074	3,3-Bis[(dimethylvinylsilyloxy]-1,5-divinyl-1,1,5,5-tetra-methyl-trisiloxane	0060111-54-8		M			B		
8075	Polyethyleneglycol ether of tallow fatty alcohol	0061791-28-4			AD		B		

1	2	3	4	5		6	7	8	9
8077	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated	0063148-55-0			AD		B		
8078	Siloxanes and silicones, diethyl	0063148-61-8			AD		B		
8079	Phosphorimidic trichloride, phosphorus complex	0063175-85-9			AP		B		
8080	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0064365-23-7			AD		B		
8081	Rubber, fluorinated	0064706-30-5			AD		B		
8082	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with poly(ethylene propylene)glycol monomethyl ether	0067762-85-0			AD		B		
8083	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with silica	0067762-90-7			AD		B		
8084	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl	0067762-94-1		M			B		
8085	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with polypropyleneglycol monobutyl ether	0067762-96-3			AD		B		
8086	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl	0067762-99-6		M			B		
8087	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)-amino]propyl]-silyldiyne]tris(oxy)]tris-, methoxy terminated	0067923-07-3		M			B		
8088	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)-amino]-propyl]silyldiyne] tris(oxy)]tris-	0067923-08-4			AD		B		
8089	Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine terminated	0067923-13-1		M			B		
8090	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, hydroxy terminated	0067923-19-7		M			B		
8091	Siloxanes and silicones, dimethyl, [(dimethoxymethylsilyl)oxy]-terminated	0068037-58-1		M			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			AD		B		
8093	Siloxanes and silicones, dodecyl methyl, methyl 2-phenylpropyl	0068037-76-3		M	AD		B		

1	2	3	4	5			6	7	8	9
8094	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068037-83-2		M			B			
8095	Siloxanes and silicones, methyl methoxy, polymers with methyl silsesquioxanes	0068037-85-4		M			B			
8096	Siloxanes and silicones, methyl vinyl	0068037-87-6		M			B			
8097	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, [(dimethylvinylsilyloxy) terminated	0068037-88-7		M			B			
8098	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl	0068083-14-7		M			B			
8099	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0068083-18-1		M			B			
8100	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, hydroxy terminated	0068083-20-5		M			B			
8101	Tallow esters of glycerol, hydrogenated	0068308-54-3				AD	B			
8102	Platinum, chlorooctanol complexes	0068412-56-6				AP	B			
8103	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, methoxy terminated	0068440-84-6		M			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				AD	B			
8105	Platinum, 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane complexes	0068478-92-2				AP	B			
8106	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, polymers with methyl silsesquioxanes	0068554-51-8				AD	B			
8107	Siloxanes and silicones, dimethyl, octadecyloxy terminated	0068554-53-0				AD	B			
8108	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl octyl	0068554-69-8		M	AP	AD	B			
8109	Silsesquioxanes, methyl, hydroxy terminated	0068554-71-2		M			B			
8110	Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, hydroxy terminated	0068607-77-2		M			B			
8111	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes	0068648-59-9		M			B			
8112	α -Alkenes (C10-C16)	0068855-58-3				AD	B			

1	2	3	4	5		6	7	8	9
8113	1,1,1-Trimethyl-N-(trimethylsilyl)silanamine, reaction products with ammonia, octamethylcyclotetrasiloxane and silica	0068937-51-9				AD		B	
8114	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated	0068937-54-2				AD		B	
8115	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated, propoxylated	0068937-55-3				AD		B	
8116	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, hydroxy terminated	0068951-93-9		M				B	
8117	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methoxy terminated	0068951-94-0		M				B	
8118	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyloxy terminated	0068951-95-1		M				B	
8119	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, vinyl group terminated	0068951-96-2		M				B	
8120	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, mono(vinyl group) terminated	0068951-99-5		M				B	
8121	Siloxanes and silicones, dimethyl, mono(vinyl group) terminated	0068952-00-1		M				B	
8122	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl methoxy, methoxy phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes	0068952-93-2		M				B	
8123	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether	0068957-00-6				AD		B	
8124	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, dipotassium salt	0068957-02-8				AD		B	
8125	Tetraethoxysilane, reaction products with chlorodimethylsilane	0068988-57-8		M				B	
8126	Silica [dimethylvinylsilyloxy] and [(trimethylsilyloxy) modified	0068988-89-6				AD		B	
8127	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, hydrogen terminated	0069013-23-6		M				B	
8128	Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with dimethylcyclosiloxanes, methylphenylcyclosiloxanes and methylvinylcyclosiloxanes	0069430-28-0		M		AD		B	

1	2	3	4	5		6	7	8	9
8129	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with trimethoxymethylsilane and N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]ethylenediamine	0069430-37-1			AD		B		
8130	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with methyl hydrogen siloxanes and 1,1,3,3-tetramethyl-disiloxane	0069430-47-3		M			B		
8131	3-(Bicyclo[2,2,1]hept-2-en-5-yl)-2,4-pentanedione, platinum	0069547-11-1			AP		B		
8132	Silsesquioxanes, phenyl	0070131-69-0		M			B		
8133	Siloxanes and silicones, dimethyl, (C3-C33-alkyloxy) terminated	0070851-21-7			AD		B		
8134	Dicarbonyldichloroplatinum, reaction products with 2,4,6-trimethyl-2,4,6-trivinylcyclotrisiloxane	0073018 55-0			AP		B		
8135	Siloxanes and silicones, alkyl(C10-C50) methyl, dimethyl, methyl tetradecyl	0073891-93-7		M	AD		B		
8136	Siloxanes and silicones, methyl vinyl, dicarbonyldichloroplatinum complexes	0075300-83-3			AP		B		
8137	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl vinyl, hydrogen terminated	0075300-84-4		M			B		
8138	Siloxanes and silicones, methyl phenyl, hydroxy terminated	0080801-30-5		M			B		
8139	Tetrabutylphosphonium dimethylsilanolate	0090052-46-3			AP		B		
8140	Alkyl(C8-C14)sulphuric acid, ammonium salt	0090583-10-1			AD		B		
8141	Fatty acids, palm kernel oil, 2-sulphoethyl esters, sodium salts	0093572-04-4			AD		B		
8142	Tetraethoxysilane, reaction products with bis(acetyloxy)-dibutylstannane	0093925-42-9			AP		B		
8143	Acetic acid, 3-ethoxypropyl ester	0094825-54-4			AD		B		
8144	Bis(2,4-dimethylbenzoyl) peroxide	0096436-27-0			AP		B		
8145	Dibutyltin dicocoate	0096633-68-0			AP		B		
8146	Carbonylchloroplatinum, complexes with 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinylcyclotetrasiloxane	0097375-25-2			AD		B		
8147	Maleic acid, bis(2-methoxy-1-methylethyl) ester	0102054-10-4			AD		B		

1	2	3	4	5			6	7	8	9
8148	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl	0102782-61-6		M			B			
8149	Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group terminated, ethoxylated	0102783-01-7				AD	B			
8150	Tetraethoxysilane, hydrolysis products with 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane and hexamethyldisiloxane	0104199-38-4				AD	B			
8151	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0109961-41-3		M			B			
8152	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated	0110775-80-9				AD	B			
8153	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy-terminated	0113355-05-8		M			B			
8154	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy and hydroxy terminated	0114697-06-2		M			B			
8155	Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with polyethyleneglycol monomethyl ether	0117272-76-1				AD	B			
8156	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether	0118577-98-3				AD	B			
8157	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated	0119299-05-7				AD	B			
8158	Siloxanes and silicones, 5-hexenyl methyl, hydroxy-terminated	0125613-45-8		M			B			
8159	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with poly(ethylene propylene) glycol monobutyl ether	0129893-29-4				AD	B			
8160	Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-(cyclohexylamino)propyl]-dimethoxysilyl]oxy] terminated	0129968-18-9		M			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		M		AD	B			
8162	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy methyl, ethoxy phenyl, polymers with methyl silsesquioxanes and phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-81-2		M			B			

1	2	3	4	5			6	7	8	9
8163	Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy phenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-82-3		M			B			
8164	Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, chlorine terminated	0133101-83-4		M			B			
8165	Silsesquioxanes, methyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated	0133101-84-5		M			B			
8166	Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy-terminated	0133101-85-6		M			B			
8167	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0133649-93-1		M			B			
8168	Siloxanes and silicones, dimethyl, 5-hexenyl group terminated	0144669-03-4		M			B			
8169	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group terminated	0146955-64-8		M			B			
8170	Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl methyl	0146955-65-9		M			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				AD	B			
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				AD	B			
8173	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with methyl hydrogen siloxanes	0153890-19-8		M		AD	B			
8174	Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecyl methyl, methyl 11-methoxy-11-oxoundecyl	0155419-59-3				AD	B			
8175	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyl group terminated	0161133-76-2		M			B			
8176	Acids, aliphatic, linear, calcium salts					AD	B			
8177	Alkylarylsulphonic acid					AD	B			
8178	Dodecylsulphuric acid, salts					AD	A			
8179	Hydrocarbons, aromatic, C8-C10 (b,p, 135 - 210 °C)					AD	B			
8180	Platinum, organic dienes and trienes complexes				AP		B			

1	2	3	4	5			6		7	8	9
8181	Poly(ethylene propylene butylene)glycol monoalkyl (C4-C18) ethers					AD		B			
8182	Polyethyleneglycol esters of aliphatic monocarboxylic acids (C6-C22)					AD	A				
8183	Polyethyleneglycol ethers of fatty alcohols					AD		B			
8184	Polytrimethylsiloxy-polymethylhydrogen-siloxypolysilicic acid			M				B			
8185	Polyvinyl acetate, partially hydrolyzed					AD		B			
8186	Rhodium chloride/alkylsulphide complex				AP			B			
8187	Saccharose monopalmitate					AD		B			
8188	Silicic acid, alkyl esters					AD		B			
8189	Silicic acid, salts					AD	A				
8190	Silicic acid, silanated					AD	A				
8191	Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl terminated			M				B			
8192	Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen terminated, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether					AD		B			
8193	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl			M				B			
8194	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl group terminated			M				B			
8195	Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, hydroxy terminated			M				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			M				B			
8197	Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with polyethylsilane and silica			M		AD		B			
8199	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl 5-hexenyl, hydrogen terminated			M				B			
8200	Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl alkyl			M	AP	AD		B			

1	2	3	4	5		6	7	8	9
8203	Trimethylsilicic acid, hydroxy and ethoxy terminated					AD		B	

Entwurf

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

- 2.1.1 Die in Teil B von Spalte 6 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden zwei Bedingungen verwendet werden:
- Die Stoffe dürfen gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Verordnung vom 5. Juni 2015 über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ nicht als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft sein; und
 - Keine Migration des Stoffes ist erlaubt. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch.
- 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. Farbstoffe und Pigmente, die Nanopartikel enthalten, dürfen verwendet werden, sofern keine Nanopartikel in das Lebensmittel migrieren.
- 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 vorbehaltlich der Anmerkungen in Spalte 4 die in Tabelle 2 geführten Stoffe nicht in Mengen abgeben, die die spezifischen Migrationswerte in Spalte 3, angegeben in mg/kg Lebensmittel bzw. Simulanz, überschreiten.

Die in Tabelle 2 geführten Stoffe dürfen nur im Einklang mit den Anforderungen an die Zusammensetzung gemäss Artikel 32 verwendet werden. Ist im Artikel 32 keine Grundlage für die zulässige Verwendung eines solchen Stoffs festgelegt, darf dieser Stoff vorbehaltlich der in Tabelle 2 genannten Beschränkungen nur als Verunreinigung vorkommen.

Tabelle 2 Beschränkungen von Metallen und anderen Stoffen

1	2	3	4
Bezeichnung	Gemäss Artikel 32 zugelassene Salze	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz]	Anmerkung
Aluminium	ja	1	
Ammonium	ja	-	(1)
Antimon	nein	0,04	(2)
Arsen	nein	ND	
Barium	ja	1	
Cadmium	nein	ND (LOD 0,002)	
Calcium	ja	-	(1)
Chrom	nein	ND	(3)
Kobalt	ja	0,05	
Kupfer	ja	5	
Europium	ja	0,05	(4)
Gadolinium	ja	0,05	(4)
Eisen	ja	48	

¹ SR 813.11

1	2	3	4
Lanthan	ja	0,05	(4)
Blei	nein	ND	
Lithium	ja	0,6	
Magnesium	ja	-	(1)
Mangan	ja	0,6	
Quecksilber	nein	ND	
Nickel	nein	0,02	
Kalium	ja	-	(1)
Natrium	ja	-	(1)
Terbium	ja	0,05	(4)

ND: nicht nachweisbar; sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. LOD: spezifische Nachweisgrenze

Anmerkungen

(1) Artikel 12 und Artikel 13 Absatz 2 finden sinngemäss auf die Migration Anwendung.

(2) Der Migrationsgrenzwert könnte bei sehr hohen Temperaturen überschritten werden.

(3) Zur Überprüfung der Einhaltung der Verordnung gilt für den Gesamtgehalt an Chrom eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Wenn der Unternehmer, der das Material in Verkehr gebracht hat, jedoch gestützt auf die vorhandenen Nachweise belegen kann, dass das Vorhandensein von sechswertigem Chrom in dem Material ausgeschlossen ist, weil es während des gesamten Herstellungsprozesses weder verwendet wird noch sich bildet, gilt für den Gesamtgehalt an Chrom ein Grenzwert von 3,6 mg/kg Lebensmittel.

(4) Die Lanthanoide Europium, Gadolinium, Lanthan und/oder Terbium können unter folgenden Bedingungen gemäss Artikel 32 verwendet werden:

Die Summe der Lanthanoide, die in das Lebensmittel oder in die Lebensmittelsimulanz migrieren, überschreitet nicht den spezifischen Migrationsgrenzwert von 0,05 mg/kg.

2.2.2 Die primären aromatischen Amine, die in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt² vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 9 Tabelle 1 kein Migrationsgrenzwert angegeben ist, dürfen nicht von Bedarfsgegenständen aus Silikon in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien migrieren oder in anderer Weise abgegeben werden. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration mit einer Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz je einzelem primärem aromatischem Amin bestätigen können.

In Bezug auf die primären aromatischen Amine, die nicht in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 9 Tabelle 1 kein spezifischer Migrationsgrenzwert angegeben ist, wird die Konformität gemäss international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen über die Risikobewertung beurteilt. Die Summe dieser primären aromatischen Amine im Lebensmittel oder im Lebensmittelsimulanz darf jedoch 0,01 mg/kg nicht überschreiten.

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. Für Bedarfsgegenstände aus Silikon für Säuglinge und Kleinkinder darf die Gesamtmigration 60 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz nicht übersteigen.

2.2.4 Die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte wird nach den Verfahren kontrolliert, die für Kunststoffe festgelegt wurden (Anhang 4). Die Ergebnisse der Prüfung auf Migration, die unter Verwendung von Lebensmitteln gewonnen werden, haben Vorrang vor den mit Lebensmittelsimulanzien gewonnenen.

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. Danach werden die Stücke auf ± 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.

² SR 817.023.41

Weitere Methoden zur Bestimmung der Freisetzung flüchtiger Bestandteile können angewandt werden, sofern sie zum selben Ergebnis führen.

Entwurf

Entwurf



Anhang 10 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Druckfarben und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe: 3.0

Inkrafttreten: 1. September 2023

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Druckfarben 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.: Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den Anhängen 2, 9 und 10 dieser Verordnung.
Spalte 2	Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung.
Spalte 3	CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>).
Spalte 4	Ref-Nr.: Verpackungsmaterial-Referenz-Nr. der Europäischen Kommission für den Stoff.
Spalte 5	Verwendung als: I Bindemittel (Monomer) (M) II Farbstoffe und Pigmente (C) III Lösungsmittel (einschliesslich der «energy curing monomers») (S) IV Additive (mit Ausnahme der bei der Herstellung von Pigmenten eingesetzten Additive) (AD) V Photoinitiatoren (P)
Spalte 6	SML [mg/kg]: die spezifische Migrationsgrenze für den in bedruckter Bedarfsgegenstände enthaltenen Stoff. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Die Angabe «ND» gibt an, dass keine Migration des Stoffs zulässig ist. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch. 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) (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 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:

C.I.	= Colors Index
DL	= Nachweisgrenze der Methode
ECM	= Energy curing monomers
EO	= Ethylenoxid
FP	= Bedarfsgegenstand
MW	= Molgewicht

1.3 Begriffsbestimmungen und Erläuterungen zu den Listen I – V der Kolonne 5

1.3.1 Liste der Bindemittel (Monomere oder andere Ausgangsstoffe, M): Liste I

Als Bindemittel (Monomere) werden alle Substanzen bezeichnet, die zur Synthese der Makromoleküle eingesetzt werden, wie:

- a. 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 (AD): Liste IV

Die Liste IV dieses Anhangs enthält ein abschliessendes Verzeichnis von Stoffen, die:

- a. Druckfarben 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

Liste der Stoffe

1	2	3	4	5					6	7	8
Nr.	Bezeichnung des Stoffes	CAS-Nr.	Ref-Nr.	Verwendung					SML	SML (T)	Beschränkungen und Spezifikationen
				I M	II C	III S	IV AD	V P	[mg/kg]	N°	
1	Formaldehyde	0000050-00-0	17260 54880	M			AD			15	
2	Lactic acid	0000050-21-5	19460 62960	M			AD				
3	Sorbitol	0000050-70-4	24490 88320	M			AD				
4	Ascorbic acid	0000050-81-7	36000				AD				
5	Glucose	0000050-99-7	17530	M							
6	1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro-	0000052-51-7	40460				AD		0.05		
10	Glycerol	0000056-81-5	18100 55920	M		S	AD				
12	Hexadecyltrimethylammonium bromide	0000057-09-0	58960				AD		6		
13	Palmitic acid	0000057-10-3	22780 70400	M			AD				
14	Stearic acid	0000057-11-4	24550 89040	M			AD				
15	Urea	0000057-13-6	25960	M			AD				
18	Sucrose	0000057-50-1	24880	M							
19	1,2-Propanediol	0000057-55-6	23740 81840	M		S	AD				
20	α -Tocopherol	0000059-02-9 0010191-41-0	93520				AD				
21	p-Chloro-m-cresol	0000059-50-7	43630				AD		5		

1	2	3	4	5				6	7	8
22	Ethylenediaminetetraacetic acid	0000060-00-4	53600				AD			
23	Glycerol tributyrat	0000060-01-5	57840				AD			
26	Linoleic acid	0000060-33-3	64015				AD			
31	Ethanol	0000064-17-5	16780 52800	M		S	AD			
32	Formic acid	0000064-18-6	55040				AD			
33	Acetic acid	0000064-19-7	10090 30000	M			AD			
34	Benzoic acid	0000065-85-0	13090 37600	M			AD			
39	Methanol	0000067-56-1	21550	M						
40	2-Propanol	0000067-63-0	23830 81882	M		S	AD			
41	Acetone	0000067-64-1	30295	M		S				
42	Dimethyl sulphoxide	0000067-68-5	49540				AD			
44	Salicylic acid	0000069-72-7	24270 84640	M			AD			
46	1-Propanol	0000071-23-8	23800	M		S				
47	1-Butanol	0000071-36-3	13840	M			AD			
48	1-Pentanol	0000071-41-0	22870	M						
50	Ethylene	0000074-85-1	16950	M						
51	Acetylene	0000074-86-2	10210	M						
55	Vinyl Chloride	0000075-01-4	26050	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
57	Acetaldehyde	0000075-07-0	10060	M					1	
59	Ethylene oxide	0000075-21-8	17020	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
60	Isobutane	0000075-28-5	62255				AD	1		Gehalt an Butadiene < 0.1 %
62	Vinylidene chloride	0000075-35-4	26110	M				ND		
63	Carbonyl chloride	0000075-44-5	14380 23155	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
68	Propylene oxide	0000075-56-9	24010	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
71	tert-Butanol	0000075-65-0	40594			S		10		
80	Camphor	0000076-22-2	41680				AD			
83	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl)phenol)	0000077-62-3	66580				AD		5	

1	2	3	4	5				6	7	8
85	Hydantoin, 5,5-dimethyl-	0000077-71-4					AD	5		
86	Dicyclopentadiene	0000077-73-6	15730	M				5		
91	Tri-n-butyl acetyl citrate	0000077-90-7	93760				AD		32	
92	Citric acid	0000077-92-9	14680 44160	M			AD			
93	Citric acid, triethyl ester	0000077-93-0	44640				AD		32	
94	Citric acid, tributyl ester	0000077-94-1	44560				AD	0.05		
95	1,1,1-Trimethylolpropane	0000077-99-6	13380 25600 94960	M			AD	6		
96	Vinyltriethoxysilane	0000078-08-0	26305	M				0.05		Nur zur Verwendung als Oberflächenbehandlungsmittel
101	Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0000078-42-2	74000				AD	0.05		
102	Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester	0000078-51-3	73600				AD	0.05		
108	Isopentane	0000078-78-4	62450				AD			
109	2-Methyl-1,3-butadiene	0000078-79-5	19243 21640	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
110	Isobutanol	0000078-83-1	18970 62270	M		S		1		
113	2-Butanol	0000078-92-2				S		1		
114	2-Butanone	0000078-93-3	66655			S		5		
118	Acrylamide	0000079-06-1	10630	M				ND		
120	Propionic acid	0000079-09-4	23890 82000	M			AD			
121	Acrylic acid	0000079-10-7	10690	M					22	
122	Monochloroacetic acid	0000079-11-8	22333	M				0.05		
123	Glycolic acid	0000079-14-1	18117	M			AD	0.05		
131	Methacrylamide	0000079-39-0	19990	M				ND		
132	Methacrylic acid	0000079-41-4	20020	M					23	
136	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane	0000080-05-7	13480 13607	M				0.05		
144	α -Pinene	0000080-56-8	23470	M			AD			
145	Methacrylic acid, methyl ester	0000080-62-6	21130	M					23	

1	2	3	4	5				6	7	8
149	Pigment Blue 60	0000081-77-6			C					C.I. 69800
154	Phthalic acid, dicyclohexyl ester	0000084-61-7	74960				AD	6		
160	Phthalic acid, dibutyl ester	0000084-74-2	74880				AD	0.3	32	
165	Phthalic anhydride	0000085-44-9	23380 76320	M			AD			
168	Phthalic acid, benzyl butyl ester	0000085-68-7	74560				AD	30	32	
176	Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester	0000087-18-3	84800				AD	12		
178	L-(+)-Tartaric acid	0000087-69-4	92160				AD			E334
179	Mannitol	0000087-78-5	65520				AD			
181	N-Vinyl-2-pyrrolidone	0000088-12-0	26230	M				ND		
184	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol)	0000088-24-4	66400				AD		13	
188	2-Aminobenzamide	0000088-68-6	34895				AD	0.05		
191	o-Phthalic acid	0000088-99-3	23200 74480	M			AD			
193	Pyromellitic acid	0000089-05-4	13040 24055	M				0.05		
194	Pyromellitic anhydride	0000089-32-7	24057	M				0.05		
196	Isoascorbic acid	0000089-65-6					AD			E315
198	2-Phenylphenol	0000090-43-7	72240				AD	12		E231
201	Gluconic acid lactone	0000090-80-2					AD			E575
203	2,6-Toluene diisocyanate	0000091-08-7	25240	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
207	Coumarin	0000091-64-5		M				0.6		
208	2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine	0000091-76-9	13075 15310	M				5		
209	3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl	0000091-97-4	16240	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
215	Benzoic acid, methyl ester	0000093-58-3	38080				AD			
219	Benzoic acid, ethyl ester	0000093-89-0	37840				AD			
220	4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester	0000094-13-3	60240				AD			
231	o-Cresol	0000095-48-7	14740	M						
238	Methacrylic acid, allyl ester	0000096-05-9	20050	M				0.05		
243	Acrylic acid, methyl ester	0000096-33-3	11710	M					22	

1	2	3	4	5				6	7	8
245	Ethylene carbonate	0000096-49-1	16955	M				30		SML berechnet als Ethylenglykol
247	4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol)	0000096-69-5	92800				AD	0.48		
249	2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane	0000097-23-4	48800				AD	12		
251	Eugenol	0000097-53-0	17160	M					33	
253	Methacrylic acid, ethyl ester	0000097-63-2	20890	M					23	
255	Itaconic acid	0000097-65-4	19270	M						
257	Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester	0000097-85-8				S		0.05		
258	Methacrylic acid, isobutyl ester	0000097-86-9	21010	M					23	
259	Methacrylic acid, butyl ester	0000097-88-1	20110	M					23	
260	Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol	0000097-90-5	20440	M				0.05		
268	4-tert-Butylphenol	0000098-54-4	14020	M				0.05		
274	α -Methylstyrene	0000098-83-9	22210	M				0.05		
280	Isophthalic acid dichloride	0000099-63-8	19180	M					27	
282	4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester	0000099-76-3	60200				AD			
286	p-Hydroxybenzoic acid	0000099-96-7	18880	M						
289	Terephthalic acid	0000100-21-0	24910	M					28	
291	Ethanol, 2-(diethylamino)-	0000100-37-8	48370 48400				AD	0.05		
292	Ethylbenzene	0000100-41-4	53255			S	AD	0.6		
293	Styrene	0000100-42-5	24610	M						
297	Benzyl alcohol	0000100-51-6	13150	M		S	AD			
298	Benzaldehyde	0000100-52-7	37360				AD			
305	Hexamethylenetetramine	0000100-97-0	18670 59280	M			AD		15	
309	Methacrylic acid, cyclohexyl ester	0000101-43-9	20260	M				0.05		
310	Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate	0000101-68-8	16630	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
315	Resorcinol diglycidyl ether	0000101-90-6	24073	M				ND		
317	N,N'-Diphenylthiourea	0000102-08-9	51680				AD	3		
318	Diphenyl carbonate	0000102-09-0	16540	M				0.05		
320	(1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid	0000102-39-6	23070	M				0.05		
321	N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine	0000102-60-3	25180	M			AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
			92640							
323	Triethanolamine	0000102-71-6	94000	M			AD	0.05		SML berechnet als Summe von Triethanolamin und des Hydrochlorid-Addukts berechnet als Triethanolamin
331	Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0000103-11-7	11500	M				0.05		
332	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-23-1	31920	M			AD	18	32	
333	Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000103-24-2	36320				AD	0.05		
344	N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide	0000103-90-2	18898	M				0.05		
352	2-Ethyl-1-hexanol	0000104-76-7	17050	M		S		30		
355	1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane	0000105-08-8	13390 14880	M						
356	Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester	0000105-16-8	20500	M				0.05		
360	Caprolactam	0000105-60-2	14200 41840	M			AD		4	
361	1,2-Propyleneglycol dioleate	0000105-62-4	82400				AD			
369	Adipic acid, dibutyl ester	0000105-99-7	32240				AD	0.05		
373	12-Hydroxystearic acid	0000106-14-9	61840	M			AD			
379	Butyric anhydride	0000106-31-0	14170	M						
382	p-Cresol	0000106-44-5	14770	M						
387	Acrylic acid, isobutyl ester	0000106-63-8	11590	M					22	
391	Sebacic acid, dimethyl ester	0000106-79-6	85440				AD	0.05		
397	Epichlorohydrin	0000106-89-8	14570 16750	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
399	Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester	0000106-91-2	20590	M				0.02		
401	Butane	0000106-97-8	40570				AD			
402	1-Butene	0000106-98-9	13870	M						
403	Butadiene	0000106-99-0	13630	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
409	Acrylonitrile	0000107-13-1	12100	M				ND		
410	Ethylenediamine	0000107-15-3	15272 16960	M				12		
413	Ethyleneglycol	0000107-21-1	16990 53650	M		S	AD		2	
414	Glyoxal	0000107-22-2	18120	M				0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
415	Methyl vinyl ether	0000107-25-5	22270	M				0.05		
417	2-Methyl-2,4-pentanediol	0000107-41-5				S		5		
419	Disiloxane, hexamethyl-	0000107-46-0	18455	M				0.05		
426	1,3-Butanediol	0000107-88-0	13690	M						
428	Butyric acid	0000107-92-6	14140	M						
431	1-Methoxypropan-2-ol (PGME)	0000107-98-2				S			37	Gehalt an 2-Methoxypropanol [1589-47-5] und 2-Methoxypropyl acetate [70657-70-4]: ≤ 0,3 % (berechnet als Summe der Stoffe)
432	Dimethylaminoethanol	0000108-01-0	16150 49235	M			AD	18		
434	Acetic acid, vinyl ester	0000108-05-4	10120	M				12		
435	4-Methyl-2-pentanone	0000108-10-1	66725			S		5 (T)		Summe mit 4-Methyl-2-pentanol [108-11-2]
436	4-Methyl-2-pentanol	0000108-11-2	66860			S		5 (T)		Summe mit 4-Methyl-2-pentanone [108-10-1]
440	Acetic acid, isopropyl ester	0000108-21-4	30165			S		0.05		
442	Acetic anhydride	0000108-24-7	10150 30280	M			AD			
443	Succinic anhydride	0000108-30-5	24850	M						
444	Maleic anhydride	0000108-31-6	19960	M					3	
445	Carbonic acid, cyclic propylene ester	0000108-32-7				S		0.05		
447	m-Cresol	0000108-39-4	14710	M						
448	1,3-Dihydroxybenzene	0000108-46-3	15910 24072	M				2.4		
449	1-Methoxy-2-propyl acetate (PGMEA)	0000108-65-6				S			37	Gehalt an 2-Methoxypropanol [1589-47-5] und 2-Methoxypropyl acetate [70657-70-4]: ≤ 0,3 % (berechnet als Summe der Stoffe)
453	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine	0000108-78-1	19975 25420 93720	M			AD	2.5		
456	2,6-Dimethyl-4-heptanone	0000108-83-8				S		0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
458	Toluene	0000108-88-3	93540			S		1.2		
459	Benzene, chloro-	0000108-90-7		M				10		
460	Cyclohexylamine	0000108-91-8	45760				AD			
463	Phenol	0000108-95-2	22960	M				3		
466	Methacrylic acid, diester with triethylene glycol	0000109-16-0		M				0.05		
472	Sebacic acid, dibutyl ester	0000109-43-3	85360				AD		32	
474	Isobutyl vinyl ether	0000109-53-5	19060	M				0.05		
477	Acetic acid, propyl ester	0000109-60-4				S				
479	Pentane	0000109-66-0	71720				AD			
487	Tetrahydrofuran	0000109-99-9	25150	M				0.6		
492	Succinic acid	0000110-15-6	24820 90960	M			AD			
493	Maleic acid	0000110-16-7	19540 64800	M			AD		3	
494	Fumaric acid	0000110-17-8	17290 55120	M			AD			
495	Acetic acid, isobutyl ester	0000110-19-0				S		1		
499	Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester	0000110-29-2	32080				AD	0.05		
500	N,N'-Ethylenebisstearamide	0000110-30-5	53520 53529				AD			
501	N,N'-Ethylenebisoleamide	0000110-31-6	53360				AD			
503	Sorbic acid	0000110-44-1	87200				AD			
505	1,4-Butanediol	0000110-63-4	13720 40580	M		S	AD		30	
513	Cyclohexane	0000110-82-7	45700			S		1		Gehalt an Benzol < 0,1% (Gewicht)
515	Piperazine	0000110-85-0	23505	M						
518	Trioxane	0000110-88-3	25900	M				5		
521	Glutaric acid	0000110-94-1	18010 55680	M			AD			
526	Heptanoic acid	0000111-14-8	58720				AD			
528	Sebacic acid	0000111-20-6	24280	M						
531	Hexanol	0000111-27-3				S				
537	Diethylenetriamine	0000111-40-0	15790	M				5		

1	2	3	4	5				6	7	8
538	N-(2-Aminoethyl)ethanolamine	0000111-41-1	35284	M			AD	0.05		
539	Diethanolamine	0000111-42-2	15735	M				0.3		
541	Diethyleneglycol	0000111-46-6	13326 15760 47680	M		S	AD		2	
547	1-Octene	0000111-66-0	22660	M				15		
549	1-Heptanol	0000111-70-6	18150	M						
551	Ethyleneglycol butyl ether	0000111-76-2	53765			S			38	
556	1-Octanol	0000111-87-5	22600	M		S				
558	Diethyleneglycol ethyl ether	0000111-90-0				S		5		
564	Ethyleneglycol butyl ether acetate	0000112-07-2				S			38	
569	Triethyleneglycol	0000112-27-6	25510 94320	M		S	AD			
570	1-Decanol	0000112-30-1	15100	M						
572	Diethyleneglycol butyl ether	0000112-34-5	48030			S			38	
576	1-Dodecene	0000112-41-4	16704	M		S		0.05		
581	1-Dodecanol	0000112-53-8	16701	M						
585	Tetraethyleneglycol	0000112-60-7	25090 92350	M			AD			
589	1-Tetradecanol	0000112-72-1	25070	M						
593	Elaidic acid	0000112-79-8	52650				AD			
594	Oleic acid	0000112-80-1	22763 69040	M			AD			
595	Erucamide	0000112-84-5	52720				AD			
596	Behenic acid	0000112-85-6	37040	M			AD			
597	Erucic acid	0000112-86-7	52730	M			AD			
600	1-Octadecanol	0000112-92-5	22555	M						
601	Octadecyl isocyanate	0000112-96-9	22570	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
602	Propylene	0000115-07-1	23980	M						
603	Isobutene	0000115-11-7	19000	M						
607	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride	0000115-27-5	18280	M				ND		
608	Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid	0000115-28-6	18250	M				ND		

1	2	3	4	5				6	7	8
610	Pentaerythritol	0000115-77-5	22840 71600	M		S	AD			
613	Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester	0000115-96-8	73720				AD	ND		
617	Tetrafluoroethylene	0000116-14-3	25120	M				0.05		
618	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether	0000116-37-0	13520	M				0.05		
621	Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000117-81-7	74640				AD	1.5	32	
629	Salicylic acid, methyl ester	0000119-36-8	84880				AD	30		
631	2,2'-Methylene bis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0000119-47-1	66480				AD		13	
632	Benzophenone	0000119-61-9	38240				AD	P	0.6	Für die Summe an Benzophenone [119-61-9], 2-Methylbenzophenone [131-58-8], 3-Methyl-benzophenone [643-65-2] und 4-Methyl-benzophenone [134-84-9] darf der Übergang auf Lebensmittel nicht mehr als 0,6 mg/kg betragen
634	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide	0000120-40-1	39150				AD		5	Die Restmenge an Diethanolamin in Kunststoffen als Verunreinigung und Abbauprodukt des Stoffes sollte nicht zu einer Migration von Diethanolamin von mehr als 0,3 mg/kg Lebensmittel führen
635	4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester	0000120-47-8	60160				AD			
640	Terephthalic acid, dimethyl ester	0000120-61-6	24970	M						
641	1,2-Dihydroxybenzene	0000120-80-9	15880 24051	M				6		
645	Ethylvanillin	0000121-32-4	54420				AD			
646	Vanillin	0000121-33-5	95680				AD			
649	Gallic acid, propyl ester	0000121-79-9	55360				AD		20	
650	Isophthalic acid	0000121-91-5	19150	M					27	
651	Triisopropanolamine	0000122-20-3	94560				AD	5		
654	Phosphorous acid, triethyl ester	0000122-52-1	23175	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis
657	Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	0000122-62-3	85120				AD	0.05		
670	Thiodipropionic acid, didodecyl ester	0000123-28-4	93120				AD		14	
672	1,4-Dihydroxybenzene	0000123-31-9	15940	M			AD	0.6		

1	2	3	4	5				6	7	8
			18867 48620							
673	Propionaldehyde	0000123-38-6	23860	M						
678	Propionic anhydride	0000123-62-6	23950	M						
680	Butyraldehyde	0000123-72-8	14110	M						
682	Levulinic acid	0000123-76-2	63840				AD			
683	Adipic acid, di-n-octyl ester	0000123-79-5	32880				AD	0.05		
684	Acetic acid, butyl ester	0000123-86-4	30045			S	AD			
687	Stearic acid, butyl ester	0000123-95-5	89120				AD			
688	2-Octanol	0000123-96-6				S		0.05		
689	Azelaic acid	0000123-99-9	12820	M						
691	Adipic acid	0000124-04-9	12130 31730	M			AD			
692	Caprylic acid	0000124-07-2	14320 41960	M			AD			
693	Hexamethylenediamine	0000124-09-4	15274 18460	M				2.4		
694	Diethyleneglycol butyl ether acetate	0000124-17-4				S			38	
697	Stearamide	0000124-26-5	88960				AD			
698	Octadecylamine	0000124-30-1	68240				AD	2		
699	Carbon dioxide	0000124-38-9	42160				AD			
700	Dimethylamine	0000124-40-3	16145	M				0.05		
701	1-Propanol, 2-amino-2-methyl-	0000124-68-5	12775	M		S	AD	5		
705	Sucrose acetate isobutyrate	0000126-13-6	91200				AD			
706	Sucrose octaacetate	0000126-14-7	91360				AD			
707	2,2-Dimethyl-1,3-propanediol	0000126-30-7	16390 22437	M				0.05		
708	Dipentaerythritol	0000126-58-9	16480 51200	M			AD			
709	Phosphoric acid, triisobutyl ester	0000126-71-6	73840				AD	0.05		
710	Phosphoric acid, tributyl ester	0000126-73-8	73680				AD	0.05		
711	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol	0000126-86-3	25191 92685	M			AD		35	

1	2	3	4	5				6	7	8
717	Diphenyl sulphone	0000127-63-9	16650 51570	M			AD		3	
719	β -Pinene	0000127-91-3	23500	M						
721	2,6-Di-tert-butyl-p-cresol	0000128-37-0	46640				AD		3	
727	Phthalic acid, dimethyl ester	0000131-11-3	75600				AD		0.05	
728	Phthalic acid, diallyl ester	0000131-17-9	23230	M					ND	
729	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-53-3	48880				AD			8
732	2,4-Dihydroxybenzophenone	0000131-56-6	48640				AD			8
733	2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone	0000131-57-7	61360				AD			8
734	Benzophenone, 2-methyl-	0000131-58-8						P	0.05	Für die Summe an Benzophenone [119-61-9], 2-Methylbenzophenone [131-58-8], 3-Methyl-benzophenone [643-65-2] und 4-Methyl-benzophenone [134-84-9] darf der Übergang auf Lebensmittel nicht mehr als 0,6 mg/kg betragen
740	Benzophenone, 4-methyl-	0000134-84-9						P	0.05	Für die Summe an Benzophenone [119-61-9], 2-Methylbenzophenone [131-58-8], 3-Methyl-benzophenone [643-65-2] und 4-Methyl-benzophenone [134-84-9] darf der Übergang auf Lebensmittel nicht mehr als 0,6 mg/kg betragen
744	Benzoic acid, butyl ester	0000136-60-7	37680				AD			
750	Ascorbyl palmitate	0000137-66-6	36080				AD			
751	Lactic acid, butyl ester	0000138-22-7	63040			S	AD			
756	Glycerol tris(12-hydroxystearate)	0000139-44-6	58160 62040				AD			
767	4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol	0000140-66-9	22720 25185	M					ND	
768	Acrylic acid, ethyl ester	0000140-88-5	11470	M						22
774	Ricinoleic acid	0000141-22-0	24075 83700	M			AD		42	
777	Acrylic acid, n-butyl ester	0000141-32-2	10780	M						22
779	2-Aminoethanol	0000141-43-5	12763	M			AD		0.05	

1	2	3	4	5				6	7	8
			35170							
780	Acetic acid, ethyl ester	0000141-78-6	30140			S				
781	Malonic acid	0000141-82-2	65040				AD			
788	Hexanoic acid	0000142-62-1	59360				AD			
794	Lauric acid	0000143-07-7	19470 63280	M			AD			
795	1-Nonanol	0000143-08-8	22480	M						
800	Oleyl alcohol	0000143-28-2	69760			S	AD			
802	Tris(2-ethylhexyl) acetylcitrate	0000144-15-0	95440				AD	0.05		
804	Oxalic acid	0000144-62-7	22775 69920	M			AD	6		
806	Pigment Blue 15	0000147-14-8				C				C.I. 74160
807	Pigment Blue 15:1	0000147-14-8				C				C.I. 74160
808	Pigment Blue 15:2	0000147-14-8				C				C.I. 74160
809	Pigment Blue 15:3	0000147-14-8				C				C.I. 74160
810	Pigment Blue 15:4	0000147-14-8				C				C.I. 74160
811	Pigment Blue 15:6	0000147-14-8				C				C.I. 74160
817	2-Ethylhexanoic acid	0000149-57-5	17040 54120	M			AD	0.05		
822	Ethyleneimine	0000151-56-4	17005	M				ND		
832	Oleamide	0000301-02-0	68960				AD			
839	n-Decanoic acid	0000334-48-5	15095 45940	M			AD			
844	Palmitoleic acid	0000373-49-9	71020	M			AD			
846	Silicon carbide	0000409-21-2	86160				AD			
848	Dicyandiamide	0000461-58-5	47440	M			AD	60		
849	Linolenic acid	0028290-79-1	64150				AD			
852	Pigment White 18	0000471-34-1				C				C.I. 77220
853	Natural Blue 1	0000482-89-3				C				C.I. 73000
855	Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0000498-66-8	13180 22550	M				0.05		
859	Caprolactone	0000502-44-3	14260	M					29	
861	1,3-Propanediol	0000504-63-2	23770	M		S		0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
865	Arachidic acid	0000506-30-9	35840	M			AD			
873	Abietic acid	0000514-10-3	10030	M						
878	Gluconic acid	0000526-95-4	55630				AD			E574
879	Gluconic acid, monosodium salt, D-	0000527-07-1		M						E576
880	Trimellitic acid	0000528-44-9	13050 25540	M					21	
884	Glycerol trilaurate	0000538-24-9	57960				AD			
899	Myristic acid	0000544-63-8	22350 67891	M			AD			
904	Trimellitic anhydride	0000552-30-7	25550	M					21	
909	Lignoceric acid	0000557-59-5	63920				AD			
913	Pigment Blue 16	0000574-93-6			C					C.I. 74100
914	2,6-Dimethylphenol	0000576-26-1	16360	M				0.05		
917	Carbonic acid, rubidium salt	0000584-09-8	42480				AD	12		
918	2,4-Toluene diisocyanate	0000584-84-9	25210	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
919	Methacrylic acid, tert-butyl ester	0000585-07-9	20170	M					23	
920	Phenol, m-tert-butyl-	0000585-34-2		M				0.05		
921	Terpinolene	0000586-62-9					AD			
931	1-Hexene	0000592-41-6	18820	M				3		
935	2-Methylepichlorohydrin	0000598-09-4	21823	M				ND		1 mg/kg im Endprodukt
943	Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester	0000606-28-0		M				P	0.05	
947	4,4'-Dihydroxybenzophenone	0000611-99-4	15970 48720	M			AD		8	
958	Glycerol triheptanoate	0000620-67-7	57920				AD			
974	Adipic acid, dimethyl ester	0000627-93-0				S		3		
976	1,6-Hexanediol	0000629-11-8	18700	M		S		0.05		
989	Benzophenone, 3-methyl-	0000643-65-2						P	0.05	Für die Summe an Benzophenone [119-61-9], 2-Methylbenzophenone [131-58-8], 3-Methyl-benzophenone [643-65-2] und 4-Methyl-benzophenone [134-84-9] darf der Übergang auf Lebensmittel nicht mehr als 0,6 mg/kg betragen

1	2	3	4	5				6	7	8
991	1,3-Dioxolane	0000646-06-0	16450	M		S		5		
992	1,10-Decanediamine	0000646-25-3	15260	M				0.05		
998	Lactic acid, L(-)-ethyl ester	0000687-47-8				S		5		Ausgangsstoffe für die Synthese müssen den Anforderungen des Lebensmittelrechts entsprechen.
1000	Acrylic acid, isopropyl ester	0000689-12-3	11680	M					22	
1001	4-Methyl-1-pentene	0000691-37-2	22150	M				0.05		
1002	n-Dodecanedioic acid	0000693-23-2	16697	M						
1003	Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester	0000693-36-7	93280				AD		14	
1012	Methacrylic anhydride	0000760-93-0	21460	M					23	
1024	Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000818-61-1	11510 11830	M					22	
1025	Hexamethylene diisocyanate	0000822-06-0	18640	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
1029	Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol	0000868-77-9	21190	M					23	
1031	1-Decene	0000872-05-9	15130	M				0.05		
1032	N-Methylpyrrolidone	0000872-50-4	66905			S	AD	60		
1037	Food Red 9	0000915-67-3			C			30		C.I. 16185, E123
1039	3-Aminopropyltriethoxysilane	0000919-30-2	12786	M			AD	0.05		
1041	N-Methylolmethacrylamide	0000923-02-4	21970	M				0.05		
1043	N-Methylolacrylamide	0000924-42-5	21940	M				ND		
1046	Acrylic acid, propyl ester	0000925-60-0	11980	M					22	
1060	Lauro lactam	0000947-04-6	19490	M				5		
1062	2-Phenylindole	0000948-65-2	72160				AD	15		
1068	2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylamino)-1,3,5-triazine	0000991-84-4	40000				AD	30		
1074	Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester	0000999-61-1	11530	M				0.05		SML berechnet als Summe von 2-Hydroxy-propylacrylat und 2-Hydroxyisopropylacrylat. Kann bis zu 25 Gew. % 2-Hydroxyisopropyl-acrylat [2918-23-2] enthalten.
1076	Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-	0000999-97-3	18457	M			AD	0.05		
1080	Gallic acid, octyl ester	0001034-01-1	55280				AD		20	

1	2	3	4	5				6	7	8
1082	Pigment Violet 19	0001047-16-1			C					C.I. 73900, C.I. 73906
1094	1-Vinylimidazole	0001072-63-5	26155	M				0.05		
1095	1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid	0001076-97-7	14876	M				5		
1097	Pigment Red 49:2	0001103-39-5			C					C.I. 15630:2
1105	1-Tetradecene	0001120-36-1	25080	M				0.05		
1108	2,6-Naphthalenedicarboxylic acid	0001141-38-4	22360	M				5		
1110	Gallic acid, dodecyl ester	0001166-52-5	55200				AD		20	
1115	Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester	0001241-94-7	72800				AD	2.4		
1116	Natural Red 4	0001260-17-9			C					C.I. 75470, E120
1119	Sodium aluminate	0001302-42-7	86440				AD	0.9		
1120	Bentonite	0001302-78-9	37280				AD			
1124	Calcium hydroxide	0001305-62-0	41280				AD			
1125	Calcium oxide	0001305-78-8	41520				AD			
1130	Pigment Red 101	0001309-37-1			C					C.I. 77491
1132	Magnesium hydroxide	0001309-42-8	64640				AD			
1133	Magnesium oxide	0001309-48-4	64720				AD			
1134	Antimony trioxide	0001309-64-4	35760				AD	0.04		SML berechnet als Antimon
1135	Potassium hydroxide	0001310-58-3	81600				AD			
1136	Lithium hydroxide	0001310-65-2	64300				AD			
1137	Sodium hydroxide	0001310-73-2	86720				AD			
1139	Zinc oxide	0001314-13-2	96240		C		AD			C.I. 77947
1141	Phosphoric anhydride	0001314-56-3	23173	M						
1142	Zinc sulphide	0001314-98-3	96320		C		AD			C.I. 77975
1143	Molybdenum disulphide	0001317-33-5	67200				AD			
1150	Pigment White 6	0001317-80-2			C					C.I. 77891
1161	Divinylbenzene	0001321-74-0	16690	M				ND		SML berechnet als Summe aus Divinylbenzol und Ethylvinylbenzol. Kann bis zu 45 % Ethylvinylbenzol enthalten.
1163	Glycerol monoricinoleate	0001323-38-2	57440				AD			
1164	1,2-Propyleneglycol monostearate	0001323-39-3	83300				AD			
1166	Glycerol distearate	0001323-83-7	56320 89240				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1175	Aluminium hydroxy chloride	0001327-41-9	34660				AD			
1177	Pigment Green 7	0001328-53-6			C					C.I. 74260
1179	Xylene	0001330-20-7	95945			S		1		
1180	Pigment Green 37	0001330-37-6			C					C.I. 74255
1182	Sodium tetraborate	0001330-43-4	87040				AD		16	
1186	1,2-Propyleneglycol monooleate	0001330-80-9	82960				AD			
1188	Iron oxide	0001332-37-2	62240				AD			
1189	Kaolin	0001332-58-7	62720				AD			
1190	Pigment White 24	0001332-73-6			C					C.I. 77002
1194	Carbon black	0001333-86-4	42080		C		AD			C.I. 77266 Primärpartikel von 10 - 300 nm, aggregiert zu 100 – 1'200 nm, die Agglomerate von 300 nm - mm bilden können. Toluollösliche Substanzen: maximal 0,1 %, 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 Analyseverfahren. Benzo(a)pyrengesamt: max. 0,25 mg/kg Carbon black.
1195	Copper iodide	0001335-23-5	45200				AD		6	
1196	Ammonium hydroxide	0001336-21-6	35600				AD			
1201	Sorbitan monolaurate	0001338-39-2	87600				AD			
1202	Sorbitan monostearate	0001338-41-6	87840				AD			
1203	Sorbitan monooleate	0001338-43-8	87680				AD			
1206	Silicic acid	0001343-98-2	85680				AD			
1208	Aluminium oxide	0001344-28-1	34720				AD			
1210	Pigment White 5	0001345-05-7	64400		C					C.I. 77115
1212	Tannic acids	0001401-55-4	92150				AD			Die JECFA-Spezifikationen sind einzuhalten
1214	Isophthalic acid, dimethyl ester	0001459-93-4	19210	M				0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
1215	1,3-Benzenedimethanamine	0001477-55-0	13000	M					34	
1219	4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene	0001533-45-5	38515				AD	0.05		
1225	1-Propoxy-2-propanol (PGPE)	0001569-01-3				S			37	Gehalt an 2-Propoxypropan-1-ol [10215-30-2] ≤ 5 %
1226	1-Ethoxy-2-propanol (PGEE)	0001569-02-4				S			37	Gehalt an 2-Ethoxypropanol [19089-47-5] und 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate [57350-24-0]: ≤ 3 % (berechnet als Summe der Stoffe)
1241	Pigment Yellow 4	0001657-16-5			C					C.I. 11665
1242	Acrylic acid, tert-butyl ester	0001663-39-4	10840	M					22	
1243	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0001675-54-3	13510 13610	M			AD			Gemäss Tabelle 3 Nr. 5 Anhang 2
1244	4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene	0001679-51-2	18896	M				0.05		
1250	1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-benzene	0001709-70-2	95200				AD			
1259	Bis(4-aminocyclohexyl)methane	0001761-71-3	13210	M				0.05		
1268	1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane	0001843-03-4	95600				AD	5		
1269	2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone	0001843-05-6	61600				AD		8	
1278	Acid Yellow 23	0001934-21-0			C					C.I. 19140, E102
1280	tert-Butyl-hydroquinone	0001948-33-0		M			AD	42		
1288	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	0002082-79-3	68320				AD	6		
1289	Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol	0002082-81-7	20410	M				0.05		
1300	Acrylic acid, dodecyl ester	0002156-97-0	11245	M		S		0.05		ECM
1301	Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide	0002162-74-5	13303	M			AD	0.05		Berechnet als Summe aus Bis(2,6-diisopropyl-phenyl)carbodiimid und seinem Hydrolyseprodukt 2,6-Diisopropylanilin
1303	2-Methyl-1,3-propanediol	0002163-42-0	22190	M				5		
1304	Methacrylic acid, phenyl ester	0002177-70-0	21280	M					23	
1308	Methacrylic acid, propyl ester	0002210-28-8	21340	M					23	
1313	1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl-	0002226-96-2					AD	0.05		
1322	Benzoic acid, propyl ester	0002315-68-6	38160				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1340	1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl) ether	0002425-79-8	13780	M				ND		Restgehalt: 1 mg/kg im Enderzeugnis, berechnet als Epoxygruppe (Molekulargewicht: 43 Da)
1341	Pigment Red 3	0002425-85-6			C					C.I. 12120
1343	Sebacic acid, di-n-octyl ester	0002432-87-3	85520				AD	0.05		
1344	Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002439-35-2	11230	M				0.05		
1345	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole	0002440-22-4	61440				AD		12	
1351	Pyrophosphoric acid	0002466-09-3	83440				AD			
1359	Acrylic acid, benzyl ester	0002495-35-4	10750	M					22	
1360	Methacrylic acid, benzyl ester	0002495-37-6	20080	M					23	
1362	Acrylic acid, n-octyl ester	0002499-59-4	11890	M		S			22	ECM
1364	Diocetadecyl disulphide	0002500-88-1	49840				AD	0.05		
1367	Pigment Yellow 1	0002512-29-0			C					C.I. 11680
1368	1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]-bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]-	0002516-92-9					AD	0.05		
1370	Food Black 1	0002519-30-4			C					C.I. 28440, E151
1375	[3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane	0002530-85-0	21498	M			AD	0.05		Nur zur Verwendung als Mittel zur Oberflächenbehandlung bei anorganischen Füllstoffen
1386	Food Red 7	0002611-82-7			C					C.I. 16255, E124
1389	1,2-Benzisothiazolin-3-one	0002634-33-5	37520				AD	0.5		
1394	2-Methyl-4-isothiazolin-3-one	0002682-20-4	66755				AD	0.5		Nur zur Verwendung in wässrigen Polymerdispersionen und -emulsionen
1401	2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine	0002725-22-6	38885				AD	5		
1406	Vinyltrimethoxysilane	0002768-02-7	26320	M				0.05		
1412	Pigment Red 170	0002786-76-7			C					C.I. 12475
1414	Ethylene glycol monopropyl ether	0002807-30-9				S		0.05		
1416	Pigment Red 4	0002814-77-9			C					C.I. 12085
1419	1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane	0002855-13-2	12670	M				6		
1420	Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester	0002867-47-2	20530	M				ND		
1431	Acrylic acid, sec-butyl ester	0002998-08-5	10810	M					22	
1445	Behenamide	0003061-75-4	36960				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1455	Pigment Red 202	0003089-17-6			C					C.I. 73907
1468	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester	0003135-18-0	46870				AD			
1474	1,5-Naphthalene diisocyanate	0003173-72-6	22420	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
1480	N-Vinyl-N-methylacetamide	0003195-78-6	26170	M				0.02		
1487	1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate	0003290-92-4	25840	M				0.05		
1488	2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	0003293-97-8	61280				AD		8	
1492	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0003319-31-1	94800			S		0.05		
1493	7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin	0003333-62-8	68040				AD			
1500	Pigment Orange 5	0003468-63-1			C					C.I. 12075
1503	Pigment Orange 13	0003520-72-7			C					C.I. 21110
1506	Acid Blue 3	0003536-49-0			C					C.I. 42051, E131
1508	Food Red 3	0003567-69-9			C					C.I. 14720
1514	Di-n-octyltin dilaurate	0003648-18-8	50640				AD		10	
1522	Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy-	0003710-84-7		M			AD	0.05		
1523	Crotonic acid	0003724-65-0	14800 45600	M			AD		39	
1531	Acid Blue 9, disodium salt	0003844-45-9			C					C.I. 42090, E133
1534	2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003864-99-1	60480				AD		12	
1538	2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole	0003896-11-5	60400				AD		12	
1540	Pigment Red 166	0003905-19-9			C					C.I. 20730
1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	0004066-02-8	66560				AD		5	
1558	1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride	0004080-31-3	43600				AD	0.3		
1561	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethyl-cyclohexane	0004098-71-9	19110	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
1564	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester	0004130-35-2					AD	0.05		
1565	2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol	0004130-42-1	46720				AD	4.8		
1570	4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester	0004191-73-5	60180				AD			
1576	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester	0004221-80-1	46790				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1592	Pigment Orange 43	0004424-06-0			C					C.I. 71105
1598	3-Methyl-1,5-pentanediol	0004457-71-0	22074	M				0.05		
1602	Pigment Yellow 17	0004531-49-1			C					C.I. 21105
1603	Food Brown 3	0004553-89-3			C					C.I. 20285, E155
1611	n-Octylphosphonic acid	0004724-48-5	68860				AD	0.05		
1612	2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid	0004767-03-7	13395	M				0.05		
1614	Pigment Red 149	0004948-15-6			C					C.I. 71137
1620	Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0005039-78-1	20860	M				0.05		
1622	Pigment Yellow 13	0005102-83-0			C					C.I. 21100
1625	Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0005124-30-1	13560 15700	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
1626	1-Butoxy-2-propanol (PGBE)	0005131-66-8				S			37	Gehalt an 2-Butoxy-2-propanol [15821-83-7] ≤ 4 %
1627	Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide	0005136-44-7	54005				AD			
1636	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester	0005232-99-5	45640				AD	0.05		
1640	Pigment Red 146	0005280-68-2			C					C.I. 12485
1641	Pigment Red 144	0005280-78-4			C					C.I. 20735
1642	Pigment Yellow 95	0005280-80-8			C					C.I. 20034
1643	Pigment Red 57:1	0005281-04-9			C					C.I. 15850:1
1652	Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)-	0005395-50-6					AD	0.05		
1657	Pigment Yellow 14	0005468-75-7			C					C.I. 21095
1659	2-Isopropyl thioxanthone	0005495-84-1					P	0.05		
1660	N,N'-Ethylenebispalmitamide	0005518-18-3	53440				AD			
1662	Pigment Yellow 83	0005567-15-7			C					C.I. 21108
1663	Pigment Yellow 93	0005580-57-4			C					C.I. 20710
1664	Pigment Yellow 110	0106276-80-6			C					C.I. 56280
1669	Calcium butyrate	0005743-36-2	41040				AD			
1674	Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate	0005873-54-1	16600	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
1681	Pigment Yellow 16	0005979-28-2			C					C.I. 20040
1684	Pigment Red 2	0006041-94-7			C					C.I. 12310

1	2	3	4	5				6	7	8
1691	1,2-Propyleneglycol distearate	0006182-11-2	82720				AD			
1694	2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester	0006197-30-4	45650				AD	0.05		
1695	Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)-methylammonium chloride	0006200-40-4	39200				AD	1.8		
1705	Hypophosphorous acid	0006303-21-5	62140	M			AD			
1707	Pigment Violet 23	0215247-95-3			C					C.I. 51319, other CAS-Nr.: 6358-30-1
1722	Pigment Red 12	0006410-32-8			C					C.I. 12385
1728	Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	0006422-86-2	92200				AD	60	32	
1732	Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-	0006440-58-0					AD	0.05		
1738	Pigment Yellow 3	0006486-23-3			C					C.I. 11710
1739	Pigment Orange 16	0006505-28-8			C					C.I. 21160
1742	Pigment Red 112	0006535-46-2			C					C.I. 12370
1750	6-Amino-1,3-dimethyluracil	0006642-31-5	35160				AD	5		
1753	Pentaerythritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-propionate)	0006683-19-8	71680				AD			
1760	2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate	0006846-50-0	95020			S	AD	5		
1761	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane	0006864-37-5	16210	M				0.05		
1763	Malic acid	0006915-15-7	19965 65020	M			AD			
1770	Pigment Red 48:2	0007023-61-2			C					C.I. 15865:2
1772	2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)	0007078-98-0					AD	0.05		Interner Stabilisator (in-can), nicht für Monomere mit einem Molekulargewicht von weniger als 350 Da zu verwenden
1775	2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene	0007128-64-5	38560				AD	0.6		
1776	Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester	0007147-34-4	44800				AD	0.05		
1777	Didecyldimethylammonium chloride	0007173-51-5	47535				AD	5		
1792	Ammonium, diallyldimethyl-, chloride	0007398-69-8		M				5		
1794	Aluminium fibers, flakes and powders	0007429-90-5	34480		C		AD			C.I. 77000
1796	Silver	0007440-22-4			C		AD	0.05		E174
1798	Pigment Metal 2	0007440-50-8			C					C.I. 77400
1806	β -Dextrin	0007585-39-9	46080				AD			
1809	Silicon dioxide	0007631-86-9	86240		C		AD			C.I. 77811

1	2	3	4	5				6	7	8
										Bei synthetischem amorphem Siliciumdioxid: Primärpartikel von 1 - 100 nm, aggregiert zu 0,1 - 1 µm, die Agglomerate von 0,3 µm bis Millimetergrösse bilden können.
1810	Sodium bisulphite	0007631-90-5	86480				AD		19	
1811	Sodium nitrite	0007632-00-0	86920				AD	0.6		
1812	Hydrochloric acid	0007647-01-0	59990				AD			
1813	Sodium bromide	0007647-15-6	86560				AD			
1815	Phosphoric acid	0007664-38-2	23170 72640	M			AD			
1817	Ammonia	0007664-41-7	12789 35320	M			AD			
1818	Sulphuric acid	0007664-93-9	91920				AD			
1820	Potassium iodide	0007681-11-0	81680				AD		6	
1823	Pyrosulfurous acid, disodium salt	0007681-57-4		M					19	E223
1824	Sodium iodide	0007681-82-5	86800				AD		6	
1825	Nitric acid	0007697-37-2	68140				AD			
1826	Sulphur	0007704-34-9	91840				AD			
1829	Hydrogen peroxide	0007722-84-1					AD			
1832	Pigment White 21	0007727-43-7	92000		C					C.I. 77120
1834	Water	0007732-18-5	26360 95855	M		S	AD			Gemäss der Richtlinie 98/83/EG
1835	Sodium sulphite	0007757-83-7	86960				AD		19	
1836	Potassium bromide	0007758-02-3	81520				AD			
1842	Arachidonic acid	0007771-44-0	35845				AD			
1843	Sodium thiosulphate	0007772-98-7	87120				AD		19	
1844	Tin chloride	0007772-99-8	93415				AD	12		
1845	Manganese chloride	0007773-01-5	65120				AD			
1849	Graphite	0007782-42-5	58320				AD			
1850	Chlorine	0007782-50-5	14530	M						
1855	Copper bromide	0007787-70-4	45195				AD			
1862	Japan wax	0008001-39-6	62640				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1863	Ceresin	0008001-75-0	43440				AD			
1864	Castor oil, hydrogenated	0008001-78-3	14470 43120	M			AD			
1865	Castor oil	0008001-79-4	14411 42880	M		S	AD			
1867	Tall oil	0008002-26-4	24905	M			AD			
1869	Lecithins	0008002-43-5	63760				AD			
1871	Montan wax	0008002-53-7	67850				AD			
1874	Acid Yellow 3	0008004-92-0			C			30		C.I. 47005, E104
1877	Candelilla wax	0008006-44-8	41760				AD			
1879	Pigment Yellow 53	0008007-18-9			C					C.I. 77788
1883	Oils, lemon	0008008-56-8		M						
1884	Oils, orange, sweet	0008008-57-9		M						
1886	Beeswax	0008012-89-3	36880				AD			
1888	Soybean oil, epoxidised	0008013-07-8	88640	M			AD	60	32	Oxiran < 8 %, Jodzahl < 6.
1889	Carnauba wax	0008015-86-9	42720				AD			
1894	Polyphosphoric acids	0008017-16-1	80720	M			AD			
1903	N-Ethyl-toluenesulphonamide	0008047-99-2	54380				AD	5		Gemisch 70/30 % o- und p-Derivate [1077-56-1] und [80-39-7]
1904	Rosin	0008050-09-7	24100 24130 24190 83840	M			AD			
1905	Rosin, hydrogenated, ester with methanol	0008050-15-5	84320				AD			
1908	Rosin, ester with pentaerythritol	0008050-26-8	84080				AD			
1910	Rosin, ester with glycerol	0008050-31-5	24115 84000	M			AD			
1913	Rosin tall oil	0008052-10-6	24160	M			AD			
1917	Lignosulphonic acid	0008062-15-5	63940				AD	0.24		
1918	Gum arabic	0009000-01-5	58480				AD			
1919	Carboxymethylcellulose	0009000-11-7	42640				AD			
1921	Damar resin	0009000-16-2	45920	M			AD			
1923	Guar gum	0009000-30-0	58400				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1925	Shellac	0009000-59-3	24440	M						
1926	Tragacanth gum	0009000-65-1	93680				AD			
1927	Pectin	0009000-69-5	71440				AD			
1928	Gelatin	0009000-70-8	55440				AD			
1929	Casein	0009000-71-9	42800				AD			
1931	Polytetrafluoroethylene	0009002-84-0	81160				AD			
1932	Polyvinyl chloride	0009002-86-2	81310				AD			
1933	Polyethylene wax	0009002-88-4	80000				AD			
1934	Ethenol, homopolymer	0009002-89-5	81280				AD			
1936	Polyacrylic acid	0009003-01-4	76460 76461				AD		22	
1939	Polypropylene wax	0009003-07-0	81060				AD			
1940	Poly(ethylene propylene) glycol	0009003-11-6 0106392-12-5	79920				AD			
1944	Poly(vinyl ether)	0009003-19-4	81340				AD			
1945	Polyvinyl acetate	0009003-20-7	81245				AD			
1946	Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer	0009003-22-9	95730				AD			
1951	Polyvinylpyrrolidone	0009003-39-8	81500				AD			Der Stoff muss die für E 1201 festgelegten Reinheitskriterien gemäss Anhang 8 der Zusatzstoffverordnung (SR 817.022.31) erfüllen
1958	Cellulose	0009004-34-6	14500 43280	M			AD			
1959	Cellulose acetate butyrate	0009004-36-8	43300	M			AD			
1960	Cellulose acetate propionate	0009004-39-1	14512	M						
1961	Dextrin	0009004-53-9					AD			
1963	Ethylcellulose	0009004-57-3	53280				AD			
1964	Ethylhydroxyethylcellulose	0009004-58-4	54260				AD			
1965	Methylethylcellulose	0009004-59-5	66640				AD			
1966	Hydroxyethylcellulose	0009004-62-0	60560				AD			
1967	Hydroxypropylcellulose	0009004-64-2	61680				AD			
1968	Methylhydroxypropylcellulose	0009004-65-3	66700				AD			
1969	Methylcellulose	0009004-67-5	66240				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
1970	Nitrocellulose	0009004-70-0	22450	M						
1974	Polyethyleneglycol monolaurate	0009004-81-3	78080				AD			
1976	Polyethyleneglycol monopalmitate	0009004-94-8	78240				AD			
1977	Polyethyleneglycol monooleate	0009004-96-0	78160				AD			
1978	Polyethyleneglycol monoricinoleate	0009004-97-1	78320				AD	42		
1979	Polyethyleneglycol dilaurate	0009005-02-1	77280				AD			
1980	Polyethyleneglycol dioleate	0009005-07-6	77360				AD			
1982	Starch, edible	0009005-25-8	24540 88800	M			AD			
1983	Hydroxyethyl starch	0009005-27-0	61120				AD			
1984	Alginic acid	0009005-32-7	33350				AD			
1985	1,2-Propyleneglycol alginate	0009005-37-2	82080				AD			
1986	Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate	0009005-64-5	79040				AD			
1987	Polyethyleneglycol sorbitan monooleate	0009005-65-6	79120				AD			
1988	Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate	0009005-66-7	79200				AD			
1989	Polyethyleneglycol sorbitan monostearate	0009005-67-8	79280				AD			
1990	Polyethyleneglycol sorbitan trioleate	0009005-70-3	79360				AD			
1991	Polyethyleneglycol sorbitan tristearate	0009005-71-4	79440				AD			
1993	Rubber, natural	0009006-04-6	24250 84560	M			AD			
1996	Proteins, soy	0009010-10-0		M						
2006	Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyne-4,7-diol ether	0009014-85-1	79550				AD		36	
2013	Hydroxyethylmethylcellulose	0009032-42-2	60880				AD			
2024	Isobutylene-butene copolymer	0009044-17-1	62280				AD			
2028	Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate	0009046-01-9	79600				AD	5		Polyethylenglycol(EO ≤ 11)tridecyl ether phosphat (mono- und dialkyl ester) mit einem Gehalt von höchstens 10 % Polyethylenglycol(EO ≤ 11)tridecyl ether
2033	Hydroxypropyl starch	0009049-76-7	61800				AD			
2034	Maltodextrine	0009050-36-6					AD			
2046	α-Dextrin	0010016-20-3	46070				AD			
2048	Barium nitrate	0010022-31-8	36800				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
2053	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate)	0010039-33-5	50240				AD		10	
2055	Boron nitride	0010043-11-5	40400				AD		16	
2056	Boric acid	0010043-35-3	13620 40320	M			AD		16	
2057	Calcium chloride	0010043-52-4	41120				AD			
2058	Manganese hypophosphite	0010043-84-2	65280				AD			
2061	Octadecylceramide	0010094-45-8	68400				AD	5		
2064	Stearic acid, cerium salt	0010119-53-6	89150				AD			
2078	Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester	0010287-53-3		M			AD	P 0.05		
2083	Lithium iodide	0010377-51-2	64320				AD		6	
2087	cis-11-Eicosenamide	0010436-08-5	52645				AD			
2096	Ascorbyl stearate	0010605-09-1	36160				AD			
2100	Aluminium magnesium carbonate hydroxide	0011097-59-9	34690				AD			
2104	Cobalt oxide	0011104-61-3	44960				AD			
2107	Starch, phosphate	0011120-02-8		M						E1410
2108	Manganese oxide	0011129-60-5	65360				AD			
2109	Xanthan gum	0011138-66-2	95935				AD			
2110	Mica	0012001-26-2	67120		C		AD			C.I. 77019
2114	Calcium sulphoaluminate	0012004-14-7 0037293-22-4	41600				AD			
2116	Barium tetraborate	0012007-55-5	36840				AD		16	
2125	Hydromagnesite	0012072-90-1	60030				AD			
2127	Ammonium bromide	0012124-97-9	35440				AD			
2130	Copper hydroxide phosphate	0012158-74-6	45197		C		AD			
2134	Ozokerite	0012198-93-5	70240				AD			
2142	Pigment Violet 32	0012225-08-0			C					C.I. 12517
2151	Pigment Black 11	0012227-89-3			C					C.I. 77499
2153	Pigment Orange 36	0012236-62-3			C					C.I. 11780
2167	Pyrophyllite	0012269-78-2	83460				AD			
2169	Pigment Yellow 62	0012286-66-7			C					C.I. 13940
2170	Hydrotalcite	0012304-65-3	60080				AD			
2175	Acrylic acid, dicyclopentenyl ester	0012542-30-2	11005	M				0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
2176	Manganese hydroxide	0012626-88-9	65200				AD			
2181	Iron phosphide	0012751-22-3	62245				AD	0.05		
2186	4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite)	0013003-12-8	40800				AD	6		
2212	Pyrophosphorous acid	0013445-56-2	83455				AD			
2217	Titanium dioxide	0013463-67-7	93440		C		AD			C.I. 77891
2225	3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether	0013560-49-1	35120				AD			
2230	N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone	0013811-50-2	16694	M				0.05		
2238	Wollastonite	0013983-17-0	95905				AD			
2240	Pigment Blue 27	0014038-43-8			C					C.I. 77510
2249	Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester	0014351-40-7	90560				AD			
2252	Cristobalite	0014464-46-1	45560				AD			
2258	Talc	0014807-96-6	92080		C		AD			C.I. 77718
2259	Quartz	0014808-60-7	83470				AD			
2269	2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid	0015214-89-8	10660	M				0.05		
2276	Di-n-octyltin mercaptoacetate	0015535-79-2	51040				AD		10	
2278	Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0015571-58-1	50320				AD		10	
2279	Di-n-octyltin dimaleate	0015571-60-5	50720				AD		10	
2280	Trimethylolpropane triacrylate	0015625-89-5	25810	M		S		0.05		ECM
2282	2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0015646-96-5	25574	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
2288	Pigment Red 48:3	0015782-05-5			C					C.I. 15865:3
2301	Pigment Red 122	0016043-40-6 0000980-26-7			C					C.I. 73915
2306	5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene	0016219-75-3	17110	M				0.05		
2307	Oleypalmitamide	0016260-09-6	69840				AD	5		
2310	Dolomite	0016389-88-1	52640				AD			
2314	Acid Red 51	0016423-68-0			C			6		C.I. 45430, E127, Erythrosine
2316	Acid Blue 74	0000860-22-0			C					C.I. 73015, C.I. 75781, E132, Indigo carmine
2317	Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	0016545-54-3	93360				AD		14	

1	2	3	4	5				6	7	8
2326	2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate	0016938-22-0	25573	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
2335	Barium hydroxide	0017194-00-2	36720				AD			
2354	Pigment Violet 37	0017741-63-8			C					C.I. 51345
2357	Pigment Red 52:1	0017852-99-2			C					C.I. 15860:1
2379	2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one]	0018600-59-4	72141				AD	0.05		SML einschliesslich der Summe der Hydrolyseprodukte
2380	Glycerol tribehenate	0018641-57-1	57800				AD			
2390	Huntite	0019569-21-2	59760				AD			
2401	1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol	0020324-32-7				S		0.05		
2404	Zinc hydroxide	0020427-58-1	96190				AD			
2414	Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester	0021245-02-3					AD	P	0.05	
2419	Aluminium hydroxide	0021645-51-2	34560				AD			
2425	Stearic acid, 2-ethylhexyl ester	0022047-49-0	89680				AD			
2430	1,2-Propyleneglycol dilaurate	0022788-19-8	82240				AD			
2432	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide)	0023128-74-7	59120				AD		45	
2436	4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester	0023676-09-7	52880				AD		3.6	
2441	2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide	0023949-66-8	53200				AD		30	
2455	Tripropyleneglycol	0024800-44-0	25910	M		S				
2458	Ethylene-vinyl acetate copolymer wax	0024937-78-8					AD			Die Migration der oligomeren Fraktion mit einer Molmasse unter 1'000 Da darf 5 mg/kg Lebensmittel nicht überschreiten
2459	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol	0024937-93-7	76780				AD			
2465	tert-Butyl-4-hydroxyanisole	0025013-16-5	40720				AD		30	
2478	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer	0025068-38-6	39730				AD			
2486	Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer	0025086-89-9	95755				AD			
2495	Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer	0025134-51-4	31500				AD	0.05	22	SML berechnet als 2-Ethylhexylacrylat
2497	Pentaerythritol dioleate	0025151-96-6	71635				AD	0.05		
										Andere CAS-Nr. : 25157-64-6, 68511-62-6 und 86249-83-4

1	2	3	4	5				6	7	8
2521	Dipropylenglycol	0000110-98-5 0025265-71-8	13550 51760	M		S	AD			
2528	Polyethyleneglycol	0025322-68-3	23590 76960	M		S	AD			
2529	Polypropyleneglycol	0025322-69-4	23651 80800	M		S	AD			
2533	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	0025359-91-5	54930				AD	0.05		
2534	Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt	0025383-99-7					AD			E481
2535	Glycerol diacetate	0025395-31-7	56000				AD			
2538	Phosphorous acid, triisodecyl ester	0025448-25-3	74080				AD			
2539	Glycerol monooleate	0025496-72-4	56960				AD			
2540	Tripropyleneglycol monomethyl ether (TPGME, mixture of isomers)	0025498-49-1				S			37	
2550	Polyglycerol	0025618-55-7					AD			Muss bei maximal 275 °C und unter Bedingungen verarbeitet werden, die eine Zersetzung des Stoffes verhindern
2551	Glycerol dioleate	0025637-84-7	56080				AD			
2559	Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt	0025736-61-2	64990				AD			Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1'000 Da sollte 0,05 Gew. % nicht übersteigen
2571	Food Red 17	0025956-17-6			C					C.I. 16035, E129
2594	Sorbitan monopalmitate	0026266-57-9	87760				AD			
2595	Sorbitan trioleate	0026266-58-0	88080				AD			
2609	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-86-5	67760				AD		11	
2610	Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026401-97-8	50480				AD		10	
2611	Glycerol monohexanoate	0026402-23-3	56720				AD			
2612	Glycerol monooctanoate	0026402-26-6	56880				AD			
2615	Dibutylthiostannoic acid polymer	0026427-07-6	47210				AD			Moleküleinheit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1.5 - 2)
2618	Toluene diisocyanate	0026471-62-5	25208	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
2632	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0026636-01-1	49600				AD		9	

1	2	3	4	5				6	7	8
2634	Sorbitan tristearate	0026658-19-5	88240				AD			
2639	Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0026741-53-7	38820				AD	0.6		
2640	2,4-Toluene diisocyanate dimer	0026747-90-0	25270	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
2644	Sorbitol monostearate	0026836-47-5	88600				AD			
2647	Tricyclodecanedimethanol	0026896-48-0	25450	M				0.05		
2648	Styrenesulphonic acid	0026914-43-2	24760	M				0.05		
2658	Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate)	0027107-89-7	67680				AD		11	
2660	Dodecylbenzenesulphonic acid	0027176-87-0	52000				AD	30		
2661	Adipic acid, diisodecyl ester	0027178-16-1	32560				AD	0.05		
2665	1,2-Propyleneglycol monolaurate	0027194-74-7	82800				AD			
2669	Glycerol monomyristate	0027214-38-6	56840				AD			
2670	Glycerol monolaurate	0027215-38-9	56780				AD			
2685	Di-tert-dodecyl disulphide	0027458-90-8	47540				AD	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	95360				AD	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		22332	M					17	1 mg/kg im Bedarfsgegenstand, berechnet als NCO
2717	Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer	0028931-67-1	95000				AD			
2718	Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol	0028961-43-5		M		S	AD	0.05		ECM
2719	1,2-Propyleneglycol monopalmitate	0029013-28-3	83120				AD			
2723	Sorbitan dioleate	0029116-98-1	87280				AD			
2728	Gadoleic acid	0029204-02-2	55190				AD			
2732	Propanol, 1(or 2)-butoxy-	0029387-86-8				S		0.05		
2748	Polyglycerol ricinoleate	0029894-35-7	80240				AD			
2749	Dipropyleneglycol monopropyl ether (DPGPE, mixture of isomers)	0029911-27-1				S			37	Gehalt an 1-(2-Propoxypropoxy)propan-2-ol (1,2-isomer) und 2-(2-Propoxypropoxy)propan-1-ol (1,1-Isomer) ≤ 20 % (berechnet als Summe der Stoffe)
2750	Dipropyleneglycol n-butyl ether	0029911-28-2				S		0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
2755	Pigment Yellow 138	0030125-47-4			C					C.I. 56300
2758	Glycerol monobehenate	0030233-64-8	56610				AD			
2776	Glycerol monolaurate diacetate	0030899-62-8	56800				AD		32	
2790	Glycerol monostearate	0031566-31-1	18115	M						
2792	Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester	0031570-04-4	74240				AD			
2799	Pigment Red 208	0031778-10-6			C					C.I. 12514
2801	Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0031831-53-5	76845				AD		29 30	Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1'000 Da sollte 0,5 Gew. % nicht übersteigen
2808	Citric acid, diethyl ester	0032074-56-9					AD	0.05		
2814	Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)-butyrate]	0032509-66-3	53670				AD	6		
2816	Dibenzylidene sorbitol	0032647-67-9	46480				AD			
2817	Vinyl chloride-vinyl acetate-fumaric acid copolymer	0032650-26-3					AD			
2819	N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)-hydrazide	0032687-78-8	38800				AD	15		
2822	Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate)	0033568-99-9	50400				AD		10	
2823	1,2-Propyleneglycol dipalmitate	0033587-20-1	82560				AD			
2834	Dipropyleneglycol monomethyl ether (DPGME, mixture of isomers)	0034590-94-8	51870			S	AD		37	Gehalt an 1-(2-Methoxypropoxy)propan-2-ol (1,2-Isomer) und 2-(2-Methoxypropoxy)propan-1-ol (1,1-Isomer) und ihren entsprechenden Acetaten ≤ 60 % (berechnet als Summe der Stoffe)
2837	1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate)	0035074-77-2	59200				AD	6		
2846	1,3-Bis(3-octadecylureido)propane	0035674-65-8	81870				AD	0.05		
2847	Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)-	0035691-65-7					AD	1		
2851	Pigment Brown 23	0035869-64-8			C					C.I. 20060
2854	1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane	0035958-30-6	39060				AD	5		
2862	Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	0036443-68-2	94400				AD	9		
2864	1-Hexadecanol	0036653-82-4	18310	M						

1	2	3	4	5				6	7	8
2871	Pigment Yellow 139	0036888-99-0			C					C.I. 56298
2878	Ethylcarboxymethylcellulose	0037205-99-5	53270				AD			
2879	Methylcarboxymethylcellulose	0037206-01-2	66200				AD			
2883	Nepheline syenite	0037244-96-5	68125				AD			
2892	Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt	0037296-97-2	85950				AD	0.15		SML berechnet als Fluorid
2895	Hydroxymethylcellulose	0037353-59-6	61390				AD			
2904	1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-	0037971-36-1					AD	5		
2911	Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite	0038613-77-3	92560				AD	18		
2931	Phosphoric acid, octadecyl esters	0039471-52-8	73520				AD	0.05		
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	95280				AD	6		
2947	Pigment Red 214	0040618-31-3			C					C.I. 200660
2948	Pigment Orange 61	0040716-47-0			C					C.I. 11265
2950	Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) 1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)-, sodium	0041484-35-9	92880				AD	2.4		
2970	Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride	0044992-01-0	11440	M				0.05		
2979	Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride	0046830-22-2					AD	0.05		
2995	Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester	0050976-02-8	11000	M				0.05		
3002	Pigment Yellow 42	0051274-00-1			C					C.I. 77492
3010	2-(4-Dodecylphenyl)indole	0052047-59-3	52320				AD	0.06		
3015	Pigment Red 242	0052238-92-3			C					C.I. 20067
3025	Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid	0052408-84-1		M		S		0.05		ECM
3058	Sorbitan tripalmitate	0054140-20-4	88160				AD			
3059	Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether	0054208-63-8	12976	M				ND		DL = 0.01
3060	Methacrylic acid, sulphopropyl ester	0054276-35-6	21400	M				0.05		
3066	2-Ethoxy-1-methylethyl acetate (PGEEA)	0054839-24-6				S			37	Gehalt an 2-Ethoxypropanol [19089-47-5] und 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate [57350-24-0]: ≤ 3 % (berechnet als Summe der Stoffe)

1	2	3	4	5				6	7	8
3067	Oxirane, 2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenylene-oxy-methylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate	0054847-34-6		M			AD			
3068	Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0054849-38-6	67520				AD		9	
3074	3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate	0055406-53-6	62210				AD	9		
3079	4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid	0055818-57-0		M		S		0.05		ECM
3081	Tripropyleneglycol monobutyl ether (TPGBE, mixture of isomers)	0055934-93-5				S			37	
3084	3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone	0055965-84-9	43730				AD	0.15		
3104	Pigment Blue 29	0057455-37-5			C					C.I. 77007
3106	Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	0057569-40-1	92205				AD			
3107	Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-34-3	67515				AD		9	
3108	Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate)	0057583-35-4	49595				AD		9	
3117	Poly(12-hydroxystearic acid) stearate	0058128-22-6	80345				AD	5		
3123	Stearoylbenzoylmethane	0058446-52-9	90720				AD			
3147	Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester	0061167-58-6	31520				AD	6		
3149	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylene-diamine-1,2-dibromoethane, copolymer	0061269-61-2	40160				AD	2.4		
3165	Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether	0061725-89-1	79985				AD	0.05		
3166	Sorbitan tetrastearate	0061752-68-9	87920				AD			
3171	Fatty acids, coco	0061788-47-4	17170	M						
3174	Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil	0061788-85-0	77600				AD			
3175	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled	0061788-89-4	10599/90A 10599/91	M			AD		18	
3183	Naphthenic acids, cobalt salts	0061789-51-3	67930				AD	0.05		
3190	Tallow	0061789-97-7	92100				AD			
3191	Fatty acids, tall oil	0061790-12-3	17230	M			AD			
3196	Fatty acids, tallow, hydrogenated	0061790-38-3	54760				AD			
3197	Castor oil fatty acids, hydrogenated	0061790-39-4	14453	M						

1	2	3	4	5				6	7	8
3199	Diatomaceous earth	0061790-53-2	46375				AD			
3213	Polyethyleneglycol ester of castor oil	0061791-12-6	77520				AD	42		
										Andere CAS-Nr. : 61951-98-2
3254	Sorbitan monobehenate	0062568-11-0	87520				AD			
3266	Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da)	0063148-62-9	23547 76721	M			AD			Viskosität bei 25 °C: mindestens 100 cSt (100 × 10-6 m ² /s)
3273	Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline	0063231-60-7	71280				AD			
3279	Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate)	0063397-60-4	38700				AD	18		
3281	(2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate)	0063438-80-2	42000				AD	30		
3291	Lactic acid, isopropyl ester	0063697-00-7					AD			
3300	Castor oil, dehydrated	0064147-40-6	42960	M			AD			
3302	3-Methyl-1,5-pentanediyil bisacrylate	0064194-22-5		M				0,05		5-Hydroxy-3-methylpentyl acrylate [64194-21-4] und Tetrahydro-2-furanyl- methyl methacrylate [2455-24-5]: ND
3306	3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl-	0064359-81-5					AD	5		
3307	Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol	0064365-17-9	84400				AD			
3368	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt	0065140-91-2	46880				AD	6		
3372	1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethyl ester, copolymer	0065447-77-0	60800				AD	30		
3383	Starch, oxidised	0065996-62-5					AD			
3391	Rosin, hydrogenated	0065997-06-0	84210	M			AD			
3394	Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol	0065997-13-9	84240				AD			
3395	Glass	0065997-17-3					AD			
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	65920				AD			
3425	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate)	0067649-65-4	67360				AD		25	
3454	3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester	0067845-93-6	46800				AD			
3491	1-Decene, homopolymer, hydrogenated	0068037-01-4					AD			E907

1	2	3	4	5				6	7	8
3543	Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol	0068139-91-3					AD			
3574	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester	0068186-31-2					AD	0.05		
3592	2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol	0068227-33-8		M			AD		35	
3596	Pigment Red 220	0068259-05-2			C					C.I. 20055
3604	Fatty acids, soya	0068308-53-2	17200	M			AD			
3639	Starch, hydrolysed	0068412-29-3	88880				AD			
3647	Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated	0068425-17-2	24903	M			AD			Gemäss den Reinheitskriterien für Maltisirup E 965 nach der Richtlinie 2008/60/EG
3664	Polyethylene waxes, oxidised	0068441-17-8	80077 80080				AD	60		
3669	Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0068442-12-6	83599				AD		9	
3674	Cellulose, regenerated	0068442-85-3	43360				AD			
3679	Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol	0068475-37-6					AD			E445
3681	Glycerides, montan-wax	0068476-38-0					AD			
3710	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60 % C9	0068515-48-0 0028553-12-0	75100				AD		26, 32	
3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10	0068515-49-1 0026761-40-0	75105				AD		26, 32	
3714	Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9)	0068515-75-3	32160				AD	0.05		
3719	Pigment Yellow 155	0068516-73-4			C					C.I. 200310
3752	Methylsilsesquioxane	0068554-70-1	66930				AD			Restmonomer in Methylsilsesquioxan: < 1 mg Methyltrimethoxysilan/kg Methylsilsesquioxan
3790	p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer	0068610-51-5	45450				AD	5		
3804	Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal	0068648-78-2					AD			Andere Name: Vinyl acetal polymers, butyrals [63148-65-2]
3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0068783-41-5	10599/92A 10599/93	M			AD		18	

1	2	3	4	5				6	7	8
3829	Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined	0068855-54-9	46380				AD			
3859	Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]-	0068928-76-7					AD	0.05		
3867	Fatty acids, coco, hydrogenated	0068938-15-8	17175	M						
3869	Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate	0068951-50-8	40120				AD	0.6		
3913	Bis(methylbenzylidene)sorbitol	0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3	39890				AD			
3914	Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate)	0069226-44-4	50960				AD		10	
3928	Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt	0069991-62-4					AD	0.05		
3932	Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate	0070142-34-6	77370				AD			
3946	2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]-benzotriazole	0070321-86-7	60320				AD	1.5		
3947	2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl-propionate)]	0070331-94-1	70000				AD			
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	81200				AD	3		
4010	Pigment Orange 64	0072102-84-2			C					C.I. 12760
4016	Soybean, proteins, phthalated	0072245-15-9					AD	0.05		
4032	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol	0073018-26-5	76807				AD		31, 32	
4038	Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters	0073138-44-0					AD			
4041	Resin acids and rosin acids	0073138-82-6	24070 83610	M			AD			
4074	Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-	0075980-60-8		M				P	0.05	
4079	Pigment Yellow 180	0077804-81-0			C					C.I. 21290
4084	2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diaza-dispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer	0078301-43-6	92700				AD	5		
4094	Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol	0079072-96-1	38950				AD			
4098	Pigment Yellow 128	0079953-85-8			C					C.I. 20037

1	2	3	4	5				6	7	8
4101	3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer	0080181-31-3	18888	M					39	Der Stoff wird als Produkt verwendet, das durch bakterielle Fermentation gewonnen wird. Die Spezifikationen in Tabelle 3 Anhang 2 sind einzuhalten.
4105	2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite]	0080410-33-9	68145				AD	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat
4114	Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0080693-00-1	38810				AD	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat
4149	4-Isopropyl thioxanthone	0083846-86-0						P	0.05	
4153	Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0084030-61-5	47600				AD		25	
4171	N-(2-Aminoethyl)- β -alanine, sodium salt	0084434-12-8	12765	M					0.05	
4178	Pigment Orange 71	0084632-50-8			C					C.I. 561200
4189	Phenol, 4-nonyl-, branched	0084852-15-3		M						Nur als Monomer oder Ausgangsstoff für die Herstellung von Phenolharzen und Rosin modifizierten Phenolharzen zu verwenden. Nicht mehr als 10 mg/kg im Endharz. Nicht mehr als 25 Gew.-% Harze in der endgültigen Druckfarbe.
4208	Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol		31348			S	AD			
4220	2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate	0085209-91-2	66360				AD	5		
4221	2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate	0085209-93-4	66350				AD	5		
4277	Poly(zinc glycerolate)	0087189-25-1	81515				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
4282	Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated)		72081/10			AD				<p>Hydrierte Erdölkohlenwasserstoffharze werden hergestellt durch katalytische oder thermische Polymerisation von Dienen und Olefinen der aliphatischen, alizyklischen und/oder monobenzonoidarylklenen Art aus gekrackten Erdöldestillaten mit einem Siedebereich von bis zu 220 °C, sowie aus den reinen Monomeren aus diesen Destillationsläufen mit nachfolgender Destillation, Hydrierung und Weiterverarbeitung.</p> <p>Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viskosität bei 120 °C: > 3 P·s — Erweichungspunkt: > 95 °C, nach der ASTM-Methode E 28-67 — Bromzahl: < 40 (ASTM D1159) — Farbe einer 50 % igen Lösung in Toluol < 11 auf der gardner-Skala — Restliches aromatisches Monomer ≤ 50 ppm.
4283	Dipropylenglycol methyl ether acetate (DPGMEA, mixture of isomers)	0088917-22-0				S			37	Gehalt an 1-(2-Methoxypropoxy)propan-2-ol (1,2-isomer) und 2-(2-Methoxypropoxy)propan-1-ol (1,1-Isomer) und ihren entsprechenden Acetaten ≤ 60 % (berechnet als Summe der Stoffe)
4284	Pigment Red 264	0088949-33-1			C					C.I. 561300
4295	1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters	0090218-76-1				AD		0.05		
4354	Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters	0091082-17-6	34240			AD		0.05		
4356	Pigment White 25	0091315-45-6			C					C.I. 77231
4480	Glycerol dibehenate	0099880-64-5	56020			AD				
4506	1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethyl-cyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked	0103170-26-9	19112	M				0.05		Berechnet als geblocktes Trimer

1	2	3	4	5				6	7	8
4534	1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one	0106797-53-9		M			P	0.05		
4547	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol	0110553-27-0	40020			AD			24	
4549	Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt	0110638-71-6	95725			AD				
4550	2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	0110675-26-8	38940			AD			24	
4552	Dipropyleneglycol dimethyl ether (DPGDME, mixture of isomers)	0111109-77-4				S			37	Gehalt an 2-Methoxy-1-(2-methoxypropoxy)propan (t,t-Isomer) ≤ 50 % und an 1-Methoxy-2-(2-methoxy-1-methylethoxy)propan (h,t-Isomer) ≤ 53 %
4575	2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite	0118337-09-0	54300			AD		6		
4579	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)-	0119313-12-1		M			P	0.15		
4581	1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-	0119344-86-4				AD	P	0.05		
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	83595			AD		18		Zusammensetzung: - 4,4'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [38613-77-3] (36 - 46 Gew.- % (*)) - 4,3'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [118421-00-4] (17 - 23 Gew.- % (*)) - 3,3'-Biphenylen-bis[0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit] [118421-01-5] (1 - 5 Gew.- % (*)) - 4-Biphenylen-0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl) phosphonit [91362-37-7] (11 - 19 Gew.- % (*)) - Tris(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphit [31570-04-4] (9 - 18 Gew.- % (*))

1	2	3	4	5				6	7	8
										- 4,4'-Biphenylen-0,0-bis(2,4-di-tert.-butylphenyl) phosphonat-0,0-bis(2,4-di-tert-butylphenyl)phosphonit [112949-97-0] (< 5 Gew.- % (*)) (*) Menge des verwendeten Stoffs/Menge der Formulierung Sonstige Spezifikationen: - Phosphorgehalt: 5,4 - 5,9 % - Säurezahl: max. 10 mg KOH/g - Schmelzintervall: 85 - 110 °C.
4588	Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydro-pyridine-3-carboxylate)	0120218-34-0	92930				AD	6		
4600	Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester	0123968-25-2	31530	M			AD	5		
4601	N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformyl-hexamethylenediamine	0124172-53-8	40155				AD	0.05		
4607	Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear	0125304-04-3					AD	5		
4623	3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane	0129228-21-3	39925				AD	0.05		
4642	2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol	0134701-20-5	49485				AD	1		
4645	Bis(3,4-dimethylbenzylidene) sorbitol	0135861-56-2	38879				AD			
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	38510				AD	5		
4658	Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised	0143925-92-2	34850				AD			
4664	Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt	0144538-83-0					AD	5		
4668	Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester	0145650-60-8	74010				AD	5		SML berechnet als Summe von Phosphit und Phosphat
4669	Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated	0146340-15-0	33105				AD	5		
4671	2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol	0147315-50-2	51700				AD	0.05		
4680	Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate	0151841-65-5	18875 34650	M			AD	5		

1	2	3	4	5				6	7	8
4683	α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine	0152261-33-1	33535				AD			
4686	N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide	0153250-52-3	47500				AD	5		
4690	Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite	0154862-43-8	38840				AD	5		SML berechnet als Summe aus dem Stoff selbst, seiner oxidierten Form Bis(2,4-dicumyl-phenyl) pentaerythritolphosphat und seinem Hydrolyseprodukt (2,4-Dicumylphenol)
4717	2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite	0161717-32-4	95270				AD	2		SML berechnet als Summe von Phosphit, Phosphat und dem Hydrolyseprodukt (TTBP)
4726	Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide	0162881-26-7					P	3.3		
4728	Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs.	0163702-01-0		M		S	P	0.05		ECM
4734	1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester	0166412-78-8	45705				AD		32	
4736	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate	0167883-16-1	76723				AD			Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1'000 Da sollte 1,5 Gew. % nicht überschreiten
4747	Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters	0174254-23-0	31542				AD			0,5 % im Enderzeugnis
4752	Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate)	0178671-58-4	71670				AD	0.05		
4758	9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene	0182121-12-6	39815				AD	0.05		
4759	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene) ether	0182211-02-5					AD		36	
4773	Poly-[[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-imino]-1,6-hexanediyl]((2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-imino)- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyamino)-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	81220				AD	5		
4783	Fluoropolyethers ammonium phosphate salt	0200013-65-6					AD	0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
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 0442536-99-4				AD	P	0.05		
4810	1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl)benzene	0227099-60-7	95265			AD		0.05		
4821	1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one	0272460-97-6					P	0.05		
4822	3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane	0298695-60-0		M		S		0.05		ECM
4837	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt	0351870-33-2	38505			AD		5		
4854	2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)-benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone	0474510-57-1					P	0.05		
4861	Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -[[4-benzoylphenoxy]acetyl]- ω -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]-	0515136-48-8					P	0.05		
4874	Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethyl-cyclohexane	0661476-41-1	76725			AD				Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1'000 Da sollte 1 Gew. % nicht übersteigen
4879	Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates	0736150-63-3	55910			AD			32	
4881	1,3,5-Tris(2,2-dimethylpropanamido)benzene	0745070-61-5	95420			AD		5		
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					P	0.05		
4888	N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione	0852282-89-4	49080			AD		0.05		
4907	(Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate]	0925246-00-0				AD	P	0.05		
4915	1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomeres)	0958872-63-4				AD		0.05		
4922	Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropene-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	80510			AD				
4935	Acetylacetic acid, salts		30370			AD				
4936	Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids		30401			AD			32	
4937	Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol		30960			AD				

1	2	3	4	5				6	7	8
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).		30610				AD			
4939	Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters		30612				AD			
4941	Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt		30607				AD			
4942	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22)		31336			S	AD			
4943	Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22)		31335			S	AD			
4944	Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils		31328				AD			
4949	n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid		33801				AD	30		
4951	Alkyl(C8-C22)sulphonic acids		34230				AD	6		
4952	Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms		34281				AD			
4953	Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines		34130				AD	30		
4954	Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate		34475				AD			
4956	1,1,1-Trimethylolpropane, ethoxylated, ester with 2-benzoyl-benzoic acid							P	0.05	
4957	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides		39120				AD		7	SML(T) berechnet ausschliesslich HCl
4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine		39090				AD		7	
4960	Carbonic acid, salts		42500				AD			
4961	Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids		43515				AD	0.9		
4962	Cresols, butylated, styrenated		45440				AD	12		
4965	9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers		48960				AD	5		
4967	(Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols							P	0.05	
4969	Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate)		50560				AD		10	

1	2	3	4	5				6	7	8
4970	Di-n-octyltin bis(ethyl maleate)		50360				AD		10	
4971	Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		50160				AD		10	
4972	Di-n-octyltin dimaleate, esterified		50800				AD		10	
4973	Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2 - 4)		50880				AD		10	
4974	Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate		51120				AD		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)		46700				AD	5		
4980	Ethylhydroxymethylcellulose		54270				AD			
4981	Ethylhydroxypropylcellulose		54280				AD			
4983	Fats and oils, from animal or vegetable food sources		54450				AD			
4984	Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources		54480				AD			
4987	Glass microballs		55600				AD			
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)		56486				AD			
4989	Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid		57040				AD			
4990	Glycerol monooleate, ester with citric acid		57120				AD			
4991	Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid		57200				AD			
4992	Glycerol monopalmitate, ester with citric acid		57280				AD			
4993	Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid		57600				AD			
4994	Glycerol monostearate, ester with citric acid		57680				AD			
4995	Glycine, salts		58300				AD			
5000	Kaolin, calcined	0092704-41-1	62800				AD			
5001	Lysine, salts		64500				AD			
5002	Manganese pyrophosphate		65440				AD			
5006	Methylhydroxymethylcellulose		66695				AD			

1	2	3	4	5				6	7	8
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		67180				AD	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		67170				AD	5		
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)		67155				AD			Höchstens 0,05 Gew. % (Stoff bezogen auf die Formulierung). Mischung, gewonnen aus dem Herstellungsverfahren im typischen Verhältnis von (58 - 62 %): (23 - 27 %): (13 - 17 %).
5014	Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)		67600				AD		11	
5018	Neodecanoic acid, salts		68110	M				0.05		SML berechnet als Neodecansäure
5021	Perchloric acid, salts		71938				AD	0.002		
5022	Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters		73160				AD	0.05		
5023	Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester		74400				AD	30		
5024	Pimelic acid, salts		76420				AD			
5035	Polyacrylic acid, salts		76463				AD		22	
5038	Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated		76730				AD	6		
5039	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids		76815				AD		32	Die Fraktion mit Molekulargewicht unter 1'000 Da sollte 5 Gew. % nicht übersteigen
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		76866				AD		31 32	
5043	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate		77732				AD	0.05		
5044	Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate		77733				AD	0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
5045	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols		77708	M			AD	1.8		In Übereinstimmung mit dem Höchstgehalt an Ethylenoxid gemäss den in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission genannten Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe
5046	Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkyl ether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts		77897				AD	5		
5051	Polyethyleneglycol dimyristate		77320				AD			
5052	Polyethyleneglycol diricinoleate		77440				AD	42		
5055	Polyethyleneglycol esters of aliph. monocarb. acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates		77702				AD			
5056	Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids		77660				AD			
5060	Polyethyleneglycol monomyristate		78120				AD			
5061	Polyethyleneglycol stearate		79520				AD			
5063	Polyethyleneimine, butylated		79760				AD	6		
5064	Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane		80640				AD			
5069	Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron		81760				AD			
5070	Propylhydroxyethylcellulose		83320				AD			
5071	Propylhydroxymethylcellulose		83325				AD			
5072	Propylhydroxypropylcellulose		83330				AD			
5077	Silicates, natural (with the exception of asbestos)		85601				AD			
5078	Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos)		85610				AD			
5079	Silicic acid, silylated		86000				AD			
5080	Silicon dioxide, silanated		86285				AD			Bei synthetischem amorphem Siliciumdioxid, silyliert: Primärpartikel von 1 - 100 nm, die zu 0,1 - 1 µm aggregiert sind und Agglomerate von 0,3 µm bis Millimetergrösse bilden können.
5084	Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate		86880				AD	9		
5086	Stearic acid, esters with ethyleneglycol		89440				AD		2	

1	2	3	4	5				6	7	8
5087	Tris{4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl}sulfonium hexafluorophosphate	0953084-13-4					P	0.05		SML berechnet als Summe von Tris{4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl}sulfonium hexafluorophosphate und 1-(3-Phenylsulfanyl-phenyl)-ethanone [10169-55-8]. Die Substanz 1-(4-{4-[4-(4-Acetyl-phenyl-sulfanyl)phenyl-sulfanyl]-phenylsulfanyl}phenyl)-ethanone darf nicht nachweisbar sein.
5088	5-Sulphoisophthalic acid, salts		24889	M				5		
5089	Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts		91530				AD	5		
5090	Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts		91815				AD	2		
5091	Taurine, salts		92195				AD			
5093	Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid		92320				AD	15		
5095	Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyl-trichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), pentasodium salt]		93450				AD			Der Massenanteil des Copolymers zur Oberflächenbehandlung des beschichteten Titandioxids darf 1 % nicht überschreiten
5096	Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters		25380	M				0.05		
5097	Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester		25360	M				ND		1 mg/kg im Enderzeugnis, berechnet als Epoxygruppe (Molekulargewicht: 43 Da)
5098	Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate)		93970				AD	0.05		
5100	Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity		95858				AD	0.05		Nicht zur Verwendung für gegenstände, die mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommen, für die das Lebensmittelsimulanz D festgelegt ist. Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 350 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 2,5 cSt (2,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s).

1	2	3	4	5				6	7	8
										Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 40 Gew. %.
5101	Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity		95859				AD			Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 500 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 11 cSt ($11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 5 Gew. %.
5102	White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks		95883				AD			Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 480 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 8,5 cSt ($8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Gehalt an mineralischen Kohlenwasserstoffen mit einer Kohlenstoffzahl kleiner als 25: höchstens 5 Gew. %.
5103	Wood flour and fibers, untreated		95920				AD			
5136	1,4:3,6-Dianhydrosorbitol	0000652-67-5	15404	M				5		
5222	cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts		38507				AD	5		Reinheit $\geq 96 \%$
5228	cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts		45704				AD	5		
5231	Glycerol, esters with acetic acid		56360				AD			
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)		60027				AD			Durchschnittliches Molekulargewicht: mindestens 440 Da. Viskosität bei 100 °C: mindestens 3,8 cSt ($3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$).
5244	Methallylsulphonic acid, salts		21530	M				5		
5248	Stearoyl-2-lactylic acid, salts		90810				AD			
5251	Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids		94987			S		0.05		
5283	2-Hydroxy-1-[4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)phenoxy)phenyl]-2-methylpropan-1-one	0071868-15-0					P	0.05		

1	2	3	4	5				6	7	8
5316	Mixture of methyl- branched and linear C14-C18 alkana- mides, derived from fatty acids	0085711-28-0					AD	5		
5318	Dipropyleneglycol monoethyl ether (DPGEE, mixture of isomers)	0030025-38-8					S		37	Gehalt an 1-(2-Ethoxypropoxy)propan-2-ol (1,2-Isomer) und 2-(2-Ethoxypropoxy)pro- pan-1-ol (1,1-Isomer) ≤ 20 % (berechnet als Summe der Stoffe)
5323	1,3-Bis(2-hydroxyethyl)-5,5-dimethylimidazolidine-2,4- dione	0026850-24-8					S	0.5		Nur für Trockenlebensmittel, dem das Si- mulanzmittel E zugeordnet ist. Gilt nur für ethoxylierte Derivate von 5,5- Dimethylimidazolidin-2,4-dion, Ethoxylie- rung an Position 1 oder 3. Die Menge des aufgelisteten Stoffes darf nicht weniger als 75% des Gemischs mit allen verwandten ethoxylierten Arten be- tragen. SML ausgedrückt als die Summe der Stoffe- und aller verwandten ethoxylierten Arten, nämlich: 3-(2-Hydroxyethyl)-5,5-dimethylimidazoli- din-2,4-dion[29071-93-0], 1-(2-Hydro- xyethyl)-5,5-dimethylimidazolidin-2,4- dion[88280-55-1], 3-[2-(2-hydro- xyethoxy)ethyl]-1-(2-hydroxyethyl)-5,5-Di- methylimidazolidin-2,4-dion [53504-21-5], 1-[2-(2-hydroxyethoxy)ethyl]-3-(2-hydro- xyethyl)-5,5-dimethylimidazolidin-2,4-dion, verschiedene und höhere ethoxylierte Ar- ten (nicht mehr als 1% der Mischung).

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	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	Bezeichnung des Stoffes
Spalte 4	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. Die Angabe «ND» gibt an, dass keine Migration des Stoffs zulässig ist. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration oberhalb einer festgelegten Nachweisgrenze bestätigen können. Sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Sie gilt für Stoffgruppen, wenn sie strukturell und toxikologisch verwandt sind (insbesondere für Isomere oder Stoffe derselben einschlägigen funktionellen Gruppe), oder für Stoffe, die nicht miteinander verwandt sind, und berücksichtigt eine etwaige Übertragung durch Abklatsch.
Spalte 5	Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

1	2	3	4	5
Gruppenbeschränkungs-Nr	Stoff-Nr.	Bezeichnung des Stoffes	SML (T) [mg/kg]	Spezifikation Gruppenbeschränkung
1	57 5116*	Acetaldehyde Propionic acid, vinyl ester	6	berechnet als Acetaldehyd
2	413 541 5086 5303*	Ethyleneglycol Diethyleneglycol Stearic acid, esters with ethyleneglycol Ethyleneglycol dipalmitate	30	berechnet als Ethylenglykol
3	444 493	Maleic anhydride Maleic acid	30	berechnet als Maleinsäure
4	360 5146*	Caprolactam Caprolactam, sodium salt	15	berechnet als Caprolactam
5	83 1553	2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol) 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol)	3	berechnet als Summe der Stoffe
6	1195 1820 1824 2083	Copper(I) iodide Potassium iodide Sodium iodide Lithium iodide	1	berechnet als Jod
7	4957 4958	N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine	1,2	berechnet als tertiäres Amin

1	2	3	4	5
8	729 732 733 947 1269 1488	2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone 2,4-Dihydroxybenzophenone 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone 4,4'-Dihydroxybenzophenone 2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone 2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone	6	berechnet als Summe der Stoffe
9	2632 3068 3107 3108 3669	Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate) Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate) Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin	0,18	berechnet als Zinn
10	1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974	Di-n-octyltin dilaurate Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate) Di-n-octyltin mercaptoacetate Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate) Di-n-octyltin dimaleate Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate) Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate) Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate) Di-n-octyltin bis(ethyl maleate) Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) Di-n-octyltin dimaleate, esterified Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2 - 4) Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate	0,006	berechnet als Zinn
11	2609 2658 5014	Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate) Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate)	1,2	berechnet als Zinn
12	1345 1534 1538	2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole 2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chloro-benzotriazole 2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chloro-benzotriazole	30	berechnet als Summe der Stoffe
13	184 631	2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol) 2,2'-Methylene bis(4-methyl-6-tert-butylphenol)	1,5	berechnet als Summe der Stoffe
14	670 1003 2317	Thiodipropionic acid, didodecyl ester Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester	5	berechnet als Summe der Stoffe
15	1 305 5130*	Formaldehyde Hexamethylenetetramine 1,4-Butanediol formal	15	berechnet als Formaldehyd
16	1182 2055 2056 2116	Sodium tetraborate Boron nitride Boric acid Barium tetraborate	6	berechnet als Bor

1	2	3	4	5
17	203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2282 2326 2618 2640 2713 5155* 5158*	2,6-Toluene diisocyanate 3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate Octadecyl isocyanate 2,4-Toluene diisocyanate Hexamethylene diisocyanate 1,5-Naphthalene diisocyanate 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate 2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate 2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate Toluene diisocyanate 2,4-Toluene diisocyanate dimer Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate Cyclohexyl isocyanate Diphenyl ether-4,4'-diisocyanate	ND	berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO)
18	3175 3815	Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
19	1810 1823 1835 1843	Sodium bisulphite Pyrosulfurous acid, disodium salt Sodium sulphite Sodium thiosulphate	10	berechnet als SO ₂
20	649 1080 1110	Gallic acid, propyl ester Gallic acid, octyl ester Gallic acid, dodecyl ester	30	berechnet als Summe der Stoffe
21	880 904	Trimellitic acid Trimellitic anhydride	5	berechnet als Trimellithsäure
22	121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 1936 2495 5035	Acrylic acid Acrylic acid, methyl ester Acrylic acid, isobutyl ester Acrylic acid, ethyl ester Acrylic acid, n-butyl ester Acrylic acid, isopropyl ester Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol Acrylic acid, propyl ester Acrylic acid, tert-butyl ester Acrylic acid, benzyl ester Acrylic acid, n-octyl ester Acrylic acid, sec-butyl ester Polyacrylic acid Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer Polyacrylic acid, salts	6	berechnet als Acrylsäure

1	2	3	4	5
23	132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153* 5162*	Methacrylic acid Methacrylic acid, methyl ester Methacrylic acid, ethyl ester Methacrylic acid, isobutyl ester Methacrylic acid, butyl ester Methacrylic acid, tert-butyl ester Methacrylic anhydride Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol Methacrylic acid, phenyl ester Methacrylic acid, propyl ester Methacrylic acid, benzyl ester Methacrylic acid, sec-butyl ester Methacrylic acid, isopropyl ester	6	berechnet als Methacrylsäure
24	4547 4550	2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol	5	berechnet als Summe der Stoffe
25	3425 4153	Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate)	0,05	Summe aus Mono-n-dodecyl-zinntris(isooctyl-mercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis- isooctyl-mercaptoacetat), Mono-dodecyl-zinntrichlorid und Di-dodecyl-zinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinnchlorid
26	3710 3711	Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9 Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10	9	berechnet als Summe der Stoffe
27	280 650	Isophthalic acid dichloride Isophthalic acid	5	berechnet als Isophthal-säure
28	289 5113* 5246*	Terephthalic acid Terephthalic acid dichloride Phthalic acid	7,5	berechnet als Terephthal-säure
29	859 2801	Caprolactone Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone	0,05	berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexan-säure und Caprolacton
30	505 2801 5130*	1,4-Butanediol Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone 1,4-Butanediol formal	5	berechnet als 1,4-Butan-di-ol
31	4032 5040	Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol 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	30	berechnet als Summe der Stoffe

1	2	3	4	5
32	91 93 160 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5040 5245* 5252*	Tri-n-butyl acetyl citrate Citric acid, triethyl ester Phthalic acid, dibutyl ester Phthalic acid, benzyl butyl ester Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester Sebacic acid, dibutyl ester Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester Soybean oil, epoxidised Glycerol monolaurate diacetate Phthalic acid, diesters with primary, saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60 % C9 Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols, more than 90 % C10 Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids 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 Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid	60	berechnet als Summe der Stoffe
33	251 5209*	Eugenol α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)-propyl-silyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxy-phenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane	ND	berechnet als Eugenol
34	1215 5261*	1,3-Benzenedimethanamine 1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene	0,05	berechnet als 1,3-Benzene-dimethanamine
35	711 3592	2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol	0,05	berechnet als Summe der Stoffe
36	2006 4759	Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyne-4,7-diol ether 2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol-di-(polyoxyethylene-polyoxypropylene) ether	5	berechnet als Summe der Stoffe
37	431 449 1225 1226 1626 2540 2749 2834 3066 3081 4283 4552 5318	1-Methoxy-2-propanol (PGME) 1-Methoxy-2-propyl acetate (PGMEA) 1-Propoxy-2-propanol (PGPE) 1-Ethoxy-2-propanol (PGEE) 1-Butoxy-2-propanol (PGBE) Tripropyleneglycol monomethyl ether (TPGME, mixture of isomers) Dipropyleneglycol monopropyl ether (DPGPE, mixture of isomers) Dipropyleneglycol monomethyl ether (DPGME, mixture of isomers) 2-Ethoxy-1-methylethyl acetate (PGEEA) Tripropyleneglycol monobutyl ether (TPGBE, mixture of isomers) Dipropyleneglycol methyl ether acetate (DPGMEA, mixture of isomers) Dipropyleneglycol dimethyl ether (DPGDME, mixture of isomers) Dipropyleneglycol monoethyl ether (DPGEE, mixture of isomers)	5	berechnet als Summe der Stoffe
38	551 564 572 694	Ethyleneglycol butyl ether Ethyleneglycol butyl ether acetate Diethyleneglycol butyl ether Diethyleneglycol butyl ether acetate	5	berechnet als Summe der Stoffe

1	2	3	4	5
39	1523 4101 5327*	Crotonic acid 3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxy-pentanoic acid, copolymer Poly((R)-3-hydroxybutyrate-co-(R)-3-hydroxyhexanoate)	0,05	berechnet als Crotonsäure

* In der Kolonne 2, sind Stoffe mit * nur im Anhang 2 (Kunststoffe) aufgeführt

2.2 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

2.2.1 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 10 aufgeführt werden. Farbstoffe und Pigmente, die Nanopartikel enthalten, dürfen verwendet werden, sofern keine Nanopartikel in das Lebensmittel migrieren.

2.2.2 Die primären aromatischen Amine, die in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt¹ vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 2 oder 10 Tabelle 1 kein Migrationsgrenzwert angegeben ist, dürfen nicht von mit Druckfarben bedruckten Bedarfsgegenständen in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien migrieren oder in anderer Weise abgegeben werden. Die Konformität wird unter Verwendung geeigneter Migrationsprüfungsmethoden festgestellt, die gemäss Artikel 34 der Verordnung (EU) 2017/625 ausgewählt werden und das Fehlen von Migration mit einer Nachweisgrenze von 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz je einzelem primärem aromatischem Amin bestätigen können.

In Bezug auf die primären aromatischen Amine, die nicht in Anhang 7 der Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt vom 23. November 2005 aufgeführt sind und für die in Anhang 2 oder 10 Tabelle 1 kein spezifischer Migrationsgrenzwert angegeben ist, wird die Konformität gemäss international anerkannten wissenschaftlichen Grundsätzen über die Risikobewertung beurteilt. Die Summe dieser primären aromatischen Amine im Lebensmittel oder im Lebensmittelsimulanz darf jedoch 0,01 mg/kg nicht überschreiten.

2.2.3 Stoffe mit Verwendungsbeschränkung (Spalte 10) des Anhangs 2: Für die Herstellung von Druckfarben sind nur die in Anhang 10 aufgeführten Stoffe zulässig.

2.2.4 Die Migrationswerte der in Anhang 2 und 10 genannten Stoffe dürfen in mit Druckfarben bedruckten Bedarfsgegenständen die in diesen Anhängen festgelegten spezifischen Migrationsgrenzwerte, auch unter Berücksichtigung des Beitrags der Substrat, nicht überschreiten.

2.2.5 Mit Druckfarben bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen vorbehaltlich der Anmerkungen in Spalte 4 die in Tabelle 3 geführten Stoffe nicht in Mengen abgeben, die die spezifischen Migrationswerte in Spalte 3, angegeben in mg/kg Lebensmittel bzw. Simulanz, überschreiten.

Die in Tabelle 3 geführten Stoffe dürfen nur im Einklang mit den Anforderungen an die Zusammensetzung gemäss Artikel 35 verwendet werden. Ist in Artikel 35 keine Grundlage für die zulässige Verwendung eines solchen Stoffs festgelegt, darf dieser Stoff vorbehaltlich der in Tabelle 3 genannten Beschränkungen nur als Verunreinigung vorkommen.

Tabelle 3 Beschränkungen von Stoffen als Bestandteile von Salzen

1	2	3	4
Bezeichnung	Gemäss Artikel 35 Absatz 2 zugelassene Salze	SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz]	Anmerkung
Aluminium	ja	1	
Ammonium	ja	-	(1)
Antimon	nein	0,04	(2)
Arsen	nein	ND	
Barium	ja	1	
Cadmium	nein	ND (LOD 0,002)	
Calcium	ja	-	(1)
Chrom	nein	ND	(3)
Kobalt	ja	0,05	
Kupfer	ja	5	

¹ SR 817.023.41

1	2	3	4
Europium	ja	0,05	(4)
Gadolinium	ja	0,05	(4)
Eisen	ja	48	
Lanthan	ja	0,05	(4)
Blei	nein	ND	
Lithium	ja	0,6	
Magnesium	ja	-	(1)
Mangan	ja	0,6	
Quecksilber	nein	ND	
Nickel	nein	0,02	
Kalium	ja	-	(1)
Natrium	ja	-	(1)
Terbium	ja	0,05	(4)

ND: nicht nachweisbar; sofern nicht spezifische Nachweisgrenzen für bestimmte Stoffe oder Stoffgruppen festgelegt wurden, gilt eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. LOD: spezifische Nachweisgrenze

Anmerkungen

- (1) Artikel 12 und Artikel 13 Absatz 2 finden sinngemäss auf die Migration Anwendung.
- (2) Der Migrationsgrenzwert könnte bei sehr hohen Temperaturen überschritten werden.
- (3) Zur Überprüfung der Einhaltung der Verordnung gilt für den Gesamtgehalt an Chrom eine Nachweisgrenze von 0,01 mg/kg. Wenn der Unternehmer, der das Material in Verkehr gebracht hat, jedoch gestützt auf die vorhandenen Nachweise belegen kann, dass das Vorhandensein von sechswertigem Chrom in dem Material ausgeschlossen ist, weil es während des gesamten Herstellungsprozesses weder verwendet wird noch sich bildet, gilt für den Gesamtgehalt an Chrom ein Grenzwert von 3,6 mg/kg Lebensmittel.
- (4) Die Lanthanoide Europium, Gadolinium, Lanthan und/oder Terbium können unter folgenden Bedingungen gemäss Artikel 35 Absatz 2 verwendet werden:
- Die Summe der Lanthanoide, die in das Lebensmittel oder in die Lebensmittelsimulanz migrieren, überschreitet nicht den spezifischen Migrationsgrenzwert von 0,05 mg/kg; und
 - die Unterlagen gemäss Artikel 35b umfassen analytische Nachweise, die sich auf eine gut beschriebene Methode zum Nachweis dessen stützen, dass das/die verwendete(n) Lanthanoid(e) in dem Lebensmittel oder in dem Lebensmittelsimulanz in in Ionen aufgespaltener Form vorkommen



Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Hygiene in der Milchproduktion wird wie folgt geändert:

Art. 10 Abs. 4 Satz 1

⁴ *Aufgehoben*

Art. 14 Abs. 4, 6 und 7

⁴ Wird die Milch nicht täglich geliefert», muss sie weiter auf 6 °C oder tiefer abgekühlt und bei dieser Temperatur gelagert werden.

⁶ *Aufgehoben*

⁷ Die Milchverarbeiterin oder der Milchverarbeiter kann für die Herstellung von Käse abweichende Kühltemperaturen festlegen. Die Lagertemperatur darf jedoch maximal 18 °C betragen. Sofern die Lagertemperatur über 8 °C liegt, muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen.

Art. 16 Abs. 3

³ Nach jeder Benutzung oder, bei sehr kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen, nach mehreren Benutzungen, auf jeden Fall jedoch einmal pro Arbeitstag, müssen die Behälter und Tanks, die zur Beförderung von Milch verwendet werden, gereinigt und desinfiziert werden, bevor sie erneut verwendet werden. Ausgenommen von der täglichen Reinigung sind Behälter und Tanks bei nicht täglichem Ablieferungsintervall.

SR ...

¹ SR 916.351.021.1

II

Anhang 1 wird wie folgt geändert:

Ziff. 1 Verbotene Futtermittel, elfter Spiegelstrich «Lauch- und Zwiebelgewächse (Allioideae)»

Aufgehoben

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset



Verordnung des EDI über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt sowie über Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel

(Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*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:

Ersatz eines Ausdrucks betrifft nur die französische Sprache.

Art. 2 Abs. 3

³ Erstlingsstecker, übrige Stecker, Teile von Ohringen und Piercings, die in durchstochene Ohren oder andere durchstochene Körperteile eingeführt werden, dürfen nicht mehr als 0,2 µg Nickel pro cm² und Woche abgeben. Dieser Maximalwert gilt auch für die Verschlusssteile.

Art. 2a Abs. 1

¹ Schmuck- und Fantasieschmuckerzeugnisse, wie Haarschmuck, Armbänder, Halsketten, Ringe, Piercings, Armbanduhrer, Broschen und Manschettenknöpfe, dürfen in ihren Metallteilen mit Hautkontakt Cadmium nicht in einer Konzentration von 0,01 oder mehr Gewichtsprozent enthalten.

Art. 2b Abs. 1

¹ Gegenstände nach Artikel 2a Absatz 1 dürfen in ihren Metallteilen mit Hautkontakt Blei nicht in einer Konzentration von 0,05 oder mehr Gewichtsprozent enthalten.

SR ...

¹ SR 817.023.41

Art. 5 Anforderung an Piercings

Piercings dürfen zu keiner bleibenden Verfärbung der Haut führen.

Art. 5a Anforderungen an Tätowierfarben und Farben für Permanent-Makeup

¹ Folgende Stoffe dürfen in folgenden Konzentrationen verwendet werden:

- a. Stoffe gemäss Artikel 54 Absatz 1 LGV: weniger als 0.5 mg/kg;
- b. Farbstoffe gemäss Artikel 54 Absatz 3 LGV, die:
 1. nur in abzusplüsenden Mitteln verwendet werden dürfen,
 2. die nicht in Mitteln verwendet werden dürfen, die: auf Schleimhäute aufgetragen werden: weniger als 0.5 mg/kg, oder
 3. nicht in Augenmitteln verwendet werden dürfen: weniger als 0.5 mg/kg;
- c. alle anderen Farbstoffe: gemäss Artikel 54 Absatz 3 LGV;
- d. Stoffe, die nach der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015² genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008³ als karzinogen oder keimzellmutagen der Kategorie 1A, 1B oder 2 eingestuft werden, ausgenommen Stoffe, deren Einstufung sich auf Wirkungen gründet, die nur nach Exposition durch Inhalation auftreten: weniger als 0.5 mg/kg;
- e. Stoffe, die nach der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als reproduktionstoxisch der Kategorie 1A, 1B oder 2 eingestuft werden, ausgenommen Stoffe, deren Einstufung sich auf Wirkungen gründet, die nur nach Exposition durch Inhalation auftreten: weniger als 10 mg/kg;
- f. Stoffe, die nach der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als hautsensibilisierend der Kategorie 1, 1A oder 1B eingestuft werden: weniger als 10 mg/kg;
- g. Stoffe, die nach der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 als haut-ätzend der Kategorie 1, 1A, 1B oder 1C, als hautreizend der Kategorie 2, als augenschädigend der Kategorie 1 oder als augenreizend der Kategorie 2 eingestuft werden:
 1. weniger als 1000 mg/kg bei einer Verwendung ausschliesslich als pH-Regulator,
 2. weniger als 100 mg/kg in allen anderen Fällen;

² SR 813.11

³ Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

- h. Schwermetalle und bestimmte weitere Stoffe nach Anhang XVII, Eintrag 75, Anlage 13 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (EU-REACH-Verordnung)⁴: die Konzentrationen nach der EU-REACH-Verordnung.

² Fällt ein Stoff in mehrere Kategorien nach Absatz 1 Buchstabe a–g, so gilt für diesen Stoff der strengste Konzentrationsgrenzwert, der unter den betreffenden Buchstaben festgelegt ist. Fällt ein Stoff nach Absatz 1 Buchstabe h in eine Kategorie nach Absatz 1 Buchstaben a–g, so gilt für diesen Stoff der in Absatz 1 Buchstabe h festgelegte Konzentrationsgrenzwert.

³ Die Anforderungen nach Absatz 1 gelten nicht für Stoffe, die bei einer Temperatur von 20 °C und einem Druck von 101,3 kPa gasförmig sind oder bei einer Temperatur von 50 °C einen Dampfdruck über 300 kPa erzeugen.

⁴ Abweichend von den Bestimmungen in Absatz 1 und 2 gelten für die Stoffe nach Anhang 2 die dort festgelegten Höchstkonzentrationen.

⁵ In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen unter Einhaltung der entsprechenden Anwendungsbeschränkungen nur Konservierungsstoffe verwendet werden, die nach Artikel 54 Absatz 4 LGV für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind.

Art. 8 Abs. 1 Buchstabe b, c, g–j

¹ Behälter von Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben müssen mindestens folgende Angaben aufweisen:

- b. die Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge, nach einer gebräuchlichen Nomenklatur (INCI, IUPAC, CAS, oder CI); muss die Bezeichnung eines verwendeten Stoffs gemäss der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015⁵ bereits auf dem Etikett angegeben werden, muss dieser Bestandteil nicht gemäss der vorliegenden Verordnung ausgewiesen werden;
- c. eine Referenz zur Identifizierung der Charge;
- f. nötigenfalls Gebrauchs- und Warnhinweise, sofern sie nicht bereits gemäss der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 auf dem Etikett angegeben werden müssen;
- g. den Hinweis «pH-Regulator» für Stoffe nach Artikel 5a Absatz 2 Buchstabe g Ziffer 1;
- h. die Angabe «Gemisch zur Verwendung in Tätowierungen oder Permanent-Make-up»;

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2006 zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH), zur Schaffung einer Europäischen Agentur für chemische Stoffe, zur Änderung der Richtlinie 1999/45/EG und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 793/93 des Rates, der Verordnung (EG) Nr. 1488/94 der Kommission, der Richtlinie 76/769/EWG des Rates sowie der Richtlinien 91/155/EWG, 93/67/EWG, 93/105/EG und 2000/21/EG der Kommission, ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/57, ABl. L 24 vom 26.01.2021, S. 19.

⁵ SR **813.11**

- i. den Warnhinweis «Enthält Chrom. Kann allergische Reaktionen hervorrufen» für Tätowier- oder Permanent-Make-up-Farben, in denen Chrom (VI) in einer Konzentration unter dem Höchstwert nach Artikel 5a Absatz 2 Buchstabe h nachweisbar ist;
- j. den Warnhinweis «Enthält Nickel. Kann allergische Reaktionen hervorrufen» für Tätowier- oder Permanent-Make-up-Farben in denen Nickel in einer Konzentration in einer Konzentration unter dem Höchstwert nach Artikel 5a Absatz 2 Buchstabe h nachweisbar ist.

Art. 22 Abs. 2

Aufgehoben

Art. 28b Übergangsbestimmung zur Änderung vom

Gegenstände, die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 1, 2, 3–5, 8 und 9 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

² Die Anhänge 1a und 2a werden aufgehoben.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 1
(Art. 2 Abs. 4)

Technische Normen für Gegenstände, die Nickel abgeben⁶

Nummer	Titel
SN EN 1811+A1:2015	Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen
SN EN 12472:2021	Simulierte Abrieb- und Korrosionsprüfung zum beschleunigten Nachweis der Nickelabgabe von mit Auflagen versehenen Gegenständen
SN EN 16128:2016	Augenoptik – Referenzverfahren für die Bestimmung der Nickel-lässigkeit von Brillenfassungen und Sonnenbrillen

⁶ Die Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

Anhang 2
(Art. 5a Abs. 5)

Substanzen mit spezifischen Konzentrationsgrenzwerten in Tätowier- und Permanent-Make-up-Farben

Bezeichnung des Stoffs	CAS-Nummer	Konzentrationsgrenzwert (mg/kg)
Phenoxyethanol	4129-84-4	1000
Benzoessäure	1694-09-3	1000
Isopropylalkohol	587-98-4	5000
C.I. 51319	569-61-9	1000
C.I. 73900	8004-87-3	1000
C.I. 73915	81-88-9	1000

Anhang 3
(Art. 10, 11 Abs. 3 und 12 Abs. 1)

Technische Normen für afokale kosmetische Kontaktlinsen⁷

Nummer	Titel
SN EN ISO 14534:2015	Augenoptik – Kontaktlinsen und Kontaktlinsenpflegemittel – Grundlegende Anforderungen (ISO 14534:2011)
SN EN ISO 15223-1:2021	Medizinprodukte - Zu verwendende Symbole mit durch den Hersteller bereitgestellten Informationen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen (ISO 15223-1:2021)

⁷ Die [aufgeführten](#) Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

Technische Normen für Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder⁸

Nummer	Titel
SN EN 1273:2020	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Kinderlaufhilfen – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren
SN EN 1466:2015	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Tragetaschen und Ständer – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren
SN EN 13209-1:2021	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Kindertragen – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren – Teil 1: Rückentragen mit Gestell
SN EN 14350:2020	Artikel für Säuglinge und Kleinkinder – Artikel für flüssige Kinderernährung – Sicherheitstechnische Anforderungen und Prüfverfahren

⁸ Die [aufgeführten](#) Normen können kostenlos eingesehen und gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

Technische Normen für die Bestimmung des Brennverhaltens von Textilien⁹

Nummer	Titel
SN EN 1101/A1:2005	Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Entzündbarkeit von vertikal angeordneten Proben (kleine Flamme)
SN EN 1102:2016	Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Flammenausbreitungseigenschaften vertikal angeordneter Proben
SN EN 1103:2006	Textilien – Bekleidungstextilien – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung des Brennverhaltens
SN EN 13772:2011	Textilien und textile Erzeugnisse – Brennverhalten – Vorhänge und Gardinen – Messung der Flammenausbreitungseigenschaften von vertikal angeordneten Messproben mit grosser Zündquelle

⁹ Die Normen können kostenlos eingesehen oder gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

Anhang 8
(Art. 21 Abs. 2)

Technische Normen für die Bestimmung aromatischer Amine¹⁰

Nummer	Titel
SN EN ISO 14362-1:2017	Textilien – Verfahren für die Bestimmung gewisser aromatischer Amine aus Azofarbstoffen – Teil 1: Nachweis der Verwendung gewisser Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Fasern (ISO 14362-1:2017)
SN EN ISO 14362-3:2017	Textilien – Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen – Teil 3: Nachweis der Verwendung gewisser Azofarbstoffe, die 4-Aminoazobenzol freisetzen können (ISO 14362-3:2017)
SN EN ISO 17234-1:2021	Leder – Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern – Teil 1: Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen (ISO 17234-1:2020)
SN EN ISO 17234-2:2011	Leder – Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern – Teil 2: Bestimmung von 4-Aminoazobenzol (ISO 17234-2:2011)

¹⁰ Die Normen können kostenlos eingesehen oder gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

Technische Normen für Feuerzeuge¹¹

Nummer	Titel
SN EN ISO 9994:2019	Feuerzeuge – Festlegungen für die Sicherheit (ISO 9994:2018)
SN EN 13869:2016	Feuerzeuge – Anforderungen an die Kindersicherheit von Feuerzeugen – Sicherheitsanforderungen und Prüfverfahren

¹¹ Die Normen können kostenlos eingesehen oder gegen Bezahlung bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.



Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,
gestützt auf Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹
über neuartige Lebensmittel,
verordnet:*

I

Der Anhang erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

SR ...

¹ SR 817.022.2

Anhang
(Art. 6 Abs. 1)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige und neuartige traditionelle Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen und neuartigen traditionellen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung für das Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Sämtliche Lebensmittel, die nach der Verordnung (EU) 2015/2283 ² in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten.
Insekten der folgenden Arten: <i>Tenebrio molitor</i> im Larvenstadium (Mehlwurm) <i>Acheta domesticus</i> , adulte Form (Heimchen, Grille) <i>Locusta migratoria</i> , adulte Form (Europäische Wanderheuschrecke)	<p>Sachbezeichnung</p> <p>Die Sachbezeichnung muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten.</p> <p>Werden Insekten als Zutat verwendet, so muss in der Sachbezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen werden.</p> <p>Kennzeichnung</p> <p>Lebensmittel, die Insekten als Zutat enthalten, müssen analog zu Artikel 11 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016³ betreffend die Information über Lebensmittel gekennzeichnet werden.</p> <p>Anforderungen</p> <p>Die Insekten müssen aus einer Zucht stammen.</p> <p>Sie dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen wurden, das gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden.</p> <p>Sie dürfen als Ganzes oder in zerkleinerter, gemahlener Form abgegeben werden.</p>

² Siehe Fussnote zu Art. 7 Abs. 3.

³ SR 817.022.16

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften												
<i>Salvia hispanica</i> , Pflanzenteil: Samen, (Chiasamen)	<p>Verwendungszweck</p> <p>Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.</p> <p>Kennzeichnung</p> <p>Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als «Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)» zu bezeichnen.</p> <p>Zusätzlich ist für Chiasamen, die unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, eine Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.</p> <p>Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen betreffend die Einschränkung der täglichen Aufnahmen mündlich eingeholt werden können, und 2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann. <p>Höchstgehalt</p> <p>Die Tagesportion eines Lebensmittels darf nicht mehr als 15 g Chiasamen als Zutat enthalten. Zusätzlich dürfen folgende Höchstgehalte an Chiasamen als Zutat in Lebensmitteln nicht überschritten werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel ausser Getränke: 10 % – Getränke: 3 % <p>Spezifikation für Chiasamen</p> <p>Chia (<i>Salvia hispanica</i>) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der <i>Labiatae</i>.</p> <p>Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.</p> <p>Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Trockensubstanz</td> <td>91–96 %</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>19–25,6 %</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>28–34 %</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate⁴</td> <td>24,6–41,5 %</td> </tr> <tr> <td>Ballaststoffe (Rohfasern⁵)</td> <td>20–32 %</td> </tr> <tr> <td>Asche</td> <td>4–6 %</td> </tr> </tbody> </table>	Trockensubstanz	91–96 %	Eiweiss	19–25,6 %	Fett	28–34 %	Kohlenhydrate ⁴	24,6–41,5 %	Ballaststoffe (Rohfasern ⁵)	20–32 %	Asche	4–6 %
Trockensubstanz	91–96 %												
Eiweiss	19–25,6 %												
Fett	28–34 %												
Kohlenhydrate ⁴	24,6–41,5 %												
Ballaststoffe (Rohfasern ⁵)	20–32 %												
Asche	4–6 %												

⁴ Kohlenhydrate umfassen den Ballaststoffgehalt (EU: verfügbare Kohlenhydrate = Zucker + Stärke).

⁵ Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.

Lebensmittel	Einhaltende Vorschriften												
<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (Canihua, Cañihua oder Kañiwa), Korn,	<p data-bbox="453 215 632 242">Verwendungszweck</p> <p data-bbox="453 247 965 331">Für den menschlichen Konsum darf von der Pflanze <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen nur das Korn als Ganzes oder gemahlen, roh oder geröstet, in Verkehr gebracht werden.</p> <p data-bbox="453 363 588 391">Herkunftsland</p> <p data-bbox="453 395 965 438"><i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen muss in Bolivien oder Peru auf traditionelle Weise angebaut worden sein.</p> <p data-bbox="453 470 599 497">Kennzeichnung</p> <p data-bbox="453 502 965 545">Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen».</p> <p data-bbox="453 550 965 641">Wird <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen in roher Form in Verkehr gebracht, ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden muss.</p> <p data-bbox="453 673 677 700">Spezifikation des Korns:</p> <p data-bbox="453 705 965 748">Die Körner von <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen weisen typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table data-bbox="453 753 767 928"><tbody><tr><td data-bbox="453 753 711 780">Wasser</td><td data-bbox="711 753 767 780">11 %</td></tr><tr><td data-bbox="453 785 711 812">Eiweiss</td><td data-bbox="711 785 767 812">13 %</td></tr><tr><td data-bbox="453 817 711 844">Fett</td><td data-bbox="711 817 767 844">7 %</td></tr><tr><td data-bbox="453 849 711 876">Kohlenhydrate (hydrolysierbar)</td><td data-bbox="711 849 767 876">60 %</td></tr><tr><td data-bbox="453 880 711 908">Ballaststoffe (Rohfasern)</td><td data-bbox="711 880 767 908">6 %</td></tr><tr><td data-bbox="453 912 711 940">Asche</td><td data-bbox="711 912 767 940">3 %</td></tr></tbody></table>	Wasser	11 %	Eiweiss	13 %	Fett	7 %	Kohlenhydrate (hydrolysierbar)	60 %	Ballaststoffe (Rohfasern)	6 %	Asche	3 %
Wasser	11 %												
Eiweiss	13 %												
Fett	7 %												
Kohlenhydrate (hydrolysierbar)	60 %												
Ballaststoffe (Rohfasern)	6 %												
Asche	3 %												

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften										
<i>Lilium davidii</i> L., Knolle (Lilienknolle),	<p>Verwendungszweck</p> <p>Es darf von der Pflanze <i>Lilium davidii</i> L. für den Konsum nur die Knolle verwendet werden.</p> <p>Herkunftsland</p> <p>Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. muss aus China stammen.</p> <p>Kennzeichnung</p> <p>Als Sachbezeichnung ist zu verwenden: «<i>Lilium davidii</i> L.».</p> <p>Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Knolle in kleinen Mengen zu verzehren ist und dass maximal eine Knolle zur Zubereitung einer Mahlzeit verwendet werden darf.</p> <p>Spezifikation der Knolle:</p> <p>Die Knolle von <i>Lilium davidii</i> L. weist typischerweise folgende Zusammensetzung auf:</p> <table><tbody><tr><td>Wasser</td><td>74%</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Fett</td><td>0.5 %</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>19.5 %</td></tr><tr><td>Asche</td><td>2 %</td></tr></tbody></table>	Wasser	74%	Eiweiss	4 %	Fett	0.5 %	Kohlenhydrate	19.5 %	Asche	2 %
Wasser	74%										
Eiweiss	4 %										
Fett	0.5 %										
Kohlenhydrate	19.5 %										
Asche	2 %										



Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten vom 23. November 2005¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 16 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2, 30a Absatz 2, 31 Absatz 7, 34 Absatz 1, 38 Absatz 3 und 40 der Verordnung vom 16. Dezember 2016² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VFSK) und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³ (TSV),

Ersatz eines Ausdrucks

Im ganzen Erlass wird «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt, mit den nötigen grammatikalischen Anpassungen.

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetriebe

Art. 1 Abs. 2

²Herkunftsbetriebe, in denen gelegentliche Schlachtungen durchgeführt werden (Herkunftsbetriebe), müssen den Anforderungen nach Anhang 2 genügen.

SR ...

¹ SR **817.190.1**

² SR **817.190**

³ SR **916.401**

*Gliederungstitel vor Art. 3***2. Abschnitt: Hygienemaßnahmen in Schlacht-, Wildbearbeitungs- und Herkunftsbetrieben***Art. 3 Abs. 2*

² Für die Hygienemaßnahmen in den Schlacht- und Kühlräumen von Herkunftsbetrieben gelten die Vorschriften nach Anhang 3a.

Art. 6 Sachüberschrift sowie Abs. 1 und 2^{bis}

Fleischuntersuchung

¹ Für die Fleischuntersuchung eines Schlachttierkörpers und Teilen eines Tieres gelten die Vorschriften nach Anhang 6.

Art. 8 Abs. 1 Bst. a Ziff. 1

¹ Die Genusstauglichkeit wird verfügt:

- a. mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen:
 1. bei Fleisch von Tieren der Pferde- und Rindergattung mit je einem Stempelabdruck auf die Viertel oder Sechstel; ausgenommen davon ist Fleisch von Tieren der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate,

Art. 9 Abs. 1 Bst. a und b sowie 2

¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlachttierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlachttierkörper und die Teile des Tieres mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:

- a. für Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate: 4 Minuten;
- b. für Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate: 2 Minuten;

² Die Zeitspannen nach Absatz 1 gelten für die Untersuchung eines Schlachttierkörpers und Teilen des Tieres, wenn:

- a. keine wesentliche Beanstandung vorliegt;
- b. es keine Anzeichen für ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für eine Beeinträchtigung des Tierwohls zu Lebzeiten des Tieres nach Artikel 30a Absatz 1 VSFK gibt; und
- c. günstige betriebstechnische und personelle Voraussetzungen gegeben sind.

Art. 10 Mikrobiologische Fleischuntersuchung

¹ Die mikrobiologische Fleischuntersuchung umfasst eine bakteriologische Untersuchung von Muskelstücken und Organen sowie einen biologischen Hemmstofftest.

² Die Durchführung einer mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist zu prüfen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachttierkörpers oder der Teile des Tieres einen Entscheid für die Genusstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen.

³ Die Genusstauglichkeit ist fraglich namentlich bei:

- a. pathologisch anatomischen Veränderungen, die:
 1. einen aktiven bakteriellen Streuungsherd darstellen, wie *Endocarditis valvularis thromboticans*,
 2. ein akutes Anzeichen einer bakteriellen Streuung sein können, wie eine akute thromboembolische Pneumonie, oder
 3. eine Eintrittspforte mit Streuungszeichen darstellen, wie ein kompliziertes Klauengeschwür;
- b. Verdacht auf Infektionen mit humanpathogenen Mikroorganismen, wie Salmonellen;
- c. Tieren, die später als 90 Minuten nach dem Betäuben und Entbluten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden; ausgenommen von dieser Zeitvorgabe ist Jagdwild;
- d. fragwürdiger Ausblutung.

⁴ Sie unterbleibt, wenn wegen eines Beanstandungsgrunds nach Anhang 7 der Schlachttierkörper als tierisches Nebenprodukt entsorgt werden muss.

⁵ Das Ergebnis der mikrobiologischen Fleischuntersuchung ist als ein Element unter mehreren zu werten, die nach Anhang 7 beim Entscheid über die Verwendbarkeit des Schlachttierkörpers berücksichtigt werden müssen. Ein günstiges Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung allein erlaubt noch nicht, ohne weiteres einen Schlachttierkörper als genusstauglich zu bezeichnen.

Art. 12a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Es gelten die folgenden Übergangsfristen:

- a. für die notwendigen Anpassungen der Hygienemassnahmen in Herkunftsbetrieben nach Artikel 3 Absatz 2 und Anhang 3a: 1 Jahr ab Inkrafttreten dieser Verordnung;
- b. für die notwendigen baulichen Anpassungen in Herkunftsbetrieben nach Artikel 1 Absatz 2 und Anhang 2: 5 Jahre ab Inkrafttreten dieser Verordnung.

II

¹ Die Anhänge 1, 3–5, 7 und 14 werden gemäss Beilage geändert.

² Diese Verordnung erhält neu die Anhänge 2 und 3a gemäss Beilage.

³ Die Anhänge 6 und 12 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

Ziff. 1.1 Ausstattung der Räume Abs. 1 Bst. d, 1^{bis} und 3

¹ Räume zum Schlachten und zur Aufnahme von Schlachttierkörpern, unverpackten Schlachterzeugnissen und unverpacktem Fleisch müssen ausgestattet sein mit:

d. *aufgehoben*

^{1bis} Wasserabläufe am Boden müssen geruchssicher und mit einem Gitter nach Ziffer 1.10 abgedeckt sein.

³ Durchgänge, durch die unverpackte Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse transportiert werden, müssen sinngemäss die Anforderungen nach den Absätzen 1 und 1^{bis} erfüllen. Sie dürfen nicht als Lagerplatz verwendet werden.

Gliederungstitel nach Ziff. 1.4

1.5 Kühl- und Tiefkühlräume

Ziff. 1.6 Handwaschgelegenheit Abs. 2 Bst. a Ziff. 2

² Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:

- a. Armaturen, die:
 2. fliessendes kaltes und warmes Wasser oder bereits temperiertes Wasser spenden;

Ziff. 1.7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten

Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein:

- a. geeignete Einrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, insbesondere der Messer und Sägen, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen;
- b. Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte.

Ziff. 1.8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte Abs. 3

³ Galvanisierte Flächen sind nur zulässig, wenn sie nicht mit enthäuteten Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.

Ziff. 1.9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten Abs. 3 Bst. b, 4 und 5

³ Für die Aufnahme der tierischen Nebenprodukte müssen vorhanden sein:

- b. ein separater Raum für grosse Mengen oder zur Zwischenlagerung.

⁴ Die Behälter und Räume für die Aufnahme von tierischen Nebenprodukten müssen zum Schutz vor unbefugtem Zugriff verschlossen werden können. Sie müssen gekühlt werden, wenn die tierischen Nebenprodukte nicht täglich abgeführt werden. Die Kennzeichnung der Behälter richtet sich nach Anhang 4 Ziffer 11 der Verordnung vom 25. Mai 2011⁴ über tierische Nebenprodukte.

⁵ Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Harn, Pansen-, Magen- und Darminhalt) und Mist auf dem Areal des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte und der Mist nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlachtierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.

Ziff. 1.10 Abwasser Abs. 2

² Die anfallenden Feststoffe sind gemäss Verordnung vom 25. Mai 2011⁵ über tierische Nebenprodukte zu entsorgen.

Ziff. 2.1 Ausstattung des Areals Abs. 2 Einleitungssatz

² Auf dem Areal oder in leicht erreichbarer Nähe muss je eine Einrichtung vorhanden sein zum Reinigen und Desinfizieren:

Ziff. 2.2 Räumliche Grundausstattung Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. b Ziff. 2

¹ In einem Grossbetrieb sind separate Räume erforderlich für:

- b. das Schlachten, räumlich aufgeteilt in
 2. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten;

Ziff. 2.3 Einrichtungen für das Personal Abs. 4

⁴ Zur Reinigung von Schürzen und Stiefeln muss ein separater Raum oder ein separater Bereich im Schlachtbetrieb vorhanden sein.

Ziff. 3 Allgemeine Anforderungen an Betriebe mit geringer Kapazität Abs. 3

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 Hausgeflügel und Hauskaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird.

Ziff. 4.1.1 Unterbringen der Tiere Bst. e

Rampen, Warteräume, Ställe und Treibgänge müssen wie folgt ausgestattet sein:

⁴ SR 916.441.22

⁵ SR 916.441.22

- e. mit separater Abwasserableitung, damit die Sicherheit von Lebensmitteln durch Abwasser nicht gefährdet wird.

Ziff. 5 Besondere Anforderungen an Schlachtbetriebe für Hausgeflügel und Laufvögel Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. c sowie Abs. 2

¹ Für Schlachtbetriebe von Hausgeflügel oder Laufvögeln, ausgenommen Betriebe mit geringer Kapazität, müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

- c. das Ausnehmen und weitere Schlachtarbeiten einschliesslich der Zugabe von Würzstoffen an ganze Schlachttierkörper;

² Für Personen, die mit lebendem Hausgeflügel oder Laufvögeln umgehen oder Hausgeflügel oder Laufvögel entfedern, sind in Grossbetrieben ein separater Umkleideraum und separate Toiletten erforderlich.

Ziff. 6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe Abs. 1

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht enthäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen räumlich oder zeitlich voneinander getrennt. Der Raum für die Lagerung muss gekühlt werden.

Anforderungen an Räume von Herkunftsbetrieben

1 Ausstattung der Räume

Räume und Einrichtungen müssen sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Abläufe müssen geruchssicher sein.

2 Wasser

In Räumen, in denen mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen gearbeitet wird, muss kaltes und warmes Wasser mit Trinkwasserqualität vorhanden sein.

3 Licht

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden.

4 Lüftung

Die Räume müssen gut belüftet sein.

5 Kühl- und Tiefkühleinrichtungen

Es müssen Kühl- und gegebenenfalls Tiefkühleinrichtungen vorhanden sein; diese müssen über eine Temperaturkontrolle verfügen.

6 Handwaschgelegenheit

6.1 In der Nähe des Arbeitsplatzes muss eine Handwaschgelegenheit angebracht sein.

6.2 Handwaschgelegenheiten müssen ausgestattet sein mit:

6.2.1 Armaturen, die fließendes kaltes und warmes Wasser oder bereits temperiertes Wasser spenden;

6.2.2 Vorrichtungen zur Entnahme von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln;

6.2.3 hygienischen Einrichtungen zum Händetrocknen; Wegwerfhandtücher müssen in einem Handtuchspender gestapelt werden.

7 Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten

Es müssen in der Nähe der Arbeitsplätze vorhanden sein:

7.1 geeignete Einrichtungen zur Reinigung der Arbeitsgeräte, insbesondere der Messer, die mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Kontakt kommen;

7.2 Wasser mit einer Temperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung zur Desinfektion der Arbeitsgeräte.

8 Einrichtungen und Arbeitsgeräte

8.1 Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen, wo sie mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen, mit glatten Flächen ausgestattet sein sowie leicht gereinigt und desinfiziert werden können.

- 8.2 Einrichtungen und Arbeitsgeräte müssen so eingesetzt werden, dass die Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse nicht mit dem Boden, den Wänden, den Türen oder Baukonstruktionen in Berührung kommen.

9 Entsorgung von tierischen Nebenprodukten

- 9.1 Für die Aufnahme der tierischen Nebenprodukte müssen dichte und verschliessbare Behälter aus korrosionsfestem Material, das leicht zu reinigen ist, vorhanden sein.
- 9.2 Die tierischen Nebenprodukte müssen unmittelbar nach der Schlachtung in einer Sammelstelle entsorgt werden.

10 Abwasser

- 10.1 Zur Entfernung von Feststoffen aus dem Abwasser müssen Bodenabläufe vorhanden sein, die durch Gitter mit einer maximalen Durchlassgrösse von 1 cm² abgedeckt sind.
- 10.2 Die anfallenden Feststoffe sind gemäss der Verordnung vom 25. Mai 2011 über tierische Nebenprodukte zu entsorgen.

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 3 Abs. 1)

Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

Ziff. 2.3 Hygienemassnahmen Abs. 5

⁵ Das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während dem Ausnehmen muss verhindert werden und das Ausnehmen muss möglichst schnell nach dem Betäuben und Entbluten erfolgen.

Ziff. 3.3 Fische Abs. 1

¹ Die Flächen, Ausrüstungsgegenstände und Materialien, mit denen die Fische in Berührung kommen, müssen aus geeignetem, korrosionsfestem Material sein, das glatt und einfach zu reinigen ist.

Ziff. 3.4 Andere Tiere Abs. 3

³ Unmittelbar nach ihrer Gewinnung müssen Froschschenkel unter fliessendem Trinkwasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf Schmelzeisetemperatur (0–2°C) abgekühlt und bei dieser gehalten, eingefroren oder verarbeitet werden.

Hygienemassnahmen in Räumen von Herkunftsbetrieben

- 1 Personen, die Tiere schlachten oder sich in Räumen mit unverpackten Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen aufhalten, müssen auf Hygiene und Sauberkeit achten. Die Arbeits- und Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.
- 2 Die Hände müssen gewaschen werden:
 - 2.1 vor jeder Aufnahme und Wiederaufnahme der Arbeit;
 - 2.2 nach jeder Verunreinigung der Hände;
 - 2.3 nach dem Berühren von kranken Tieren, Schlachttierkörpern dieser Tiere oder Teilen davon.
- 3 In den Arbeitsbereichen darf nicht gegessen, getrunken oder geraucht werden.
- 4 Böden und Wände dürfen nicht mit Schlachttierkörpern und Schlachterzeugnissen in Berührung kommen.
- 5 Arbeitsgeräte müssen an einem sauberen Ort aufbewahrt werden.
- 6 Räume und Arbeitsgeräte müssen nach der Schlachtung gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden.
- 7 Beim Enthäuten von Hauskaninchen und Laufvögeln muss darauf geachtet werden, dass das gelöste Fell und die gelöste Haut nicht mit dem enthäuteten Schlachttierkörper in Kontakt kommen.
- 8 Beim Ausnehmen muss darauf geachtet werden, dass kein Magen-Darminhalt den Schlachttierkörper verunreinigt. Sichtbare Verunreinigungen müssen mit einem Messer, lose Haare mit einem trockenen Papier entfernt werden.
- 9 Während der Kühlung dürfen sich die Schlachttierkörper nicht berühren. Es muss durch eine angemessene Belüftung sichergestellt werden, dass sich auf dem Fleisch kein Kondenswasser bildet.
- 10 Schlachttierkörper müssen in sauberen Behältern transportiert werden, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren und vor Verschmutzung geschützt sind.

Anhang 4
(Art. 4)

Schlacht tieruntersuchung

Ziffer 2 Massnahmen aufgrund der Schlacht tieruntersuchung Absatz 2

² Tiere der Pferdegattung können auch dann geschlachtet werden, wenn die Gesundheitsmeldung fehlt. Sie muss der amtlichen Tierärztin oder dem amtlichen Tierarzt nachgeliefert werden. Andernfalls sind Schlacht tierkörper und Schlacht erzeugnisse als genussuntauglich zu beurteilen.

Vorbereitung des Schlachttierkörpers zur Fleischuntersuchung

Ziff. 4.2.8 Aufgehoben

Ziff.1 6.1.1

- 6.1 Der Schlachttierkörper muss wie folgt präsentiert werden:
- 6.1.1 der Schlachttierkörper: entfedert oder enthäutet, eröffnet, so dass Leibeshöhlen und Eingeweide untersucht werden können; falls Eingeweide vom Schlachttierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Schlachttierkörper sie stammen.

Ziff. 7.1 Titel und 7.1.1

7.1 Der Wildtierkörper muss wie folgt präsentiert werden:

- 7.1.1 der Wildtierkörper: entfedert oder enthäutet, eröffnet, so dass Leibeshöhlen untersucht werden können; falls Eingeweide vom Wildtierkörper abgetrennt werden, muss feststellbar bleiben, von welchem Wildtierkörper sie stammen; auf Verlangen der amtlichen Tierärztin oder des amtlichen Tierarztes sind Kopf und Wirbelsäule zu spalten.

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1 und 12 Abs. 1)

Vorschriften für die Fleischuntersuchung und die erweiterte Fleischuntersuchung

Körperteil	Tätigkeit
1 Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate	
1.1 Fleischuntersuchung	
1.1.1 Kopf, Flotzmaul Rachen Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) äussere Kaumuskeln (<i>M. masseter</i>) innere Kaumuskeln (<i>M. pterygoideus</i>) Maul, Schlund und Zunge	besichtigen besichtigen besichtigen besichtigen, zwei grossflächige Schnitte parallel zum Unter- kiefer besichtigen, ein grossflächiger Schnitt besichtigen
1.1.2 Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen, durchtasten besichtigen besichtigen besichtigen besichtigen
1.1.3 Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	besichtigen öffnen, besichtigen besichtigen, grossflächige Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durch- trennen der Scheidewand
1.1.4 Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
1.1.5 Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
1.1.6 Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
1.1.7 Milz	besichtigen
1.1.8 Nieren	besichtigen
1.1.9 Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
1.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)
1.1.11	Uterus	besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
1.1.12	Euter bei Kühen Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen	besichtigen besichtigen
1.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
1.1.14	Knochen, Gelenke, Sehnscheiden	besichtigen
1.1.15	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
1.1.16	Füße	besichtigen; ist nicht erforderlich, wenn die Füße als Lebensmittel ausgeschlossen werden.
1.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
1.2.1	Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares et parotidei</i>) Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) Zunge	besichtigen, anschneiden anschneiden durchtasten
1.2.2.	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>)	 Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste anschneiden anschneiden öffnen der Luftröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt
1.2.3	Leber Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) und an der Basis des Spiegel'schen Lappens (<i>Processus caudatus</i>) zur Untersuchung der Gallengänge anschneiden
1.2.4	Milz	durchtasten
1.2.5	Nieren	anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
1.2.6	Euter bei Kühen	durchtasten, anschneiden; jede Euterhälfte wird durch einen langen, tiefen Einschnitt bis zu den Zisternen (<i>Sinus lactiferes</i>) geöffnet
	Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>) bei Kühen	anschneiden; nicht erforderlich, wenn das Euter vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird
1.2.7	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
2	Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate	
2.1	Fleischuntersuchung	
2.1.1	Kopf	besichtigen
	Rachen	besichtigen
	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen
	Maul und Schlund	besichtigen
2.1.2	Lunge	besichtigen, durchtasten
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	besichtigen
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	besichtigen
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen
2.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen
2.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
2.1.5	Leber	besichtigen
	Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen
2.1.6	Magen und Darm	besichtigen
	Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
2.1.7	Milz	besichtigen
2.1.8	Nieren	besichtigen
2.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>)	besichtigen
	Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
2.1.10	Nabelgegend	besichtigen
2.1.11	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
2.1.12	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden	besichtigen
2.1.13	Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
2.1.14	Füße	besichtigen; nicht erforderlich, wenn die Füße vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen werden.
2.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
2.2.1	Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>) Zunge	anschneiden besichtigen, durchtasten
2.2.2	Lunge, die als Lebensmittel verwendet werden soll Lunge	Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfellymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>)	anschneiden öffnen der Luftröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt
2.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
2.2.4	Leber Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	durchtasten, anschneiden anschneiden
2.2.5	Milz	durchtasten
2.2.6	Nieren	anschneiden
2.2.7	Nabelgegend	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
2.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
3	Tiere der Schweinegattung	
3.1	Fleischuntersuchung	
3.1.1	Kopf Rachen Maul, Schlund und Zunge	besichtigen besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
3.1.2	Lunge Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>)	öffnen, besichtigen
	Herz	besichtigen
3.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
3.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
3.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
3.1.7	Milz	besichtigen
3.1.8	Nieren	besichtigen
3.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen
3.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)
3.1.11	Uterus	besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
3.1.12	Gesäuge und Gesäugelymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>)	besichtigen
3.1.13	Nabelgegend bei Ferkeln	besichtigen
3.1.14	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
3.1.15	Muskulatur	erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
3.1.16	Knochen, Gelenke, Sehnscheiden Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen besichtigen
3.1.17	Schwarte	besichtigen
3.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
3.2.1	Unterkieferlymphknoten (<i>Lnn. mandibulares</i>)	besichtigen, anschneiden
3.2.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes et eparteriales</i>)	durchtasten, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>)	besichtigen öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt
3.2.3	Herz	öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand
3.2.4	Leber	durchtasten
3.2.5	Milz	durchtasten
3.2.6	Nieren	anschneiden
3.2.7	Nabelgegend bei Ferkeln	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
3.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
4	Tiere der Pferdegattung	
4.1	Fleischuntersuchung	
4.1.1	Kopf Rachen	besichtigen besichtigen
	Maul, Schlund und Zunge	besichtigen
4.1.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen besichtigen besichtigen
4.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen
4.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
4.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen besichtigen
4.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
4.1.7	Milz	besichtigen
4.1.8	Nieren	besichtigen
4.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
4.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt wurde)
4.1.11	Uterus	besichtigen, Trächtigkeit im letzten Drittel dokumentieren
4.1.12	Euter und Euterlymphknoten (<i>Lnn. supramammarii</i>)	besichtigen
4.1.13	Nabelgegend bei Fohlen	besichtigen
4.1.14	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
4.1.15	Muskulatur	erheben von Proben zur Untersuchung auf Trichinellen
4.1.16	Knochen, Gelenke, Sehnscheiden	besichtigen
4.1.17	Spaltfläche der Wirbelsäule bei grauen und weissen Tieren zusätzlich zur Untersuchung auf Melanose oder Melanomata: Muskeln der Schulter	besichtigen
	Lymphknoten der Schulter (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	besichtigen, unter Schulterblattknorpel nach Abheben der Muskelbänder einer Schulter besichtigen
4.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
4.2.1	Schlundkopf-, Unterkiefer- und Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i>)	besichtigen, anschneiden
4.2.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>) und Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Lufttröhre (<i>Trachea</i>)	durchtasten, Querschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch Hauptlufröhrenäste; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge nicht als Lebensmittel verwendet werden soll anschneiden öffnen der Lufttröhre und der Hauptlufröhrenäste durch Längsschnitt; diese Anschnitte sind nicht erforderlich, wenn die Lunge nicht als Lebensmittel verwendet werden soll
4.2.3	Herz	Längsschnitte anlegen, öffnen beider Kammern und durchtrennen der Scheidewand

	Körperteil	Tätigkeit
4.2.4	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>) Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	durchtasten, anschneiden anschneiden anschneiden
4.2.5	Milz	durchtasten
4.2.6	Nieren bei grauen und weissen Tieren	Schnitt durch die gesamte Niere
4.2.7	Nabelgegend bei Fohlen	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
4.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit
5	Tiere der Schaf- und Ziegengattung, anderes Schlachtvieh und Gehegewild	
5.1	Fleischuntersuchung	
5.1.1	Kopf, der als Lebensmittel verwendet werden soll Kopf Rachen, Maul und Zunge Ohrspeicheldrüsenlymphknoten (<i>Lnn. parotidei</i>) und Schlundkopflymphknoten (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	besichtigen besichtigen besichtigen
5.1.2	Lunge Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>) Luftröhre (<i>Trachea</i>) Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	besichtigen, durchtasten besichtigen besichtigen besichtigen
5.1.3	Herzbeutel (<i>Pericard</i>) Herz	öffnen, besichtigen besichtigen
5.1.4	Zwerchfell (<i>Diaphragma</i>)	besichtigen
5.1.5	Leber Lymphknoten an der Leberpforte (<i>Lnn. portales</i>)	besichtigen, anschneiden der Magenfläche der Leber zur Untersuchung der Gallengänge besichtigen
5.1.6	Magen und Darm Gekröse (<i>Mesenterium</i>)	besichtigen besichtigen

	Körperteil	Tätigkeit
	Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	besichtigen
5.1.7	Milz	besichtigen
5.1.8	Nieren	besichtigen
5.1.9	Brustfell (<i>Pleura</i>) Bauchfell (<i>Peritoneum</i>)	besichtigen
5.1.10	Geschlechtsorgane	besichtigen (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist)
5.1.11	Euter und Euterlymphknoten bei erwachsenen Tieren	besichtigen
5.1.12	Nabelgegend bei jungen Tieren	besichtigen
5.1.13	Muskelfleisch, Fett- und Bindegewebe	besichtigen
5.1.14	Knochen, Gelenke, Sehnenscheiden Spaltfläche der Wirbelsäule	besichtigen
5.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
5.2.1	Zunge	durchtasten
5.2.2	Lunge	anschneiden
	Lungenwurzellymphknoten (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	anschneiden
	Mittelfelllymphknoten (<i>Lnn. mediastinales</i>)	anschneiden
	Luftröhre (<i>Trachea</i>)	öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt
	Speiseröhre (<i>Oesophagus</i>)	anschneiden
5.2.3	Herz	anschneiden
5.2.4	Leber	durchtasten, Einschnitt an der Magenfläche (<i>Facies visceralis</i>) zur Untersuchung der Gallengänge
5.2.5	Milz	durchtasten
5.2.6	Nieren	anschneiden
5.2.7	Nabelgegend bei jungen Tieren	durchtasten, erforderlichenfalls anschneiden
5.2.8	Gelenke	durchtasten, erforderlichenfalls öffnen und untersuchen der Gelenkflüssigkeit

6 Hausgeflügel und Hauskaninchen

6.1 Fleischuntersuchung

	Körperteil	Tätigkeit
6.1.1	Schlachttierkörper, Eingeweide und Leibeshöhlen	tägliche Untersuchung einer repräsentativen Stichprobe von Tieren einer Charge ein und derselben Herkunft durch besichtigen, und wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
6.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
6.2.1	Bei Verdacht, dass das Fleisch der Tiere genussuntauglich sein könnte	sonstige erforderliche Untersuchungen durch Durchtasten oder Anschneiden
6.2.3	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung einer Stichprobe von Tieren einer Charge ein und derselben Herkunft durch durchtasten und Anschneiden
7	Laufvögel	
7.1	Fleischuntersuchung	
7.1.1	Schlachttierkörper	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.1.2	Eingeweide und Leibeshöhlen	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.2	Erweiterte Fleischuntersuchung	
7.2.1	Bei Verdacht, dass das ganze Tier oder Teile davon genussuntauglich sein könnten	eingehende fallspezifische Untersuchung, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
7.2.2	Ganze Tiere oder Teile von Tieren, deren Fleisch bei der Fleischuntersuchung als genussuntauglich erklärt wurde	eingehende Untersuchung des Tieres bzw. der Teile, wenn erforderlich durchtasten oder anschneiden
8	Jagdwild	
8.1	Schlachttierkörper, Leibeshöhlen	besichtigen zur Feststellung von Merkmalen nach Anhang 7 Ziffer 3.1 und weiteren organoleptischen Anomalien; bei begründetem Verdacht auf Genussuntauglichkeit wird eine Fremdstoffuntersuchung angeordnet
8.2	Organe	besichtigen, wenn erforderlich durchtasten und anschneiden

	Körperteil	Tätigkeit
8.3	Muskulatur	besichtigen, erforderlichenfalls durchtasten und anschneiden
8.4	Kopf und Wirbelsäule	besichtigen, wenn erforderlich längs spalten

ENTWURF

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung

Ziff. 1.1.1 und 1.1.4 Bst. b

Der Schlachtierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn Folgendes festgestellt wird:

- 1.1.1 eine hochansteckende Tierseuche (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung) nach Artikel 2 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁶;
- 1.1.4 andere Krankheiten:
 - b. Tumoren an verschiedenen Körperteilen;
 - e. hochgradige Auszehrung (wässrige Entartung des Fettgewebes sowie des Knochenmarks und der Muskulatur);

Ziff. 1.3.3 und 1.3.4 Bst. a

1.3.3 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 2

Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziff. 1.3.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:

- a. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke bis zu 15 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 20 Tage bei höchstens minus 15 °C;
 - 10 Tage bei höchstens minus 23 °C;
 - 6 Tage bei höchstens minus 29 °C.
- b. Fleisch mit einem Durchmesser oder einer Schichtdicke von 15–50 cm ist nach einer der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen einzufrieren:
 - 30 Tage bei höchstens minus 15 °C;
 - 20 Tage bei höchstens minus 25 °C;
 - 12 Tage bei höchstens minus 29 °C.

Die Temperatur im Gefrierraum darf die für die Abtötung von Trichinel-
larven gewählte Temperatur nicht überschreiten. Sie ist thermoelektrisch mit geeichten Geräten zu messen und fortlaufend aufzuzeichnen. Sie darf nicht direkt im Kaltluftstrom gemessen werden. Die Geräte sind unter Verschluss zu halten. Die Diagramme sind mit den einschlägigen Registernummern der Fleischuntersuchung bei der Einfuhr sowie mit dem Datum und der Uhrzeit des

⁶ SR 916.401

Beginns und der Beendigung des Gefrierprozesses zu versehen und nach der Zusammenstellung ein Jahr lang aufzubewahren.

Werden Gefrierunnel verwendet und die unter den Ziffern 1.3.2. und 1.3.3 beschriebenen Verfahren nicht strikt eingehalten, so muss die Betreiberin oder der Betreiber des Lebensmittelunternehmens in der Lage sein, der zuständigen Behörde gegenüber nachzuweisen, dass mit dem alternativen Verfahren die Abtötung von Trichinenparasiten in Schweinefleisch gewährleistet ist.

1.3.4 Gefrierbehandlung nach dem Gefrierverfahren 3

Die Behandlung erfolgt durch handelsübliches Gefrietrocknen oder kontrolliertes Gefrieren nach vorgegebenen Zeit- und Temperaturkombinationen, wobei die Temperatur jeweils in der Mitte des Fleischstücks überwacht wird.

- a. Es gelten die allgemeinen Bestimmungen nach Ziffer 3.1.2 (Verfahren 1) Buchstaben a–e unter Anwendung der folgenden Zeit- und Temperaturkombinationen:
- 106 Stunden bei höchstens minus 18 °C;
 - 82 Stunden bei höchstens minus 21 °C;
 - 63 Stunden bei höchstens minus 23,5 °C;
 - 48 Stunden bei höchstens minus 26 °C;
 - 35 Stunden bei höchstens minus 29 °C;
 - 22 Stunden bei höchstens minus 32 °C;
 - 8 Stunden bei höchstens minus 35 °C;
 - 0,5 Stunden bei höchstens minus 37 °C.

Gliederungstitel nach Ziff.1.1.8

2 Hausgeflügel, Hauskaninchen und Laufvögel

Ziff. 3.1.2, 3.1.3, 3.1.6, 3.1.8, 3.1.9 und 3.1.12

Der Schlachtierkörper sowie Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn folgendes festgestellt wird:

- 3.1.2 hochgradige akute Veränderungen an mehr als einem Gelenk (Arthritis);
- 3.1.3 *Aufgehoben*
- 3.1.6 erhebliche Abweichungen der Muskulatur oder der Organe in Farbe, Konsistenz, Geruch oder Aussehen;
- 3.1.8 hochgradige Auszehrung (Kachexie) oder generalisierte Ödeme;
- 3.1.9 *Aufgehoben*
- 3.1.12 ausgeprägte pathologische Veränderungen der Muskulatur oder der Organe mit systemischer Bedeutung.

Anhang 12
(Art. 11 Bst. c)
Vorderseite

Kanton: _____

Inspektionsbericht

Gemeinde: _____

Schlachtbetrieb	amtliche Tierärztin/amtlicher Tierarzt
Kontrollnummer (TVD-Nr.): _____	Name: _____
Firma: _____	Vorname: _____
Adresse: _____	Adresse: _____
PLZ/Ort: _____	PLZ/Ort: _____
Telefon: _____	Telefon: _____

Betriebsbewilligung	<input type="checkbox"/>		Revisionen	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>		Revisionen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Rind	Schaf	Ziege	Schwein	Tier der Pferde- gattung	Hausge- flügel	Andere
Betäubung*							
Frequenz**							

* B = Bolzenschuss K = Kohlendioxid
 E = Elektrobetäubung R = elektrisch Restrainer
 ** Anzahl Tiere pro Stunde

**Beurteilung zum Zeitpunkt
der Inspektion**

**in Ord-
nung**

Bemerkungen

Personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Areal, Umzäunung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reinigung und Desinfektion	Tiertransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Fleischtransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tierrampen/Stallungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schlachtraum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schlachtfrequenzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Betäubungseinrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Magen-/Darm-Entleerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bearbeiten von Schlachterzeugnissen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kühl-/Tiefkühlräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Spedition	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personalsräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lagerräume Material	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Räume/Einrichtungen für tier. Nebenprod.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Räume/Einrichtungen für amtliche Kontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Anhang 14
(Art. 11 Bst. e)

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

Ziff. 3

3 Bescheinigung über die Untersuchung

Name und Adresse der fachkundigen Person

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass:

A. der Wildtierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

oder

B. der Wildtierkörper die folgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ausgestellt in

am

Unterschrift



Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung)

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,
gestützt auf Artikel 11 der Aromenverordnung vom 16. Dezember 2016¹,
verordnet:*

I

Die Aromenverordnung vom 16. Dezember 2016 wird wie folgt geändert:

Art. 11c Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 3 und 4 werden gemäss Beilage geändert.

SR ...

¹ SR 817.022.41

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen:

Hans Wyss

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 2 und 3 Bst. b, 5 Abs. 2 und 6 Abs. 1)

Liste der zulässigen Aromastoffe²

² Der Inhalt der Liste der zulässigen Aromastoffe wird in der AS nicht veröffentlicht. Sie kann beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern kostenlos eingesehen oder im Internet unter www.blv.admin.ch >> Lebensmittel und Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Gesetzgebung abgerufen werden. Sie gilt in der Fassung vom

Anhang 4
(Art. 4 Abs. 4, 5 Abs. 1)

Liste der verbotenen Stoffe und zulässige Höchstmengen³

³ Der Inhalt der Liste der verbotenen Stoffe und zulässige Höchstmengen wird nicht in der AS veröffentlicht. Sie kann beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern kostenlos eingesehen oder im Internet unter www.blv.admin.ch >> Lebensmittel und Ernährung > Rechts- und Vollzugsgrundlagen > Gesetzgebung abgerufen werden. Sie gilt in der Fassung vom



Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 12 Abs. 8

⁸ Ausrüstungen und Transportbehälter, die zur Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung eines der in Anhang 6 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)² genannten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, verwendet werden, dürfen nicht für die Verarbeitung, Handhabung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln verwendet werden, die diesen Stoff oder dieses Erzeugnis nicht enthalten, es sei denn, die Ausrüstungen und Transportbehälter wurden gereinigt und es wurde zumindest überprüft, dass sie keine sichtbaren Reste dieses Stoffes oder Erzeugnisses enthalten.

Art. 25 Abs. 4

⁴ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind:

- a. Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind;
- b. tiefgefrorene Lebensmittel im Einzelhandel zur direkten Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten.

SR ...

¹ SR 817.024.2

² SR 817.022.16

*Gliederungstitel nach Artikel 27***4a. Kapitel: Umverteilung von Lebensmitteln***Art. 27a*

¹ Lebensmittelbetriebe, die Lebensmittel umverteilen, überprüfen routinemässig, ob die unter ihre Verantwortung fallenden Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und ob sie nach Artikel 7 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes³ für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind. Fällt die Überprüfung zufriedenstellend aus, können die Lebensmittelbetriebe die Lebensmittel im Einklang mit Absatz 2 umverteilen:

- a. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)⁴ ein Verbrauchsdatum gilt, vor Ablauf dieses Datums;
- b. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Artikel 13 Absatz 1 LIV ein Mindesthaltbarkeitsdatum gilt, bis zu und nach diesem Datum oder
- c. im Fall von Lebensmitteln, für die gemäss Anhang 8 Ziffer 1.4 LIV kein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben ist, zu jedem beliebigen Zeitpunkt.

² Lebensmittelbetriebe, die die unter Absatz 1 genannten Lebensmittel handhaben, bewerten, ob die Lebensmittel nicht gesundheitsschädlich und für den Verzehr durch den Menschen geeignet sind, wobei sie mindestens folgendes berücksichtigen:

- a. das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum, wobei gewährleistet sein muss, dass die verbleibende Haltbarkeitsdauer ausreicht, um eine sichere Umverteilung und Verwendung durch den Endverbraucher zu ermöglichen;
- b. gegebenenfalls die Unversehrtheit der Verpackung;
- c. die ordnungsgemässen Lager- und Beförderungsbedingungen, einschliesslich der geltenden Temperaturanforderungen;
- d. gegebenenfalls das Datum des Einfrierens gemäss Anhang 8 Ziffer 3 LIV;
- e. die organoleptischen Bedingungen;
- f. die Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit gemäss Artikel 83 Absatz 3 und 4 der Verordnung über Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstände (LGV)⁵ bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

*Art. 38 Abs. 2-4**Aufgehoben*

³ SR 817.0

⁴ SR 817.022.16

⁵ SR 817.02

Art. 41 Abs. 5

Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von unverpackten zubereiteten frischen Fischereierzeugnissen, die in Eis gelagert werden, müssen so beschaffen sein, dass das Schmelzwasser entleert wird und die Fischereierzeugnisse nicht mit diesem in Berührung kommen.

Art. 69 Abs. 3

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. verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und die verwendeten Ausrüstungen auf *Enterobacteriaceae* zu untersuchen.

Art. 74b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5 Abs. 1, 24 Abs. 2, 32 Abs. 6, 66 Abs. 3 und 4, 67 Abs. 1 und 2, 71 Abs. 1 sowie 74)

Mikrobiologische Kriterien für LebensmittelZiff. 1.24 Fussnote

1.24	Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind ⁶	<i>Cronobacter</i> spp.	30	0	In 10 g nicht nachweisbar	SN EN ISO 22964	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
------	--	-------------------------	----	---	---------------------------	-----------------	--

⁶ Eine Paralleluntersuchung auf *Enterobacteriaceae* und *Cronobacter* spp. 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, so ist die Partie auf *Cronobacter* spp. zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen *Enterobacteriaceae* und *Cronobacter* spp. eine derartige Korrelation besteht.



Verordnung über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen

Änderung vom «\$\$SmartDocumentDate»

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 16. November 2011¹ über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen wird wie folgt geändert:

Neuer Gliederungstitel nach Art. 18

5a. Abschnitt: Personendaten

Art. 18a Speicherung und Bearbeitung von Personendaten

¹ Personendaten im Zusammenhang mit der Ausbildung der mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen werden in der Lernplattform des BLV gespeichert.

² Das BLV darf Personendaten nach Anhang 3 bearbeiten.

Art. 18b Rechte der betroffenen Personen

¹ Die Rechte der Personen, über die das BLV Daten bearbeitet, insbesondere das Auskunfts-, das Berichtigungs- und das Vernichtungsrecht, richten sich nach dem Bundesgesetz vom 19. Juni 1992² über den Datenschutz.

² Will eine Person ihre Rechte geltend machen, so hat sie sich über ihre Identität auszuweisen und ein schriftliches Gesuch beim BLV einzureichen.

Art. 18c Datenaustausch

Das BLV darf folgende Daten austauschen:

- a. mit den Prüfungskommissionen: die Daten nach Anhang 3;

SR 916.402

² SR 235.1

- b. mit den kantonalen Vollzugsbehörden des arbeitgebenden Kantons: die Noten und die Bewertungen
- c. mit den Referierenden und den Teilnehmenden: die nicht besonders schützenswerten Personendaten.

Art. 18d Aufbewahrung und Vernichtung

¹ Die Daten werden nur so lange elektronisch aufbewahrt, wie es der Bearbeitungszweck erfordert.

² Ist der Bearbeitungszweck nicht mehr gegeben, so werden sie gelöscht; Daten, die in einem Informationssystem zwingend miteinander verknüpft sind, werden als Block gelöscht, sobald die Aufbewahrungsdauer für alle diese Daten abgelaufen ist.

³ Nicht mehr benötigte Daten werden mit den dazugehörigen Unterlagen dem Bundesarchiv zur Archivierung angeboten. Daten und Unterlagen, die das Bundesarchiv als nicht archivwürdig beurteilt, werden vernichtet.

⁴ Die Archivierung der Daten richtet sich nach den Vorschriften des Archivierungsgesetzes vom 26. Juni 1998³.

II

Die Verordnung erhält neu Anhang 3 gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

«\$\$\$martDocumentDate»

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler:

³ SR 152.1

Anhang 3
(Art. 18a und 18d Abs. 1 Bst. a)

**Personendaten, die im Rahmen dieser Verordnung bearbeitet
werden**

Liste der Daten

Bezeichnung	Daten mit * dürfen mit den Referierenden und den Teilnehmenden ausgetauscht werden	Daten mit ** werden Zugriffrechte nach Diplomausstel- lung gelöscht
Name	*	BLV
Vorname	*	BLV
Geschlecht		BLV
Geburtsdatum		BLV
Heimatort		BLV
AHV-Nummer		BLV
Arbeitsadresse	*	BLV
Rechnungsadresse		BLV
Privatadresse		BLV
Tel. Geschäft	*	BLV
Tel. Privat		BLV
E-Mail Geschäft	*	BLV
Arbeitsgeber	*	BLV
Lebenslauf		** BLV
Bisherige Diplome		** BLV
Diplom Anerkennungen		BLV
höchste abgeschlossene Ausbildung	*	BLV
Sprache		BLV
Prüfungsprotokolle		BLV
Noten und Bewertungen		BLV
Rekurse		BLV
Entscheide BLV und PK		BLV
Verfügungen des BLV gemäss Art. 83 und 92 LMVV		BLV
Dispensationen		BLV



Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)

Änderung vom «\$SmartDocumentDate»

*Das eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 27. Mai 2020¹ über gentechnisch veränderte Lebensmittel wird wie folgt geändert:

Art. 6 Abs. 3

Das BLV kann die Tolerierung von Erzeugnissen nach den Absätzen 1 und 2 einschränken oder mit Auflagen versehen.

Art. 14a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

SR ...

¹ SR 817.022.51

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 4 und 12)**Liste der tolerierten Materialien**

Bezeichnung Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Baumwolle GHB614	keine
BCS-GH002-5	
Baumwolle LLCotton 25	keine
ACS-GH001-3	
Baumwolle GHB119	keine
BCS-GH005-8	
Baumwolle T304-40	keine
BCS-GH004-7	
Baumwolle GHB811	keine
BCS-GH811-4	
Mais NK603	keine
MON-00603-6	
Mais GA21	keine
MON-00021-9	
Mais 1507	keine
DAS-01507-1	
Mais 5307	keine
SYN-05307-1	
Mais 59122	keine
DAS-59122-7	
Mais T25	keine
T25	
Mais MIR 162	keine
SYN-IR162-4	
Mais MIR604	keine
SYN-IR604-5	
Mais 3272	
SYN-E3272-5	
Mais MZIR098	keine
SYN-00098-3	
Mais MON 89034	keine
MON-89034-3	
Mais MON 88017	keine
MON-88017-3	
Mais MON 87427	keine
MON-87427-7	

Mais MON 87460	keine
MON 87460-4	
Mais MON 87411	keine
MON-87411-9	
Mais MON 87403	keine
MON-87403-1	
Raps MS11	nur vermehrungsunfähig
BCS-BN012-7	
Raps GT73	nur vermehrungsunfähig
MON-00073-7	
Soja MON 89788	keine
MON-89788-1	
Soja MON 89788	keine
MON-89788-1	
Soja SYHT0H2	keine
SYN-000H2-5	
Soja FG72	keine
MST-FG072-2	
Soja MON 87751	keine
Soja MON 87708	keine
Soja MON 87701	keine
Soja MON 87769	keine
Soja MON 87705	keine
Soja A2704-12	keine
ACS-GM005-3	
Soja A5547-127	keine
ACS-GM006-4	
Soja GMB151	keine
BCS-GM151-6	