

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

vom ...

Der Schweizerische Bundesrat,

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

verordnet:

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

1. Abschnitt: Gegenstand und Begriffe

Art. 1 Gegenstand und übriges anwendbares Recht

¹ Diese Verordnung regelt:

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

SR

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

2015-.....

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

² Dieser Verordnung gehen vor:

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

Art. 2 Begriffe

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

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

⁶ SR 916.020

⁷ SR 817.190

⁸ SR 933.0

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

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

3. sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken;

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Abschnitt: Grundsätze der Bewilligungsverfahren

Art. 3 Prüfung

¹ Das BLV prüft im Rahmen eines Bewilligungsverfahrens, ob:

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

² Es berücksichtigt dabei auch internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

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

Art. 4 Personen, denen eine Bewilligung erteilt wird

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

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

Art. 5 Befristung, Erneuerung, Erlöschen und Widerruf

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

² Eine Bewilligung erlischt, wenn:

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

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

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

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

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

Art. 6 Gutachten und weitere Beurteilungsgrundlagen

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

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

Art. 7 Information

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

² Es führt im Internet eine Liste mit diesen Bewilligungen.

2. Kapitel: Lebensmittel

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

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

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

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

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

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

Art. 9 Tierarten, die zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind

Das EDI bestimmt, welche Tierarten zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind.

Art. 10 Hygiene

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

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

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

⁴ Das EDI legt fest:

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

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

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

Art. 11 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

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

Art. 12 Täuschungsverbot

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

¹⁹ SR 813.12

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

² Verboten sind insbesondere:

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

³ Das EDI regelt:

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

²⁰ SR 910.12

²¹ SR 232.11

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

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

Art. 14 Umschriebene Lebensmittel

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

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

2. Abschnitt: Neuartige Lebensmittel

Art. 15 Begriff

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

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

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

Art. 16 Verkehrsfähigkeit

Neuartige Lebensmittel sind verkehrsfähig, wenn sie vom:

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

Art. 17 Bewilligung

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

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

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

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

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

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

⁵ Das EDI regelt die Einzelheiten der Bewilligungsverfahren.

Art. 18 Verwendung neuartiger Lebensmittel als Zutat

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

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

Art. 19 Neue Erkenntnisse über die Sicherheit neuartiger Lebensmittel

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

3. Abschnitt: Lebensmittelbetriebe

Art. 20 Meldepflicht

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

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

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

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

Art. 21 Bewilligungspflicht

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

² Keine Bewilligung benötigen:

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

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

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

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

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

Art. 23 Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme

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

Art. 24 Verarbeitungshilfsstoffe

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

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

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

² Das EDI erlässt Anwendungsbeschränkungen und regelt die Höchstwerte.

Art. 26 Zusatz von Mikroorganismen zu Lebensmitteln

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

² Die zugesetzten Mikroorganismen müssen für Lebensmittelzwecke geeignet sein.

³ Das EDI kann weitere Anforderungen an Mikroorganismen festlegen.

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

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

² Die Verfahren sind so anzuwenden, dass sie:

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

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

⁴ Das EDI regelt:

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

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

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

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

6. Abschnitt: Gentechnisch veränderte Organismen

Art. 29 Begriff

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

Art. 30 Bewilligungspflicht

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

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

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

²² SR 455

²³ SR 818.101

²⁴ SR 910.1

²⁵ SR 916.40

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

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

⁴ Im Übrigen wird das Bewilligungsverfahren durch das EDI geregelt.

Art. 31 Toleranz

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

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

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

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

Art. 32 Pflicht zur Dokumentation

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

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

³ Auf die Dokumentation kann verzichtet werden, wenn:

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

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

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

²⁶ SR 814.911

Art. 33 Trennung des Warenflusses

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

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

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

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

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

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

¹ Wer vorverpackte Lebensmittel abgibt, muss folgende Angaben machen:

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

² Die Angaben müssen angebracht werden:

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

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

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

⁴ Das EDI regelt:

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

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

Art. 36 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

¹ Auf GVO ist hinzuweisen bei:

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

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

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

⁴ Das EDI regelt:

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

Art. 37 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

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

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

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

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

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

Art. 38 Offen angebotene Lebensmittel

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

² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:

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

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

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

Art. 39 Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

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

Art. 40 Werbebeschränkungen für Säuglingsanfangsnahrung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Abschnitt: Angebote mit Einsatz von Fernkommunikationstechniken

Art. 42

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

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

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

3. Kapitel: Gebrauchsgegenstände

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 43 Verbot

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

Art. 44 Verwendung von Biozidprodukten im Zusammenhang mit Gebrauchsgegenständen

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

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

²⁷ SR 813.12

Art. 45 Kennzeichnung, Werbung und Verpackung

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

² Die Angaben über Gebrauchsgegenstände müssen angebracht werden:

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

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

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

⁵ Das EDI regelt:

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

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

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

Art. 47 Anforderungen

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

- a. gesundheitlich unbedenklich sind;

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

Art. 48 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungspflicht und Bewilligungsverfahren

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

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

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

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

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

Art. 49 Plastikrecyclingverfahren: Bewilligungsvoraussetzungen

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

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

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

² Das EDI regelt die Anforderungen an das Qualitätssicherungssystem.

Art. 50 Plastikrecyclingverfahren: Gesuchsunterlagen und Inhalt der Bewilligung

Das EDI regelt:

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

3. Abschnitt: Kosmetische Mittel

Art. 51 Definition

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

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

Art. 52 Anforderungen

Das EDI regelt:

- a. die zulässigen Stoffe;

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

Art. 53 Verpackungen kosmetischer Mittel

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

Art. 54 Gute Herstellungspraxis

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

² Das EDI kann Bestimmungen zur guten Herstellungspraxis erlassen.

Art. 55 Sicherheitsbewertung

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

² Das EDI regelt die Einzelheiten der Sicherheitsbewertung.

Art. 56 Werbung

Das EDI regelt:

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

Art. 57 Meldung ernster unerwünschter Wirkungen

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

Art. 58 Tierversuche

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

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

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

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

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

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

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

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

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

² Es kann Anforderungen an die Fachkenntnisse folgender Personen aufstellen:

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

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

Art. 60 Allgemeine Anforderungen

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

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

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

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

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

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

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

² Das EDI legt Anforderungen fest an die Sicherheit von:

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

Art. 62 Afokale kosmetische Kontaktlinsen

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

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

Art. 63 Textile Materialien und Ledererzeugnisse

¹ Textile Materialien sind textile Gegenstände, die:

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

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

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

5. Abschnitt: Spielzeug und Gebrauchsgegenstände für Kinder

Art. 64 Spielzeug

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

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

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

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

⁵ Das EDI:

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

Art. 65 Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder

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

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

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

6. Abschnitt: Aerosolpackungen

Art. 67

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

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

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

7. Abschnitt: Kerzen, Streichhölzer, Feuerzeuge, Scherzartikel

Art. 68

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

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

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

Art. 69

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

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

4. Kapitel: Selbstkontrolle

1. Abschnitt: Grundsätze

Art. 70 Verantwortliche Person

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

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

Art. 71 Pflicht zur Selbstkontrolle

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

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

³ Das EDI kann für einzelne Produktgruppen spezifische Verantwortlichkeiten festlegen.

Art. 72 Die Elemente der Pflicht zur Selbstkontrolle

Die Pflicht zur Selbstkontrolle beinhaltet:

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

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

2. Abschnitt: Sicherstellung guter Verfahrenspraktiken

Art. 73 Gute Hygienepraxis

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

² Zur Sicherstellung der guten Hygienepraxis gehören insbesondere:

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

Art. 74 Gute Herstellungspraxis

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

² Sie richtet sich nach den branchenüblichen Vorgaben.

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

3. Abschnitt: Anwendung des HACCP-Systems

Art. 75 Grundsätze

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

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

³ Kein HACCP-System ist erforderlich für:

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

⁴ Ein HACCP muss folgende Elemente umfassen:

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

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

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

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

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

Art. 76 Branchenleitlinien

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

² Die Branchenleitlinien sollen:

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

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

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

4. Abschnitt: Probenahme und Analyse

Art. 77 Überprüfung der Selbstkontrollmassnahmen

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

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

Art. 78 Eigene Zoonoseuntersuchungen

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

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

³⁰ www.codexalimentarius.org

³¹ SR ...

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

5. Abschnitt: Rückverfolgbarkeit

Art. 79

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

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

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

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

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

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

h. das Versanddatum.

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

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

6. Abschnitt: Rückruf und Rücknahme

Art. 80

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

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

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

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

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

7. Abschnitt: Dokumentation der Selbstkontrolle

Art. 81

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

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

³ Kleinstbetriebe können die Dokumentation der Selbstkontrolle angemessen reduzieren.

⁴ Das EDI kann die Einzelheiten der Dokumentation regeln.

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

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 82 Einfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

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

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

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

Art. 83 Konformitätsbescheinigungen, Gesundheits- und Genusstauglichkeitszeugnis

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

Art. 84 Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

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

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

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

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

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

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

⁶ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde überwacht die Ausfuhrbetriebe.

2. Abschnitt: Bei der Einfuhr verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel

Art. 85 Einfuhrmodalitäten

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

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

² Einfuhren nach Absatz 1 haben zu erfolgen über:

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

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

³² SR ...;

³³ SR 631.01

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

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

Art. 86 Erforderliche Dokumente

- ¹ Verstärkt zu kontrollierende Lebensmittel dürfen nur dann in die Schweiz eingeführt werden, wenn das von der zuständigen Behörde in Teil II des Formulars von Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009³⁵ ergänzte Dokument vorliegt.
- ² Für Lebensmittel, die wegen des Risikos einer erhöhten Aflatoxin-Kontamination verstärkt zu kontrollieren sind, muss nebst dem gemeinsamen Dokument nach Artikel 85 Absatz 3 eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Analyseergebnissen nach Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014³⁶ vorliegen. Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss von einer bevollmächtigten Person einer in Artikel 5 Absatz 2 dieser Durchführungsverordnung aufgeführten Stelle ausgefüllt, unterzeichnet und beglaubigt worden sein.
- ³ Die Probenahme und die Analyse nach Absatz 1 müssen nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 401/2006³⁷ oder nach gleichwertigen Verfahren vorgenommen worden sein.
- ⁴ Die Genusstauglichkeitsbescheinigung muss in Deutsch, Französisch, Italienisch oder Englisch ausgestellt sein.
- ⁵ Sie ist bis vier Monate nach ihrer Ausstellung gültig.

³⁵ Siehe Fussnote zu Art. 85 Abs. 2.

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

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

6. Kapitel: Übertragung der Rechtsetzungskompetenz und Entscheidverfahren

Art. 87 Übertragung der Rechtsetzungskompetenz

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

Art. 88 Entscheidverfahren

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

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

7. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 89 Aufhebung und Änderung anderer Erlasse

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

² Die Änderung anderer Erlasse ist im Anhang geregelt.

Art. 90 Übergangsbestimmungen

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

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

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

³⁸ AS ...

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

Art. 91 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Die Bundespräsidentin:

Die Bundeskanzlerin:

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Verordnungen werden wie folgt geändert:

1. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004³⁹

Art. 10a Verbotene Stoffe und Zubereitungen

Die Verabreichung folgender Stoffe und Zubereitungen an Nutztiere ist untersagt:

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

Art. 12 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Für Nutztiere dürfen nur Arzneimittel umgewidmet werden:

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

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

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

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

³⁹ SR 812.212.27

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

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

Art. 14 Abs. 2

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

Änderung der Anhänge

¹ Anhang 2 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 4 wird gemäss Beilage geändert.

(Anhang Ziff. 1, Anhang 2 zur Tierarzneimittelverordnung)

Anhang 2
(Art. 12–14)

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

Erläuterungen zur Liste

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

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

1 Anwendungszweck

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

V = Vitamine/Mineralstoffe

2 Liste

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

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

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

Liste / Homöopathika

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

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

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

Die Herstellungsverfahren richten sich nach:

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

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

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

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

Anhang 4
(Art. 10a)

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

Bst. d

d. *Aufgehoben*

2. Weinverordnung vom 14. November 2007⁴⁰

Änderung von Anhang 1

Anhang 1 wird wie folgt ergänzt:

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

⁴⁰ SR 916.140

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

vom ...

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

1. Titel: Geltungsbereich und Begriffe

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt:

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

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

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

RO **2005 6555**

¹ SR **817.0**

² SR **817.45**

³ SR **817.190**

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

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

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

⁴ SR 916.020
⁵ SR 916.402
⁶ SR 916.443.10
⁷ SR 916.443.12
⁸ SR 916.443.13
⁹ SR 817.02

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

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

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

¹⁰ SR 910.12

¹¹ SR 910.18

¹² SR 910.19

¹³ SR 916.140

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

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

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

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

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

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

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

Art. 4 Anforderungen der amtlichen Kontrollen

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

² Sie führen die amtlichen Kontrollen anhand dokumentierter Verfahren durch.

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

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

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

⁴ Sie ist bei Bedarf zu aktualisieren.

Art. 5 Kontrolle von Warenlosen

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

Art. 6 Kontrollbericht

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

² Der Bericht muss Auskunft geben über:

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

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

Art. 7 Voranmeldung

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

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

Art. 8 Überprüfung und Beaufsichtigung des Vollzugs

¹ Die Wirksamkeit der durchgeführten amtlichen Kontrollen ist zu überprüfen.

¹⁶ SR 817.02

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

2. Kapitel: Kontrollen im Inland

1. Abschnitt: Kontrolltätigkeiten im Allgemeinen

Art. 9

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

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

¹⁷ SR 817.02

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

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

2. Abschnitt: Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche

Art. 10 Lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche

Unter lebensmittelbedingtem Krankheitsausbruch wird verstanden:

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

Art. 11 Massnahmen

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

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

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

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

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

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

⁷ Bei Ausbruchsabklärungen isolierte Erregerstämme sind für weitere Untersuchungen aufzubewahren.

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

Art. 12 Listen der gemeldeten und der bewilligten Betriebe

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

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

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

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

Art. 13 Bewilligungspflicht

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

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

Art. 14 Zuteilung der Bewilligungsnummer

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

¹⁹ SR 817.02

4. Abschnitt: Zusätzliche Kontrolltätigkeiten bei Spielzeug

Art. 15 Anweisungen an die Konformitätsbewertungsstellen

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

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

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

Art. 16 Benachrichtigung der Konformitätsbewertungsstelle über angeordnete Massnahmen

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

Art. 17 Meldepflicht gegenüber dem BLV

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

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

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

1. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen

Art. 18 Zuständige Behörde

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

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

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

Art. 19 Vorzunehmende Kontrollen

Die amtlichen Kontrollen müssen mindestens umfassen:

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

Art. 20 Voranmeldung

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

Art. 21 Auskunft

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

2. Abschnitt: Einfuhr

Art. 22 Kontrolltätigkeit

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

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

Art. 23 Warenprüfung

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

Art. 24 Probenerhebung

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

Art. 25 Beanstandungen

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

Art. 26 Massnahmen

Die EZV kann:

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

Art. 27 Einfuhrverbot

Die EZV vollzieht die vom EDI erlassenen Einfuhrverbote.

Art. 28 Fehlen von Begleitdokumenten

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

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

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

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

²¹ SR 817.02

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

4. Abschnitt: Ausfuhr

Art. 30 Anerkennung als Ausfuhrbetrieb

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

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden überwachen die Ausfuhrbetriebe.

Art. 31 Amtliche Bescheinigungen

¹ Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden können bescheinigen, dass:

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

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

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

Art. 32 Ausfuhrkontrolle

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

4. Kapitel: Verstärkte Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Lebensmittel

Art. 33 Verstärkte Kontrollen

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

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

Art. 34 Verstärkte amtliche Kontrollen an den benannten Kontrollstellen

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

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

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

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

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

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

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

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

²² SR 817.02

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

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

Art. 35 Mindestanforderungen an die benannten Kontrollstellen

An den benannten Kontrollstellen muss Folgendes vorhanden sein:

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

Art. 36 Codierung der Sendung

¹ Jede Sendung wird mit einem Code gekennzeichnet.

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

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

Art. 37 Aufteilung einer Sendung

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

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

Art. 38 Definitive Freigabe einer Sendung

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

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

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

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

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

Die Proben werden von den zuständigen Kontrollorganen erhoben.

Art. 41 Probenerhebung

Die zuständigen Kontrollorgane können Proben erheben von:

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

Art. 42 Durchführung der Probenahme

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

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

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

²⁴ SR 946.512

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

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

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

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

Art. 43 Anwesenheit und Mitwirkung der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers

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

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

Art. 44 Vorgehen

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

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

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

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

Art. 45 Stichprobenpläne

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

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

Art. 46 Abfüllung und Verpackung

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

Art. 47 Kennzeichnung

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

Art. 48 Probenerhebungsrapport

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

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

² Ferner werden, soweit vorhanden, vermerkt:

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

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

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

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

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

Art. 49 Versiegelung und Plombierung

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

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

Art. 50 Empfangsbescheinigung

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

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

Art. 51 Transport

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

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

Art. 52 Besondere Abklärungen

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

Art. 53 Vergütung des Wertes der Probe

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

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

3. Kapitel: Empfehlungen und Richtlinien für Analyseverfahren

Art. 54

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

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

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

4. Kapitel: Empfehlungen und Richtlinien für Probenahmeverfahren und Beurteilungsmethoden

Art. 55

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

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

4. Titel: Nationale Referenzlaboratorien

Art. 56 Nationale Referenzlaboratorien für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände

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

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

Art. 57 Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

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

- a. Sie arbeiten mit den europäischen Gemeinschaftsreferenzlaboratorien zusammen.

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

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

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

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

Art. 58 Anforderungen an nationale Referenzlaboratorien

Die nationalen Referenzlaboratorien müssen:

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

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

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

Art. 60 Internationaler Datenaustausch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

²⁵ SR 172.021

²⁶ SR 817.02

²⁷ SR 916.402

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

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

Art. 62 Voraussetzung für eine amtliche Tätigkeit

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

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

3. Kapitel: Eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom

1. Abschnitt: Erwerb des Diploms

Art. 63 Grundsätze

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

² Wer das LMCD erwerben will, muss:

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

Art. 64 Theoretische Vorbildung

¹ Der Nachweis der theoretischen Vorbildung kann erbracht werden durch:

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

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

²⁸ SR 811.11

²⁹ SR 414.20

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

Art. 65 Ausbildung

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

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

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

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

³ Von der Bewerberin oder dem Bewerber sind nachzuweisen:

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

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

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

Art. 66 Diplom

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

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

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

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 67 Prüfungskommission für das Lebensmittelchemikerdiplom

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

² Zusätzlich hat sie die folgenden Aufgaben und Befugnisse:

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

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

Art. 68 Entschädigung

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

Art. 69 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMCD.

4. Kapitel: Eidgenössisches Lebensmittelinspektorendiplom

1. Abschnitt: Erwerb des Diploms

Art. 70 Grundsatz

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

² Wer das LMID erwerben will, muss:

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

Art. 71 Vorbildung

¹ Der Nachweis der Vorbildung kann erbracht werden durch:

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

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

Art. 72 Theoretische Ausbildung

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

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

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

- a. Trinkwasserversorgung;
- b. Qualitätssicherung.

³ Von der Bewerberin oder dem Bewerber sind nachzuweisen:

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

Art. 73 Praktische Ausbildung

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

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

² Sie besteht aus:

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

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

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

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

Art. 74 Diplomprüfung

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

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

² Die Prüfung dauert:

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

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

Art. 75 Anmeldung und Zulassung zur Diplomprüfung

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

² Der Anmeldung sind beizulegen:

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

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

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

Art. 76 Bewertung der Leistungen

¹ Die Leistungen werden nach folgender Notenskala bewertet:

6 = sehr gut

5 = gut

4 = genügend

3 = ungenügend

2 = schlecht

1 = sehr schlecht

² Halbe Noten sind zulässig.

Art. 77 Ergebnis der Diplomprüfung

¹ Für jede praktische Prüfung gibt es eine Fachnote.

² Aus den einzelnen Fachnoten wird eine Durchschnittsnote errechnet.

³ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:

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

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

Art. 78 Unlauterkeit

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

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

Art. 79 Wiederholung

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

² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

Art. 80 Diplom

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

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

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

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 81 Prüfungskommission für das Lebensmittelinspektorendiplom

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

² Sie hat insbesondere folgende Aufgaben und Befugnisse:

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

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

Art. 82 Entschädigung

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

³¹ SR 172.010.1

Art. 83 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMID.

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

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

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

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

Art. 85 Vorbildung

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

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

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

Art. 86 Ausbildung

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

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

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

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

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

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

Art. 87 Theoretischer Teil der Diplomprüfung

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

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

³ Er erfolgt schriftlich.

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

Art. 88 Praktischer Teil der Diplomprüfung

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

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

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

Art. 89 Anmeldung und Zulassung zur Diplomprüfung

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

² Der Anmeldung sind beizulegen:

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

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

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

Art. 90 Ergebnis der Diplomprüfung

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

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

³ Es gilt die Notenskala nach Artikel 76.

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

⁵ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:

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

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

Art. 91 Unlauterkeit

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

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

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

Art. 92 Wiederholung

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

² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

Art. 93 Diplom

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

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

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

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

2. Abschnitt: Vollzug

Art. 94 Prüfungskommission für das Lebensmittelkontrolleuren- und Wasserexpertendiplom

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

² Sie hat insbesondere folgende Aufgaben und Befugnisse:

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

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

Art. 95 Entschädigung

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

Art. 96 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK-LMKDWED.

7. Titel: Bearbeitung von Vollzugsdaten

1. Abschnitt: Für den Vollzug erforderliche Personendaten

Art. 97 Bearbeitung und Art der Personendaten

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

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden bearbeiten Personendaten, die:

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

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

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

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

Art. 98 Form der Bearbeitung

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

³² SR 172.010.1

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

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

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

Art. 99 Datenaustausch im Allgemeinen

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

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

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

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

Art. 100 Datenaustausch zwischen den Kantonen

Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus, wenn:

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

Art. 101 Datenaustausch zwischen den Kantonen und dem Bund

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

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

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

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

Art. 102 Datenaustausch innerhalb des Bundes

Die zuständigen Bundesbehörden tauschen Personendaten aus:

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

Art. 103 Datenaustausch mit Dritten

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

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

Art. 104 Aufbewahrung, Archivierung und Vernichtung

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

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

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

³³ SR 910.1

³⁴ SR 152.1

2. Abschnitt: Bearbeitung von Daten zu Risikoanalysezwecken

Art. 105 Bearbeitung und Art der Daten

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

² Die zu Risikoanalysezwecken bearbeiteten Daten beinhalten insbesondere:

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

Art. 106 Form der Bearbeitung

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

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

Art. 107 Aufbewahrung

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

8. Titel: Gebühren

1. Kapitel: Gebühren der Bundesbehörden

Art. 108 Gebührenpflicht

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

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

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

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

Art. 109 Gebührenbemessung

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

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

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

Art. 110 Gebühren für besondere Kontrollen

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

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

Art. 111 Auslagen

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

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

Art. 112 Inkasso

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

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

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

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

³⁶ SR 172.041.1

³⁷ SR 172.010.1

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

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

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

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

⁵ Der Stundenansatz bestimmt sich nach kantonalem Recht.

⁶ Auslagen können gesondert verrechnet werden.

Art. 114 Gebühren für besondere Kontrollen

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

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

9. Titel: Anpassung des Anhangs

Art. 115

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

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

10. Titel: Schlussbestimmungen

Art. 117 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

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

³⁸ SR ...

³⁹ SR **817.042**

Art. 118 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

... Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

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

Lebensmittel nicht tierischer Herkunft mit verstärkten Kontrollen am benannten Eingangsort

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

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

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

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

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

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

Benannte Kontrollstellen

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

⁴¹ SR 631.01

Anhang 3

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

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

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

B. Grundsätze der Einfuhrkontrollen

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

C. Liste der zu kontrollierenden Lebensmittel

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

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

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

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

Kriterien für die Überprüfung der Zuverlässigkeit eines Analyseverfahrens

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

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

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

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

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

⁴² Internationale Union für reine und angewandte Chemie

Tätigkeitsbereiche der Referenzlaboratorien und zuständige Bundesstellen

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

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

ENTWURF

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

Gebühren der Bundesbehörden

A. Gebühren für Kontrollen

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

B. Gebühren für Bewilligungen

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

⁴³ SR 817.02

C. Gebühren für Prüfungen

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

Liste der ausgetauschten Daten nach durchgeführter Kontrolle

A. Liste der im Zusammenhang mit Betriebskontrollen ausgetauschten Daten

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

B. Liste der im Zusammenhang mit Produktkontrollen ausgetauschten Daten

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

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

vom ...

Der Schweizerische Bundesrat,

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

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

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

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

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

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

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

² Sie regelt insbesondere:

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

SR

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

2015-.....

Art. 2 Geltungsbereich

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

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

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

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

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

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

Art. 3 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

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

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

Organisation und Strategie des amtlichen Kontrollsystems der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenstände;

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

2. Abschnitt: Nationaler Kontrollplan

Art. 4 Zweck des nationalen Kontrollplans

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

Art. 5 Inhalt des nationalen Kontrollplans

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

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

Art. 6 Erarbeitung, Genehmigung und Änderung des nationalen Kontrollplans

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 8 Mindesthäufigkeit und Koordination der Kontrollen

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

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

¹² SR 916.401

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

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

Art. 9 Zusätzliche Kontrollen

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

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

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

4. Abschnitt:

Nationale Kontrollkampagnen von Produkten der Lebensmittelkette und Gebrauchsgegenständen

Art. 10

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

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

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

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

5. Abschnitt: Überwachung

Art. 11 Überwachung von Zoonoseerregern

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

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

Art. 12 Überwachung von Antibiotikaresistenzen

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

6. Abschnitt: Berichte

Art. 13 Jahresbericht

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

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

Art. 14 Spezifische Berichte

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

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

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

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 15 Änderung anderer Erlasse

Die Änderung anderer Erlasse wird im Anhang 3 geregelt.

Art. 16 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates:

Die Bundespräsidentin: ...

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

Anhang 1
(Art. 8 Abs. 1)

Liste 1: Betriebe der Primärproduktion

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

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

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

¹³ SR 916.441.22

(VTNP)

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

¹⁴ SR 916.441.22

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

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

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

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

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

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

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

Nationale Kampagnen

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

ENTWURF

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Erlasse werden wie folgt geändert:

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

Art. 12 Abs. 5 erster Satz

Betrifft nur den französischen Text.

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

Art. 54 Abs. 2 Einleitungssatz

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

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

Ingress

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

Art. 1 Abs. 2

² Sie gilt für Kontrollen nach den folgenden Verordnungen:

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

¹⁵ SR 172.212.1

¹⁶ SR 817.190

¹⁷ SR 910.15

¹⁸ SR 910.1

¹⁹ SR 814.201

²⁰ SR 910.13

²¹ SR 910.17

²² SR 916.310

Art. 2 Grundkontrollen

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

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

Kontrollen basierend auf den Risiken der einzelnen Betriebe und Stichproben

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

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

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

Art. 5 Regelung für kleine Betriebe

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

Anhang 1 Ziffer 1 wird wie folgt geändert:

1. Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und Tierschutz

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

²³ SR 916.020

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

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

Art. 8 Abs. 1

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

5. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010³² (MiPV)

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

Art. 14 Abs. 5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

³³ SR 812.212.27

³⁴ SR 916.401

³⁵ SR 455.1

³⁶ SR 916.307

Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

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

Ingress

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

Ersatz von Ausdrücken

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

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

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

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

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

¹ SR 817.190

² SR ...

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

¹ Diese Verordnung regelt:

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

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

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

In dieser Verordnung bedeuten:

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

³ SR ...

⁴ SR ...

⁵ SR 916.341

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

Bewilligung für Schlachtbetriebe

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

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

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

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

Art. 8a Bewilligung für Wildbearbeitungsbetriebe

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

Art. 10 Abs. 1 Bst. b

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

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

⁶ SR ...

⁷ SR **916.401**

⁸ SR ...

Art. 11 Abs. 3–5

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

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

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

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

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

Art. 13a Verunfalltes Jagdwild

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

Art. 14 Zutritt zu Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

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

Art. 15 Tiere die nicht zum Schlachten bestimmt sind

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

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

Art. 18 Abs. 1 und 3

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

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

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

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

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

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

Art. 20 Abs. 2

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

Art. 21 Pflicht zur Dokumentation und Untersuchung des Jagdwilds

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

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

⁹ SR ...

¹⁰ SR ...

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

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

¹³ SR ...

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

⁴ In allen anderen Fällen ist eine amtliche Fleischuntersuchung durchzuführen.

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

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

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

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

Art. 21a Fachkundige Person

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

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

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

Art. 22 Abs. 2

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

Art. 24 Abs. 2^{bis}

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

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

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

Art. 28 Abs. 5

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

Art. 29 Abs. 3 und 4

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

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

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

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

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

¹⁴ SR 431.903

¹⁵ SR 916.401

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

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

Verpflichtungen von Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

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

² Sie müssen insbesondere:

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

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

Art. 42 Abs. 2 und Art. 43

Aufgehoben

Art. 46 Abs. 1 Bst. a

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

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

Art. 51 Abs. 1 Einleitungssatz

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

Art. 52 Pilotprojekte und neue Verfahren

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

Art. 54 Abs. 1 Bst. b und c

¹ Die Kantonstierärztin oder der Kantonstierarzt ist insbesondere verantwortlich für:

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

Art. 55 Abs. 1

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

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

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

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

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

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

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

Art. 59 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Die kantonale Behörde kann die amtliche Tierärztin oder den amtlichen Tierarzt beauftragen:

- a. Wildbearbeitungs-, Zerlegungs-, Verarbeitungs-, Kühl- und Lagerbetriebe sowie den Fleischtransport regelmässig zu kontrollieren;
- b. *Aufgehoben*

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Die Bundespräsidentin: Simonetta Sommaruga

Die Bundeskanzlerin: Corina Casanova

ENTWURF

Verordnung des EDI über Aerosolpackungen

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Aerosolpackungen wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5 und 67 Absatz 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Abs. 1

¹ Diese Verordnung gilt für Aerosolpackungen im Sinne von Artikel 67 Absatz 1 LGV.

Art. 13 und 8. Abschnitt (Art. 15)

Aufgehoben

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

SR ...

¹ SR 817.023.61

² SR ...

2014-.....

**Verordnung des EDI
über Gegenstände für den Schleimhaut-, Haut-
und Haarkontakt sowie über Kerzen,
Streichhölzer, Feuerzeuge und Scherzartikel
(Verordnung über Gegenstände für den Humankontakt, HKV)**

Änderung vom ...

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

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über Gegenstände für den Humankontakt wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 60 Absatz 4, 61 Absatz 2, 62 Absatz 2, 63 Absätze 2 und 3 und 65 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Bst. a Ziff. 6 und 7

Diese Verordnung legt Anforderungen fest an:

- a. die folgenden Gebrauchsgegenstände für den Schleimhaut-, Haut- und Haarkontakt:
 6. textile Materialien nach Artikel 63 Absatz 1 LGV hinsichtlich ihrer Entflammbarkeit und Brennbarkeit, darin enthaltener chemischer Stoffe sowie der Kennzeichnung;
 7. Ledererzeugnisse hinsichtlich darin enthaltener chemischer Stoffe.

Art. 2a Abs. 1

¹ Metallteile von Schmuck- und Fantasieschmuckerzeugnissen, wie Haarschmuck, Armbänder, Halsketten, Ringe, Piercings, Armbanduhren, Broschen und Manschettenknöpfe dürfen in ihren von aussen zugänglichen Metallteilen Cadmium nicht in einer Konzentration von mehr als 0.01 Gewichtsprozent enthalten.

¹ SR 817.023.41

² SR ...

Gliederungstitel vor Art. 2c:

1a. Abschnitt:

Gegenstände mit Kunststoff- und Gummibestandteilen, die polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) enthalten

Art. 2c

Gegenstände wie Bekleidung, Schuhe, Handschuhe und Sportkleidung sowie Uhrenarmbänder, Armbänder, Masken und Stirnbänder dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer ihrer Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, mehr als 1 mg/kg (0.0001 Massenprozent dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d ChemRRV³ aufgeführten PAK enthält.

Art. 5 Abs. 3 Bst. c und d sowie Abs. 4

³ Sie dürfen keine der folgenden Stoffe enthalten:

- c. Stoffe gemäss Anhang 2 der Verordnung des EDI vom ...⁴ über kosmetische Mittel (VKos);
- d. Farbstoffe gemäss Anhang 4 VKos mit einer Bedingung in Spalte g.

⁴ In Tätowierfarben und Permanent-Make-up-Farben dürfen nur Konservierungsmittel eingesetzt werden, die gemäss Anhang 5 VKos für Produkte, die auf der Haut verbleiben, zugelassen sind. Es gelten die dort erwähnten Höchstkonzentrationen. Kombinationen von verschiedenen in der VKos aufgeführten Konservierungsmitteln sind nicht zulässig.

Art. 14c Gegenstände für Säuglinge und Kleinkinder mit Kunststoff- und Gummibestandteilen, die PAK enthalten

Artikel für Säuglinge und Kleinkinder dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer ihrer Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, mehr als 0,5 mg/kg (0,00005 Massenprozent dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d ChemRRV⁵ aufgeführten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) enthält.

Art. 18 Abs. 3, 1. Satz

³ Das BLV bezeichnet in Anhang 5 technische Normen, die geeignet sind, die Anforderung nach den Absätzen 1 und 2 zu konkretisieren.

³ SR ...

⁴ SR ...

Art. 20

Aufgehoben

II

Anhang 5 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 5
(Art. 18 Abs. 3)

Technische Normen für die Bestimmung des Brennverhaltens von Textilien⁶

| Nummer | Titel |
|--|---|
| SN EN 1101:1995 mit Änderung A1:2005 | Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Entzündbarkeit von vertikal angeordneten Proben (kleine Flamme) |
| SN EN 1102:1995 | Textilien – Brennverhalten von Vorhängen und Gardinen – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung der Flammenausbreitungseigenschaften vertikal angeordneter Proben |
| SN EN 1103:2005 | Textilien – Brennverhalten – Bekleidungstextilien – Detailliertes Verfahren zur Bestimmung des Brennverhaltens von Textilien |
| SN EN 13772:2011 | Textilien und textile Erzeugnisse – Brennverhalten – Vorhänge und Gardinen – Messung der Flammenausbreitungseigenschaften von vertikal angeordneten Messproben mit grosser Zündquelle |

⁶ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

**Verordnung des EDI
über die Sicherheit von Spielzeug
(Spielzeugverordnung, VSS)**

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Spielzeugverordnung vom 15. August 2012¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 64 Absatz 5 und 87 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...² (LGV),

Art. 1 Abs. 1

¹ Diese Verordnung gilt für Spielzeug nach Artikel 64 Absatz 1 LGV.

Art. 1^{bis} Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Herstellerin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug herstellt, entwickelt oder herstellen lässt und dieses Spielzeug unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke vermarktet;
- b. *Bevollmächtigte*: jede natürliche oder juristische Person, die von einer Herstellerin schriftlich beauftragt wurde, in ihrem Namen bestimmte Aufgaben wahrzunehmen;
- c. *Importeurin*: jede natürliche oder juristische Person, die ein Spielzeug aus dem Ausland in Verkehr bringt;
- d. *Händlerin*: jede natürliche oder juristische Person in der Lieferkette, die ein Spielzeug in Verkehr bringt, mit Ausnahme der Herstellerin oder der Importeurin;
- e. *Gefahr*: die mögliche Ursache eines Schadens;

¹ SR 817.023.11

² SR ...

- f. *Risiko*: die Eintrittswahrscheinlichkeit einer Gefahr, die einen Schaden verursacht, und die Schwere des Schadens.

Art. 3 Abs. 1 Bst. a und Abs. 4 Einleitungsteil

¹ Spielzeug muss die folgenden Sicherheitsanforderungen erfüllen (im Folgenden: Sicherheitsanforderungen):

- a. die allgemeinen Sicherheitsanforderungen nach Artikel 64 Absätze 2-4 LGV; und

⁴ Hat die Importeurin oder die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein Spielzeug die Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, so darf sie dieses Spielzeug nicht in Verkehr bringen, bevor das Spielzeug die Sicherheitsanforderungen erfüllt. Ist mit dem Spielzeug ein Risiko verbunden, so informiert:

Art. 13 Abs. 1 Bst. a

¹ Die Konformitätsbewertungsstelle stellt die Baumusterprüfbescheinigung nach dem Verfahren von Anhang II Modul B Nummer 6 des Beschlusses Nr. 768/2008/EG³ aus. Die Baumusterprüfbescheinigung enthält darüber hinaus:

- a. einen Verweis auf diese Verordnung oder auf die Richtlinie 2009/48/EG⁴;

Art. 18 Abs. 2 Bst. c

² Die Bevollmächtigte nimmt die Aufgaben wahr, die im Auftrag der Herstellerin festgelegt sind. Der Auftrag umfasst mindestens folgende Aufgaben der Bevollmächtigten:

- c. Sie arbeitet mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Ausräumung der Risiken, die mit einem Spielzeug verbunden sind, zusammen.

Art. 19 Abs. 2

² Die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin unterrichtet, wenn mit dem Spielzeug Risiken verbunden sind, unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde und macht dabei ausführliche Angaben, insbesondere darüber, welchen Bestimmungen dieser Verordnung das Spielzeug nicht entspricht, und über die ergriffenen Massnahmen.

Art. 20 Einleitungssatz

Die Herstellerin und die Importeurin haben, wenn es angesichts der von einem Spielzeug ausgehenden Risiken zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Konsumentinnen und Konsumenten angezeigt ist:

³ Siehe Fussnote zu Art. 11 Abs. 1 Bst. a.

⁴ Richtlinie 2009/48/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2009 über die Sicherheit von Spielzeug, ABl. L 170 vom 30.6.2009, S. 1; zuletzt geändert durch Richtlinie 2015/C 87/02, ABl. C 87 vom 13.03.2015, S. 9.

Art. 22 Bst. b

Die Herstellerin, die Bevollmächtigte, die Importeurin und die Händlerin:

- b. arbeiten mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Abwendung von Risiken, die mit von ihr in Verkehr gebrachtem Spielzeug verbunden sind, zusammen.

II

¹ Die Anhänge 1-3 werden gemäss Beilage geändert.

² Anhang 4 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

¹ Spielzeug, das der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entspricht, darf noch bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden.

² Es darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang 1
(Art. 1 Abs. 2 und 3 Bst. a)

**Listen von Gegenständen, auf die diese Verordnung
nicht anwendbar ist**

Ziff. 1/14 und 1/19

14. elektronische Geräte wie Personalcomputer und Spielkonsolen zum Zugriff auf interaktive Software und angeschlossene Peripheriegeräte, sofern die elektronischen Geräte oder die angeschlossenen Peripheriegeräte nicht speziell für Kinder konzipiert und bestimmt sind und für sich allein einen Spielwert haben, wie speziell konzipierte Personalcomputer, Tastaturen, Joysticks oder Lenkräder;
19. Mode-Accessoires für Kinder, die nicht für den Gebrauch beim Spielen gedacht sind.

ENTWURF

Besondere Sicherheitsanforderungen an Spielzeug

Ziff. 1/3, 1/4 Bst. h, 1/7 und 1/9 Bst. b

3. Spielzeug ist so zu gestalten und herzustellen, dass mit seiner Verwendung kein Risiko verbunden ist bzw. nur das geringstmögliche Risiko, das durch die Bewegung seiner Teile verursacht wird.
4. Vermeidung von Strangulation und Erstickten:
 - h. Spielzeug und Lebensmittel dürfen nicht so zusammen verpackt werden, dass das Spielzeug erst nach dem Verzehr des Lebensmittels zugänglich wird. Spielzeugteile, die auf andere Weise unmittelbar an einem Lebensmittel angebracht sind, müssen die in den Buchstaben c und d genannten Anforderungen erfüllen.
7. Spielzeug, das zur Verwendung als Fortbewegungsmittel konzipiert ist, ist nach Möglichkeit mit Bremsvorrichtungen zu versehen, die dem Spielzeugtyp angepasst und der Bewegungsenergie des Spielzeugs angemessen sind. Die Benutzerinnen und Benutzer müssen diese Bremsvorrichtungen leicht bedienen können. Mit der Bedienung dürfen weder das Risiko, ins Schleudern zu geraten und zu stürzen, noch Verletzungsrisiken für Benutzerinnen und Benutzer oder für Dritte verbunden sein. Bei elektrisch angetriebenen Aufsitzfahrzeugen ist die bauartbedingte Höchstgeschwindigkeit (repräsentative Betriebsgeschwindigkeit, die ein Spielzeug aufgrund seiner Bauart erreichen kann) derart zu beschränken, dass das Verletzungsrisiko so gering wie möglich ist.
9. Spielzeug ist so herzustellen, dass:
 - b. Flüssigkeiten und Gase in dem Spielzeug keine so hohen Temperaturen oder Drücke erreichen, dass sie beim Entweichen – soweit dieses Entweichen für das ordnungsgemäße Funktionieren des Spielzeugs unerlässlich ist – Verbrennungen, Verbrühungen oder sonstige Körperschäden verursachen.

Ziff. 3/1, 3/5, 3/8, 3/11, 3/14 und 3/15

1. Spielzeug darf kein Risiko einer Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch Exposition gegenüber den chemischen Stoffen oder Gemischen, aus denen es zusammengesetzt ist oder die es enthält, bieten.
5. Die Ziffern 3 und 4 gelten nicht für Spielzeug und Spielzeugteile mit Nickel in rostfreiem Stahl sowie für Spielzeugteile mit Nickel, die elektrischen Strom leiten sollen. Für Spielzeug mit vernickelten Teilen, die während längerer Zeit unmittelbar mit der Haut in Berührung kommen, gilt Artikel 2

Absätze 1 und 2 der Verordnung vom ...⁵ über Gegenstände für den Hautkontakt.

8. Kosmetikspielzeug wie Spiel-Kosmetik für Puppen muss auch den Vorschriften der Verordnung des EDI vom ...⁶ über kosmetische Mittel (VKos) entsprechen.
11. Grenzwerte für die Migrationsprüfung:
- a. Abweichend von den Ziffern 3 und 4 dürfen die folgenden Grenzwerte in der Migrationsprüfung von Spielzeug und Spielzeugbestandteilen nicht überschritten werden:

| Element oder Verbindung | mg/kg in trockenen, brüchigen, staub- förmigen oder geschmeidigen Spielzeugmaterialien | mg/kg in flüssigen oder haftenden Spiel- zeugmaterialien | mg/kg in abgeschabten Spielzeugmaterialien |
|-------------------------|---|---|--|
| Aluminium | 5625 | 1406 | 70000 |
| Antimon | 45 | 11,3 | 560 |
| Arsen | 3,8 | 0,9 | 47 |
| Barium | 1500 | 375 | 18750 |
| Bor | 1200 | 300 | 15000 |
| Cadmium | 1,3 | 0,3 | 17 |
| Chrom ⁽³⁺⁾ | 37,5 | 9,4 | 460 |
| Chrom ⁽⁶⁺⁾ | 0,02 | 0,005 | 0,2 |
| Cobalt | 10,5 | 2,6 | 130 |
| Kupfer | 622,5 | 156 | 7700 |
| Blei | 2,0 | 0,5 | 23 |
| Mangan | 1200 | 300 | 15000 |
| Quecksilber | 7,5 | 1,9 | 94 |
| Nickel | 75 | 18,8 | 930 |
| Selen | 37,5 | 9,4 | 460 |
| Strontium | 4500 | 1125 | 56000 |
| Zinn | 15000 | 3750 | 180000 |
| Organozinnverbindungen | 0,9 | 0,2 | 12 |
| Zink | 3750 | 938 | 46000 |

- b. Diese Grenzwerte gelten nicht für Spielzeug und Bestandteile von Spielzeug, die bei bestimmungsgemäsem oder vorhersehbarem Gebrauch und unter Berücksichtigung des üblichen Verhaltens von Kindern durch ihre Zugänglichkeit, ihre Funktion, ihr Volumen oder ihre

⁵ SR 817.023.41

⁶ SR ...

Masse jegliche Gefahr durch Saugen, Lecken, Verschlucken oder längeren Hautkontakt eindeutig ausschliessen.

14. Spielzeug, einschliesslich Aktivitätsspielzeug, darf nicht in Verkehr gebracht werden, wenn einer seiner Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi, der bei normaler oder vernünftigerweise vorhersehbarer Verwendung unmittelbar, länger oder wiederholt für kurze Zeit mit der menschlichen Haut oder der Mundhöhle in Berührung kommt, mehr als 0,5 mg/kg (0,00005 Massenprozent w/w dieses Bestandteils) eines der in Anhang 2.9 Ziffer 2 Buchstabe d der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung vom 18. Mai 2005⁷ aufgeführten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) enthält.
15. Für chemische Stoffe, die in Spielzeug verwendet werden, das zur Verwendung durch Kinder unter 36 Monaten bestimmt ist, bzw. in anderem Spielzeug, das dazu bestimmt ist, in den Mund genommen zu werden, gelten folgende spezifischen Grenzwerte:

| Stoff | CAS-Nummer | Grenzwert |
|-------------|------------|--|
| TCEP | 115-96-8 | 5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt) |
| TCPP | 13674-84-5 | 5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt) |
| TDCP | 13674-87-8 | 5 mg/kg (Grenzwert für den Gehalt) |
| Bisphenol A | 80-05-7 | 0,1 mg/l (Migrationsgrenzwert) entsprechend den Verfahren nach EN 71-10:2005 und EN 71-11:2005 |

Ziff. 4/6

6. Elektrisches Spielzeug ist so zu gestalten und herzustellen, dass elektrische, magnetische und elektromagnetische Felder und sonstige durch die Betriebsmittel erzeugte Strahlungen auf das für den Betrieb des Spielzeugs notwendige Mass beschränkt werden. Beim Betrieb des Spielzeugs muss ein Sicherheitsniveau eingehalten werden, das dem allgemein anerkannten Stand der Technik und den anwendbaren Massnahmen entspricht.

Warnhinweise

Teil B Ziff. 1.1

- 1.1 Spielzeug, das für Kinder unter 36 Monaten gefährlich sein könnte, muss mit einem Warnhinweis versehen sein, beispielsweise: «Achtung. Nicht für Kinder unter 36 Monaten geeignet.» oder «Achtung. Nicht für Kinder unter drei Jahren geeignet.» oder in Form der folgenden Abbildung:



Teil B Ziff. 2, 3, 4, 6, 9.1 und 10

2. Aktivitätsspielzeug

- 2.1 Aktivitätsspielzeug ist ein Spielzeug zur Verwendung im Haushalt, dessen tragende Struktur während der Aktivität ortsfest bleibt und das für folgende Aktivitäten von Kindern bestimmt ist: klettern, springen, schwingen, rutschen, schaukeln, drehen, kriechen oder krabbeln oder eine Kombination dieser Tätigkeiten.
- 2.2 Aktivitätsspielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Nur für den Hausgebrauch.»
- 2.3 Aktivitätsspielzeug, das an einem Gerüst montiert ist, sowie anderem Aktivitätsspielzeug muss gegebenenfalls eine Gebrauchsanweisung beiliegen, in der darauf hingewiesen wird, dass eine regelmässige Überprüfung und Wartung der wichtigsten Teile (Aufhängung, Befestigung, Verankerung am Boden usw.) notwendig ist und dass bei Unterlassung solcher Kontrollen Kipp- oder Sturzgefahr bestehen kann. Zudem müssen dem Spielzeug Anweisungen für eine sachgerechte Montage beigelegt sein. Diese enthalten Hinweise auf die Teile, von denen bei falscher Montage Gefahren ausgehen können, sowie Angaben darüber, wie die Aufstellungsfläche für das Spielzeug beschaffen sein muss.

3. Funktionelles Spielzeug

- 3.1 Ein funktionelles Spielzeug ist ein Spielzeug, das dieselben Funktionen erfüllt und so benutzt wird wie ein Produkt, ein Gerät oder eine Einrichtung, das oder die zum Gebrauch für Erwachsene bestimmt ist und bei dem oder

der es sich um ein massstabsgetreues Kleinmodell eines derartigen Produkts, Geräts oder einer derartigen Einrichtung handeln kann.

- 3.2 Funktionelles Spielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Benutzung unter unmittelbarer Aufsicht von Erwachsenen.»
- 3.3 Die Gebrauchsanweisung für funktionelles Spielzeug muss eine Beschreibung der Vorsichtsmassnahmen enthalten, die bei der Verwendung zu beachten sind. Sie muss auf die Gefahren hinweisen, denen sich Benutzerinnen und Benutzer bei Nichtbeachtung dieser Massnahmen aussetzen. Diese Gefahren sind näher zu bezeichnen. Es handelt sich in der Regel um Gefahren, die von dem Gerät oder Produkt ausgehen können, dessen verkleinertes Modell oder Nachbildung das Spielzeug darstellt. Ferner ist darauf hinzuweisen, dass das Spielzeug ausser Reichweite von Kindern unter einem bestimmten Alter aufbewahrt werden muss. Dieses Alter ist von der Herstellerin festzulegen.

4. Chemisches Spielzeug

- 4.1 Ein chemisches Spielzeug ist ein Spielzeug, das für den direkten Umgang mit chemischen Stoffen und Gemischen und für eine altersgemässe Verwendung unter Aufsicht von Erwachsenen bestimmt ist.
- 4.2 Die Verpackung von chemischem Spielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:
«Achtung. Nicht geeignet für Kinder unter ... Jahren⁸. Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen.»
- 4.3 Die Gebrauchsanweisung für Spielzeug, das gefährliche Stoffe oder Gemische enthält, muss auf den gefährlichen Charakter dieser Stoffe oder Gemische aufmerksam machen. Sie muss eine Beschreibung der von den Benutzerinnen und Benutzern einzuhaltenden Vorsichtsmassnahmen enthalten, die bei der Verwendung zu beachten sind. Sie muss auf die Gefahren hinweisen, denen sich Benutzerinnen und Benutzer bei Nichtbeachtung dieser Massnahmen aussetzen. Die Gefahren sind kurz zu beschreiben. Die erforderlichen Erste-Hilfe-Massnahmen bei schweren Unfällen, die aufgrund der Verwendung dieser Spielzeugart eintreten können, sind aufzuführen. Ferner ist darauf hinzuweisen, dass das Spielzeug ausser Reichweite von Kindern unter einem bestimmten Alter aufbewahrt werden muss. Dieses Alter ist von der Herstellerin festzulegen.
- 4.4 Die Bestimmungen in der ChemV⁹ über die Einstufung, Verpackung und Kennzeichnung von Stoffen und Gemischen bleiben vorbehalten.
- 4.5 Als chemisches Spielzeug gelten insbesondere Kästen für Kunststoff-Vergussarbeiten, Miniaturwerkstätten für Keramik-, Email- und fotografische Arbeiten und vergleichbares Spielzeug, das bei Gebrauch chemische Reaktionen auslöst oder zu vergleichbaren Stoffänderungen führt.

⁸ Das Alter ist von der Herstellerin festzulegen.

⁹ SR 813.11

6. Wasserspielzeug

6.1 Ein Wasserspielzeug ist ein Spielzeug, das zur Benutzung im flachen Wasser bestimmt und dazu geeignet ist, ein Kind auf dem Wasser zu tragen oder über Wasser zu halten.

6.2 Wasserspielzeug muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:

«Achtung. Nur im flachen Wasser unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.»

9.1 Spielzeug, das dazu bestimmt ist, mittels Schnüren, Bändern, elastischen Bändern oder Gurten an Wiegen, Kinderbetten oder Kinderwagen befestigt zu werden, muss mit folgendem Hinweis versehen sein:

«Achtung. Um mögliche Verletzungen durch Verheddern zu verhindern, ist dieses Spielzeug zu entfernen, wenn das Kind beginnt zu versuchen, auf allen Vieren zu krabbeln.»

10. Verpackung für Duftstoffe in Brettspielen für den Geruchssinn, Kosmetikkoffern und Spielen für den Geschmacksinn

10.1 Ein Brettspiel für den Geruchssinn ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, einem Kind dabei zu helfen, die Erkennung verschiedener Gerüche oder Düfte zu erlernen.

10.2 Ein Kosmetikkoffer ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, Kindern dabei zu helfen, Produkte wie Parfüme, Seifen, Cremes, Shampoos, Badeschaum, Lippenglanzstifte, Lippenstifte, Make-up, Zahnpasta und Haarpflegemittel herzustellen.

10.3 Ein Spiel für Geschmacksinn ist ein Spielzeug, dessen Zweck darin besteht, dass Kinder unter Verwendung von Lebensmittelzutaten wie Süsstoffe, Flüssigkeiten, Pulver und Aromen Süßigkeiten oder andere Gerichte herstellen können.

10.4 Die Verpackung von Duftstoffen in Brettspielen für den Geruchssinn, in Kosmetikkoffern und Spielen für den Geschmacksinn, welche die in Anhang 2 Ziffer 3.9 Buchstabe a Nummern 41–55 und Buchstabe b aufgeführten Duftstoffe enthalten, muss mit folgendem Warnhinweis versehen sein:

«Achtung. Enthält Duftstoffe, die Allergien auslösen können.»

Anhang 4
(Art. 8)**Technische Normen für die Sicherheit von Spielzeug¹⁰**

| Nummer | Titel |
|---|---|
| SN EN 71-1:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 1: Mechanische und physikalische Eigenschaften |
| SN EN 71-2:2011 mit Änderung A1:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 2: Entflammbarkeit |
| SN EN 71-3:2013 mit Änderung A1:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 3: Migration bestimmter Elemente |
| SN EN 71-4: 2013 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 4: Experimentierkästen für chemische und ähnliche Versuche |
| SN EN 71-5: 2013 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 5: Chemisches Spielzeug (Sets), ausgenommen Experimentierkästen |
| SN EN 71-7:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 7: Fingeralfarben – Anforderungen und Prüfverfahren |
| SN EN 71-8:2011 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 8: Schaukeln, Rutschen und ähnliches Aktivitätsspielzeug für den häuslichen Gebrauch (Innen- und Aussenbereich) |
| SN EN 71-12:2013 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 12: Nitrosamine und nitrosierbare Stoffe |
| SN EN 71-13:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 13: Brettspiele für den Geruchssinn, Kosmetikkoffer und Spiele für den Geschmacksinn |
| SN EN 71-14:2014 | Sicherheit von Spielzeug – Teil 14: Trampoline für den häuslichen Gebrauch |
| SN EN 62115:2005 mit Änderung A2:2011 und Berichtigung AC:2011 mit Änderung A11:2012 und Berichtigung AC:2013 | Elektrische Spielzeuge – Sicherheit |

¹⁰ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

ENTWURF

Verordnung des EDI über kosmetische Mittel (VKos)

vom

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 52 und 54–59 der Lebensmittel- und Ge-
brauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für kosmetische Mittel im Sinne von Artikel 51 Ab-
satz 1 LGV.

² Sie regelt:

- a. die Anforderungen an die Dokumentation der kosmetischen Mittel;
- b. die in kosmetischen Mitteln verbotenen und die beschränkt zulässigen Stoffe;
- c. die in kosmetischen Mitteln zulässigen Farbstoffe, UV-Filter und Konservierungsstoffe;
- d. die Kennzeichnung der kosmetischen Mittel, die Werbung sowie das Täuschungsverbot;
- e. die Herstellungs- und Hygienevorschriften;
- f. die spezifischen Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin.

³ Der Abschnitt «Informationsdatei und Sicherheitsbewertung» dieser Verordnung gilt nicht für handwerklich hergestellte und lokal vertriebene kosmetische Mittel in kleinem Rahmen an Basaren, Schulfesten oder Ähnlichem.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

SR ...

¹ SR 817.02

- a. *Stoff*: jedes chemische Element und seine Verbindungen in natürlicher Form oder gewonnen durch ein Herstellungsverfahren, einschliesslich der zur Wahrung seiner Stabilität notwendigen Zusatzstoffe und der durch das angewandte Verfahren bedingten Verunreinigungen; ausgenommen sind Lösungsmittel, die vom Stoff ohne Beeinträchtigung seiner Stabilität und ohne Änderung seiner Zusammensetzung abgetrennt werden können;
- b. *Gemisch*: Gemische oder Lösungen, die aus zwei oder mehr Stoffen bestehen;
- c. *Hersteller*: jede natürliche oder juristische Person mit Adresse in der Schweiz, die ein kosmetisches Mittel herstellt bzw. entwickeln oder herstellen lässt und es unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke in Verkehr bringt;
- d. *Importeur*: jede natürliche oder juristische Person mit Adresse in der Schweiz, die ein kosmetisches Mittel aus einem Drittstaat in der Schweiz auf den Markt bringt;
- e. *Händler*: jede natürliche oder juristische Person in der Lieferkette, die ein kosmetisches Mittel auf den Markt bringt, mit Ausnahme des Herstellers oder des Importeurs;
- f. *Farbstoffe*: Stoffe, die ausschliesslich oder überwiegend dazu bestimmt sind, das kosmetische Mittel, den Körper als Ganzes oder bestimmte Körperteile durch Absorption oder Reflexion des sichtbaren Lichts zu färben; des Weiteren gelten auch die Vorstufen oxidativer Haarfärbemittel als Farbstoffe;
- g. *Konservierungsstoffe*: Stoffe, die in kosmetischen Mitteln ausschliesslich oder überwiegend die Entwicklung von Mikroorganismen hemmen sollen;
- h. *UV-Filter*: Stoffe, die ausschliesslich oder überwiegend dazu bestimmt sind, die Haut durch Absorption, Reflexion oder Streuung bestimmter UV-Strahlung gegen bestimmte UV-Strahlung zu schützen;
- i. *Nanomaterial*: ein unlösliches oder biologisch beständiges und absichtlich hergestelltes Material mit einer oder mehreren Abmessungen oder einer inneren Struktur in einer Grössenordnung von 1 bis 100 Nanometern;
- j. *unerwünschte Wirkung*: eine negative Auswirkung auf die menschliche Gesundheit, die auf den normalen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Gebrauch eines kosmetischen Mittels zurückführbar ist;
- k. *ernste unerwünschte Wirkung*: eine unerwünschte Wirkung, die zu vorübergehender oder dauerhafter Funktionseinschränkung, Behinderung, einem Spitalaufenthalt, angeborenen Anomalien, unmittelbarer Lebensgefahr oder zum Tod führt;
- l. *Bestandteile*: jeder Stoff oder ein Gemisch von Stoffen, der bzw. das absichtlich im Herstellungsprozess des kosmetischen Mittels verwendet

wird; nicht darunter fallen Verunreinigungen von verwendeten Rohstoffen und technische Hilfsstoffe, die im Gemisch verwendet werden, im Fertigerzeugnis jedoch nicht mehr vorhanden sind;

- m. *auszuspülendes/abzuspülendes Mittel*: ein kosmetisches Mittel, das nach der Anwendung von der Haut, aus dem Haar oder von den Schleimhäuten entfernt werden muss;
- n. *Mittel, das auf der Haut/in den Haaren verbleibt*: ein kosmetisches Mittel, das dazu bestimmt ist, über längere Zeit mit der Haut, dem Haar oder den Schleimhäuten in Berührung zu verbleiben;
- o. *Haarmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf das Haupthaar oder die Gesichtshaarung, mit Ausnahme der Wimpern, bestimmt ist;
- p. *Hautmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Haut bestimmt ist;
- q. *Lippenmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Lippen bestimmt ist;
- r. *Gesichtsmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Gesichtshaut bestimmt ist;
- s. *Nagelmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Nägel bestimmt ist;
- t. *Mundmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen auf die Zähne oder die Schleimhäute der Mundhöhle bestimmt ist;
- u. *Mittel, das auf Schleimhäute aufgetragen wird*: ein kosmetisches Mittel, das bestimmt ist zum Auftragen auf die Schleimhäute der Mundhöhle, am Augenrand oder der äusseren Geschlechtsteile;
- v. *Augenmittel*: ein kosmetisches Mittel, das zum Auftragen in der Nähe der Augen bestimmt ist;
- w. *gewerbliche Verwendung*: die Anwendung und der Gebrauch kosmetischer Mittel durch Personen bei der Ausübung ihres Berufs.

² Als kosmetische Mittel gelten namentlich die in Anhang 1 aufgeführten Erzeugnisse.

2. Abschnitt: Pflichten der Herstellerin, der Importeurin und der Händlerin

Art. 3

¹ Für die Herstellerin und die Importeurin gelten die in dieser Verordnung festgelegten Pflichten; sie müssen sicherstellen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten kosmetischen Mittel die Anforderungen dieser Verordnung erfüllen.

² Die Herstellerin oder die Importeurin kann schriftlich einen Bevollmächtigten mit Adresse in der Schweiz benennen, für den ebenfalls die Pflichten nach Absatz 1 gelten.

³ Für die Händlerin gelten die Pflichten nach Absatz 1 wenn sie:

- a. ein kosmetisches Mittel erstmalig unter ihrem eigenen Namen oder ihrer eigenen Marke in Verkehr bringt; oder
- b. ein bereits in Verkehr befindliches kosmetisches Mittel so verändert, dass die Möglichkeit besteht, dass dieses die geltenden Anforderungen nicht mehr erfüllt.

⁴ Für die Händlerin gelten die sich aus dieser Verordnung ergebenden Pflichten; zudem muss sie:

- a. vor dem Inverkehrbringen eines kosmetischen Mittels sicherstellen, dass die Informationen gemäss Artikel 8 und 9 auf der Kennzeichnung aufgeführt sind;
- b. prüfen, ob die Lager- und Transportbedingungen den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen;
- c. ernste unerwünschte Wirkungen gemäss Artikel 14 melden.

3. Abschnitt: Informationsdatei und Sicherheitsbewertung

Art. 4 Informationsdatei

¹ Für jedes erstmalig in Verkehr gebrachte kosmetische Mittel wird eine Produktinformationsdatei erstellt.

² Sie enthält folgende Angaben und Daten, die gegebenenfalls aktualisiert werden:

- a. eine Beschreibung des kosmetischen Mittels, die ermöglicht, die Produktinformationsdatei eindeutig dem kosmetischen Mittel zuzuordnen;
- b. den in Artikel 5 genannten Sicherheitsbericht für das kosmetische Mittel;
- c. eine Beschreibung der Herstellungsmethode und eine Erklärung zur Einhaltung der in Artikel 13 genannten guten Herstellungspraxis;
- d. wenn dies aufgrund der Beschaffenheit des kosmetischen Mittels oder seiner Wirkung gerechtfertigt ist: den Nachweis der für das kosmetische Mittel angepriesenen Wirkung;
- e. Daten über jegliche von der Herstellerin, ihren Vertreibern oder Zulieferern im Zusammenhang mit der Entwicklung oder der Sicherheitsbewertung des kosmetischen Mittels oder seiner Bestandteile durchgeführten Tierversuche.

³ Die Produktinformationsdatei muss den kantonalen Vollzugsbehörden auf Verlangen in elektronischer oder anderer Form an der auf der Kennzeichnung angegebenen Adresse in einer schweizerischen Amtssprache oder in Englisch während 10 Jahren

nach dem Zeitpunkt, an dem das letzte Warenlos des kosmetischen Mittels erstmalig in Verkehr gebracht wurde, zugänglich gemacht werden.

Art. 5 Sicherheitsbericht

¹ Für jedes erstmalig in Verkehr gebrachte kosmetische Mittel muss ein Sicherheitsbericht gemäss Anhang 10 erstellt werden.

² Der Sicherheitsbericht muss die beabsichtigte Verwendung des kosmetischen Mittels und die voraussichtliche systemische Belastung durch einzelne Inhaltsstoffe in der endgültigen Zusammensetzung berücksichtigen.

³ Wie in Anhang 10 ausgeführt, wird der Teil B des Sicherheitsberichts durch eine Apothekerin oder einen Apotheker, eine Ärztin oder einen Arzt oder eine Tierärztin oder einen Tierarzt gemäss Bundesgesetz vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe² erstellt.

⁴ Der Sicherheitsbericht wird nach dem Inverkehrbringen des kosmetischen Mittels an die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst.

⁵ Die im Sicherheitsbericht genannten nicht klinischen Sicherheitsstudien müssen den Grundsätzen der guten Laborpraxis gemäss den einschlägigen Normen entsprechen.

⁶ Der Sicherheitsbericht von kosmetischen Mitteln, die Nanomaterialien enthalten, die nicht unter die Anhänge 3–6 fallen, muss zusätzlich zu den Anforderungen nach Absatz 1 folgende Informationen über die verwendeten Nanomaterialien enthalten:

- a. die Identifizierung des Nanomaterials, einschliesslich seiner chemischen Bezeichnung und anderer Deskriptoren;
- b. die Spezifikation des Nanomaterials, einschliesslich der Grösse der Partikel, der physikalischen und chemischen Eigenschaften;
- c. das toxikologische Profil des Nanomaterials;
- d. die Sicherheitsdaten des Nanomaterials bezogen auf die Kategorie des kosmetischen Mittels, in dem es verwendet wird;
- e. die vernünftigerweise vorhersehbaren Expositionsbedingungen.

4. Abschnitt: Verbotene und begrenzt zulässige Stoffe

Art. 6 Verbotene Stoffe

¹ Die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe dürfen in kosmetischen Mitteln nicht enthalten sein.

² Die Verwendung krebserzeugender, erbgutverändernder oder fortpflanzungsgefährdender Stoffe (CMR-Stoffe), die gemäss dem in der Verordnung vom ... über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)³ erwähnten Anhang VI Teil 3 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in die Gefahrenkategorie 1A, 1B oder 2 eingestuft sind, ist in kosmetischen Mitteln verboten; es gelten die Übergangsfristen gemäss Anhang 2 ChemV. Davon ausgenommen sind CMR-Stoffe, die in Anhang 3 aufgeführt sind und gemäss den dort angegebenen Voraussetzungen verwendet werden.

³ Kleine Mengen eines verbotenen Stoffes werden geduldet, wenn sie:

- a. unbeabsichtigt sind und sich aus Verunreinigungen natürlicher oder synthetischer Bestandteile, aus dem Herstellungsprozess, aus der Lagerung oder der Migration aus der Verpackung ergeben;
- b. unter guter Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind; und
- c. die Gesundheit nicht gefährden.

Art. 7 Begrenzt zulässige Stoffe

¹ Kosmetische Mittel dürfen nur folgende Stoffe enthalten:

- a. die in Anhang 4 aufgeführten Farbstoffe gemäss den dort festgelegten Anforderungen und Einschränkungen; ausgenommen sind Haarfärbemittel;
- b. die in Anhang 5 aufgeführten Konservierungsstoffe, gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen;
- c. die in Anhang 6 aufgeführten UV-Filter gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen.

² Die übrigen in Anhang 3 aufgeführten begrenzt zulässigen Stoffe dürfen in kosmetischen Mitteln gemäss den dort festgelegten Voraussetzungen enthalten sein.

³ Stoffe, die in den Anhängen 3–6 aufgeführt sind, schliessen, ausser wenn ausdrücklich erwähnt, keine Nanomaterialien ein.

5. Abschnitt: Kennzeichnung, Werbung und Täuschungsverbot

Art. 8 Liste der Bestandteile auf der Kennzeichnung

¹ Auf der Verpackung sowie auf dem Behältnis kosmetischer Mittel muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens die Liste der Bestandteile in mengenmässig absteigender Reihenfolge nach dem Begriff «Ingredients» unter Berücksichtigung folgender Angaben angebracht sein:

- a. Mengen unter 1 Massenprozent des Endproduktes können in beliebiger Reihenfolge aufgeführt werden;

³ SR 813.11

6

-
- b. Farbstoffe können in beliebiger Reihenfolge nach den anderen Bestandteilen nach Massgabe der CI-Nummer (Colour-Index) oder der Bezeichnung in Anhang 4 aufgeführt werden;
 - c. bei dekorativen kosmetischen Mitteln, die in einer Palette von Farbnuancen vermarktet werden, können alle in der Palette verwendeten Farbstoffe ausser solchen, die zum Färben von Haar oder Gesichtshaar und Wimpern bestimmt sind, aufgeführt werden, sofern die Worte «kann ... enthalten» oder das Symbol «+/-» hinzugefügt werden;
 - d. Riech- und Aromastoffe und ihre Ausgangsstoffe können mit den Begriffen «Parfum» oder «Aroma» angegeben werden; Stoffe, die gemäss Anhang 3 aufgeführt werden müssen, sind in der Liste der Bestandteile zusätzlich zum Begriff «Parfum» oder «Aroma» anzugeben;
 - e. alle Bestandteile in Form von Nanomaterialien müssen eindeutig in der Liste der Bestandteile aufgeführt werden, gefolgt vom Wort «Nano» in Klammern;
 - f. die Bestandteile werden nach einer gemeinsamen Bezeichnung gemäss dem in Artikel 33 der Verordnung (EG) Nr. 1223/2009⁴ vorgesehenen und im Amtsblatt der Europäischen Union⁵ publizierten Glossar der gemeinsamen Bezeichnungen der Bestandteile aufgeführt;
 - g. die Liste der Bestandteile braucht nur auf der Verpackung zu erscheinen.
- ² Kann die Liste der Bestandteile aus praktischen Gründen nicht auf der Etikette angegeben werden, so muss sie auf einem dem kosmetischen Mittel beigegebenen oder an ihm befestigten Zettel, Papierstreifen, Anhänger, Kärtchen oder einer Etikette aufgeführt werden; zudem ist auf der Verpackung ein schriftlicher Hinweis oder das in Anhang 7 dargestellte Piktogramm anzubringen; bei Seifen, Badeperlen und anderen Kleinprodukten kann die Liste der Bestandteile auf einem Schild in unmittelbarer Nähe des Behältnisses, in dem das kosmetische Mittel zum Verkauf angeboten wird, angebracht werden.

Art. 9 Weitere Angaben der Kennzeichnung

¹ Die Verpackung und das Behältnis der kosmetischen Mittel müssen bei Inverkehrbringen zusätzlich zu der in Artikel 8 erwähnten Liste der Bestandteile folgende Angaben tragen:

- a. den Verwendungszweck des kosmetischen Mittels, sofern sich dieser nicht aus der Aufmachung dessen ergibt;
- b. den Namen, die Firma und die Adresse der in der Schweiz ansässigen Herstellerin oder der Importeurin des kosmetischen Mittels;

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel; ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59; zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 1004/2014 ABl. L 282 vom 26.9.2014, S. 5.
⁵ Beschluss 96/335/EG der Kommission vom 8. Mai 1996 zur Festlegung einer Liste und einer gemeinsamen Nomenklatur der Bestandteile kosmetischer Mittel; ABl. L 132 vom 1.6.1996, S. 1; zuletzt geändert durch den Beschluss 2006/257/EG, ABl. L 97 vom 5.4.2006, S. 1.

- c. das Ursprungsland bei importierten kosmetischen Mitteln;
- d. das Mindestkonservierungs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum, bis zu dem das kosmetische Mittel bei sachgemässer Aufbewahrung seine ursprüngliche Funktion erfüllt, angegeben in der Reihenfolge Monat und Jahr oder Tag, Monat und Jahr mit vorausgehendem Piktogramm gemäss Anhang 9 oder dem Hinweis "mindestens haltbar bis Ende";
- e. beträgt die Mindesthaltbarkeit mehr als 30 Monate, ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht vorgeschrieben; für solche Erzeugnisse wird angegeben, wie lange das Mittel nach dem Öffnen sicher ist und ohne Schaden für die Konsumentin oder den Konsumenten verwendet werden kann; für solche Erzeugnisse wird, ausser wenn das Konzept der Haltbarkeit nach dem Öffnen nicht relevant ist, angegeben, wie lange das Mittel nach dem Öffnen sicher ist gemäss dem in Anhang 8 abgebildeten Piktogramm, ausgedrückt in Monaten und/oder Jahren;
- f. die Aufbewahrungsbedingungen, die eingehalten werden müssen, damit die angegebene Mindesthaltbarkeit gewährleistet ist;
- g. die Nummer des Warenloses oder das Zeichen, das die Identifizierung des kosmetischen Mittels ermöglicht;
- h. Warnhinweise und mindestens die Hinweise nach Anhang 3–6 sowie besondere Vorsichtsmassnahmen bei kosmetischen Mitteln für den gewerblichen Gebrauch.

² Die Hinweise nach Absatz 1 Buchstabe h müssen mindestens in einer der Amtssprachen des Handelsortes des kosmetischen Mittels formuliert sein und sich klar von der übrigen Kennzeichnung abheben.

³ Können die Hinweise nach Absatz 1 Buchstabe h aus praktischen Gründen nicht auf der Etikette angebracht werden, so müssen sie auf einem dem kosmetischen Mittel beigepackten oder an ihm befestigten Zettel, Papierstreifen, Anhänger, Kärtchen oder einer Etikette aufgeführt werden; zudem ist auf dem Behältnis oder der Verpackung ein schriftlicher Hinweis oder das in Anhang 7 dargestellte Piktogramm anzubringen.

⁴ Für nicht vorverpackte kosmetische Mittel bzw. für kosmetische Mittel, die an den Verkaufsstellen auf Wunsch der Käuferinnen und Käufer verpackt werden oder im Hinblick auf ihren sofortigen Verkauf vorverpackt sind, gelten die Bestimmungen der Verordnung vom 5. September 2012 über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen⁶.

Art. 10 Werbeaussagen

¹ Werbeaussagen für kosmetische Mittel müssen im Einklang sein mit den in Anhang 11 genannten Kriterien.

² Die Kriterien gelten für Werbeaussagen in Form von Texten, Bezeichnungen, Marken, Bildern oder anderen Bildzeichen oder anderen expliziten oder impliziten

⁶ SR 941.204

Hinweisen über die Eigenschaften oder Funktionen des Produkts und die bei der Kennzeichnung, dem Inverkehrbringen und der Werbung für kosmetische Mittel verwendet werden.

³ Der Hinweis, dass keine Tierversuche durchgeführt wurden, darf auf der Verpackung des Erzeugnisses und auf jedem dem kosmetischen Mittel beigelegten oder sich darauf beziehenden Schriftstück, Schild, Etiketle, Ring, oder Verschluss nur vermerkt werden, sofern die Herstellerin, ihre Zulieferin oder die Importeurin keine solchen Versuche für das kosmetische Fertigerzeugnis oder dessen Prototyp oder Bestandteile davon durchgeführt oder in Auftrag gegeben haben und keine Bestandteile verwendet haben, die in Tierversuchen zum Zweck der Entwicklung neuer kosmetischer Mittel durch Dritte geprüft wurden.

Art. 11 Angaben zu den Stoffen

Unbeschadet des Schutzes des Geschäftsgeheimnisses und der Rechte am geistigen Eigentum müssen folgende Angaben der Öffentlichkeit mit geeigneten Mitteln leicht zugänglich gemacht werden:

- a. qualitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels;
- b. quantitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels, beschränkt auf gefährliche Stoffe gemäss der Fassung von Anhang 1 der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 ChemV erwähnt ist;
- c. Bezeichnung, Code-Nummer der Zusammensetzung und Angaben zur Identität des Lieferanten bei Riech- und Aromastoffen;
- d. vorhandene Daten über unerwünschte Wirkungen und ernste unerwünschte Wirkungen, die durch das kosmetische Mittel bei seiner Anwendung hervorgerufen werden.

6. Abschnitt: Herstellung und Hygiene

Art. 12 Allgemeine Anforderungen

¹ Um den Gesundheitsschutz zu gewährleisten, sind die kosmetischen Mittel so herzustellen, dass die Anforderungen an Hygiene und Sauberkeit erfüllt sind.

² Die kosmetischen Mittel müssen die Grenzwerte der Mikroorganismen gemäss Anhang 13 einhalten.

Art. 13 Gute Herstellungspraxis

¹ Die Herstellung kosmetischer Mittel erfolgt im Einklang mit der guten Herstellungspraxis.

² Die Einhaltung der guten Herstellungspraxis wird vermutet, wenn die Herstellung der kosmetischen Mittel gemäss den Normen der guten Herstellungspraxis nach Anhang 12 erfolgt.

7. Abschnitt: Meldung ernster unerwünschter Wirkungen

Art. 14

Im Falle ernster unerwünschter Wirkungen müssen dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unverzüglich folgende Angaben mit den dafür bestimmten Formularen gemeldet werden:

- a. alle ernsten unerwünschten Wirkungen, die bekannt sind;
- b. der Name des betreffenden kosmetischen Mittels;
- c. die gegebenenfalls eingeleiteten Abhilfemassnahmen.

8. Abschnitt: Selbstkontrolle

Art. 15 Produktebeobachtung

¹ Hat die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein von ihr in Verkehr gebrachtes kosmetisches Mittel nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, so ergreift sie unverzüglich die erforderlichen Massnahmen, um das kosmetische Mittel in Einklang mit den Vorschriften zu bringen, nimmt es falls nötig vom Markt oder ruft es zurück.

² Die Herstellerin, die Importeurin oder die Händlerin unterrichtet, wenn mit dem kosmetischen Mittel Gefahren für die menschliche Gesundheit verbunden sind, unverzüglich die zuständige Vollzugsbehörde und macht dabei ausführliche Angaben, insbesondere darüber, welchen Bestimmungen dieser Verordnung das kosmetische Mittel nicht entspricht, und über die ergriffenen Massnahmen.

³ Hat die Händlerin Grund zur Annahme, dass ein von ihr in Verkehr gebrachtes kosmetisches Mittel nicht den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, so darf sie es erst in Verkehr bringen, wenn eine Übereinstimmung mit den Vorschriften hergestellt worden ist.

Art. 16 Rückverfolgbarkeit

¹ Die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin müssen die Vollzugsbehörde auf deren Verlangen darüber informieren, an wen sie ein kosmetisches Mittel abgegeben haben.

² Die Händlerin muss die Vollzugsbehörde auf deren Verlangen darüber informieren, vom wem sie ein kosmetisches Mittel bezogen hat.

³ Gemäss Artikel 79 Absatz 4 LGV müssen die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin der Vollzugsbehörde die Informationen für einen Zeitraum von 3 Jahren vorlegen können; im Fall der Herstellerin ab dem Zeitpunkt des erstmaligen Inverkehrbringens des kosmetischen Mittels und im Fall der Importeurin und der Händlerin ab dem Zeitpunkt, an dem ihnen das Warenlos des kosmetischen Mittels zugestellt worden ist.

Art. 17 Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde

Die Herstellerin, die Importeurin und die Händlerin:

- a. stellen der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen alle Informationen und Unterlagen in einer schweizerischen Amtssprache oder in Englisch zur Verfügung, die für den Nachweis, dass das kosmetische Mittel den Bestimmungen dieser Verordnung entspricht, erforderlich sind; und
- b. arbeiten mit der Vollzugsbehörde auf deren Verlangen bei allen Massnahmen zur Abwendung von Gefahren, die mit dem von ihnen in Verkehr gebrachten kosmetischen Mittel verbunden sind, zusammen.

9. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 18

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

10. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 19 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über kosmetische Mittel⁷ wird aufgehoben.

Art. 20 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 90 Absatz 1 LGV geregelt.

Art. 21 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft

⁷ AS ...

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

ENTWURF

**Beispielhafte Liste der nach Gruppen geordneten
kosmetischen Mittel**

- Cremes, Emulsionen, Lotionen, Gelees und Öl für die Hautpflege
- Gesichtsmasken
- Schminkgrundlagen (Flüssigkeiten, Pasten, Puder)
- Gesichtspuder, Körperpuder, Fusspuder
- Toilettenseifen, desodorierende Seifen
- Parfums, Toilettenwässer und Kölnisch Wasser
- Bade- und Duschzusätze (Salze, Schaum, Öl, Gel)
- Haarentfernungsmittel
- Desodorantien und schweisshemmende Mittel
- Haarbehandlungsmittel:
 - Färbe- und Entfärbemittel
 - Wellmittel, Glättungsmittel und Frisiermittel
 - Festigungsmittel
 - Reinigungsmittel (Lotionen, Puder, Shampoos)
 - Pflegemittel (Lotionen, Cremes, Öl)
 - Frasierhilfsmittel (Lotionen, Lacke, Gele, Schäume, Brillantine)
- Rasiermittel (einschliesslich Vor- und Nachbehandlungsmittel)
- Schmink- und Abschminkmittel
- Lippenpflegemittel und -kosmetika
- Zahn- und Mundpflegemittel
- Nagelpflegemittel und -kosmetika
- Mittel für die äusserliche Intimpflege
- Sonnenschutzmittel
- Selbstbräunungsmittel
- Hautbleichmittel
- Antifaltenmittel

Anhang 2
(Art. 6 Abs.1)

Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln verboten sind

| Lau- fende Num- mer | Bezeichnung der Stoffe | | |
|------------------------------|---|----------------|---------------|
| | Chemische Bezeichnung / INN | CAS- Nummer | EG- Nummer |
| a | b | c | d |
| 1 | 2-Acetamido-5-chlor-benzoxazol | 35783-57-4 | |
| 2 | β -Acetoxyethyl-trimethyl-ammonium-hydroxid (Acetylcholin) und seine Salze | 51-84-3 | 200-128-9 |
| 3 | Deanoli aceglumas (INN) | 3342-61-8 | 222-085-5 |
| 4 | Spironolactonum (INN) | 52-01-7 | 200-133-6 |
| 5 | 4-(4-Hydroxy-3-jod-phenoxy)-3,5-dijod-phenylessigsäure (3,3',5-Trijodthyroessigsäure) (Tiratricol (INN)) und ihre Salze | 51-24-1 | 200-086-1 |
| 6 | Methotrexatum (INN) | 59-05-2 | 200-413-8 |
| 7 | Acidum aminocaproicum (INN) und seine Salze | 60-32-2 | 200-469-3 |
| 8 | Cinchophenum (INN), seine Salze, Derivate und deren Salze | 132-60-5 | 205-067-1 |
| 9 | Acidum thyropropicum (INN) und seine Salze | 51-26-3 | |
| 10 | Trichloressigsäure | 76-03-9 | 200-927-2 |
| 11 | Aconitum napellus L., seine Blätter, Wurzeln und Zubereitungen | 84603-50-9 | 283-252-6 |
| 12 | Aconitin und seine Salze | 302-27-2 | 206-121-7 |
| 13 | Adonis vernalis L. und seine Zubereitungen | 84649-73-0 | 283-458-6 |
| 14 | Epinephrinum (INN) | 51-43-4 | 200-098-7 |
| 15 | Alkaloide aus Rauwolfia serpentina L. und ihre Salze | 90106-13-1 | 290-234-1 |

| | | | |
|----|---|------------|-----------|
| 16 | Acetylenalkohole, ihre Ester, Ether und Salze | | |
| 17 | Isoprenalinum (INN) | 7683-59-2 | 231-687-7 |
| 18 | Allylithiocyanat (Allylsenfö)l) | 57-06-7 | 200-309-2 |
| 19 | Alloclamidum (INN) und seine Salze | 5486-77-1 | |
| 20 | Nalorphinum (INN), seine Salze und Ether | 62-67-9 | 200-546-1 |
| 21 | Adrenomimetische Amine mit Wirkung auf das zentrale Nervensystem: alle Stoffe der in der Entschliessung AP (69) 2 des Europarats enthaltenen Liste rezeptpflichtiger Arzneimittel | 300-62-9 | 206-096-2 |
| 22 | Aminobenzol (Anilin), seine Salze und seine halogenierten und sulfonierten Derivate | 62-53-3 | 200-539-3 |
| 23 | Betoxycainum (INN) und seine Salze | 3818-62-0 | |
| 24 | Zoxazolaminum (INN) | 61-80-3 | 200-519-4 |
| 25 | Procaïnamidum (INN), seine Salze und seine Derivate | 51-06-9 | 200-078-8 |
| 26 | 4,4'-Biphenyldiamin (Benzidin) | 92-87-5 | 202-199-1 |
| 27 | Tuaminoheptanum (INN), seine Isomeren und seine Salze | 123-82-0 | 204-655-5 |
| 28 | Octodrinum (INN) und seine Salze | 543-82-8 | 208-851-1 |
| 29 | D,L-2-Amino-1,2-bis-(p-methoxyphenyl)-ethanol (Evadol) und seine Salze | 530-34-7 | |
| 30 | 1,3-Dimethylpentylamin und seine Salze | 105-41-9 | 203-296-1 |
| 31 | 4-Amino-salicylsäure und ihre Salze | 65-49-6 | 200-613-5 |
| 32 | Isomere Aminotoluole (Toluidine), ihre Salze, ihre halogenierten und ihre sulfonierten Derivate | 26915-12-8 | 248-105-2 |
| 33 | Isomere Aminoxylöle (Xylidine), ihre Salze, ihre halogenierten und ihre sulfonierten Derivate | 1300-73-8 | 215-091-4 |
| 34 | 9-(3-Methylbut-2-enyloxy)-7H-furo[3,2-g][1]benzopyran-7-on (Imperatorin) | 482-44-0 | 207-581-1 |
| 35 | Ammi majus L. und seine Zubereitungen | 90320-46-0 | 291-072-4 |

| | | | |
|----|---|------------|-----------|
| 36 | D,L-2,3-Dichlor-2-methylbutan (Amylendichlorid) | 507-45-9 | |
| 37 | Stoffe mit androgener Wirksamkeit | | |
| 38 | Anthracenöl | 120-12-7 | 204-371-1 |
| 39 | Antibiotika | | |
| 40 | Antimon und seine Verbindungen | 7440-36-0 | 231-146-5 |
| 41 | Apocynum cannabinum L. und Zubereitungen | 84603-51-0 | 283-253-1 |
| 42 | 5,6,6a,7-Tetrahydro-6-methyl-4H-dibenzo[de,g]chinolin-10,11-diol (Apomorphin) und seine Salze | 58-00-4 | 200-360-0 |
| 43 | Arsen und seine Verbindungen | 7440-38-2 | 231-148-6 |
| 44 | Atropa belladonna L. und ihre Zubereitungen | 8007-93-0 | 232-365-9 |
| 45 | Tropin-D,L-tropat (Atropin), seine Salze und Derivate | 51-55-8 | 200-104-8 |
| 46 | Bariumsalze, ausgenommen Bariumsulfid unter den in Anhang 3 genannten Bedingungen sowie Bariumsulfat, Lacke, Pigmente und Salze bestimmter in der Liste des Anhangs 4 aufgeführter Farbstoffe | | |
| 47 | Benzol | 71-43-2 | 200-753-7 |
| 48 | Benzimidazol | 615-16-7 | 210-412-4 |
| 49 | Dibenzazepin und Dibenzodiazepin | 12794-10-4 | |
| 50 | D,L-(1-Dimethylaminomethyl-1-methyl-propyl)-benzoat (Amylocain) und seine Salze | 644-26-8 | 211-411-1 |
| 51 | 2,2,6-Trimethyl-piperidin-4-yl-benzoat (Eukain) und seine Salze | 500-34-5 | |
| 52 | Isocarboxacidum (INN) | 59-63-2 | 200-438-4 |
| 53 | Bendroflumethiazidum (INN) und seine Derivate | 73-48-3 | 200-800-1 |
| 54 | Beryllium und seine Verbindungen | 7440-41-7 | 231-150-7 |
| 55 | Brom, elementar | 7726-95-6 | 231-778-1 |
| 56 | Bretylii tosilas (INN) | 61-75-6 | 200-516-8 |

| | | | |
|----|--|------------|-----------|
| 57 | Carbromalum (INN) | 77-65-6 | 201-046-6 |
| 58 | Bromisovalum (INN) | 496-67-3 | 207-825-7 |
| 59 | Brompheniraminum (INN) und seine Salze | 86-22-6 | 201-657-8 |
| 60 | Benzilonii bromidum (INN) | 1050-48-2 | 213-885-5 |
| 61 | Tetrylammonii bromidum (INN) | 71-91-0 | 200-769-4 |
| 62 | 10,11-Dimethoxystrychin (Bruzin) | 357-57-3 | 206-614-7 |
| 63 | Tetracainum (INN) und seine Salze | 94-24-6 | 202-316-6 |
| 64 | Mofebutazonum (INN) | 2210-63-1 | 218-641-1 |
| 65 | Tolbutamidum (INN) | 64-77-7 | 200-594-3 |
| 66 | Carbutamidum (INN) | 339-43-5 | 206-424-4 |
| 67 | Phenylbutazonum (INN) | 50-33-9 | 200-029-0 |
| 68 | Cadmium und seine Verbindungen | 7440-43-9 | 231-152-8 |
| 69 | Cantharis vesicatoria (Kanthariden, Spanische Fliegen) | 92457-17-5 | 296-298-7 |
| 70 | Cantharidin | 56-25-7 | 200-263-3 |
| 71 | Phenprobamatum (INN) | 673-31-4 | 211-606-1 |
| 72 | Nitroderivate von Carbazol | | |
| 73 | Schwefelkohlenstoff | 75-15-0 | 200-843-6 |
| 74 | Katalase | 9001-05-2 | 232-577-1 |
| 75 | Emetin-methylether (Cephälin) und seine Salze | 483-17-0 | 207-591-6 |
| 76 | Ätherisches Öl aus Chenopodium ambrosioides L. | 8006-99-3 | |
| 77 | 2,2,2-Trichloracetaldehydhydrat (Chloralhydrat) | 302-17-0 | 206-117-5 |
| 78 | Chlor, elementar | 7782-50-5 | 231-959-5 |
| 79 | Chlorpropamidum (INN) | 94-20-2 | 202-314-5 |
| 80 | Vorschoben oder gelöscht | | |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 81 | 2,4-Diaminoazobenzol-hydrochlorid-citrat (Chrysoidin-hydrochlorid-citrat) | 5909-04-6 | |
| 82 | Chlorzoxazonum (INN) | 95-25-0 | 202-403-9 |
| 83 | 2-Chlor-4-dimethylamino-6-methyl-pyrimidin (Crimidin - ISO) | 535-89-7 | 208-622-6 |
| 84 | Chlorprothixenum (INN) und seine Salze | 113-59-7 | 204-032-8 |
| 85 | Clofenamidum (INN) | 671-95-4 | 211-588-5 |
| 86 | N-Methyl-bis-(2-chlorethyl)-amin-N-oxid (Mustin-N-oxid) und seine Salze | 126-85-2 | |
| 87 | Chlormethinum (INN) und seine Salze | 51-75-2 | 200-120-5 |
| 88 | Cyclophosphamidum (INN) und seine Salze | 50-18-0 | 200-015-4 |
| 89 | Mannomustinum (INN) und seine Salze | 576-68-1 | 209-404-3 |
| 90 | Butanilicainum (INN) und seine Salze | 3785-21-5 | |
| 91 | Chlormezanolum (INN) | 80-77-3 | 201-307-4 |
| 92 | Triparanolum (INN) | 78-41-1 | 201-115-0 |
| 93 | 2-[2-(p-Chlorphenyl)-2-phenyl-acetyl]-1,3-indandion (Chlorophacinon - ISO) | 3691-35-8 | 223-003-0 |
| 94 | Chlorphenoxaminum (INN) | 77-38-3 | |
| 95 | Phenaglycodolum (INN) | 79-93-6 | 201-235-3 |
| 96 | Monochlorethan (Ethylchlorid) | 75-00-3 | 200-830-5 |
| 97 | Salze des Chroms sowie Chromsäure und ihre Salze | 7440-47-3 | 231-157-5 |
| 98 | Claviceps purpurea Tul., seine Alkaloide und seine Zubereitungen | 84775-56-4 | 283-885-8 |
| 99 | Conium maculatum L. (Früchte, Pulver und Zubereitungen) | 85116-75-2 | 285-527-6 |
| 100 | Glycylamidum (INN) | 664-95-9 | 211-557-6 |
| 101 | Cobalt-benzolsulfonat | 23384-69-2 | |

| | | | |
|-----|--|--------------------------|-------------------------|
| 102 | Colchicin, seine Salze und seine Derivate | 64-86-8 | 200-598-5 |
| 103 | Colchicosid und seine Derivate | 477-29-2 | 207-513-0 |
| 104 | Colchicum autumnale L. und seine Zubereitungen | 84696-03-7 | 283-623-2 |
| 105 | Convallatoxin | 508-75-8 | 208-086-3 |
| 106 | Früchte von Anamirta cocculus L. | | |
| 107 | Fettes Öl von Croton tiglium L. | 8001-28-3 | |
| 108 | N-Butyl-N'-(N-crotonoyl-sulfanyl)-harnstoff | 52964-42-8 | |
| 109 | Curare und Curarin | 8063-06-7/ 22260-42-0 | 232-511-1/ 244-880-6 |
| 110 | Synthetische Mittel mit curareartiger Wirkung | | |
| 111 | Cyanwasserstoffsäure und ihre Salze | 74-90-8 | 200-821-6 |
| 112 | Feclemin (INN); N,N'-Tetraethyl-2-(α -cyclohexylbenzyl)-1,3-propandiamin | 3590-16-7 | |
| 113 | Cyclomenolum (INN) und seine Salze | 5591-47-9 | 227-002-6 |
| 114 | Natrii hexacyclonas (INN) | 7009-49-6 | |
| 115 | Hexapropymatum (INN) | 358-52-1 | 206-618-9 |
| 116 | Vorschoben oder gelöscht | | |
| 117 | N-Allyl-normorphin-diacetat (Diacetylnalorphin) | 2748-74-5 | |
| 118 | Pipazetatum (INN) und seine Salze | 2167-85-3 | 218-508-8 |
| 119 | 5-(α,β -Dibromphenethyl)-5-methyl-imidazolidin-2,4-dion | 511-75-1 | 208-133-8 |
| 120 | Pentamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Pentamethonii bromidum (INN)) | 541-20-8 | 208-771-7 |
| 121 | Azamethonii bromidum (INN) | 306-53-6 | 206-186-1 |
| 122 | Cyclarbamatum (INN) | 5779-54-4 | 227-302-7 |
| 123 | Chlofenotatum (INN); DDT (ISO) | 50-29-3 | 200-024-3 |

| | | | |
|-----|--|-----------|-----------|
| 124 | Hexamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Hexamethonii bromidum (INN)) | 55-97-0 | 200-249-7 |
| 125 | Dichlorethane (Ethylenchloride) (z. B. 1,2-Dichlorethan) | 107-06-2 | 203-458-1 |
| 126 | Dichlorethylene (Ethyldichloride) (z. B. Vinylidenchlorid (1,1-Dichlorethylen)) | 75-35-4 | 200-864-0 |
| 127 | Lysergidum (INN) (LSD) und seine Salze | 50-37-3 | 200-033-2 |
| 128 | (2-Diethylaminoethyl 3-hydroxy-4-phenylbenzoat) und seine Salze | 3572-52-9 | 222-686-2 |
| 129 | Cinchocainum (INN) und seine Salze | 85-79-0 | 201-632-1 |
| 130 | 3-Diethylaminopropyl-cinnamat | 538-66-9 | |
| 131 | O,O'-Diethyl-O''-(p-nitrophenyl)-thiophosphat (Parathion - ISO) | 56-38-2 | 200-271-7 |
| 132 | N,N'-Bis-(diethyl)-N,N'-bis-(o-chlorbenzyl)-N,N'-(4,5-dioxo-3,6-diaza-octamethylen)-diammonium-Salze (z. B. Ambenonii chloridum) (INN) | 115-79-7 | 204-107-5 |
| 133 | Methyprylonum (INN) und seine Salze | 125-64-4 | 204-745-4 |
| 134 | Digitalin und alle Digitalisglycoside | 752-61-4 | 212-036-6 |
| 135 | 7-(2-Hydroxy-3-(N-(2-hydroxyethyl)-N-ethyl-amino)-propyl)-theophyllin (Xanthinol) | 2530-97-4 | |
| 136 | Dioxethedrinum (INN) und seine Salze | 497-75-6 | 207-849-8 |
| 137 | Piprocuararii iodidum (INN) | 3562-55-8 | 222-627-0 |
| 138 | Propyphenazonum (INN) | 479-92-5 | 207-539-2 |
| 139 | Tetrabenazinum (INN) und seine Salze | 58-46-8 | 200-383-6 |
| 140 | Captodiamum (INN) | 486-17-9 | 207-629-1 |
| 141 | Mefeclorazinum (INN) und seine Salze | 1243-33-0 | |
| 142 | Dimethylamin | 124-40-3 | 204-697-4 |
| 143 | 1,1-Bis-(dimethylaminomethyl)-propyl-benzoat (Amydricain, Alypin) und seine Salze | 963-07-5 | 213-512-6 |

| | | | |
|-----|--|--|---|
| 144 | Methapyrienum (INN) und seine Salze | 91-80-5 | 202-099-8 |
| 145 | Metamfepramonum (INN) und seine Salze | 15351-09-4 | 239-384-1 |
| 146 | Amitriptylinum (INN) und seine Salze | 50-48-6 | 200-041-6 |
| 147 | Metforminum (INN) und seine Salze | 657-24-9 | 211-517-8 |
| 148 | Isosorbidi dinitras (INN) | 87-33-2 | 201-740-9 |
| 149 | Propandinitril (Malononitril) | 109-77-3 | 203-703-2 |
| 150 | Butandinitril (Succinonitril) | 110-61-2 | 203-783-9 |
| 151 | Dinitrophenol-Isomere | 51-28-5/ 329-71-5/ 573-56-8/ 25550-58-7 | 200-087-7/ 206-348-1/ 209-357-9/ 247-096-2 |
| 152 | Inproquonum (INN) | 436-40-8 | |
| 153 | Dimevamidum (INN) und seine Salze | 60-46-8 | 200-479-8 |
| 154 | Diphenylpyralinum (INN) und seine Salze | 147-20-6 | 205-686-7 |
| 155 | Sulfinpyrazonum (INN) | 57-96-5 | 200-357-4 |
| 156 | N-(4-Amino-4-oxo-3,3-diphenyl-butyl)- diisopropyl-N-methyl-ammonium-Salze (z. B. Isopro- pamidi iodidum (INN)) | N,N- 71-81-8 | 200-766-8 |
| 157 | Benactyzinum (INN) | 302-40-9 | 206-123-8 |
| 158 | Benzatropinum (INN) und seine Salze | 86-13-5 | |
| 159 | Cyclizinum (INN) und seine Salze | 82-92-8 | 201-445-5 |
| 160 | 5,5-Diphenyl-4-imidazolidinon (Doxenitoin (INN)) | 3254-93-1 | 221-851-6 |
| 161 | Probenecidum (INN) | 57-66-9 | 200-344-3 |
| 162 | Disulfiramum (INN); Thiram (INN) | 97-77-8/ 137-26-8 | 202-607-8/ 205-286-2 |
| 163 | Emetin, seine Salze und Derivate | 483-18-1 | 207-592-1 |
| 164 | Ephedrin und seine Salze | 299-42-3 | 206-080-5 |

| | | | |
|-----|--|-----------------------|-------------------------|
| 165 | Oxanamidum (INN) und seine Derivate | 126-93-2 | |
| 166 | Eserin (Physostigmin) und seine Salze | 57-47-6 | 200-332-8 |
| 167 | 4-Aminobenzoesäure und ihre Ester, mit freier Amino- gruppe | 150-13-0 | 205-753-0 |
| 168 | Ester von Cholin und Methylcholin und ihre Salze (INN) | 67-48-1 | 200-655-4 |
| 169 | Caramiphenum (INN) und seine Salze | 77-22-5 | 201-013-6 |
| 170 | O,O'-Diethyl-O''-(p-nitrophenyl)-phosphat (Paraoxon - ISO) | 311-45-5 | 206-221-0 |
| 171 | Metethoheptazinum (INN) und seine Salze | 509-84-2 | |
| 172 | Oxypheneridinum (INN) und seine Salze | 546-32-7 | |
| 173 | Ethoheptazinum (INN) und seine Salze | 77-15-6 | 201-007-3 |
| 174 | Metheptazinum (INN) und seine Salze | 469-78-3 | |
| 175 | Methylphenidatum (INN) und seine Salze | 113-45-1 | 204-028-6 |
| 176 | Doxylaminum (INN) und seine Salze | 469-21-6 | 207-414-2 |
| 177 | Tolboxanum (INN) | 2430-46-8 | |
| 178 | 4-Benzoyloxyphenol and 4-Ethoxyphenol | 103-16-2/ 622-62-8 | 203-083-3/ 210-748-1 |
| 179 | Parethoxycainum (INN) und seine Salze | 94-23-5 | 205-246-4 |
| 180 | Fenozolonum (INN) | 15302-16-6 | 239-339-6 |
| 181 | Glutethimidum (INN) und seine Salze | 77-21-4 | 201-012-0 |
| 182 | Ethylenoxid | 75-21-8 | 200-849-9 |
| 183 | Bemegridum (INN) und seine Salze | 64-65-3 | 200-588-0 |
| 184 | Valnoctamidum (INN) | 4171-13-5 | 224-033-7 |
| 185 | Haloperidolum (INN) | 52-86-8 | 200-155-6 |
| 186 | Paramethasonum (INN) | 53-33-8 | 200-169-2 |

| | | | |
|-----|---|------------------------|-------------------------|
| 187 | Fluanisonum (INN) | 1480-19-9 | 216-038-8 |
| 188 | Trifluoperidol (INN) | 749-13-3 | |
| 189 | Fluoresonum (INN) | 2924-67-6 | 220-889-0 |
| 190 | Fluorouracilum (INN) | 51-21-8 | 200-085-6 |
| 191 | Fluorwasserstoffsäure, ihre Salze, ihre Komplexverbindungen und Hydrofluoride, ausgenommen die in Anhang 3 aufgeführten | 7664-39-3 | 231-634-8 |
| 192 | Furfuryl-trimethyl-ammonium-Salze (z. B. Furtrethonii iodidum (INN)) | 541-64-0 | 208-789-5 |
| 193 | Galantaminum (INN) | 357-70-0 | |
| 194 | Stoffe mit gestagener Wirksamkeit | | |
| 195 | 1,2,3,4,5,6-Hexachlorcyclohexan (Lindan) und seine Salze (BHC - ISO) | 58-89-9 | 200-401-2 |
| 196 | 1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7-epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a-octahydro-1,4-endo-5,8-endo-dimethano-naphthalin (Endrin - ISO) | 72-20-8 | 200-775-7 |
| 197 | Hexachlorethan | 67-72-1 | 200-666-4 |
| 198 | 1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4;5,8-endo-endo-dimethanonaphthalin (Isodrin - ISO) | 465-73-6 | 207-366-2 |
| 199 | Hydrastin sowie Hydrastinin und ihre Salze | 118-08-1/ 6592-85-4 | 204-233-0/ 229-533-9 |
| 200 | Hydrazide und ihre Salze (z. B. Isoniazid (INN)) | 54-85-3 | 200-214-6 |
| 201 | Hydrazin, seine Derivate und ihre Salze | 302-01-2 | 206-114-9 |
| 202 | Octamoxinum (INN) und seine Salze | 4684-87-1 | |
| 203 | Warfarinum (INN) und seine Salze | 81-81-2 | 201-377-6 |
| 204 | Ethyl-2,2-bis-(4-hydroxy-3-cumarinyl)-acetat (Ethylbiscoumacetat) und die Salze der nicht veresterten Säure | 548-00-5 | 208-940-5 |
| 205 | Methocarbamolium (INN) | 532-03-6 | 208-524-3 |
| 206 | Propatylnitratum (INN) | 2921-92-8 | 220-866-5 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 207 | 3,3'-(3-Methylthiopropyliden-bis)-(4-hydroxycumarin) (Thioporan) | | |
| 208 | Fenadiazolum (INN) | 1008-65-7 | |
| 209 | Nitroxolinum (INN) und seine Salze | 4008-48-4 | 223-662-4 |
| 210 | Hyoscyamin, seine Salze und seine Derivate | 101-31-5 | 202-933-0 |
| 211 | Hyoscyamus niger L., Blätter, Samen, Pulver und Zubereitungen | 84603-65-6 | 283-265-7 |
| 212 | Pemolinum (INN) und seine Salze | 2152-34-3 | 218-438-8 |
| 213 | Jod, elementar | 7553-56-2 | 231-442-4 |
| 214 | Decamethylen-bis-(trimethylammonium)-Salze (z. B. Decamethonii bromidum (INN)) | 541-22-0 | 208-772-2 |
| 215 | Uragoga ipecacuanha Baill. und verwandte Arten (Wurzeln, Pulver und ihre Zubereitungen) | 8012-96-2 | 232-385-8 |
| 216 | 2-Isopropyl-4-pentenoyl-harnstoff (Apronalid) | 528-92-7 | 208-443-3 |
| 217 | Santonin | 481-06-1 | 207-560-7 |
| 218 | Lobelia inflata L. und Zubereitungen | 84696-23-1 | 283-642-6 |
| 219 | Lobelinum (INN) und seine Salze | 90-69-7 | 202-012-3 |
| 220 | Barbitursäure, ihre Derivate und Salze | | |
| 221 | Quecksilber und seine Verbindungen, ausser in den in Anhang 5 aufgeführten Ausnahmefällen | 7439-97-6 | 231-106-7 |
| 222 | Mescaline und seine Salze | 54-04-6 | 200-190-7 |
| 223 | Metaldehyd | 9002-91-9 | |
| 224 | N,N-Diethyl-(4-allyl-2-methoxyphenoxy)-acetamid und seine Salze | 305-13-5 | |
| 225 | Coumetarolum (INN) | 4366-18-1 | 224-455-1 |
| 226 | Dextromethorphanum (INN) und seine Salze | 125-71-3 | 204-752-2 |
| 227 | N,2-Dimethyl-hexylamin und seine Salze | 540-43-2 | |

| | | | |
|-----|---|----------------------|-------------------------|
| 228 | Isometheptenum (INN) und seine Salze | 503-01-5 | 207-959-6 |
| 229 | Mecamylaminum (INN) | 60-40-2 | 200-476-1 |
| 230 | Guaifenesinum (INN) | 93-14-1 | 202-222-5 |
| 231 | Dicoumarolum (INN) | 66-76-2 | 200-632-9 |
| 232 | Phenmetrazinum (INN), seine Derivate und seine Salze | 134-49-6 | 205-143-4 |
| 233 | Thiamazolium (INN) | 60-56-0 | 200-482-4 |
| 234 | 3,4-Dihydro-2-methoxy-2-methyl-4-phenyl-2H,5H-pyrano [3,2-c] [1] benzopyran-5-on (Cyclocumarol) | 518-20-7 | 208-248-3 |
| 235 | Carisoprodolum (INN) | 78-44-4 | 201-118-7 |
| 236 | Meprobamatium (INN) | 57-53-4 | 200-337-5 |
| 237 | Tefazolinum (INN) und seine Salze | 1082-56-0 | |
| 238 | Arecolin | 63-75-2 | 200-565-5 |
| 239 | Poldini metilsulfas (INN) | 545-80-2 | 208-894-6 |
| 240 | Hydroxyzinum (INN) | 68-88-2 | 200-693-1 |
| 241 | β -Naphthol | 135-19-3 | 205-182-7 |
| 242 | α -Naphthylamin und β -Naphthylamin und ihre Salze | 134-32-7/ 91-59-8 | 205-138-7/ 202-080-4 |
| 243 | 4-Hydroxy-3-(1-naphthyl)-cumarin | 39923-41-6 | |
| 244 | Naphazolinum (INN) und seine Salze | 835-31-4 | 212-641-5 |
| 245 | Neostigmin und seine Salze (z. B. Neostigmii bromidum (INN)) | 114-80-7 | 204-054-8 |
| 246 | Nicotin und seine Salze | 54-11-5 | 200-193-3 |
| 247 | Isopentylnitrit | 110-46-3 | 203-770-8 |
| 248 | Metallsalze der salpetrigen Säure, ausgenommen Natriumnitrit | 14797-65-0 | |
| 249 | Nitrobenzol | 98-95-3 | 202-716-0 |

| | | | |
|-----|---|---------------------------|-------------------------|
| 250 | Nitroresole und ihre Alkalisalze | 12167-20-3 | |
| 251 | Nitrofurantoinum (INN) | 67-20-9 | 200-646-5 |
| 252 | Furazolidonum (INN) | 67-45-8 | 200-653-3 |
| 253 | Nitroglycerin | 55-63-0 | 200-240-8 |
| 254 | Acenocoumarolum (INN) | 152-72-7 | 205-807-3 |
| 255 | Alkali-pentacyanonitrosylferrat (2) | 14402-89-2/ 13755-38-9 | 238-373-9/ - |
| 256 | Nitrostilbene, ihre Homologen und ihre Derivate | | |
| 257 | Noradrenalin und seine Salze | 51-41-2 | 200-096-6 |
| 258 | Noscapinum (INN) und seine Salze | 128-62-1 | 204-899-2 |
| 259 | Guanethidinum (INN) und seine Salze | 55-65-2 | 200-241-3 |
| 260 | Stoffe mit östrogenen Wirksamkeit | | |
| 261 | Oleandrin | 465-16-7 | 207-361-5 |
| 262 | Chlortalidonum (INN) | 77-36-1 | 201-022-5 |
| 263 | Pelletierin und seine Salze | 2858-66-4/ 4396-01-4 | 220-673-6/ 224-523-0 |
| 264 | Pentachlorethan | 76-01-7 | 200-925-1 |
| 265 | Pentaerythryli tetranitras (INN) | 78-11-5 | 201-084-3 |
| 266 | Petrichloralum (INN) | 78-12-6 | |
| 267 | Octamylaminum (INN) und seine Salze | 502-59-0 | 207-947-0 |
| 268 | Pikrinsäure | 88-89-1 | 201-865-9 |
| 269 | Phenacemidum (INN) | 63-98-9 | 200-570-2 |
| 270 | Difencloxacinum (INN) | 5617-26-5 | |
| 271 | 2-Phenyl-1,3-indandion (Phenindion (INN)) | 83-12-5 | 201-454-4 |
| 272 | Ethylphenacemidum (INN) | 90-49-3 | 201-998-2 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 273 | Phenprocoumonum (INN) | 435-97-2 | 207-108-9 |
| 274 | Fenyramidolum (INN) | 553-69-5 | 209-044-7 |
| 275 | Triamterenum (INN) und seine Salze | 396-01-0 | 206-904-3 |
| 276 | Tetraethylpyrophosphat (TEPP - ISO) | 107-49-3 | 203-495-3 |
| 277 | Tricresylphosphat | 1330-78-5 | 215-548-8 |
| 278 | Psilocybinum (INN) | 520-52-5 | 208-294-4 |
| 279 | Phosphor und Metallphosphide | 7723-14-0 | 231-768-7 |
| 280 | Thalidomidum (INN) und seine Salze | 50-35-1 | 200-031-1 |
| 281 | Physostigma venenosum Balf. | 89958-15-6 | 289-638-0 |
| 282 | Picrotoxin | 124-87-8 | 204-716-6 |
| 283 | Pilocarpin und seine Salze | 92-13-7 | 202-128-4 |
| 284 | (-)-L-Threo- α -phenyl-2-piperidinomethanol-acetat (Levofacetoperan (INN)) und seine Salze | 24558-01-8 | |
| 285 | Pipradrolum (INN) und seine Salze | 467-60-7 | 207-394-5 |
| 286 | Azacyclonolum (INN) und seine Salze | 115-46-8 | 204-092-5 |
| 287 | Bietamiverinum (INN) | 479-81-2 | 207-538-7 |
| 288 | Butopiprinum (INN) und seine Salze | 55837-15-5 | 259-848-7 |
| 289 | Blei und dessen Verbindungen | 7439-92-1 | 231-100-4 |
| 290 | Coniin | 458-88-8 | 207-282-6 |
| 291 | Prunus laurocerasus L., wässriges Destillat der Blätter (Kirschlorbeerwasser) | 89997-54-6 | 289-689-9 |
| 292 | Metyraponum (INN) | 54-36-4 | 200-206-2 |
| 293 | Radioaktive Stoffe ⁸ | | |
| 294 | Juniperus sabina L. (Zweigspitzen, ätherisches Öl und Zubereitungen) | 90046-04-1 | 289-971-1 |

⁸ Im Sinne der Strahlenschutzverordnung vom 22. Juni 1994 (SR **814.501**).

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 295 | Scopolamin, seine Salze und seine Derivate | 51-34-3 | 200-090-3 |
| 296 | Goldsalze | | |
| 297 | Selen und seine Verbindungen mit Ausnahme von Selendisulfid unter den in Anhang 3 Nummer 49 festgelegten Bedingungen | 7782-49-2 | 231-957-4 |
| 298 | Solanum nigrum L. und seine Zubereitungen | 84929-77-1 | 284-555-6 |
| 299 | Sparteïn (INN) und seine Salze | 90-39-1 | 201-988-8 |
| 300 | Glucocorticoide (Corticosteroide) | | |
| 301 | Datura stramonium L. und Zubereitungen | 84696-08-2 | 283-627-4 |
| 302 | Strophantine, ihre Genine (Strophanthidine) und die jeweiligen Derivate | 11005-63-3 | 234-239-9 |
| 303 | Strophantusarten und Zubereitungen | | |
| 304 | Strychnin und seine Salze | 57-24-9 | 200-319-7 |
| 305 | Strophantusarten und Zubereitungen | | |
| 306 | Betäubungsmittel, natürliche und synthetische: Jeder Stoff, der in den Tabellen I und II des am 30. März 1961 in New York unterzeichneten Einheitsübereinkommens über Betäubungsmittel aufgezählt ist | | |
| 307 | Sulfonamide (p-Aminobenzolsulfonamid und seine durch Substitution eines oder mehrerer H-Atome in einer der beiden NH ₂ -Gruppen erhaltenen Derivate) und ihre Salze | | |
| 308 | Sultiamum (INN) | 61-56-3 | 200-511-0 |
| 309 | Neodym und seine Salze | 7440-00-8 | 231-109-3 |
| 310 | Thiotepum (INN) | 52-24-4 | 200-135-7 |
| 311 | Pilocarpus Jaborandi Holmes und Zubereitungen | 84696-42-4 | 283-649-4 |
| 312 | Tellur und seine Verbindungen | 13494-80-9 | 236-813-4 |
| 313 | Xylometazolinum (INN) und seine Salze | 526-36-3 | 208-390-6 |
| 314 | Tetrachlorethylen | 127-18-4 | 204-825-9 |

| | | | |
|-----|--|------------|--------------------------|
| 315 | Tetrachlorkohlenstoff | 56-23-5 | 200-262-8 |
| 316 | Hexaethyl tetraphosphat | 757-58-4 | 212-057-0 |
| 317 | Thallium und seine Verbindungen | 7440-28-0 | 231-138-1 |
| 318 | Glycoside der Thevetia neriifolia Juss. | 90147-54-9 | 90147-54-9/ 290-446-4 |
| 319 | Ethionamidum (INN) | 536-33-4 | 208-628-9 |
| 320 | Phenothiazinum (INN) und seine Verbindungen | 92-84-2 | 202-196-5 |
| 321 | Thioharnstoff und seine Derivate, ausgenommen das in Anhang 3 genannte | 62-56-6 | 200-543-5 |
| 322 | Mephesisinum (INN) und seine Ester | 59-47-2 | 200-427-4 |
| 323 | Impfstoffe, Toxine oder Seren, die nach Artikel 1 Absatz 4 der Richtlinie 2001/83/EG als immunologische Arzneimittel definiert sind ⁹ | | |
| 324 | Tranlylcyprominum (INN) und seine Salze | 155-09-9 | 205-841-9 |
| 325 | Trichlormitromethan (Chlorpikrin) | 76-06-2 | 200-930-9 |
| 326 | 2,2,2-Tribromethanol | 75-80-9 | 200-903-1 |
| 327 | Trichlormethinum (INN) und seine Salze | 817-09-4 | 212-442-3 |
| 328 | Tretaminum (INN) | 51-18-3 | 200-083-5 |
| 329 | Gallamini triethiodidum (INN) | 65-29-2 | 200-605-1 |
| 330 | Urginea scilla Steinh. und Zubereitungen | 84650-62-4 | 283-520-2 |
| 331 | Veratrin, seine Salze und Zubereitungen | 8051-02-3 | 613-062-00- 4 |
| 332 | Schoenocaulon officinale Lind. (Samen und Zubereitungen) | 84604-18-2 | 283-296-6 |
| 333 | Veratrum Spp. und Zubereitungen | 90131-91-2 | 290-407-1 |

⁹ Richtlinie 2001/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. November 2001 zur Schaffung eines Gemeinschaftskodexes für Humanarzneimittel, ABl. L 311 vom 28.11.2001, S. 67)

| | | | |
|-----|--|---------------------|-------------------------|
| 334 | Monochlorethylen (monomeres Vinylchlorid) | 75-01-4 | 200-831-0 |
| 335 | Ergocalciferolum (INN) und Cholecalciferol (Vitamin D2 und D3) | 50-14-6/ 67-97-0 | 200-014-9/ 200-673-2 |
| 336 | Alkalixanthat und Alkylxanthate | | |
| 337 | Yohimbin und seine Salze | 146-48-5 | 205-672-0 |
| 338 | Dimethylsulfoxidum (INN) | 67-68-5 | 200-664-3 |
| 339 | Diphenhydraminum (INN) und seine Salze | 58-73-1 | 200-396-7 |
| 340 | p-tert.-Butyl-phenol | 98-54-4 | 202-679-0 |
| 341 | p-tert.-Butyl-brenzcatechin | 98-29-3 | 202-653-9 |
| 342 | Dihydrotachysterolum (INN) | 67-96-9 | 200-672-7 |
| 343 | 1,4-Diethyldioxid(p-Dioxan) | 123-91-1 | 204-661-8 |
| 344 | Tetrahydro-1,4-oxazin (Morpholin) und seine Salze | 110-91-8 | 203-815-1 |
| 345 | Pyrethrum album L. und seine Zubereitungen | | |
| 346 | Pyridinmaleat (Pyrianisaminmaleat) (Mepyraminmaleat; Ppyrilaminmaleat) | 59-33-6 | 200-422-7 |
| 347 | Pyribenzaminum (INN) | 91-81-6 | 202-100-1 |
| 348 | Tetrachlorsalicylanilide | 7426-07-5 | |
| 349 | Dichlorsalicylanilide | 1147-98-4 | |
| 350 | Tetrabromsalicylanilide | | |
| 351 | Dibromsalicylanilide | | |
| 352 | Bithionolum (INN) | 97-18-7 | 202-565-0 |
| 353 | Thiurammonosulfide | 97-74-5 | 202-605-7 |
| 354 | (Moved or deleted) | | |
| 355 | Dimethylformamid (N,N-Dimethylformamid) | 68-12-2 | 200-679-5 |
| 356 | 4-Phenyl-3-buten-2-on (Benzylidenaceton) | 122-57-6 | 204-555-1 |

| | | | |
|-----|--|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 357 | Coniferylbenzoate (Coniferylalkohol), ausgenommen normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen | | |
| 358 | Furocumarine [z. B. Trioxysalenum (INN), 8-Methoxypsoralen, 5-Methoxypsoralen], ausgenommen normale Gehalte in natürlichen ätherischen Ölen. Bei Sonnenschutz- und Bräunungsmitteln müssen die Gehalte an Furocumarinen weniger als 1 mg/kg betragen. | 3902-71-4/ 298-81-7/ 484-20-8 | 223-459-0/ 206-066-9/ 207-604-5 |
| 359 | Laurus nobilis L., Samenöl (Oleum Lauri) | 84603-73-6 | 283-272-5 |
| 360 | Safrol, ausser normale Gehalte in verwendeten natürlichen ätherischen Ölen und unter der Voraussetzung, dass die Konzentration folgende Werte nicht überschreitet: 100 ppm im Enderzeugnis, 50 ppm bei Zahn- und Mundpflegemitteln, wobei jedoch Kinderzahnpasten safrolfrei sein müssen. | 94-59-7 | 202-345-4 |
| 361 | 6,6-Bithymoldijodid (Jodothymol) | 552-22-7 | 209-007-5 |
| 362 | 3'-Ethyl-5',6',7',8'-tetrahydro-5',6',8',8'-tetramethyl-2'-acetonaphthon (syn: 1,1,4,4-Tetramethyl-6-ethyl-7-acetyl-1,2,3,4-tetrahydronaphtalen) (AETT; Versalide) | 88-29-9 | 201-817-7 |
| 363 | o-Phenylendiamin und seine Salze | 95-54-5 | 202-430-6 |
| 364 | m-Diaminotoluol (2,4-Toluoldiamin) und seine Salze | 95-80-7 | 202-453-1 |
| 365 | Aristolochiasäure und ihre Salze sowie Aristolochia Spp. und ihre Zubereitungen | 475-80-9/ 313-67-7/ 15918-62-4 | 202-499-6/ 206-238-3/ - |
| 366 | Chloroform | 67-66-3 | 200-663-8 |
| 367 | 2,3,7,8-Tetrachlorodibenzo-p-dioxin (TCDD) | 1746-01-6 | 217-122-7 |
| 368 | 6-Acetoxy-2,4-dimethyl-1,3-dioxan (Dimethoxan) | 828-00-2 | 212-579-9 |
| 369 | Pyrithion-Natrium (INN) (2) | 3811-73-2 | 223-296-5 |
| 370 | N-(Trichlormethylthio-4-cyclohexen-1,2-dicarboximid (Captan - ISO) | 133-06-2 | 205-087-0 |
| 371 | 2,2'-Dihydroxy-3,3',5,5',6,6'-hexachlordiphenylmethan (Hexachlorophen (INN)) | 70-30-4 | 200-733-8 |

| | | | |
|-----|--|---------------------------|-----------|
| 372 | 6-(1-Piperidiny)-2,4-pyrimidindiamin-3-oxid (Minoxidil (INN)) und seine Salze | 38304-91-5 | 253-874-2 |
| 373 | 3,4',5-Tribromsalicylanilid (Tribromsalan (INN)) | 87-10-5 | 201-723-6 |
| 374 | Phytolacca Spp. und Zubereitungen | 65497-07-6/ 60820-94-2 | |
| 375 | Tretinoinum (INN) (Retinsäure und ihre Salze) | 302-79-4 | 206-129-0 |
| 376 | 1-Methoxy-2,4-diaminobenzol (2,4-Diaminoanisol; CI 76050) und seine Salze | 615-05-4 | 210-406-1 |
| 377 | 1-Methoxy-2,5-diaminobenzol (2,5-Diaminoanisol) und seine Salze | 5307-02-8 | 226-161-9 |
| 378 | Farbstoff CI 12140 | 3118-97-6 | 221-490-4 |
| 379 | Farbstoff CI 26105 (Solvent Red 24) | 85-83-6 | 201-635-8 |
| 380 | Farbstoff CI 42555 (Basic Violet 3) | 548-62-9 | 208-953-6 |
| | Farbstoff CI 42555:1 | 467-63-0 | 207-396-6 |
| | Farbstoff CI 42555:2 | | |
| 381 | 4-Dimethylaminobenzoesäure-amylester (Mischung von Isomeren) (Padimate A (INN)) | 14779-78-3 | 238-849-6 |
| 383 | 2-Amino-4-nitrophenol | 99-57-0 | 202-767-9 |
| 384 | 2-Amino-5-nitrophenol | 121-88-0 | 204-503-8 |
| 385 | 11- α -Hydroxypregn-4-en-3,20-dion und sein Ester | 80-75-1 | 201-306-9 |
| 386 | Farbstoff CI 42640 ([4-[[4-(Dimethylamino)phenyl][4-ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden)(ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz) | 1694-09-3 | 216-901-9 |
| 387 | Farbstoff CI 13065 und seine Salze | 587-98-4 | 209-608-2 |
| 388 | Farbstoff CI 42535 (Basic Violet 1) | 8004-87-3 | |
| 389 | Farbstoff CI 61554 (Solvent Blue 35) | 17354-14-2 | 241-379-4 |
| 390 | Anti-Androgene mit Steroid-Grundgerüst | | |

| | | | |
|-----|---|-------------------------|-------------------------|
| 391 | Zirconium und seine Verbindungen mit Ausnahme der unter der laufenden Nummer 50 des Anhangs 3 geführten Stoffe, sowie Zirconiumlacke, -pigmente oder -salze bestimmter in Anhang 4 genannter Farbstoffe | 7440-67-7 | 231-176-9 |
| 392 | (moved or deleted) | | |
| 393 | Acetonitril | 75-05-8 | 200-835-2 |
| 394 | Tetrahydrozolin (Tetryzolin (INN)) und seine Salze | 84-22-0 | 201-522-3 |
| 395 | 8-Quinolinol und sein Sulfat mit Ausnahme der Verwendungen in Nr. 51 des Anhangs 3 | 148-24-3/ 134-31-6 | 205-711-1/ 205-137-1 |
| 396 | 2,2'-Dithio-bis(pyridin-1-oxid), Anlagerungsprodukt mit Magnesiumsulfat-Trihydrat (Disulfidpyrithion + Magnesiumsulfat) | 43143-11-9 | 256-115-3 |
| 397 | Farbstoff CI 12075 (Pigment Orange 5), einschliesslich der Lacke, Pigmente und Salze | 3468-63-1 | 222-429-4 |
| 398 | Farbstoff CI 45170 und CI 45170:1 (Basic Violet 10) | 81-88-9/ 509-34-2 | 201-383-9/ 208-096-8 |
| 399 | Lidocainum (INN) | 137-58-6 | 205-302-8 |
| 400 | 1,2-Epoxybutan | 106-88-7 | 203-438-2 |
| 401 | Farbstoff CI 15585 | 5160-02-1/ 2092-56-0 | 225-935-3/ 218-248-5 |
| 402 | Strontiumlactat | 29870-99-3 | 249-915-9 |
| 403 | Strontiumnitrat | 10042-76-9 | 233-131-9 |
| 404 | Strontiumpolycarboxylat | | |
| 405 | Pramocain (INN) | 140-65-8 | 205-425-7 |
| 406 | 4-Ethoxy-m-phenylendiamin und seine Salze | 5862-77-1 | |
| 407 | 2,4-Diaminophenylethanol und seine Salze | 14572-93-1 | |
| 408 | Brenzcatechin | 120-80-9 | 204-427-5 |
| 409 | Pyrogallol | 87-66-1 | 201-762-9 |

| | | | |
|-----|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| 410 | Nitrosamine (z. B. Dimethylnitrosoamin, Nitrosodipropylamin, 2,2'-(Nitrosoimino)bisethanol) | 62-75-9/ 621-64-7/ 1116-54-7 | 200-549-8/ 210-698-0/ 214-237-4 |
| 411 | Sekundäre Alkylamine und Alkanolamine und deren Salze | | |
| 412 | 4-Amino-2-nitrophenol | 119-34-6 | 204-316-1 |
| 413 | 2-Methyl-m-phenyldiamin (2,6-Toluoldiamin) | 823-40-5 | 212-513-9 |
| 414 | 4-tert-Butyl-3-methoxy-2,6-dinitro-toluen (Moschus-Ambrette) | 83-66-9 | 201-493-7 |
| 415 | (moved or deleted) | | |
| 416 | Zellen, Gewebe oder Erzeugnisse menschlichen Ursprungs | | |
| 417 | 3,3-Bis(4-hydroxyphenyl)phthalid (Phenolphthalein) (INN) | 77-09-8 | 201-004-7 |
| 418 | 3-Imidazol-4-ylacrylsäure (Urocaninsäure) und ihr Ethylester | 104-98-3/ 27538-35-8 | 203-258-4/ 248-515-1 |
| 419 | Material der Kategorie 1 und Material der Kategorie 2 gemäss den Artikeln 5 und 6 der Verordnung vom 25. Mai 2011 über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) ¹⁰ | | |
| 420 | Rohe und raffinierte Steinkohlenteere | 8007-45-2 | 232-361-7 |
| 421 | 1,1,3,3,5-Pentamethyl-4,6-dinitroindan (Mosken) | 116-66-5 | 204-149-4 |
| 422 | 5-tert-Butyl-1,2,3-trimethyl-4,6-dinitrobenzol (Moschus-Tibeten) | 145-39-1 | 205-651-6 |
| 423 | Alantwurzöl (Inula helenium L.) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 97676-35-2 | |
| 424 | Benzylcyanid bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 140-29-4 | 205-410-5 |
| 425 | Cyclamenalkohol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 4756-19-8 | 225-289-2 |
| 426 | Diethylmaleat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 141-05-9 | 205-451-9 |

¹⁰ SR 916.441.22

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 427 | 3,4-Dihydrocumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 119-84-6 | 204-354-9 |
| 428 | 2,4-Dihydroxy-3-methylbenzaldehyd bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 6248-20-0 | 228-369-5 |
| 429 | 3,7-Dimethyl-2-octen-1-ol (6,7-Dihydrogeraniol) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 40607-48-5 | 254-999-5 |
| 430 | 4,6-Dimethyl-8-tert-butylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 17874-34-9 | 241-827-9 |
| 431 | Dimethylcitrat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 617-54-9 | |
| 432 | 7,11-Dimethyl-4,6,10-dodecatrien-3-on (Pseudomethyljonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 26651-96-7 | 247-878-3 |
| 433 | 6,10-Dimethyl-3,5,9-undecatrien-2-on (Pseudojonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 141-10-6 | 205-457-1 |
| 434 | Diphenylamin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 122-39-4 | 204-539-4 |
| 435 | Ethylacrylat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 140-88-5 | 205-438-8 |
| 436 | Feigenblätter, rein (Ficus carica L.) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 68916-52-9 | |
| 437 | trans-2-Heptenal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 18829-55-5 | 242-608-0 |
| 438 | trans-2-Hexenaldiethylacetal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 67746-30-9 | 266-989-8 |
| 439 | trans-2-Hexenaldimethylacetal bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 18318-83-7 | 242-204-4 |
| 440 | Hydrobiethylalkohol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 13393-93-6 | 236-476-3 |
| 441 | 6-Isopropyl-2-decahydronaphthalinol bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 34131-99-2 | 251-841-7 |
| 442 | 7-Methoxycumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 531-59-9 | 208-513-3 |
| 443 | 4-(p-Methoxyphenyl)-3-buten-2-on (Anisylidenaceton) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 943-88-4 | 213-404-9 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 444 | 1-(p-Methoxyphenyl)-1-penten-3-on (α -Methylanisylidenaceton) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 104-27-8 | 203-190-5 |
| 445 | Methyl-trans-2-butenolat bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 623-43-8 | 210-793-7 |
| 446 | 7-Methylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 2445-83-2 | 219-499-3 |
| 447 | 5-Methyl-2,3-hexandion (Acetylisovaleryl) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 13706-86-0 | 237-241-8 |
| 448 | 2-Pentylidencyclohexanon bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 25677-40-1 | 247-178-8 |
| 449 | 3,6,10-Trimethyl-3,5,9-undecatrien-2-on (Pseudo-Isomethyljonon) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 1117-41-5 | 214-245-8 |
| 450 | Ätherische Öle der Verbena (<i>Lippia citriodora</i> Kunth.) und ihre Derivate, ausgenommen Verbena Absolve bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 8024-12-2 | 285-515-0 |
| 451 | (Moved or deleted) | | |
| 452 | 6-(2-Chlorethyl)-6-(2-methoxyethoxy)-2,5,7,10-tetraoxa-6-silaundecan | 37894-46-5 | 253-704-7 |
| 453 | Cobaltdichlorid | 7646-79-9 | 231-589-4 |
| 454 | Cobaltsulfat | 10124-43-3 | 233-334-2 |
| 455 | Nickelmonoxid | 1313-99-1 | 215-215-7 |
| 456 | Dinickeltrioxid | 1314-06-3 | 215-217-8 |
| 457 | Nickeldioxid | 12035-36-8 | 234-823-3 |
| 458 | Trinickeldisulphid | 12035-72-2 | 234-829-6 |
| 459 | Tetracarbonylnickel | 13463-39-3 | 236-669-2 |
| 460 | Nickelsulfid | 16812-54-7 | 240-841-2 |
| 461 | Kaliumbromat | 7758-01-2 | 231-829-8 |
| 462 | Kohlenmonoxid | 630-08-0 | 211-128-3 |
| 463 | Buta-1,3-dien (s. auch Einträge 464-611) | 106-99-0 | 203-450-8 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 464 | Isobutan, falls der Butadiengehalt $\geq 0,1$ Gew.-% beträgt | 75-28-5 | 200-857-2 |
| 465 | Butan, falls der Butadiengehalt $\geq 0,1$ Gew.-% beträgt | 106-97-8 | 203-448-7 |
| 466 | Gase (Erdöl), C3-4-, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68131-75-9 | 268-629-5 |
| 467 | Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes Destillat und katalytisch gekrackte Naphtha-Fraktionierung Absorber, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68307-98-2 | 269-617-2 |
| 468 | Endgas (Erdöl), katalytisch polymerisierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68307-99-3 | 269-618-8 |
| 469 | Endgas (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, schwefelwasserstofffrei, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-00-9 | 269-619-3 |
| 470 | Endgas (Erdöl), gekracktes Destillat Wasserstoffbehandler Stripper, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-01-0 | 269-620-9 |
| 471 | Endgas (Erdöl), Gasöl katalytisches Kracken Absorber, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-03-2 | 269-623-5 |
| 472 | Endgas (Erdöl), Gaswiedergewinnungsanlage, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-04-3 | 269-624-0 |
| 473 | Endgas (Erdöl), Gaswiedergewinnungsanlage Deethanisierer, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-05-4 | 269-625-6 |
| 474 | Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Destillat und hydrodesulfurierter Naphtha-Fraktionator, säurefrei, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-06-5 | 269-626-1 |
| 475 | Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Vakuumgasöl Stripper, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-07-6 | 269-627-7 |
| 476 | Endgas (Erdöl), isomerisierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-08-7 | 269-628-2 |
| 477 | Endgas (Erdöl), leichtes Straight-run Naphtha Stabilisator, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt $> 0,1$ Gew.-% beträgt | 68308-09-8 | 269-629-8 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 478 | Endgas (Erdöl), Straight-run Destillat Hydrodesulfurierer, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68308-10-1 | 269-630-3 |
| 479 | Endgas (Erdöl), Propan-Propylen Alkylierung Zulaufvorbereitung Deethanisierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68308-11-2 | 269-631-9 |
| 480 | Endgas (Erdöl), Vakuumgasöl Hydrodesulfurierer, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68308-12-3 | 269-632-4 |
| 481 | Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Kopfprodukte, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68409-99-4 | 270-071-2 |
| 482 | Alkane, C1-2-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68475-57-0 | 270-651-5 |
| 483 | Alkane, C2-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68475-58-1 | 270-652-0 |
| 484 | Alkane, C3-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68475-59-2 | 270-653-6 |
| 485 | Alkane, C4-5-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68475-60-5 | 270-654-1 |
| 486 | Brenngase, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-26-6 | 270-667-2 |
| 487 | Brenngase, Rohöldestillate, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-29-9 | 270-670-9 |
| 488 | Kohlenwasserstoffe, C3-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-40-4 | 270-681-9 |
| 489 | Kohlenwasserstoffe, C4-5-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-42-6 | 270-682-4 |
| 490 | Kohlenwasserstoffe, C2-4-, C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-49-3 | 270-689-2 |
| 491 | Erdölgase, verflüssigt, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-85-7 | 270-704-2 |
| 492 | Erdölgase, verflüssigt, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68476-86-8 | 270-705-8 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 493 | Gase (Erdöl), C3-4-, reich an Isobutan, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-33-8 | 270-724-1 |
| 494 | Destillate (Erdöl), C3-6-, reich an Piperylen, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-35-0 | 270-726-2 |
| 495 | Gase (Erdöl), Aminsystem Beschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-65-6 | 270-746-1 |
| 496 | Gase (Erdöl), Benzolanlage Hydrodesulfurierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-66-7 | 270-747-7 |
| 497 | Gase (Erdöl), Benzolanlage Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-67-8 | 270-748-2 |
| 498 | Gase (Erdöl), Verschnittöl, reich an Wasserstoff und Stickstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-68-9 | 270-749-8 |
| 499 | Gase (Erdöl), Butanspaltung-Überschüsse, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-69-0 | 270-750-3 |
| 500 | Gase (Erdöl), C2-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-70-3 | 270-751-9 |
| 501 | Gase (Erdöl), katalytisch gekracktes Gasöl Depropanierer Boden, C4-reich säurefrei, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-71-4 | 270-752-4 |
| 502 | Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Debutanierer Boden, C3-5-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-72-5 | 270-754-5 |
| 503 | Gase (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Depropanierer Kopf, C3-reich säurefrei, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-73-6 | 270-755-0 |
| 504 | Gase (Erdöl), katalytischer Cracker, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-74-7 | 270-756-6 |
| 505 | Gase (Erdöl), katalytischer Cracker, C1-5-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-75-8 | 270-757-1 |
| 506 | Gase (Erdöl), katalytisch polymerisierte Naphtha Stabilisierer Kopf, C2-4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-76-9 | 270-758-7 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 507 | Gase (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha Stripper Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-77-0 | 270-759-2 |
| 508 | Gase (Erdöl), katalytischer Reformier, C1-4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-79-2 | 270-760-8 |
| 509 | Gase (Erdöl), C6-8 katalytischer Reformier Recycling, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-80-5 | 270-761-3 |
| 510 | Gase (Erdöl), C6-8 katalytischer Reformier, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-81-6 | 270-762-9 |
| 511 | Gase (Erdöl), C6-8 durch katalytisch reformiertes Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-82-7 | 270-763-4 |
| 512 | Gase (Erdöl), C3-5 olefinhaltige-paraffinhaltige Alkylierungsbeschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-83-8 | 270-765-5 |
| 513 | Gase (Erdöl), C2-Rücklauf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-84-9 | 270-766-0 |
| 514 | Gase (Erdöl), C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-85-0 | 270-767-6 |
| 515 | Gase (Erdöl), Deethanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-86-1 | 270-768-1 |
| 516 | Gase (Erdöl), Deisobutanisierer Turmkopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-87-2 | 270-769-7 |
| 517 | Gase (Erdöl), Depropanisierer trocken, propenreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-90-7 | 270-772-3 |
| 518 | Gase (Erdöl), Depropanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-91-8 | 270-773-9 |
| 519 | Gase (Erdöl), trocken sauer, Gaskonzentrationsanlage-Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-92-9 | 270-774-4 |
| 520 | Gase (Erdöl), Gaskonzentration Reabsorber Destillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-93-0 | 270-774-4 |
| 521 | Gase (Erdöl), Gaswiedergewinnungsfabrik Depropanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-94-1 | 270-777-0 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 522 | Gase (Erdöl), Girbatolanlage Beschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-95-2 | 270-778-6 |
| 523 | Gase (Erdöl), Wasserstoff Absorber Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-95-2 | 270-779-1 |
| 524 | Gase (Erdöl), wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-97-4 | 270-780-7 |
| 525 | Gase (Erdöl), Wasserstoffbehandlungs- Verschnittöl Recycling, reich an Wasserstoff und Stickstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-98-5 | 270-781-2 |
| 526 | Gase (Erdöl), isomerisierte Naphthafractionate, C4-reich, frei von Schwefelwasserstoff, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68477-99-6 | 270-782-8 |
| 527 | Gase (Erdöl), Recycling, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-00-2 | 270-783-3 |
| 528 | Gase (Erdöl), Reformier Zusammensetzung, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-01-3 | 270-784-9 |
| 529 | Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-02-4 | 270-785-4 |
| 530 | Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler, reich an Wasserstoff und Methan, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-03-5 | 270-787-5 |
| 531 | Gase (Erdöl), Reforming Wasserstoffbehandler Zusammensetzung, wasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-04-6 | 270-788-0 |
| 532 | Gase (Erdöl), thermisches Cracken Destillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-05-7 | 270-789-6 |
| 533 | Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes aufgehelltes Öl und thermisch gekrackte Vakuumrückstandsfraktionierung Reflux Trommel, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-21-7 | 270-802-5 |
| 534 | Endgas (Erdöl), katalytisch gekrackte Naphtha Stabilisierung Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-22-8 | 270-803-0 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 535 | Endgas (Erdöl), katalytischer Cracker, katalytischer Reformier und Hydrodesulfurierer kombinierter Fraktionator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-24-0 | 270-804-6 |
| 536 | Endgas (Erdöl), katalytischer Cracker Refraktionierung Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-25-1 | 270-805-1 |
| 537 | Endgas (Erdöl), katalytisch reformierte Naphtha-Fraktionierung Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-26-2 | 270-806-7 |
| 538 | Endgas (Erdöl), katalytisch reformierter Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-27-3 | 270-807-2 |
| 539 | Endgas (Erdöl), katalytisch reformierter Naphtha Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-28-4 | 270-808-8 |
| 540 | Endgas (Erdöl), gekracktes Destillat Wasserstoffbehandler Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-29-5 | 270-809-3 |
| 541 | Endgas (Erdöl), hydrodesulfuriertes Straight-run Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-30-8 | 270-810-9 |
| 542 | Endgas (Erdöl), gesättigter Gasanlage Mischungsstrom, C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-32-0 | 270-813-5 |
| 543 | Endgas (Erdöl), gesättigte Gaswiedergewinnungsanlage, C1-2-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-33-1 | 270-814-0 |
| 544 | Endgas (Erdöl), Vakuumrückstände thermischer Cracker, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68478-34-2 | 270-815-6 |
| 545 | Kohlenwasserstoffe, C3-4-reich, Erdöldestillat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68512-91-4 | 270-990-9 |
| 546 | Gase (Erdöl), katalytisch reformierte Straight-run Naphtha Stabilisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-14-4 | 270-999-8 |
| 547 | Gase (Erdöl), gesamte Straight-run Naphtha Dehexanisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-15-5 | 271-000-8 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 548 | Gase (Erdöl), Hydrokracken Depropanisierer Ab-, kohlenwasserstoffreich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-16-6 | 271-001-3 |
| 549 | Gase (Erdöl), leichte Straight-run Naphtha Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-17-7 | 271-002-9 |
| 550 | Gase (Erdöl), Reformier Ausfluss Hochdruck Entspannungstrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-18-8 | 271-003-4 |
| 551 | Gase (Erdöl), Reformier Ausfluss Niedrigdruck Entspannungstrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-19-9 | 271-005-5 |
| 552 | Rückstände (Erdöl), Alkylierung Splitter, C4-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68513-66-6 | 271-010-2 |
| 553 | Kohlenwasserstoffe, C1-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68514-31-8 | 271-032-2 |
| 554 | Kohlenwasserstoffe, C1-4-, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68514-36-3 | 271-038-5 |
| 555 | Gase (Erdöl), Öl Raffinerie Gasdestillation Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68527-15-1 | 271-258-1 |
| 556 | Kohlenwasserstoffe, C1-3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68527-16-2 | 271-259-7 |
| 557 | Kohlenwasserstoffe, C1-4-, Debutaniererfraktion, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68527-19-5 | 271-261-8 |
| 558 | Gase (Erdöl), Benzoleinheit Wasserstoffbehandler Entpentanisierer Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68602-82-4 | 271-623-5 |
| 559 | Gase (Erdöl), C1-5-, nass, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68602-83-5 | 271-624-0 |
| 560 | Gase (Erdöl), sekundäre Absorber Ab-, verflüssigte katalytische Cracker Kopf Fraktionator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68602-84-6 | 271-625-6 |
| 561 | Kohlenwasserstoffe, C2-4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68606-25-7 | 271-734-9 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 562 | Kohlenwasserstoffe, C3-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68606-26-8 | 271-735-4 |
| 563 | Gase (Erdöl), Alkylierungsbeschickung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68606-27-9 | 271-737-5 |
| 564 | Gase (Erdöl), Entpropanisierer Boden-Fractionen Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68606-34-8 | 271-742-2 |
| 565 | Erdölprodukte, Raffineriegase, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68607-11-4 | 271-750-6 |
| 566 | Gase (Erdöl), Hydrocracken Niederdruckseparator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68783-06-2 | 272-182-1 |
| 567 | Gase (Erdöl), Raffinerieverschnitt, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68783-07-3 | 272-183-7 |
| 568 | Gase (Erdöl), katalytisches Kracken, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68783-64-2 | 272-203-4 |
| 569 | Gase (Erdöl), C2-4-, gesüsst, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68783-65-3 | 272-205-5 |
| 570 | Gase (Erdöl), Raffinerie, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68814-67-5 | 272-338-9 |
| 571 | Gase (Erdöl), Platformerprodukte Separator Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68814-90-4 | 272-343-6 |
| 572 | Gase (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte saure Kerosin Entpentanisierer Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68911-58-0 | 272-775-5 |
| 573 | Gase (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte saure Kerosin Entspannungstrommel, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68911-59-1 | 272-776-0 |
| 574 | Gase (Erdöl), Rohöl Fraktionierung Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68918-99-0 | 272-871-7 |
| 575 | Gase (Erdöl), Enthexanisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-00-6 | 272-872-2 |
| 576 | Gase (Erdöl), Destillat Unifiner Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-01-7 | 272-873-8 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 577 | Gase (Erdöl), Flussbettcrackung Fraktionierung Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-02-8 | 272-874-3 |
| 578 | Gase (Erdöl), Flussbettcrackung Auswaschen sekundärer Absorber Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-03-9 | 272-875-9 |
| 579 | Gase (Erdöl), schweres Destillat Wasserstoffbehandler Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-04-0 | 272-876-4 |
| 580 | Gase (Erdöl), leichte Straight-run Benzinfraktionierung Stabilisierer Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-05-1 | 272-878-5 |
| 581 | Gase (Erdöl), Naphtha Unifiner Desulfurierung Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-06-2 | 272-879-0 |
| 582 | Gase (Erdöl), Platformer Stabilisator Ab-, leichte Bestandteile Fraktionierung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-07-3 | 272-880-6 |
| 583 | Gase (Erdöl), Vorentspannungsturm Ab-, Rohdestillation, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-08-4 | 272-881-1 |
| 584 | Gase (Erdöl), Straight-run Naphtha katalytisches Reformieren Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-09-5 | 272-882-7 |
| 585 | Gase (Erdöl), Straight-run Stabilisator Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-10-8 | 272-883-2 |
| 586 | Gase (Erdöl), Teer Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-11-9 | 272-884-8 |
| 587 | Gase (Erdöl), Unifiner Stripper Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-12-0 | 272-885-3 |
| 588 | Gase (Erdöl), Fließbettcracker Spalter Kopfbestandteile, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68919-20-0 | 272-893-7 |
| 589 | Gase (Erdöl), katalytisch gekracktes Naphtha Debutanisierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-76-1 | 273-169-3 |
| 590 | Endgas (Erdöl), katalytisch gekracktes Destillat und Naphtha Stabilisator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-77-2 | 273-170-9 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 591 | Endgas (Erdöl), katalytisch hydrodesulfuriertes Naphtha Separator, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-79-4 | 273-173-5 |
| 592 | Endgas (Erdöl), Straight-run Naphtha Hydrodesulfurierer, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-80-7 | 273-174-0 |
| 593 | Endgas (Erdöl), thermisch gekracktes Destillat, Gasöl und Naphtha Absorber, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-81-8 | 273-175-6 |
| 594 | Endgas (Erdöl), thermisch gekrackter Kohlenwasserstoff-Fraktion Stabilisator, Erdöl-Verkokung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68952-82-9 | 273-176-1 |
| 595 | Gase (Erdöl), leichte dampfgekrackte, Butadienkonzentrat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68955-28-2 | 273-265-5 |
| 596 | Gase (Erdöl), Schwamm Absorber Ab-, Fließbettcracker und Gasöldesulfurierer Kopffraktionierung, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68955-33-9 | 273-269-7 |
| 597 | Gase (Erdöl), Straight-run Naphtha katalytischer Reformer Stabilisator Kopf, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68955-34-0 | 273-270-2 |
| 598 | Gase (Erdöl), Rohöl-Destillation und katalytisches Kracken, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 68989-88-8 | 273-563-5 |
| 599 | Kohlenwasserstoffe, C4-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 87741-01-3 | 289-339-5 |
| 600 | Alkane, C1-4-, C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 90622-55-2 | 292-456-4 |
| 601 | Gase (Erdöl), Gasöl Diethanolamin Wäscher Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-15-3 | 295-397-2 |
| 602 | Gase (Erdöl), Gasöl Hydrodesulfurierung Ausfluss, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-16-4 | 295-398-8 |
| 603 | Gase (Erdöl), Gasöl Hydrodesulfurierung Entlüfter, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-17-5 | 295-399-3 |
| 604 | Gase (Erdöl), Hydrierreaktor Ausfluss Flashtrommel Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-18-6 | 295-400-7 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 605 | Gase (Erdöl), Naphtha Dampfkracken Hochdruck Rückstand, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-19-7 | 295-401-2 |
| 606 | Gase (Erdöl), Rückstand Viskositätsbrechen Ab-, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-20-0 | 295-402-8 |
| 607 | Gase (Erdöl), Dampfkracker C3-reich, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-22-2 | 295-404-9 |
| 608 | Kohlenwasserstoffe, C4-, Dampfkracker Destillat, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-23-3 | 295-405-4 |
| 609 | Erdölgase, verflüssigt, gesüsst, C4-Fraktion, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 92045-80-2 | 295-463-0 |
| 610 | Kohlenwasserstoffe, C4-, frei von 1,3-Butadien und Isobuten, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 95465-89-7 | 306-004-1 |
| 611 | Raffinate (Erdöl), dampfgecrackte C4-Fraktion, Kupferammoniakacetat-Extraktion, C3-5- und C3-5-ungesättigt, frei von Butadien, falls der Butadiengehalt > 0,1 Gew.-% beträgt | 97722-19-5 | 307-769-4 |
| 612 | Benzo[d,e,f]chrysen (Benzo[a]pyren) | 50-32-8 | 200-028-5 |
| 613 | Pech, Kohleteer-Erdöl-, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 68187-57-5 | 269-109-0 |
| 614 | Destillate (Kohle-Erdöl), kondensierte Ringe aromatisch, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 68188-48-7 | 269-159-3 |
| 615 | (moved or deleted) | | |
| 616 | (moved or deleted) | | |
| 617 | Kreosotöl, Acenaphthen-Fraktion, frei von Acenaphthen, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 90640-85-0 | 292-606-9 |
| 618 | Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 90669-57-1 | 292-651-4 |
| 619 | Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, wärmebehandelt, falls der Benzo[a]pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 90669-58-2 | 292-653-5 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------|
| 620 | Pech, Kohleteer-, Niedrigtemperatur, oxidiert, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 90669-59-3 | 292-654-0 |
| 621 | Extraktückstände (Kohle), braun, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 91697-23-3 | 294-285-0 |
| 622 | Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 92045-71-1 | 295-454-1 |
| 623 | Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Wasserstoff behandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 92045-72-2 | 295-455-7 |
| 624 | Feste Abfallstoffe, Kohleteer-Pech-Verkokung, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 92062-34-5 | 295-549-8 |
| 625 | Pech, Kohleteer-, Hochtemperatur, sekundär, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 94114-13-3 | 302-650-3 |
| 626 | Rückstände (Kohle), flüssige Lösungsmittelextraktion, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 94114-46-2 | 302-681-2 |
| 627 | Kohleflüssigkeiten, flüssige Lösungsmittelextraktion-Lösung, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 94114-47-3 | 302-682-8 |
| 628 | Kohleflüssigkeiten, flüssige Lösungsmittelextraktion, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 94114-48-4 | 302-683-3 |
| 629 | Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 97926-76-6 | 308-296-6 |
| 630 | Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Ton behandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 97926-77-7 | 308-297-1 |
| 631 | Paraffinwachse (Kohle), Braunkohlen-Hochtemperatur-Teer, mit Kieselsäure behandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 97926-78-8 | 308-298-7 |
| 632 | Absorptionsöle, bizykloaromatische und heterozyklische Kohlenwasserstoff-Fraktion, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 101316-45-4 | 309-851-5 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------|
| 633 | Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polyethylen-Polypropylen-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 101794-74-5 | 309-956-6 |
| 634 | Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polyethylen-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 101794-75-6 | 309-957-1 |
| 635 | Aromatische Kohlenwasserstoffe, C20-28-, polyzyklisch, aus gemischter Kohleteerpech-Polystyrol-Pyrolyse erhalten, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 101794-76-7 | 309-958-7 |
| 636 | Pech, Kohleteer-, Hochtemperatur, hitzebehandelt, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 121575-60-8 | 310-162-7 |
| 637 | Dibenz[a,h]anthracen (CAS-Nr. 53-70-3) | 53-70-3 | 200-181-8 |
| 638 | Benz[a]anthracen | 56-55-3 | 200-280-6 |
| 639 | Benzo[e]pyren | 192-97-2 | 205-892-7 |
| 640 | Benzo[j]fluoranthren) | 205-82-3 | 205-910-3 |
| 641 | Benz[e]acephenanthrylen | 205-99-2 | 205-911-9 |
| 642 | Benzo[k]fluoranthren | 207-08-9 | 205-916-6 |
| 643 | Chrysen | 218-01-9 | 205-923-4 |
| 644 | 2-Brompropan | 75-26-3 | 200-855-1 |
| 645 | Trichlorethylen | 79-01-6 | 201-167-4 |
| 646 | 1,2-Dibrom-3-chlorpropan | 96-12-8 | 202-479-3 |
| 647 | 2,3-Dibrompropan-1-ol | 96-13-9 | 202-480-9 |
| 648 | 1,3-Dichlorpropan-2-ol | 96-23-1 | 202-491-9 |
| 649 | α,α,α -Trichlortoluol | 98-07-7 | 202-634-5 |
| 650 | α -Chlortoluol (Benzylchlorid) | 100-44-7 | 202-853-6 |
| 651 | 1,2-Dibromethan | 106-93-4 | 203-444-5 |

| | | | |
|-----|---|-----------------------|-------------------------|
| 652 | Hexachlorbenzol | 118-74-1 | 204-273-9 |
| 653 | Bromethylen (Vinylbromid) | 593-60-2 | 209-800-6 |
| 654 | 1,4-Dichlorbut-2-en | 764-41-0 | 212-121-8 |
| 655 | Methyloxiran (Propylenoxid) | 75-56-9 | 200-879-2 |
| 656 | (Epoxyethyl)benzol (Styroloxid) | 96-09-3 | 202-476-7 |
| 657 | 1-Chlor-2,3-epoxypropan (Epichlorhydrin) | 106-89-8 | 203-439-8 |
| 658 | (R)-1-Chlor-2,3-epoxypropan | 51594-55-9 | 424-280-2 |
| 659 | 1,2-Epoxy-3-phenoxypropan (Phenylglycidylether) | 122-60-1 | 204-557-2 |
| 660 | 2,3-Epoxypropan-1-ol (Glycidol) | 556-52-5 | 209-128-3 |
| 661 | 2,3-Epoxypropan-1-ol | 57044-25-4 | 404-660-4 |
| 662 | 2,2'-Bioxiran (1,2,3,4-Diepoxybutan) | 1464-53-5 | 215-979-1 |
| 663 | (2RS,3RS)-3-(2-Chlorophenyl)-2-(4-Fluorphenyl)-[1H-1,2,4-Triazol-1-yl)methyl]oxiran; Epoxiconazol | 133855-98-8 | 406-850-2 |
| 664 | Chlormethyl-methylether | 107-30-2 | 203-480-1 |
| 665 | 2-Methoxyethanol und sein Acetat (2-Methoxyethylacetat) | 109-86-4/ 110-49-6 | 203-713-7/ 203-772-9 |
| 666 | 2-Ethoxyethanol und sein Acetat (2-Ethoxyethylacetat) | 110-80-5/ 111-15-9 | 203-804-1/ 203-839-2 |
| 667 | Oxybis[chlormethan]; Bis(chlormethyl)ether | 542-88-1 | 208-832-8 |
| 668 | 2-Methoxypropanol | 1589-47-5 | 216-455-5 |
| 669 | Propiolacton | 57-57-8 | 200-340-1 |
| 670 | Dimethylcarbamoylchlorid | 79-44-7 | 201-208-6 |
| 671 | Urethan (Ethylcarbammat) | 51-79-6 | 200-123-1 |
| 672 | (moved or deleted) | | |
| 673 | (moved or deleted) | | |
| 674 | Methoxyessigsäure | 625-45-6 | 210-894-6 |

| | | | |
|-----|---|-------------------------|-------------------------|
| 675 | Dibutylphthalat | 84-74-2 | 201-557-4 |
| 676 | Bis(2-methoxyethyl)ether (Dimethoxydiglycol) | 111-96-6 | 203-924-4 |
| 677 | Bis(2-ethylhexyl)phthalat (Diethylhexylphthalat) | 117-81-7 | 204-211-0 |
| 678 | Bis(2-methoxyethyl)phthalat | 117-82-8 | 204-212-6 |
| 679 | 2-Methoxypropylacetat | 70657-70-4 | 274-724-2 |
| 680 | 2-Ethylhexyl-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]thio]acetat | 80387-97-9 | 279-452-8 |
| 681 | Acrylamid, falls nicht anderswo in der vorliegenden Verordnung geregelt | 79-06-1 | 201-173-7 |
| 682 | Acrylonitril | 107-13-1 | 203-466-5 |
| 683 | 2-Nitropropan | 79-46-9 | 201-209-1 |
| 684 | Dinoseb, dessen Salze und Ester mit Ausnahme der namentlich in diesem Anhang bezeichneten | 88-85-7 | 201-861-7 |
| 685 | 2-Nitroanisol | 91-23-6 | 202-052-1 |
| 686 | 4-Nitrobiphenyl | 92-93-3 | 202-204-7 |
| 687 | 2,4-Dinitrotoluol; Dinitrotoluol, technische Qualität | 121-14-2/ 25321-14-6 | 204-450-0/ 246-836-1 |
| 688 | Binapacryl | 485-31-4 | 207-612-9 |
| 689 | 2-Nitronaphthalin | 581-89-5 | 209-474-5 |
| 690 | 2,3-Dinitrotoluol | 602-01-7 | 210-013-5 |
| 691 | 5-Nitroacenaphthen | 602-87-9 | 210-025-0 |
| 692 | 2,6-Dinitrotoluol | 606-20-2 | 210-106-0 |
| 693 | 3,4-Dinitrotoluol | 610-39-9 | 210-222-1 |
| 694 | 3,5-Dinitrotoluol | 618-85-9 | 210-566-2 |
| 695 | 2,5-Dinitrotoluol | 619-15-8 | 210-581-4 |
| 696 | Dinoterb, dessen Salze und Ester | 1420-07-1 | 215-813-8 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 697 | Nitrofen | 1836-75-5 | 217-406-0 |
| 698 | (moved or deleted) | | |
| 699 | Diazomethan | 334-88-3 | 206-382-7 |
| 700 | 1,4,5,8-Tetraaminoanthrachinon (Disperse Blue 1) | 2475-45-8 | 219-603-7 |
| 701 | (moved or deleted) | | |
| 702 | 1-Methyl-3-nitro-1-nitrosoguanidin | 70-25-7 | 200-730-1 |
| 703 | (moved or deleted) | | |
| 704 | (moved or deleted) | | |
| 705 | 4,4'-Methyldianilin | 101-77-9 | 202-974-4 |
| 706 | 4,4'-(4-Iminocyclohexa-2,5-dienylidenmethylen)dianilinhydrochlorid | 569-61-9 | 209-321-2 |
| 707 | 4,4'-Methylendi-o-toluidin | 838-88-0 | 212-658-8 |
| 708 | o-Anisidin | 90-04-0 | 201-963-1 |
| 709 | 3,3'-Dimethoxybenzidin (ortho-Dianisidin) und seine Salze | 119-90-4 | 204-355-4 |
| 710 | (moved or deleted) | | |
| 711 | Auf o-Dianisidin basierende Azofarbstoffe | | |
| 712 | 3,3'-Dichlorbenzidin | 91-94-1 | 202-109-0 |
| 713 | Benzidindihydrochlorid | 531-85-1 | 208-519-6 |
| 714 | [[1,1'-Biphenyl]-4,4'-diyl]diammoniumsulfat | 531-86-2 | 208-520-1 |
| 715 | 3,3'-Dichlorbenzidindihydrochlorid | 612-83-9 | 210-323-0 |
| 716 | Benzidinsulfat | 21136-70-9 | 244-236-4 |
| 717 | Benzidinacetat | 36341-27-2 | 252-984-8 |
| 718 | 3,3'-Dichlorbenzidindihydrogenbis(sulfat) | 64969-34-2 | 265-293-1 |
| 719 | 3,3'-Dichlorbenzidinsulfat | 74332-73-3 | 277-822-3 |

| | | | |
|-----|---|-------------|--------------|
| 720 | Auf Benzidin basierende Azofarbstoffe | | |
| 721 | 4,4'-Bi-o-toluidin (ortho-Tolidin) | 119-93-7 | 204-358-0 |
| 722 | 4,4'-Bi-o-toluidindihydrochlorid | 612-82-8 | 210-322-5 |
| 723 | [3,3'-Dimethyl[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]diammoniumbis(hydrogensulfat) | 64969-36-4 | 265-294-7 |
| 724 | 4,4'-Bi-o-toluidinsulfat | 74753-18-7 | 277-985-0 |
| 725 | Auf o-Toluidin basierende Azofarbstoffe | | 611-030-00-4 |
| 726 | Biphenyl-4-ylamin (4-Aminobiphenyl) und dessen Salze | 92-67-1 | 202-177-1 |
| 727 | Azobenzol | 103-33-3 | 203-102-5 |
| 728 | (Methyl-ONN-azoxy)-methylacetat | 592-62-1 | 209-765-7 |
| 729 | Cicloheximid | 66-81-9 | 200-636-0 |
| 730 | 2-Methylaziridin | 75-55-8 | 200-878-7 |
| 731 | Imidazolidin-2-thion (Ethylenthioharnstoff) | 96-45-7 | 202-506-9 |
| 732 | Furan | 110-00-9 | 203-727-3 |
| 733 | Aziridin | 151-56-4 | 205-793-9 |
| 734 | Captafol | 2425-06-1 | 219-363-3 |
| 735 | Carbadox | 6804-07-5 | 229-879-0 |
| 736 | Flumioxazin | 103361-09-7 | 613-166-00-X |
| 737 | Tridemorph | 24602-86-6 | 246-347-3 |
| 738 | Vinclozolin | 50471-44-8 | 256-599-6 |
| 739 | Fluazifop-butyl | 69806-50-4 | 274-125-6 |
| 740 | Flusilazol | 85509-19-9 | 014-017-00-6 |

| | | | |
|-----|--|-------------|--------------|
| 741 | 1,3,5-Tris(oxiranylmethyl)-1,3,5-triazin-2,4,6(1H,3H,5H)-trion (TGIC) | 2451-62-9 | 219-514-3 |
| 742 | Thioacetamid | 62-55-5 | 200-541-4 |
| 743 | (moved or deleted) | | |
| 744 | Formamid | 75-12-7 | 200-842-0 |
| 745 | N-Methylacetamid | 79-16-3 | 201-182-6 |
| 746 | N-Methylformamid | 123-39-7 | 204-624-6 |
| 747 | N,N-Dimethylacetamid | 127-19-5 | 204-826-4 |
| 748 | Hexamethylphosphorsäuretriamid | 680-31-9 | 211-653-8 |
| 749 | Diethylsulfat | 64-67-5 | 200-589-6 |
| 750 | Dimethylsulfat | 77-78-1 | 201-058-1 |
| 751 | 1,3-Propansulton | 1120-71-4 | 214-317-9 |
| 752 | Dimethylsulfamoylchlorid | 13360-57-1 | 236-412-4 |
| 753 | Sulfallat | 95-06-7 | 202-388-9 |
| 754 | Gemisch aus: 4-[[Bis-(4-fluorphenyl)methylsilyl]methyl]-4H-1,2,4-triazol und 1-[[Bis-(4-fluorphenyl)methylsilyl]methyl]-1H-1,2,4-triazol | | 403-250-2 |
| 755 | (+/-) Tetrahydrofurfuryl-(R)-2-[4-(6-chlorchinoxalin-2-yloxy)phenoxy]propanoat | 119738-06-6 | 607-373-00-4 |
| 756 | 6-Hydroxy-1-(3-isopropoxypropyl)-4-methyl-2-oxo-5-[4-(phenylazo)phenylazo]-1,2-dihydro-3-pyridinacarbonitril | 85136-74-9 | 400-340-3 |
| 757 | (6-(4-Hydroxy-3-(2-methoxyphenylazo)-2-sulfonato-7-naphthylamino)-1,3,5-triazin-2,4-diyl)bis[(amino-1-methylethyl)ammonium]-format | 108225-03-2 | 402-060-7 |
| 758 | Trinatrium-[4'-(8-acetylamino-3,6-disulfonato-2-naphthylazo)-4''-(6-benzoylamino-3-sulfonato-2-naphthylazo)-biphenyl-1,3',3''',0,1'''-tetraolato-O, O', O'', O''']kupfer(II) | | 413-590-3 |

| | | | |
|-----|---|------------|--------------|
| 759 | Gemisch aus: N-[3-Hydroxy-2-(2-methylacryloylaminomethoxy)-propoxymethyl]-2-methylacrylamid; N-2,3-Bis-(2-methylacryloylaminomethoxy)-propoxymethyl]-2-methylacrylamid; Methacrylamid; 2-Methyl-N-(2-methylacryloylaminomethoxypropoxymethyl)-2-methylacrylamid; N-(2,3-dihydroxypropoxymethyl)-2-methylacrylamid | | 412-790-8 |
| 760 | 1,3,5-Tris[(2S und 2R)-2,3-epoxypropyl]-1,3,5-triazin-2,4,6-(1H,3H,5H)-trion (Teroxiron) | 59653-74-6 | 616-091-00-0 |
| 761 | Erionit | 12510-42-8 | 650-012-00-0 |
| 762 | Asbest | 12001-28-4 | 650-013-00-6 |
| 763 | Erdöl | 8002-05-9 | 232-298-5 |
| 764 | Destillate (Erdöl), schwere hydrogekrackte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-76-0 | 265-077-7 |
| 765 | Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-88-4 | 265-090-8 |
| 766 | Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leicht paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-89-5 | 265-091-3 |
| 767 | Rückstandsöle (Erdöl), Lösungsmittel-deasphaltrierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-95-3 | 265-096-0 |
| 768 | Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-96-4 | 265-097-6 |
| 769 | Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leicht naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64741-97-5 | 265-098-1 |
| 770 | Rückstandsöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-01-4 | 265-101-6 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 771 | Destillate (Erdöl), tonbehandelte schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-36-5 | 265-137-2 |
| 772 | Destillate (Erdöl), tonbehandelte leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-37-6 | 265-138-8 |
| 773 | Rückstandsöle (Erdöl), tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-41-2 | 265-143-5 |
| 774 | Destillate (Erdöl), tonbehandelte schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-44-5 | 265-146-1 |
| 775 | Destillate (Erdöl), tonbehandelte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-45-6 | 265-147-7 |
| 776 | Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-52-5 | 265-155-0 |
| 777 | Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-53-6 | 265-156-6 |
| 778 | Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-54-7 | 265-157-1 |
| 779 | Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-55-8 | 265-158-7 |
| 780 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-56-9 | 265-159-2 |
| 781 | Rückstandsöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-57-0 | 265-160-8 |
| 782 | Restöle (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-62-7 | 265-166-0 |
| 783 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-63-8 | 265-167-6 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 784 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-64-9 | 265-168-1 |
| 785 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-65-0 | 265-169-7 |
| 786 | Klaueöl (Erdöl), falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-67-2 | 265-171-8 |
| 787 | Naphthenhaltige Öle (Erdöl), katalytisch entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-68-3 | 265-172-3 |
| 788 | Naphthenhaltige Öle (Erdöl), katalytisch entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-69-4 | 265-173-9 |
| 789 | Paraffinöle (Erdöl), katalytisch entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-70-7 | 265-174-4 |
| 790 | Paraffinöle (Erdöl), katalytisch entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-71-8 | 265-176-5 |
| 791 | Naphthenhaltige Öle (Erdöl), komplexe entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-75-2 | 265-179-1 |
| 792 | Naphthenhaltige Öle (Erdöl), komplexe entwachste leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 64742-76-3 | 265-180-7 |
| 793 | Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, aromatisch konzentriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 68783-00-6 | 272-175-3 |
| 794 | Extrakte (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitetes schweres paraffinhaltiges Destillatlösungsmittel, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 68783-04-0 | 272-180-0 |
| 795 | Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillate, schwere paraffinhaltige Destillate, durch Lösungsmittel von Asphalt befreit, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 68814-89-1 | 272-342-0 |

| | | | |
|-----|---|-------------|-----------|
| 796 | Schmieröle (Erdöl), C20-50-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, hohe Viskosität, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 72623-85-9 | 276-736-3 |
| 797 | Schmieröle (Erdöl), C15-30-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 72623- 86-0 | 276-737-9 |
| 798 | Schmieröle (Erdöl), C20-50-, mit Wasserstoff behandelte neutrale aus Öl, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 72623- 87-1 | 276-738-4 |
| 799 | Schmieröle, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 74869-22-0 | 278-012-2 |
| 800 | Destillate (Erdöl), komplexe entwachste schwere paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-91-8 | 292-613-7 |
| 801 | Destillate (Erdöl), komplexe entwachste leichte paraffinhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-92-9 | 292-614-2 |
| 802 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-94-1 | 292-616-3 |
| 803 | Kohlenwasserstoffe, C20-50-, durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-95-2 | 292-617-9 |
| 804 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-96-3 | 292-618-4 |
| 805 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste leichte paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90640-97-4 | 292-620-5 |
| 806 | Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90641-07-9 | 292-631-5 |
| 807 | Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90641-08-0 | 292-632-0 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 808 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90641-09-1 | 292-633-6 |
| 809 | Rückstandsöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte, durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 90669-74-2 | 292-656-1 |
| 810 | Rückstandsrestöle (Erdöl), katalytisch entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91770-57-9 | 294-843-3 |
| 811 | Destillate (Erdöl), entwachste schwere paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-39-0 | 295-300-3 |
| 812 | Destillate (Erdöl), entwachste leichte paraffinhaltige, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-40-3 | 295-301-9 |
| 813 | Destillate (Erdöl), hydrogecrackte durch Lösungsmittel aufbereitete entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-45-8 | 295-306-6 |
| 814 | Destillate (Erdöl), mit Lösungsmittel aufbereitete leichte naphthenhaltige, mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-54-9 | 295-316-0 |
| 815 | Extrakte (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-73-2 | 295-335-4 |
| 816 | Extrakte (Erdöl), leichte naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-75-4 | 295-338-0 |
| 817 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, säurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-76-5 | 295-339-6 |
| 818 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-77-6 | 295-340-1 |
| 819 | Extrakte (Erdöl), leichtes Vakuum Gasöl Lösungsmittel, mit Wasserstoff behandelte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 91995-79-8 | 295-342-2 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 820 | Klauenöl (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92045-12-0 | 295-394-6 |
| 821 | Schmieröle (Erdöl), C17-35-, Lösungsmittel-extrahiert, entwachst, mit Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92045-42-6 | 295-423-2 |
| 822 | Schmieröle (Erdöl), hydrogecrackte, durch nichtaromatische Lösungsmittel entparaffinierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92045-43-7 | 295-424-8 |
| 823 | Restöle (Erdöl), hydrogecrackte, säurebehandelte, durch Lösungsmittel entwachste, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92061-86-4 | 295-499-7 |
| 824 | Paraffinöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete entwachste schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92129-09-4 | 295-810-6 |
| 825 | Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 92704-08-0 | 296-437-1 |
| 826 | Schmieröle (Erdöl), Basisöle, paraffinhaltig, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93572-43-1 | 297-474-6 |
| 827 | Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93763-10-1 | 297-827-4 |
| 828 | Extrakte (Erdöl), durch Lösungsmittel entwachste schwere paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, hydrodesulfuriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93763-11-2 | 297-829-5 |
| 829 | Kohlenwasserstoffe, hydrogecrackte paraffinhaltige Destillationsrückstände, mit Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93763-38-3 | 297-857-8 |
| 830 | Klauenöl (Erdöl), säurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93924-31-3 | 300-225-7 |
| 831 | Klauenöl (Erdöl), tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93924-32-4 | 300-226-2 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 832 | Kohlenwasserstoffe, C20-50-, Restöl-Hydrierung Vakuumdestillat, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 93924-61-9 | 300-257-1 |
| 833 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, mit Wasserstoff behandelte schwere, hydrierte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 94733-08-1 | 305-588-5 |
| 834 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete hydrogecrackte leichte, falls der Gehalt an DMSO- Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 94733-09-2 | 305-589-0 |
| 835 | Schmieröle (Erdöl), C18-40-, durch Lösungsmittel entwachste hydrogecrackte aus Destillatbasis, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 94733-15-0 | 305-594-8 |
| 836 | Schmieröle (Erdöl), C18-40-, durch Lösungsmittel entwachste hydrierte aus Raffinatbasis, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 94733-16-1 | 305-595-3 |
| 837 | Kohlenwasserstoffe, C13-30-, reich an Aromaten, durch Lösungsmittel extrahierte naphthenhaltige Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 95371-04-3 | 305-971-7 |
| 838 | Kohlenwasserstoffe, C16-32-, reich an Aromaten, durch Lösungsmittel extrahierte naphthenhaltige Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 95371-05-4 | 305-972-2 |
| 839 | Kohlenwasserstoffe, C37-68-, entwachste entasphaltier- te mit Wasserstoff behandelte Vakuumdestillationsrück- stände, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 95371-07-6 | 305-974-3 |
| 840 | Kohlenwasserstoffe, C37-65-, mit Wasserstoff behan- delte entasphaltierte Vakuumdestillationsrückstände, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 95371-08-7 | 305-975-9 |
| 841 | Destillate (Erdöl), hydrogecrackte durch Lösungsmittel aufbereitete leichte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97488-73-8 | 307-010-7 |
| 842 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete hydrierte schwere, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97488-74-9 | 307-011-2 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 843 | Schmieröle (Erdöl), C18-27-, durch Lösungsmittel entwachste hydrogecrackte, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97488-95-4 | 307-034-8 |
| 844 | Kohlenwasserstoffe, C17-30-, mit Wasserstoff behandelt durch Lösungsmittel deasphaltiert offene Destillation Rückstand leichte Destillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97675-87-1 | 307-661-7 |
| 845 | Kohlenwasserstoffe, C17-40-, mit Wasserstoff behandelte durch Lösungsmittel entwachster Destillationsrückstand, leichte Vakuumdestillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97722-06-0 | 307-755-8 |
| 846 | Kohlenwasserstoffe, C13-27-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97722-09-3 | 307-758-4 |
| 847 | Kohlenwasserstoffe, C14-29-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97722-10-6 | 307-760-5 |
| 848 | Klaunenöl (Erdöl), kohlenstoffbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97862-76-5 | 308-126-0 |
| 849 | Klaunenöl (Erdöl), kieselsäurebehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97862-77-6 | 308-127-6 |
| 850 | Kohlenwasserstoffe, C27-42-, dearomatisiert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97862-81-2 | 308-131-8 |
| 851 | Kohlenwasserstoffe, C17-30-, mit Wasserstoff behandelte Destillate, Leichtdestillate, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97862-82-3 | 308-132-3 |
| 852 | Kohlenwasserstoffe, C27-45-, naphthenhaltige Vakuumdestillation, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97862-83-4 | 308-133-9 |
| 853 | Kohlenwasserstoffe, C27-45-, dearomatisiert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97926-68-6 | 308-287-7 |
| 854 | Kohlenwasserstoffe, C20-58-, mit-Wasserstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97926-70-0 | 308-289-8 |

| | | | |
|-----|---|-------------|-----------|
| 855 | Kohlenwasserstoffe, C27-42-, naphthenhaltig, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 97926-71-1 | 308-290-3 |
| 856 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-02-4 | 309-672-2 |
| 857 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillatlösungsmittel, mit Ton behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-03-5 | 309-673-8 |
| 858 | Extrakte (Erdöl), leichte Vakuum, Gasöl Lösungsmittel, mit Kohlenstoff behandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-04-6 | 309-674-3 |
| 859 | Extrakte (Erdöl), leichte Vakuum, Gasöl Lösungsmittel, tonbehandelt, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-05-7 | 309-675-9 |
| 860 | Rückstandsöle (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, durch Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-37-5 | 309-710-8 |
| 861 | Rückstandsöle (Erdöl), mit Ton behandelt, durch Lösungsmittel entwachst, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 100684-38-6 | 309-711-3 |
| 862 | Schmieröle (Erdöl), C>25-, durch Lösungsmittel extrahiert, deasphaltiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 101316-69-2 | 309-874-0 |
| 863 | Schmieröle (Erdöl), C17-32-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 101316-70-5 | 309-875-6 |
| 864 | Schmieröle (Erdöl), C20-35-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 101316-71-6 | 309-876-1 |
| 865 | Schmieröle (Erdöl), C24-50-, durch Lösungsmittel extrahiert, entwachst, hydriert, falls der Gehalt an DMSO-Extrakt > 3 Gew.-% beträgt | 101316-72-7 | 309-877-7 |
| 866 | Destillate (Erdöl), gesüsste mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64741-86-2 | 265-088-7 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 867 | Gasöle (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64741-90-8 | 265-092-9 |
| 868 | Destillate (Erdöl), durch Lösungsmittel aufbereitete mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64741-91-9 | 265-093-4 |
| 869 | Gasöle (Erdöl), säurebehandelte, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-12-7 | 265-112-6 |
| 870 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-13-8 | 265-113-1 |
| 871 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-14-9 | 265-114-7 |
| 872 | Gasöle (Erdöl), chemisch neutralisiert, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-29-6 | 265-129-9 |
| 873 | Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-30-9 | 265-130-4 |
| 874 | Destillate (Erdöl), tonbehandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-38-7 | 265-139-3 |
| 875 | Destillate (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-46-7 | 265-148-2 |
| 876 | Gasöle (Erdöl), hydrodesulfuriert, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-79-6 | 265-182-8 |

| | | | |
|-----|---|------------|-----------|
| 877 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-80-9 | 265-183-3 |
| 878 | Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, hochsiedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 68477-29-2 | 270-719-4 |
| 879 | Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, intermediär siedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 68477-30-5 | 270-721-5 |
| 880 | Destillate (Erdöl), katalytischer Reformier Fraktionator Rückstand, niedrigsiedend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 68477-31-6 | 270-722-0 |
| 881 | Alkane, C12-26-, verzweigt und linear, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 90622-53-0 | 292-454-3 |
| 882 | Destillate (Erdöl), stark raffinierte mittlere, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 90640-93-0 | 292-615-8 |
| 883 | Destillate (Erdöl), katalytische Reformier, schwer aromatisch Konzentrat, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 91995-34-5 | 295-294-2 |
| 884 | Gasöle, paraffinhaltig, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 93924-33-5 | 300-227-8 |
| 885 | Naphtha (Erdöl), durch Lösungsmittel gereinigt hydrodesulfuriert schwer, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97488-96-5 | 307-035-3 |

| | | | |
|-----|---|-------------|-----------|
| 886 | Kohlenwasserstoffe, C16-20- mit Wasserstoff behandeltes Mitteldestillat, leichte Destillate, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97675-85-9 | 307-659-6 |
| 887 | Kohlenwasserstoffe, C12-20-, mit Wasserstoff behandelte paraffinhaltige, leichte Destillate, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97675-86-0 | 307-660-1 |
| 888 | Kohlenwasserstoffe, C11-17-, durch Lösungsmittel extrahierte leichte naphthenhaltige, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97722-08-2 | 307-757-9 |
| 889 | Gasöle, mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97862-78-7 | 308-128-1 |
| 890 | Destillate (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelte leichte paraffinhaltige, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 100683-97-4 | 309-667-5 |
| 891 | Destillate (Erdöl), intermediäre paraffinhaltige, mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 100683-98-5 | 309-668-0 |
| 892 | Destillate (Erdöl), intermediäre paraffinhaltige, mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 100683-99-6 | 309-669-6 |
| 893 | Schmierfette, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 74869-21-9 | 278-011-7 |
| 894 | Paraffinkuchen (Erdöl), ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64742-61-6 | 265-165-5 |
| 895 | Paraffinkuchen (Erdöl), säurebehandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 90669-77-5 | 292-659-8 |

| | | | |
|-----|---|-------------|-----------|
| 896 | Paraffinkuchen (Erdöl), tonbehandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 90669-78-6 | 292-660-3 |
| 897 | Paraffinkuchen (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 92062-09-4 | 295-523-6 |
| 898 | Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 92062-10-7 | 295-524-1 |
| 899 | Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 92062-11-8 | 295-525-7 |
| 900 | Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97863-04-2 | 308-155-9 |
| 901 | Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97863-05-3 | 308-156-4 |
| 902 | Paraffinkuchen (Erdöl), niedrig schmelzend, mit Kieselsäure behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97863-06-4 | 308-158-5 |
| 903 | Paraffinkuchen (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 100684-49-9 | 309-723-9 |
| 904 | Petrolatum, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 8009-03-8 | 232-373-2 |
| 905 | Petrolatum (Erdöl), oxidiertes, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 64743-01-7 | 265-206-7 |

| | | | |
|-----|---|-------------|-----------|
| 906 | Petrolatum (Erdöl), mit Aluminiumoxid behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 85029-74-9 | 285-098-5 |
| 907 | Petrolatum (Erdöl), mit Wasserstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 92045-77-7 | 295-459-9 |
| 908 | Petrolatum (Erdöl), mit Kohlenstoff behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97862-97-0 | 308-149-6 |
| 909 | Petrolatum (Erdöl), mit Kieselsäure behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 97862-98-1 | 308-150-1 |
| 910 | Petrolatum (Erdöl), mit Ton behandelt, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 100684-33-1 | 309-706-6 |
| 911 | Destillate (Erdöl), leichte katalytisch gekrackte | 64741-59-9 | 265-060-4 |
| 912 | Destillate (Erdöl), mittlere katalytisch gekrackte | 64741-60-2 | 265-062-5 |
| 913 | Destillate (Erdöl), leichte thermisch gekrackte | 64741-82-8 | 265-084-5 |
| 914 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte leichte katalytisch gekrackte | 68333-25-5 | 269-781-5 |
| 915 | Destillate (Erdöl), leichte dampfgekrackte Naphtha | 68475-80-9 | 270-662-5 |
| 916 | Destillate (Erdöl), gekrackte dampfgekrackte Erdöldestillate | 68477-38-3 | 270-727-8 |
| 917 | Gasöle (Erdöl), dampfgekrackte | 68527-18-4 | 271-260-2 |
| 918 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte thermisch gekrackte mittlere | 85116-53-6 | 285-505-6 |
| 919 | Gasöle (Erdöl), thermisch gekrackt, hydrodesulfuriert | 92045-29-9 | 295-411-7 |
| 920 | Rückstände (Erdöl), hydrierte dampfgekrackte Naphtha | 92062-00-5 | 295-514-7 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------|
| 921 | Rückstände (Erdöl), dampfgecrackte Naphthadestillation | 92062-04-9 | 295-517-3 |
| 922 | Destillate (Erdöl), leichte katalytisch ge crackte, thermisch abgebaut | 92201-60-0 | 295-991-1 |
| 923 | Rückstände (Erdöl), dampfgecrackt Wärme-Soaker Naphtha | 93763-85-0 | 297-905-8 |
| 924 | Gasöle (Erdöl), leichte Vakuum, thermisch ge crackt hydrodesulfuriert | 97926-59-5 | 308-278-8 |
| 925 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte mittlere Verkoker | 101316-59-0 | 309-865-1 |
| 926 | Destillate (Erdöl), schwere dampfge crackte | 101631-14-5 | 309-939-3 |
| 927 | Rückstände (Erdöl), offener Turm | 64741-45-3 | 265-045-2 |
| 928 | Gasöle (Erdöl), schwere Vakuum- | 64741-57-7 | 265-058-3 |
| 929 | Destillate (Erdöl), schwere katalytisch ge crackte | 64741-61-3 | 265-063-0 |
| 930 | Gereinigte Öle (Erdöl), katalytisch ge crackte | 64741-62-4 | 265-064-6 |
| 931 | Rückstände (Erdöl), katalytisch reformierte Fraktionator- | 64741-67-9 | 265-069-3 |
| 932 | Rückstände (Erdöl), hydroge crackte | 64741-75-9 | 265-076-1 |
| 933 | Rückstände (Erdöl), thermisch ge crackt | 64741-80-6 | 265-081-9 |
| 934 | Destillate (Erdöl), schwere thermisch ge crackte | 64741-81-7 | 265-082-4 |
| 935 | Gasöle (Erdöl), mit Wasserstoff behandelte Vakuum- | 64742-59-2 | 265-162-9 |
| 936 | Rückstände (Erdöl), hydrodesulfurierte Offene-Turm- | 64742-78-5 | 265-181-2 |
| 937 | Gasöle (Erdöl), hydrodesulfurierte schwere Vakuum- | 64742-86-5 | 265-189-6 |
| 938 | Rückstände (Erdöl), dampfge crackte | 64742-90-1 | 265-193-8 |
| 939 | Rückstände (Erdöl), offene | 68333-22-2 | 269-777-3 |
| 940 | Gereinigte Öle (Erdöl), hydrodesulfurierte katalytisch ge crackte | 68333-26-6 | 269-782-0 |
| 941 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte intermediäre katalytisch ge crackte | 68333-27-7 | 269-783-6 |

| | | | |
|-----|--|------------|-----------|
| 942 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte schwere katalytisch gekrackte | 68333-28-8 | 269-784-1 |
| 943 | Brennöl, Öle aus Rückständen von Straight-run-Benzin, hochschwefelhaltig | 68476-32-4 | 270-674-0 |
| 944 | Brennöl, Rückstand | 68476-33-5 | 270-675-6 |
| 945 | Rückstände (Erdöl), katalytische Reformier Fraktionator Rückstandsdestillation | 68478-13-7 | 270-792-2 |
| 946 | Rückstände (Erdöl), schweres Kokereigasöl und Vakuumgasöl | 68478-17-1 | 270-796-4 |
| 947 | Rückstände (Erdöl), schwere Kokerei und leichte Vakuum | 68512-61-8 | 270-983-0 |
| 948 | Rückstände (Erdöl), leichte Vakuum | 68512-62-9 | 270-984-6 |
| 949 | Rückstände (Erdöl), dampfgekrackte leichte | 68513-69-9 | 271-013-9 |
| 950 | Brennöl, Nr. 6 | 68553-00-4 | 271-384-7 |
| 951 | Rückstände (Erdöl), Topanlage, Schwefelgehalt niedrig | 68607-30-7 | 271-763-7 |
| 952 | Gasöle (Erdöl), schwere offene | 68783-08-4 | 272-184-2 |
| 953 | Rückstände (Erdöl), Kokswäscher, kondensierte Ring-Aromaten enthaltend | 68783-13-1 | 272-187-9 |
| 954 | Destillate (Erdöl), Erdölrückstände Vakuum | 68955-27-1 | 273-263-4 |
| 955 | Rückstände (Erdöl), dampfgekrackt, harzartig | 68955-36-2 | 273-272-3 |
| 956 | Destillate (Erdöl), intermediär Vakuum | 70592-76-6 | 274-683-0 |
| 957 | Destillate (Erdöl), leichte Vakuum | 70592-77-7 | 274-684-6 |
| 958 | Destillate (Erdöl), Vakuum | 70592-78-8 | 274-685-1 |
| 959 | Gasöle (Erdöl), hydrodesulfurierte Koker schwere Vakuum | 85117-03-9 | 285-555-9 |
| 960 | Rückstände (Erdöl), dampfgekrackt, Destillate | 90669-75-3 | 292-657-7 |
| 961 | Rückstände (Erdöl), Vakuum, leicht | 90669-76-4 | 292-658-2 |
| 962 | Brennöl, schwer, hochschwefelhaltig | 92045-14-2 | 295-396-7 |

| | | | |
|-----|--|-------------|-----------|
| 963 | Rückstände (Erdöl), katalytisches Kracken | 92061-97-7 | 295-511-0 |
| 964 | Destillate (Erdöl), intermediäre katalytisch gekrackte, thermisch abgebaut | 92201-59-7 | 295-990-6 |
| 965 | Rückstandsöle (Erdöl) | 93821-66-0 | 298-754-0 |
| 966 | Rückstände, dampfgekrackt, thermisch behandelt | 98219-64-8 | 308-733-0 |
| 967 | Destillate (Erdöl), hydrodesulfurierte gesamte mittlere | 101316-57-8 | 309-863-0 |
| 968 | Destillate (Erdöl), leichte paraffinhaltige | 64741-50-0 | 265-051-5 |
| 969 | Destillate (Erdöl), schwere paraffinhaltige | 64741-51-1 | 265-052-0 |
| 970 | Destillate (Erdöl), leichte naphthenhaltige | 64741-52-2 | 265-053-6 |
| 971 | Destillate (Erdöl), schwere naphthenhaltige | 64741-53-3 | 265-054-1 |
| 972 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte schwere naphthenhaltige | 64742-18-3 | 265-117-3 |
| 973 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte naphthenhaltige | 64742-19-4 | 265-118-9 |
| 974 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte schwere paraffinhaltige | 64742-20-7 | 265-119-4 |
| 975 | Destillate (Erdöl), säurebehandelte leichte paraffinhaltige | 64742-21-8 | 265-121-5 |
| 976 | Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte schwere paraffinhaltige | 64742-27-4 | 265-127-8 |
| 977 | Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte leichte paraffinhaltige | 64742-28-5 | 265-128-3 |
| 978 | Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte schwere naphthenhaltige | 64742-34-3 | 265-135-1 |
| 979 | Destillate (Erdöl), chemisch neutralisierte leichte naphthenhaltige | 64742-35-4 | 265-136-7 |
| 980 | Extrakte (Erdöl), leichte naphthenhaltige Destillat-Lösungsmittel | 64742-03-6 | 265-102-1 |
| 981 | Extrakte (Erdöl), schwere paraffinhaltige Destillat-Lösungsmittel | 64742-04-7 | 265-103-7 |

| | | | |
|------|---|------------|-----------|
| 982 | Extrakte (Erdöl), leichte paraffinhaltige Destillat-Lösungsmittel | 64742-05-8 | 265-104-2 |
| 983 | Extrakte (Erdöl), schwere naphthenhaltige Destillat-Lösungsmittel | 64742-11-6 | 265-111-0 |
| 984 | Extrakte (Erdöl), leichtes Vakuum Gasöl Lösungsmittel | 91995-78-7 | 295-341-7 |
| 985 | Kohlenwasserstoffe, C26-55-, reich an Aromaten | 97722-04-8 | 307-753-7 |
| 986 | Dinatrium-3,3'-[[1,1'-biphenyl]-4,4''-diylbis(azo)]bis(4-aminonaphthalin-1-sulfonat) | 573-58-0 | 209-358-4 |
| 987 | Dinatrium 4-amino-3-[[4'-[(2,4-diaminophenyl)azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-5-hydroxy-6-(phenylazo)naphthalen-2,7-disulfonat | 1937-37-7 | 217-710-3 |
| 988 | Tetranatrium 3,3'-[[1,1'-biphenyl]-4,4'-diylbis(azo)]bis[5-amino-4-hydroxynaphthalen-2,7-disulfonat] | 2602-46-2 | 220-012-1 |
| 989 | 4-o-Tolylazo-o-toluidin | 97-56-3 | 202-591-2 |
| 990 | 4-Aminoazobenzol | 60-09-3 | 200-453-6 |
| 991 | Dinatrium-[5-[[4'-[[2,6-dihydroxy-3-[(2-hydroxy-5-sulfophenyl)azo]phenyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]salicylato(4-)]cuprat(2-) | 16071-86-6 | 240-221-1 |
| 992 | Resorcinoldiglycidylether | 101-90-6 | 202-987-5 |
| 993 | 1,3-Diphenylguanidin | 102-06-7 | 203-002-1 |
| 994 | Heptachlorepoxid | 1024-57-3 | 213-831-0 |
| 995 | 4-Nitrosophenol | 104-91-6 | 203-251-6 |
| 996 | Carbendazim | 10605-21-7 | 234-232-0 |
| 997 | Allylglycidylether | 106-92-3 | 203-442-4 |
| 998 | Chloracetaldehyd | 107-20-0 | 203-472-8 |
| 999 | Hexan | 110-54-3 | 203-777-6 |
| 1000 | -(2-Methoxyethoxy)ethanol (Diethylenglycolmonomethylether; DEGME) | 111-77-3 | 203-906-6 |

| | | | |
|------|---|----------------------------|-------------------------------|
| 1001 | (+/-) 2-(2,4-Dichlorphenyl)-3-(1H-1,2,4-triazol-1-yl)propyl-1,1,2,2-tetrafluorethylether (Tetraconazol - ISO) | 112281-77-3 | 407-760-6 |
| 1002 | 4-[4-(1,3-Dihydroxyprop-2-yl)phenylamino]-1,8-dihydroxy-5-nitroanthrachinon | 114565-66-1 | 406-057-1 |
| 1003 | 5,6,12,13-Tetrachloranthra(2,1,9-def:6,5,10-d'e'f')diisochinolin-1,3,8,10(2H,9H)-tetron | 115662-06-1 | 405-100-1 |
| 1004 | Tris(2-chlorethyl)phosphat | 115-96-8 | 204-118-5 |
| 1005 | 4'-Ethoxy-2-benzimidazol-anilid | 120187-29-3 | 407-600-5 |
| 1006 | Nickeldihydroxid | 12054-48-7 | 235-008-5 |
| 1007 | N,N-Dimethylanilin | 121-69-7 | 204-493-5 |
| 1008 | Simazin | 122-34-9 | 204-535-2 |
| 1009 | Bis(cyclopenta-1,3-dienid,bis(2,6-difluor-3-(1H-pyrrol-1-yl)phenolid)titan(IV) | 125051-32-3 | 412-000-1 |
| 1010 | N,N,N',N'-Tetraglycidyl-4,4'-diamino-3,3'-diethyldiphenylmethan | 130728-76-6 | 410-060-3 |
| 1011 | Divanadiumpentaoxid | 1314-62-1 | 215-239-8 |
| 1012 | Pentachlorphenol und seine Alkalisalze | 87-86-5/131-52-2/7778-73-6 | 201-778-6/205-025-2/231-911-3 |
| 1013 | Phosphamidon (CAS-Nr. 13171-21-6) | 13171-21-6 | 236-116-5 |
| 1014 | N-(Trichlormethylthio)phthalimid (Folpet - ISO) | 133-07-3 | 205-088-6 |
| 1015 | N-2-Naphthylanilin | 135-88-6 | 205-223-9 |
| 1016 | Ziram | 137-30-4 | 205-288-3 |
| 1017 | 1-Brom-3,4,5-trifluorbenzol | 138526-69-9 | 418-480-9 |
| 1018 | Propazin | 139-40-2 | 205-359-9 |
| 1019 | 3-(4-Chlorphenyl)-1,1-dimethyluroniumtrichloracetat; Monuron-TCA | 140-41-0 | 006-043-00-1 |

| | | | |
|------|--|--------------------------|-------------------------|
| 1020 | Isoxaflutole | 141112-29-0 | 606-054-00-7 |
| 1021 | Kresoxim-methyl | 143390-89-0 | 607-310-00-0 |
| 1022 | Chlordecon | 143-50-0 | 205-601-3 |
| 1023 | 9-Vinylcarbazol | 1484-13-5 | 216-055-0 |
| 1024 | 2-Ethylhexansäure | 149-57-5 | 205-743-6 |
| 1025 | Monuron | 150-68-5 | 205-766-1 |
| 1026 | Morpholin-4-carbonylchlorid | 15159-40-7 | 239-213-0 |
| 1027 | Daminozid | 1596-84-5 | 216-485-9 |
| 1028 | Alachlor (ISO) | 15972-60-8 | 240-110-8 |
| 1029 | Reaktionsprodukt aus Tetra- kis(hydroxymethyl)phosphoniumchlorid mit Harnstoff und destilliertem hydriertem C16-18- Talgalkylamin | 166242-53-1 | 422-720-8 |
| 1030 | Ioxynil und Ioxyniloctanoat (ISO) | 1689-83-4/ 3861-47-0 | 216-881-1/ 223-375-4 |
| 1031 | Bromoxynil (ISO) 3,5-Dibrom-4- hydroxybenzotrinitril und Bromoxynil-Heptanoat (ISO) | 1689-84-5/ 56634-95-8 | 216-882-7/ 260-300-4 |
| 1032 | 2,6-Dibrom-4-cyanphenyloctanoat | 1689-99-2 | 216-885-3 |
| 1033 | (moved or deleted) | | |
| 1034 | 5-Chlor-1,3-dihydro-2H-indol-2-on | 17630-75-0 | 412-200-9 |
| 1035 | Benomyl | 17804-35-2 | 241-775-7 |
| 1036 | Chlorothalonil | 1897-45-6 | 217-588-1 |
| 1037 | N'-(4-Chlor-o-tolyl)-N,N- dimethylformamidinmonohydrochlorid | 19750-95-9 | 243-269-1 |
| 1038 | 4,4'-Methylenbis(2-ethylanilin) | 19900-65-3 | 243-420-1 |
| 1039 | Valinamid | 20108-78-5 | 402-840-7 |

| | | | |
|------|--|------------|-----------|
| 1040 | [(p-Tolyloxy)methyl]oxiran | 2186-24-5 | 218-574-8 |
| 1041 | [(m-Tolyloxy)methyl]oxiran | 2186-25-6 | 218-575-3 |
| 1042 | 2,3-Epoxypropyl-o-tolylother | 2210-79-9 | 218-645-3 |
| 1043 | [(Tolyloxy)methyl]oxiran, Kresylglycidylether [4] | 26447-14-3 | 247-711-4 |
| 1044 | Di-allat | 2303-16-4 | 218-961-1 |
| 1045 | Benzyl-2,4-dibrombutanoat | 23085-60-1 | 420-710-8 |
| 1046 | Trifluoriodmethan | 2314-97-8 | 219-014-5 |
| 1047 | Thiophanat-methyl | 23564-05-8 | 245-740-7 |
| 1048 | Dodecachlorpentacyclo[5.2.1.02,603,905,8]decan (Mirex) | 2385-85-5 | 219-196-6 |
| 1049 | Propyzamid | 23950-58-5 | 245-951-4 |
| 1050 | Butylglycidylether | 2426-08-6 | 219-376-4 |
| 1051 | 2,3,4-Trichlorbut-1-en | 2431-50-7 | 219-397-9 |
| 1052 | Chinomethionat | 2439-01-2 | 219-455-3 |
| 1053 | (R)- α -Phenylethylammonium-(-)-(1R,2S)-(1,2-epoxypropyl)phosphonatmonohydrat | 25383-07-7 | 418-570-8 |
| 1054 | 5-Ethoxy-3-trichlormethyl-1,2,4-thiadiazol (Etri-diazol - ISO) | 2593-15-9 | 219-991-8 |
| 1055 | Disperse Yellow 3 | 2832-40-8 | 220-600-8 |
| 1056 | 1,2,4-Triazol | 288-88-0 | 206-022-9 |
| 1057 | Aldrin (ISO) | 309-00-2 | 206-215-8 |
| 1058 | Diuron (ISO) | 330-54-1 | 206-354-4 |
| 1059 | Linuron (ISO) | 330-55-2 | 206-356-5 |
| 1060 | Nickelcarbonat | 3333-67-3 | 222-068-2 |
| 1061 | 3-(4-Isopropylphenyl)-1,1-dimethylharnstoff (Isoproturon - ISO) | 34123-59-6 | 251-835-4 |

| | | | |
|------|---|------------|-----------|
| 1062 | Iprodion | 36734-19-7 | 253-178-9 |
| 1063 | (moved or deleted) | | |
| 1064 | 1-(4-Fluor-5-hydroxymethyl-tetrahydrofuran-2-yl)-1H-pyrimidin-2,4-dion | 41107-56-6 | 415-360-8 |
| 1065 | Crotonaldehyd | 4170-30-3 | 224-030-0 |
| 1066 | Hexahydrocyclopenta[c]pyrrol-1-(1H)-ammonium-N-ethoxycarbonyl-N-(p-tolylsulfonyl)azanid | | 418-350-1 |
| 1067 | 4,4'-Carbonimidoylbis[N,N-dimethylanilin] und seine Salze | 492-80-8 | 207-762-5 |
| 1068 | DNOC; 2-Methyl-4,6-dinitro-phenol (ISO) | 534-52-1 | 208-601-1 |
| 1069 | p-Toluidiniumchlorid | 540-23-8 | 208-740-8 |
| 1070 | p-Toluidinsulfat (1:1) | 540-25-0 | 208-741-3 |
| 1071 | 2-(4-tert-Butylphenyl)ethanol | 5406-86-0 | 410-020-5 |
| 1072 | Fenthion | 55-38-9 | 200-231-9 |
| 1073 | Chlordan, rein | 57-74-9 | 200-349-0 |
| 1074 | Hexan-2-on- (Methylbutylketon) | 591-78-6 | 209-731-1 |
| 1075 | Fenarimol | 60168-88-9 | 262-095-7 |
| 1076 | Acetamid | 60-35-5 | 200-473-5 |
| 1077 | N-Cyclohexyl-N-methoxy-2,5-dimethyl-3-furamid (Furmecyclo - ISO) | 60568-05-0 | 262-302-0 |
| 1078 | Dieldrin | 60-57-1 | 200-484-5 |
| 1079 | 4,4'-Isobutylethylidendiphenol | 6807-17-6 | 401-720-1 |
| 1080 | Chlordimeform | 6164-98-3 | 228-200-5 |
| 1081 | Amitrol | 61-82-5 | 200-521-5 |
| 1082 | Carbaryl | 63-25-2 | 200-555-0 |
| 1083 | Destillate (Erdöl), leichte hydrogekrackte | 64741-77-1 | 265-078-2 |

| | | | |
|------|--|------------|--------------|
| 1084 | 1-Ethyl-1-methylmorpholiniumbromid | 65756-41-4 | 612-182-00-4 |
| 1085 | (3-Chlorphenyl)-(4-methoxy-3-nitrophenyl)methanon | 66938-41-8 | 423-290-4 |
| 1086 | Brennstoffe, Diesel-, ausser der Raffinationshergang ist vollständig bekannt und es ist nachweisbar, dass der Ausgangsstoff nicht karzinogen ist | 68334-30-5 | 269-822-7 |
| 1087 | Brennöl, Nr. 2 | 68476-30-2 | 270-671-4 |
| 1088 | Brennöl, Nr. 4 | 68476-31-3 | 270-673-5 |
| 1089 | Brennöl, Diesel, Nr. 2 | 68476-34-6 | 270-676-1 |
| 1090 | 2,2-Dibrom-2-nitroethanol | 69094-18-4 | 412-380-9 |
| 1091 | 1-Ethyl-1-methylpyrrolidiniumbromid | 69227-51-6 | 612-183-00-X |
| 1092 | Monocrotophos | 6923-22-4 | 230-042-7 |
| 1093 | Nickel | 7440-02-0 | 231-111-4 |
| 1094 | Brommethan (Methylbromid - ISO) | 74-83-9 | 200-813-2 |
| 1095 | Chlormethan (Methylchlorid) | 74-87-3 | 200-817-4 |
| 1096 | Iodmethan (Methyliodid) | 74-88-4 | 200-819-5 |
| 1097 | Bromethan (Ethylbromid) | 74-96-4 | 200-825-8 |
| 1098 | Heptachlor | 76-44-8 | 200-962-3 |
| 1099 | Fentinhydroxid | 76-87-9 | 200-990-6 |
| 1100 | Nickelsulfat | 7786-81-4 | 232-104-9 |
| 1101 | 3,5,5-Trimethylcyclohex-2-enon (Isophoron) | 78-59-1 | 201-126-0 |
| 1102 | 2,3-Dichlorpropen | 78-88-6 | 201-153-8 |
| 1103 | Fluazifop-P-butyl (ISO) | 79241-46-6 | 607-305-00-3 |
| 1104 | (S)-2,3-Dihydro-1H-indol-2-carbonsäure | 79815-20-6 | 410-860-2 |

| | | | |
|------|---|------------|-----------|
| 1105 | Toxaphen | 8001-35-2 | 232-283-3 |
| 1106 | (4-Hydrazinophenyl)-N-methylmethansulfonamidhydrochlorid | 81880-96-8 | 406-090-1 |
| 1107 | CI Solvent Yellow 14; 1-Phenylazo-2-naphthol | 842-07-9 | 212-668-2 |
| 1108 | Chlozolate | 84332-86-5 | 282-714-4 |
| 1109 | Alkane, C10-13-, Monochlor- | 85535-84-8 | 287-476-5 |
| 1110 | (moved or deleted) | | |
| 1111 | 2,4,6-Trichlorphenol | 88-06-2 | 201-795-9 |
| 1112 | Diethylcarbamoylchlorid | 88-10-8 | 201-798-5 |
| 1113 | 1-Vinyl-2-pyrrolidon | 88-12-0 | 201-800-4 |
| 1114 | Myclobutanil (ISO) | 88671-89-0 | 410-400-0 |
| 1115 | Fentinacetat | 900-95-8 | 212-984-0 |
| 1116 | Biphenyl-2-ylamin | 90-41-5 | 201-990-9 |
| 1117 | trans-4-Cyclohexyl-L-prolinmonohydrochlorid | 90657-55-9 | 419-160-1 |
| 1118 | 2-Methyl-m-phenylendiisocyanat (2,6-Diisocyanattoluol) | 91-08-7 | 202-039-0 |
| 1119 | 4-Methyl-m-phenylendiisocyanat (2,4-Diisocyanattoluol) | 584-84-9 | 209-544-5 |
| 1120 | m-Tolyldiisocyanat (Toluoldiisocyanat) | 26471-62-5 | 247-722-4 |
| 1121 | Brennstoffe, Düsenflugzeug, Kohle Lösungsmittelextraktion, hydrogecrackte hydrierte | 94114-58-6 | 302-694-3 |
| 1122 | Brennstoffe, Diesel, Kohle Lösungsmittelextraktion, hydrogecrackte hydrierte | 94114-59-7 | 302-695-9 |
| 1123 | Pech, falls der Benzo[a]pyrengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 61789-60-4 | 263-072-4 |
| 1124 | 2-Butanonoxim | 96-29-7 | 202-496-6 |

| | | | |
|------|--|------------|-----------|
| 1125 | Kohlenwasserstoffe, C16-20-, durch Lösungsmittel entwachst hydrogecrackt paraffinhaltig Destillationsrückstand | 97675-88-2 | 307-662-2 |
| 1126 | α,α -Dichlortoluol | 98-87-3 | 202-709-2 |
| 1127 | Mineralwolle, mit Ausnahme der namentlich in diesem Anhang bezeichneten; [Künstlich hergestellte ungerichtete glasartige (Silikat-) Fasern mit einem Anteil an Alkali- und Erdalkalimetalloxiden (Na ₂ O + K ₂ O + CaO + MgO + BaO) von mehr als 18 Gew.-%] | | |
| 1128 | Reaktionsprodukt aus Acetophenon, Formaldehyd, Cyclohexylamin, Methanol und Essigsäure | | 406-230-1 |
| 1129 | (moved or deleted) | | |
| 1130 | (moved or deleted) | | |
| 1131 | Trinatriumbis (7-acetamido-2-(4-nitro-2-oxidophenylazo)-3-sulfonato-1-naphtholato)chromat(1-) | | 400-810-8 |
| 1132 | Gemisch aus: 4-Allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-[3-[6-[3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl]-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy]-2-hydroxypropyl]-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy-2-hydroxypropyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl)-2-(2,3-epoxypropyl)phenol; 4-Allyl-6-(3-(6-(3-(4-allyl-2,6-bis(2,3-epoxypropyl)phenoxy)-2-hydroxypropyl)-4-allyl-2-(2,3-epoxypropyl)phenoxy)2-hydroxypropyl)-2-(2,3-epoxypropyl)phenol | | 417-470-1 |
| 1133 | Costuswurzelöl (Saussurea lappa Clarke) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 8023-88-9 | |
| 1134 | 7-Ethoxy-4-Methylcumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 87-05-8 | 201-721-5 |
| 1135 | Hexahydrocumarin bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 700-82-3 | 211-851-4 |

| | | | |
|------|--|--|---|
| 1136 | Absonderung von Myroxylon pereirae (Royle) Klotzsch (Perubalsam, roh) bei Verwendung als Duftinhaltsstoff | 8007-00-9 | 232-352-8 |
| 1137 | Isobutylnitrit | 542-56-2 | 208-819-7 |
| 1138 | Isopren (stabilisiert); (2-Methyl-1,3-butadien) | 78-79-5 | 201-143-3 |
| 1139 | 1-Brompropan; n-Propylbromid | 106-94-5 | 203-445-0 |
| 1140 | Chloropren (stabilisiert); (2-Chlor-1,3-butadien) | 126-99-8 | 204-818-0 |
| 1141 | 1,2,3-Trichlorpropan | 96-18-4 | 202-486-1 |
| 1142 | Dimethylglykol (EGDME) | 110-71-4 | 203-794-9 |
| 1143 | Dinocap (ISO) | 39300-45-3 | 254-408-0 |
| 1144 | Diaminotoluol, technisches Gemisch aus (4-Methyl-m-phenylendiamin) ¹¹ und (2-Methyl-m-phenylendiamin) ¹² Methylphenylendiamin | 25376-45-8 | 246-910-3 |
| 1145 | p-Chlorbenzotrithlorid | 5216-25-1 | 226-009-1 |
| 1146 | Diphenylether, Octabromderivat | 32536-52-0 | 251-087-9 |
| 1147 | 1,2-Bis(2-methoxyethoxy)ethan; Triethylenglycol-Dimethylether (TEGDME) | 112-49-2 | 203-977-3 |
| 1148 | Tetrahydrothiopyran-3-carboxaldehyd | 61571-06-0 | 407-330-8 |
| 1149 | 4,4'-Bis(dimethylamino)benzophenon (Michlers Keton) | 90-94-8 | 202-027-5 |
| 1150 | (S)-Oxiranmethanol, 4-Methylbenzol-sulfonat | 70987-78-9 | 417-210-7 |
| 1151 | 1,2-Benzoldicarbonsäure, Dipentylester, verzweigt und linear [1] n-Pentyl-isopentylphthalat [2] Di-n-pentylphthalat [3] Diisopentylphthalat [4] | 84777-06-0 [1] [2] 131-18-0 [3] 605-50-5 [4] | 284-032-2 205-017-9 210-088-4 |
| 1152 | Benzylbutylphthalat (BBP) | 85-68-7 | 201-622-7 |

¹¹ Zu dem Einzelbestandteil, siehe Anhang 2 Nummer 364.

¹² Zu dem Einzelbestandteil, siehe Anhang 2 Nummer 413.

| | | | |
|------|---|--------------------------------|-----------|
| 1153 | 1,2-Benzoldicarbonsäure, Di-C7-11, verzweigte und lineare Alkylester | 68515-42-4 | 271-084-6 |
| 1154 | Gemisch aus: Dinatrium-4-(3-ethoxycarbonyl-4-(5-(3-ethoxycarbonyl-5-hydroxy-1-(4-sulfonatophenyl)pyrazol-4-yl)penta-2,4-dienyliden)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzolsulfonat und Trinatrium-4-(3-ethoxycarbonyl-4-(5-(3-ethoxycarbonyl-5-oxido-1-(4-sulfonatophenyl)pyrazol-4-yl)penta-2,4-dienyliden)-4,5-dihydro-5-oxopyrazol-1-yl)benzolsulfonat | | 402-660-9 |
| 1155 | (Methylenbis(4,1-phenylenazo-(1-(3-(dimethylamino)propyl)-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxopyridin-5,3-diyll))-1,1'-dipyridiniumdichlorid-dihydrochlorid | | 401-500-5 |
| 1156 | 2-[2-Hydroxy-3-(2-chlorphenyl)-carbamoyl-1-naphthylazo]-7-[2-hydroxy-3-(3-methylphenyl)-carbamoyl-1-naphthylazo]fluoren-9-on | | 420-580-2 |
| 1157 | Azafenidin | 68049-83-2 | |
| 1158 | 2,4,5-Trimethylanilin [1] 2,4,5-Trimethylanilin-Hydrochlorid [2] | 137-17-7 [1] 21436-97-5 [2] | 205-282-0 |
| 1159 | 4,4'-Thiodianilin [1] und seine Salze | 139-65-1 | 205-370-9 |
| 1160 | 4,4'-Oxydianilin (p-Aminophenylether) und seine Salze | 101-80-4 | 202-977-0 |
| 1161 | N,N,N',N'-Tetramethyl-4,4'-methylendianilin | 101-61-1 | 202-959-2 |
| 1162 | 6-Methoxy-m-toluidin; (p-Cresidin) | 120-71-8 | 204-419-1 |
| 1163 | 3-Ethyl-2-methyl-2-(3-methylbutyl)-1,3-oxazolidin | 143860-04-2 | 421-150-7 |
| 1164 | Gemisch aus: 1,3,5-Tris-(3-aminomethylphenyl)-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trion und einem Oligomergemisch aus 3,5-Bis(3-aminomethylphenyl)-1-poly[3,5-bis(3-aminomethylphenyl)-2,4,6-trioxo-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-1-yl]-1,3,5-(1H,3H,5H)-triazin-2,4,6-trion | | 421-550-1 |
| 1165 | 2-Nitrotoluol | 88-72-2 | 201-853-3 |

| | | | |
|------|---|--|-----------|
| 1166 | Tributylphosphat | 126-73-8 | 204-800-2 |
| 1167 | Naphthalin | 91-20-3 | 202-049-5 |
| 1168 | Nonylphenol [1] 4-Nonylphenol, verzweigt [2] | 25154-52-3 [1] 84852-15-3 [2] | 246-672-0 |
| 1169 | 1,1,2-Trichlorethan | 79-00-5 | 201-166-9 |
| 1170 | (moved or deleted) | | |
| 1171 | (moved or deleted) | | |
| 1172 | Allylchlorid; (3-Chlorpropen) | 107-05-1 | 203-457-6 |
| 1173 | 1,4-Dichlorbenzol; (p-Dichlorbenzol) | 106-46-7 | 203-400-5 |
| 1174 | Bis(2-chlorethyl)ether | 111-44-4 | 203-870-1 |
| 1175 | Phenol | 108-95-2 | 203-632-7 |
| 1176 | Bisphenol A (4,4'-Isopropylidendiphenol) | 80-05-7 | 201-245-8 |
| 1177 | Trioxymethylen (1,3,5-Trioxan) | 110-88-3 | 203-812-5 |
| 1178 | Propargit (ISO) | 2312-35-8 | 219-006-1 |
| 1179 | 1-Chlor-4-nitrobenzol | 100-00-5 | 202-809-6 |
| 1180 | Molinat (ISO) | 2212-67-1 | 218-661-0 |
| 1181 | Fenpropimorph (ISO) | 67564-91-4 | 266-719-9 |
| 1182 | (moved or deleted) | | |
| 1183 | Methylisocyanat | 624-83-9 | 210-866-3 |
| 1184 | N,N-Dimethylanilinium- tetrakis(pentafluorphenyl)borat | 118612-00-3 | 422-050-6 |
| 1185 | O,O'-(Ethenylmethylsilylen)-di[(4-methylpentan- 2-on)oxim] | | 421-870-1 |

| | | | |
|------|--|--------------------------------|------------------------|
| 1186 | 2:1 Gemisch aus: 4-(7-Hydroxy-2,4,4-trimethyl-2-chromanyl)resorcinol-4-yl-tris(6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalin-1-sulfonat) und 4-(7-Hydroxy-2,4,4-trimethyl-2-chromanyl)resorcinol-bis(6-diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalin-1-sulfonat) | 140698-96-0 | 414-770-4 |
| 1187 | Gemisch aus dem Reaktionsprodukt aus 4,4'-Methylenbis[2-(4-hydroxybenzyl)-3,6-dimethylphenol] und 6-Diazo-5,6-dihydro-5-oxonaphthalinsulfonat (1:2) und dem Reaktionsprodukt aus 4,4'-Methylenbis[2-(4-hydroxybenzyl)-3,6-dimethylphenol] und 6-Diazo-5,6-dihydro-5-oxo-naphthalinsulfonat (1:3) | | 417-980-4 |
| 1188 | Malachitgrün Hydrochlorid [1] Malachitgrün Oxalat [2] | 569-64-2 [1] 18015-76-4 [2] | 209-322-8 241-922-5 |
| 1189 | 1-(4-Chlorphenyl)-4,4-dimethyl-3-(1,2,4-triazol-1-ylmethyl)pentan-3-ol | 107534-96-3 | 403-640-2 |
| 1190 | 5-(3-Butyryl-2,4,6-trimethylphenyl)-2-[1-(ethoxyimino)propyl]-3-hydroxycyclohex-2-en-1-on | 138164-12-2 | 414-790-3 |
| 1191 | trans-4-Phenyl-L-prolin | 96314-26-0 | 416-020-1 |
| 1192 | (moved or deleted) | | |
| 1193 | Gemisch aus: 5-[(4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyl)azo]-2,5-diethoxyphenyl)azo]-2-[(3-phosphonophenyl)azo]benzoesäure und 5-[(4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfo-2-naphthyl)azo]-2,5-diethoxyphenyl)azo]-3-[(3-phosphonophenyl)azo]benzoesäure | 163879-69-4 | 418-230-9 |
| 1194 | 2-{4-(2-Ammoniopropylamino)-6-[4-hydroxy-3-(5-methyl-2-methoxy-4-sulfamoylphenylazo)-2-sulfonatnaphth-7-ylamino]-1,3,5-triazin-2-ylamino}-2-aminopropylhydroformiat | | 424-260-3 |
| 1195 | 5-Nitro-o-toluidin [1] 5-Nitro-o-toluidin-Hydrochlorid [2] | 99-55-8 [1] 51085-52-0 [2] | 202-765-8 256-960-8 |
| 1196 | 1-(1-Naphthylmethyl)quinolinium-chlorid | 65322-65-8 | 406-220-7 |

| | | | |
|------|--|-------------|--------------|
| 1197 | (R)-5-Brom-3-(1-methyl-2-pyrrolidinyl-methyl)-1H-indol | 143322-57-0 | 422-390-5 |
| 1198 | Pymetrozin (ISO) | 123312-89-0 | 613-202-00-4 |
| 1199 | Oxadiargyl (ISO) | 39807-15-3 | 254-637-6 |
| 1200 | Chlortoluron (3-(3-Chlor-p-tolyl)-1,1-dimethylharnstoff) | 15545-48-9 | 239-592-2 |
| 1201 | N-[2-(3-Acetyl-5-nitrothiophen-2-ylazo)-5-diethylaminophenyl]-acetamid | | 416-860-9 |
| 1202 | 1,3-Bis(vinylsulfonylacetamido)-propan | 93629-90-4 | 428-350-3 |
| 1203 | p-Phenetidin (4-Ethoxyanilin) | 156-43-4 | 205-855-5 |
| 1204 | m-Phenylendiamin und seine Salze | 108-45-2 | 203-584-7 |
| 1205 | Rückstände (Kohlenteer), Kreosotöldestillation, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 92061-93-3 | 295-506-3 |
| 1206 | Kreosotöl, Acenaphthenfraktion, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 90640-84-9 | 292-605-3 |
| 1207 | Kreosotöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 61789-28-4 | 263-047-8 |
| 1208 | Kreosot, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 8001-58-9 | 232-287-5 |
| 1209 | Kreosotöl, hoch siedendes Destillat, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 70321-79-8 | 274-565-9 |
| 1210 | Extraktrückstände (Kohle), Kreosotölsäure, Waschölextraktrückstand falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 122384-77-4 | 310-189-4 |
| 1211 | Kreosotöl, niedrig siedendes Destillat, Waschöl, falls der Benzo(a)pyrengengehalt > 0,005 Gew.-% beträgt | 70321-80-1 | 274-566-4 |
| 1212 | 6-Methoxypyridin-2,3-diamindihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 94166-62-8 | 303-358-9 |
| 1213 | Naphthalin-2,3-diol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 92-44-4 | 202-156-7 |

| | | | |
|------|--|----------------------------|--------------------------|
| 1214 | 2,4-Benzotriamin, N-Phenyl bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 136-17-4 | |
| 1215 | Pyridin, 3,5-Diamino-2,6-bis(2-Hydroxyethoxy)-, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 117907-42-3 | |
| 1216 | Phenol, 4-Amino-2-Methoxymethyl-, Hydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 135043-65-1/ 29785-47-5 | |
| 1217 | H-Pyrazol, 4,5-Diamino-1-Methyl, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 20055-01-0/ 21616-59-1 | |
| 1218 | H-Pyrazol-4,5-diamin, 1-[(4-Chlorophenyl)methyl]-Sulfat (2:1) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 163183-00-4 | |
| 1219 | 2-Amino-4-chlorphenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 95-85-2 | 202-458-9 |
| 1220 | 4-Hydroxyindol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2380-94-1 | 219-177-2 |
| 1221 | 1,4-Benzoldiamin, 2-Methoxy-5-methyl-, Dihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 56496-88-9 | |
| 1222 | Phenol, 5-Amino-4-fluoro-2-methyl-, Sulfat (2:1) (Salz) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 163183-01-5 | |
| 1223 | 3-Diethylaminophenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 91-68-9 / 68239-84-9 | 202-090-9 / 269-478-8 |
| 1224 | 2,6-Pyridindiamin, N,N-Dimethyl-, Mono- (oder Di-) Hydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | | |
| 1225 | N-Cyclopentyl-m-Aminophenol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 104903-49-3 | |
| 1226 | N-(2-Methoxyethyl)benzol-1,4-diamindihydrochlorid bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 72584-59-9 / 66566-48-1 | 276-723-2 |
| 1227 | 1,3-Benzoldiamin, 4-Ethoxy-6-methyl und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 113715-25-6 | |

| | | | |
|------|--|---|-------------------|
| 1228 | Naphthalin-1,7-diol bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 575-38-2 | 209-383-0 |
| 1229 | 3,4-Diaminobenzoesäure bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 619-05-6 | 210-577-2 |
| 1230 | Phenol, 2-Aminomethyl-4-Amino-, Dihydrochlorid, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 79352-72-0 | |
| 1231 | Solvent Red 1 (CI 12150) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1229-55-6 | 214-968-9 |
| 1232 | Acid Orange 24 (CI 20170) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1320-07-6 | 215-296-9 |
| 1233 | Acid Red 73 (CI 27290) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 5413-75-2 | 226-502-1 |
| 1234 | PEG-3,2',2'-di-p-Phenylendiamin | 144644-13-3 | |
| 1235 | 6-Nitro-o-Toluidin | 570-24-1 | 209-329-6 |
| 1236 | HC Yellow No 11 | 73388-54-2 | |
| 1237 | HC Orange No 3 | 81612-54-6 | |
| 1238 | HC Green No 1 | 52136-25-1 | 257-687-7 |
| 1239 | HC Red No 8 und seine Salze | 97404-14-3 / 13556-29-1 | - / 306-778- 0 |
| 1240 | Tetrahydro-6-Nitrochinoxalin und seine Salze | 158006-54-3 / 41959-35-7 / 73855-45-5 | |
| 1241 | Disperse Red 15, ausser als Verunreinigung in Disperse Violet 1 | 116-85-8 | 204-163-0 |
| 1242 | 4-Amino-3-Fluorphenol | 399-95-1 | 402-230-0 |
| 1243 | N,N'-Dihexadecyl-N,N'-bis(2-Hydroxyethyl)Propandiamid Bishydroxyethyl Biscetyl Malonamid | 149591-38-8 | 422-560-9 |
| 1244 | 1-Methyl-2,4,5-trihydroxybenzol (CAS-Nr. 1124-09-0) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1124-09-0 | 214-390-7 |

| | | | |
|------|---|-----------------------------|--------------------------|
| 1245 | 2,6-Dihydroxy-4-methylpyridin (CAS-Nr. 4664-16-8) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4664-16-8 | 225-108-7 |
| 1246 | 5-Hydroxy-1,4-benzodioxan und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 10288-36-5 | 233-639-0 |
| 1247 | 3,4-Methylenedioxyphenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 533-31-3 | 208-561-5 |
| 1248 | 3,4-(Methylenedioxy)anilin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 14268-66-7 | 238-161-6 |
| 1249 | Hydroxypyridinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 822-89-9 | 212-506-0 |
| 1250 | 3-Nitro-4-aminophenoxyethanol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 50982-74-6 | |
| 1251 | 2-Methoxy-4-nitrophenol (4-Nitroguaiacol) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3251-56-7 | 221-839-0 |
| 1252 | CI Acid Black 131 und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 12219-01-1 | |
| 1253 | 1,3,5-Trihydroxybenzol (Phloroglucinol) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 108-73-6 | 203-611-2 |
| 1254 | 1,2,4-Benzotriacetat und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 613-03-6 | 210-327-2 |
| 1255 | Ethanol, 2,2'-Iminobis-, Reaktionsprodukte mit Epichlorohydrin und 2-Nitro-1,4-benzoldiamin (HC Blue No. 5) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 68478-64-8 / 158571-58-5 | |
| 1256 | N-Methyl-1,4-diaminoanthraquinon, Reaktionsprodukte mit Epichlorohydrin und Monoethanolamin, (HC Blue No. 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 158571-57-4 | |
| 1257 | 4-Aminobenzolsulfonsäure (Sulfanilsäure) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 121-57-3 / 515-74-2 | 204-482-5 / 208-208-5 |

| | | | |
|------|---|----------------------------|--------------------------|
| 1258 | 3,3'-(Sulfonylbis(2-nitro-4,1-phenylen)imino)bis(6-(phenylamino))benzolsulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6373-79-1 | 228-922-0 |
| 1259 | 3(oder5)-((4-(Benzylmethylamino)phenyl)azo)-1,2-(oder1,4)-dimethyl-1H-1,2,4-triazol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 89959-98-8 / 12221-69-1 | 289-660-0 |
| 1260 | 2,2'-((3-Chlor-4-((2,6-dichlor-4-nitrophenyl)azo)phenyl)imino)bisethanol (Disperse Brown 1) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 12255-64-8 | 245-604-7 |
| 1261 | Benzothiazol, 2-[[4-[Ethyl(2-hydroxyethyl)amino]phenyl]azo]-6-methoxy-3-methyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 12270-13-2 | 235-546-0 |
| 1262 | 2-[[4-Chlor-2-nitrophenyl]azo]-N-(2-methoxyphenyl)-3-oxobutanamid (Pigment Yellow 73) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 13515-40-7 | 236-852-7 |
| 1263 | 2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-N-phenylbutanamid] (Pigment Yellow 12) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6358-85-6 | 228-787-8 |
| 1264 | 2,2'-(1,2-Ethendiyl)bis[5-((4-ethoxyphenyl)azo)benzolsulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2870-32-8 | 220-698-2 |
| 1265 | 2,3-Dihydro-2,2-dimethyl-6-[(4-(phenylazo)-1-naphthalenyl)azo]-1H-pyrimidin (Solvent Black 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4197-25-5 | 224-087-1 |
| 1266 | 3(oder5)-[[4-[(7-Amino-1-hydroxy-3-sulfonato-2-naphthyl)azo]-1-naphthyl]azo]salizylsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3442-21-5 / 34977-63-4 | 222-351-0 / 252-305-5 |
| 1267 | 2-Naphthalensulfonsäure, 7-(Benzoylamino)-4-hydroxy-3-[[4-[(4-sulfophenyl)azo]phenyl]azo]-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2610-11-9 | 220-028-9 |

| | | | |
|------|--|-------------------------|-----------------------|
| 1268 | (μ -((7,7'-Iminobis(4-hydroxy-3-((2-hydroxy-5-(N-methylsulfonyl)phenyl)azo)naphthalen-2-sulphonato))(6-))dicuprat(2-) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 37279-54-2 | 253-441-8 |
| 1269 | 3-[(4-(Acetylamino)phenyl)azo]-4-hydroxy-7-[[[5-hydroxy-6-(phenylazo)-7-sulfo-2-naphthalenyl]amino]carbonyl]amino]-2-naphthalensulfonsäure und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3441-14-3 | 222-348-4 |
| 1270 | 2-Naphthalensulfonsäure, 7,7'-(Carbonyldiimino)bis(4-hydroxy-3-[[2-sulfo-4-[(4-sulfo)phenyl]azo]phenyl]azo]-, (CAS-Nr. 25188-41-4) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2610-10-8 / 25188-41-4 | 220-027-3 |
| 1271 | Ethanamin, N-(4-[Bis[4-(diethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene)-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2390-59-2 | 219-231-5 |
| 1272 | 3H-Indol, 2-[[4-(4-Methoxyphenyl)methylhydrazono]methyl]-1,3,3-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 54060-92-3 | 258-946-7 |
| 1273 | 3H-Indol, 2-(2-((2,4-Dimethoxyphenyl)amino)ethenyl)-1,3,3-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4208-80-4 | 224-132-5 |
| 1274 | Nigrosin, spirituslöslich (Solvent Black 5), bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 11099-03-9 | |
| 1275 | Phenoxazin-5-ium, 3,7-Bis(diethylamino)-, (CAS-Nr. 47367-75-9) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 47367-75-9 / 33203-82-6 | 251-403-5 |
| 1276 | Benzo[a]phenoxazin-7-ium, 9-(Dimethylamino)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 7057-57-0 / 966-62-1 | 230-338-6 / 213-524-1 |
| 1277 | 6-Amino-2-(2,4-dimethylphenyl)-1H-benz[de]isoquinolin-1,3(2H)-dion (Solvent Yellow 44) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2478-20-8 | 219-607-9 |

| | | | |
|------|---|----------------------------|--------------------------|
| 1278 | 1-Amino-4-[[4-[(dimethylamino)methyl]phenyl]amino]anthraquinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 67905-56-0 / 12217-43-5 | 267-677-4 / 235-398-7 |
| 1279 | Laccaic Acid (CI Natural Red 25) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 60687-93-6 | |
| 1280 | Benzolsulfonsäure, 5-[(2,4-Dinitrophenyl)amino]-2-(phenylamino)-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6373-74-6 / 15347-52-1 | 228-921-5 / 239-377-3 |
| 1281 | 4-[(4-Nitrophenyl)azo]anilin (Disperse Orange 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 730-40-5 / 70170-61-5 | 211-984-8 |
| 1282 | 4-Nitro-m-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 5131-58-8 | 225-876-3 |
| 1283 | 1-Amino-4-(methylamino)-9,10-anthracendion (Disperse Violet 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1220-94-6 | 214-944-8 |
| 1284 | N-Methyl-3-nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2973-21-9 | 221-014-5 |
| 1285 | N1-(2-Hydroxyethyl)-4-nitro-o-phenylendiamin (HC Yellow No. 5) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 56932-44-6 | 260-450-0 |
| 1286 | N1-(Tris(hydroxymethyl)methyl-4-nitro-1,2-phenylendiamin (HC Yellow No. 3) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 56932-45-7 | 260-451-6 |
| 1287 | 2-Nitro-N-hydroxyethyl-p-anisidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 57524-53-5 | |
| 1288 | N,N'-Dimethyl-N-hydroxyethyl-3-nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 10228-03-2 | 233-549-1 |
| 1289 | 3-(N-Methyl-N-(4-methylamino-3-nitrophenyl)amino)propan-1,2-diol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 93633-79-5 | 403-440-5 |

| | | | |
|------|--|------------|-----------|
| 1290 | 4-Ethylamino-3-nitrobenzoesäure (N-Ethyl-3-Nitro PABA) und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2788-74-1 | 412-090-2 |
| 1291 | (8-[(4-Amino-2-nitrophenyl)azo]-7-hydroxy-2-naphthyl)trimethylammonium und seine Salze, ausser Basic Red 118 (CAS-Nr. 71134-97-9) als Verunreinigung in Basic Brown 17, bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 71134-97-9 | 275-216-3 |
| 1292 | 5-((4-(Dimethylamino)phenyl)azo)-1,4-dimethyl-1H-1,2,4-triazol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 12221-52-2 | |
| 1293 | m-Phenylendiamin, 4-(Phenylazo)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 495-54-5 | 207-803-7 |
| 1294 | 1,3-Benzoldiamin, 4-Methyl-6-(phenylazo)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4438-16-8 | 224-654-3 |
| 1295 | 2,7-Naphthalendisulfonsäure, 5-(Acetylamino)-4-hydroxy-3-((2-methylphenyl)azo)-, und ihre Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6441-93-6 | 229-231-7 |
| 1296 | 4,4'-[(4-Methyl-1,3-phenylen)bis(azo)]bis[6-methyl-1,3-benzoldiamin] (Basic Brown 4) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4482-25-1 | 224-764-1 |
| 1297 | Benzolamin, 3-[[4-[[Diamino(phenylazo)phenyl]azo]-2-methylphenyl]azo]-N,N,N-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 83803-99-0 | 280-920-9 |
| 1298 | Benzolamin, 3-[[4-[[Diamino(phenylazo)phenyl]azo]-1-naphthalenyl]azo]-N,N,N-trimethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 83803-98-9 | 280-919-3 |
| 1299 | Ethanamin, N-[4-[(4-(Diethylamino)phenyl)phenylmetylen]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 633-03-4 | 211-190-1 |

| | | | |
|------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1300 | 9,10-Anthracendion, 1-[(2-Hydroxyethyl)amino]-4-(methylamino)-, und seine Derivate und Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2475-46-9 / 86722-66-9 | 219-604-2 / 289-276-3 |
| 1301 | 1,4-Diamino-2-methoxy-9,10-anthracendion (Disperse Red 11) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2872-48-2 | 220-703-8 |
| 1302 | 1,4-Dihydroxy-5,8-bis[(2-hydroxyethyl)amino]anthraquinon (Disperse Blue 7) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3179-90-6 | 221-666-0 |
| 1303 | 1-[(3-Aminopropyl)amino]-4-(methylamino)anthraquinon und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 22366-99-0 | 244-938-0 |
| 1304 | N-[6-[(2-Chlor-4-hydroxyphenyl)imino]-4-methoxy-3-oxo-1,4-cyclohexadien-1-yl]acetamid) (HC Yellow No. 8) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 66612-11-1 | 266-424-5 |
| 1305 | [6-[[3-Chlor-4-(methylamino)phenyl]imino]-4-methyl-3-oxocyclohexa-1,4-dien-1-yl]urea (HC Red No. 9) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 56330-88-2 | 260-116-4 |
| 1306 | Phenothiazin-5-ium, 3,7-Bis(dimethylamino)-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 61-73-4 | 200-515-2 |
| 1307 | 4,6-Bis(2-hydroxyethoxy)-m-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 94082-85-6 | |
| 1308 | 5-Amino-2,6-dimethoxy-3-hydroxypyridin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 104333-03-1 | |
| 1309 | 4,4'-Diaminodiphenylamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 537-65-5 | 208-673-4 |
| 1310 | 4-Diethylamino-o-toluidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 148-71-0/ 24828-38-4/ 2051-79-8 | 205-722-1/ 246-484-9/ 218-130-3 |
| 1311 | N,N-Diethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 93-05-0/ 6065-27-6/ 6283-63-2 | 202-214-1/ 227-995-6/ 228-500-6 |

| | | | |
|------|---|---------------------------------|-------------------------|
| 1312 | N,N-Dimethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 99-98-9/ 6219-73-4 | 202-807-5/ 228-292-7 |
| 1313 | Toluene-3,4-diamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 496-72-0 | 207-826-2 |
| 1314 | 2,4-Diamino-5-methylphenoxyethanol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 141614-05- 3/ 113715-27-8 | |
| 1315 | 6-Amino-o-cresol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 17672-22-9 | |
| 1316 | Hydroxyethylaminomethyl-p-aminophenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 110952-46- 0/ 135043-63-9 | |
| 1317 | 2-Amino-3-nitrophenol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 603-85-0 | 210-060-1 |
| 1318 | 2-Chloro-5-nitro-N-hydroxyethyl-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 50610-28-5 | 256-652-3 |
| 1319 | 2-Nitro-p-phenylendiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 5307-14-2/ 18266-52-9 | 226-164-5/ 242-144-9 |
| 1320 | Hydroxyethyl-2,6-dinitro-p-anisidin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 122252-11-3 | |
| 1321 | 6-Nitro-2,5-pyridindiamin und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 69825-83-8 | |
| 1322 | Phenazin, 3,7-Diamino-2,8-dimethyl-5-phenyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 477-73-6 | 207-518-8 |
| 1323 | 3-Hydroxy-4-[(2-hydroxynaphthyl)azo]-7-nitronaphthalen-1-sulfonsäure und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 16279-54-2/ 5610-64-0 | 240-379-1/ 227-029-3 |
| 1324 | 3-[(2-Nitro-4-(trifluormethyl)phenyl)amino]propan-1,2-diol (HC Yellow No. 6) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 104333-00-8 | |

| | | | |
|------|---|--|---|
| 1325 | 2-[(4-Chlor-2-nitrophenyl)amino]ethanol (HC Yellow No. 12) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 59320-13-7 | |
| 1326 | 3-[[4-[(2-Hydroxyethyl)methylamino]-2-nitrophenyl]amino]-1,2-propandiol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 173994-75-7/ 102767-27-1 | |
| 1327 | 3-[[4-[Ethyl(2-hydroxyethyl)amino]-2-nitrophenyl]amino]-1,2-propandiol und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 114087-41-1/ 114087-42-2 | |
| 1328 | Ethanamin, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methyl]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-N-ethyl-, und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2390-60-5 | 219-232-0 |
| 1329 | 4-[(4-Aminophenyl)(4-aminocyclohexa-2,5-dien-1-yliden)methyl]-o-toluidin und sein Hydrochloridsalz (Basic Violet 14, CI-Nr. 42510) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3248-93-9/ 632-99-5 (HCl) | 221-832-2/ 211-189-6 (HCl) |
| 1330 | 4-[(2,4-Dihydroxyphenyl)azo]benzolsulfonsäure und ihr Natriumsalz (Acid Orange 6, CI-Nr. 14270) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2050-34-2/ 547-57-9 (Na) | 218-087-0/ 208-924-8 (Na) |
| 1331 | 3-Hydroxy-4-(phenylazo)-2-naphthoesäure und ihr Calciumsalz (Pigment Red 64:1, CI-Nr. 15800) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 27757-79-5/ 6371-76-2 (Ca) | 248-638-0/ 228-899-7 (Ca) |
| 1332 | 2-(6-Hydroxy-3-oxo-(3H)-xanthen-9-yl)benzoesäure, Fluorescein und sein Dinatriumsalz (Acid yellow 73 sodium salt, CI-Nr. 45350) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2321-07-5/ 518-47-8 (Na) | 219-031-8/ 208-253-0 (Na) |
| 1333 | 4',5'-Dibrom-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on, 4',5'-Dibromofluorescein, (Solvent Red 72) und sein Dinatriumsalz (CI-Nr. 45370) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 596-03-2/ 4372-02-5 (Na) | 209-876-0/ 224-468-2 (Na) |
| 1334 | 2-(3,6-Dihydroxy-2,4,5,7-tetrabromoxanthen-9-yl)benzoesäure, Fluorescein, 2',4',5',7'-Tetrabromo-, (Solvent Red 43), sein Dinatriumsalz (Acid Red 87, CI-Nr. 45380) und sein Aluminiumsalz (Pigment Red 90:1 Aluminium lake) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 15086-94-9/ 17372-87-1 (Na)/ 15876-39-8 (Al) | 239-138-3/ 241-409-6 (Na)/ 240-005-7 (Al) |

| | | | |
|------|--|--|---|
| 1335 | Xanthyln-9-(2-Carboxyphenyl)-3-(2-methylphenylamino)-6-((2-methyl-4-sulfophenylamino)-, inneres Salz und sein Natriumsalz (Acid Violet 9, CI-Nr. 45190) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 10213-95-3/ 6252-76-2 (Na) | -/ 228-377-9 (Na) |
| 1336 | 3',6'-Dihydroxy-4',5'-diindospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on, (Solvent Red 73) und sein Natriumsalz (Acid Red 95, CI- Nr. 45425) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 38577-97-8/ 33239-19-9 (Na) | 254-010-7/ 251-419-2 (Na) |
| 1337 | 2',4',5',7'-Tetraiodofluorescein, sein Dinatriumsalz (Acid Red 51, CI-Nr. 45430) und sein Aluminiumsalz (Pigment Red 172 Aluminium lake) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 15905-32-5/ 16423-68-0 (Na)/ 12227-78-0 (Al) | 240-046-0/ 240-474-8 (Na)/ 235-440-4 (Al) |
| 1338 | 1-Hydroxy-2,4-diaminobenzol (2,4-Diaminophenol) und sein Dihydrochloridsalz (2,4-Diaminophenol HCl) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 95-86-3/ 137-09-7 (HCl) | 202-459-4/ 205-279-4 (HCl) |
| 1339 | 1,4-Dihydroxybenzol (Hydroquinone), mit Ausnahme des Eintrags 14 in Anhang 3 | 123-31-9 | 204-617-8 |
| 1340 | 4-[[4-Anilino-1-naphthyl][4-(dimethylamino)phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammoniumchlorid (Basic Blue 26, CI-Nr. 44045) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2580-56-5 | 219-943-6 |
| 1341 | Dinatrium-3-[(2,4-dimethyl-5-sulfonatophenyl)azo]-4-hydroxynaphthalin-1-sulfonat (Ponceau SX, CI-Nr. 14700) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 4548-53-2 | 224-909-9 |
| 1342 | Trinatriumtris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphthalin-2-sulfonato(2-)- N5,O6]ferrat(3-) (Acid Green 1, CI-Nr. 10020) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 19381-50-1 | 243-010-2 |
| 1343 | 4-(Phenylazo)resorcin (Solvent Orange 1, CI-Nr. 11920) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2051-85-6 | 218-131-9 |
| 1344 | 4-[(4-Ethoxyphenyl)azo]naphthol (Solvent Red 3, CI-Nr. 12010) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6535-42-8 | 229-439-8 |

| | | | |
|------|---|-----------|-----------|
| 1345 | 1-[(2-Chlor-4-nitrophenyl)azo]-2-naphthol (Pigment Red 4, CI-Nr. 12085) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2814-77-9 | 220-562-2 |
| 1346 | 3-Hydroxy-N-(o-tolyl)-4-[(2,4,5-trichlorphenyl)azo]naphthalin-2-carboxamid (Pigment Red 112, CI-Nr. 12370) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6535-46-2 | 229-440-3 |
| 1347 | N-(5-Chlor-2,4-dimethoxyphenyl)-4-[[5-[(diethylamino)sulfonyl]-2-methoxyphenyl]azo]-3-hydroxynaphthalin-2-carboxamid (Pigment Red 5, CI-Nr. 12490) und seine Salze bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6410-41-9 | 229-107-2 |
| 1348 | Dinatrium-4-[(5-chlor-4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoat (Pigment Red 48, CI-Nr. 15865) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3564-21-4 | 222-642-2 |
| 1349 | Calcium-3-hydroxy-4-[(1-sulfonato-2-naphthyl)azo]-2-naphthoat (Pigment Red 63:1, CI-Nr. 15880) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6417-83-0 | 229-142-3 |
| 1350 | Trinatrium-3-hydroxy-4-(4'-sulfonatophenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat (Acid Red 27, CI-Nr. 16185) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 915-67-3 | 213-022-2 |
| 1351 | 2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimethylphenyl)-3-oxobutyramid] (Pigment Yellow 13, CI-Nr. 21100) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 5102-83-0 | 225-822-9 |
| 1352 | 2,2'-[Cyclohexylidenbis[(2-methyl-4,1-phenyl)azo]]bis[4-cyclohexylphenol] (Solvent Yellow 29, CI-Nr. 21230) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6706-82-7 | 229-754-0 |
| 1353 | 1-((4-Phenylazo)phenylazo)-2-naphthol (Solvent Red 23, CI-Nr. 26100) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 85-86-9 | 201-638-4 |
| 1354 | Tetranatrium-6-amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-[(4-sulfonatophenyl)azo]-1-naphthyl]azo]naphthalin-2,7-disulfonat (Food Black 2, CI-Nr. 27755) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2118-39-0 | 218-326-9 |

| | | | |
|------|---|-----------|-----------|
| 1355 | Ethanaminium, N-(4-((4-Diethylamino)phenyl)(2,4-disulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Natriumsalz (Acid Blue 1, CI-Nr. 42045) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 129-17-9 | 204-934-1 |
| 1356 | Ethanaminium, N-(4-((4-Diethylamino)phenyl)(5-hydroxy-2,4-disulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Calciumsalz (2:1) (Acid Blue 3, CI-Nr. 42051) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 3536-49-0 | 222-573-8 |
| 1357 | Benzolmethanaminium, N-Ethyl-N-(4-((4-ethyl(3-sulfophenyl)methylamino)phenyl)(4-hydroxy-2-sulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz (Fast Green FCF, CI-Nr. 42053) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2353-45-9 | 219-091-5 |
| 1358 | 1,3-Isobenzofurandion, Reaktionsprodukte mit Methylchinolin und Chinolin (Solvent Yellow 33, CI-Nr. 47000) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 8003-22-3 | 232-318-2 |
| 1359 | Nigrosin (CI-Nr. 50420) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 8005-03-6 | — |
| 1360 | 8,18-Dichlor-5,15-diethyl-5,15-dihydrodiindolo[3,2-b:3',2'-m]triphenodioxazin (Pigment Violet 23, CI-Nr. 51319) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6358-30-1 | 228-767-9 |
| 1361 | 1,2-Dihydroxyanthrachinon (Pigment Red 83, CI-Nr. 58000) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 72-48-0 | 200-782-5 |
| 1362 | Trinatrium 8-hydroxypyren-1,3,6-trisulfonat (Solvent Green 7, CI-Nr. 59040) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 6358-69-6 | 228-783-6 |
| 1363 | 1-Hydroxy-4-(p-toluidino)anthrachinon (Solvent Violet 13, CI-Nr. 60725) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 81-48-1 | 201-353-5 |
| 1364 | 1,4-Bis(p-tolylamino)anthrachinon (Solvent Green 3, CI-Nr. 61565) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 128-80-3 | 204-909-5 |

| | | | |
|------|---|------------------------------------|-------------------------|
| 1365 | 6-Chlor-2-(6-chlor-4-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-4-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on (VAT Red 1, CI-Nr. 73360) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 2379-74-0 | 219-163-6 |
| 1366 | 5,12-Dihydrochino[2,3-b]acridin-7,14-dion (Pigment Violet 19, CI-Nr. 73900) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1047-16-1 | 213-879-2 |
| 1367 | [29H,31H-Phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]Kupfer (Pigment Blue Blue 15, CI-Nr. 74160) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 147-14-8 | 205-685-1 |
| 1368 | Dinatrium-[29H,31H-phthalocyanindisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprat(2-) (Direct Blue Blue 86, CI-Nr. 74180) (bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1330-38-7 | 215-537-8 |
| 1369 | Polychlorokupferphthalocyanin (Pigment Green 7, CI-Nr. 74260) bei Verwendung als Stoff in Haarfärbemitteln | 1328-53-6 | 215-524-7 |
| 1370 | Diethylenglykol (DEG), zur Höchstkonzentration für Spuren siehe Anhang 3 2,2'-Oxydiethanol | 111-46-6 | 203-872-2 |
| 1371 | Phytonadion [INCI]/Phytomenadion [INN] | 84-80-0/ 81818-54-4 | 201-564-2/ 279-833-9 |
| 1372 | 2-Aminophenol (o-Aminophenol; CI 76520) und seine Salze | 95-55-6/ 67845-79-8/ 51-19-4 | 202-431-1/ 267-335-4 |
| 1373 | N-(2-Nitro-4-aminophenyl)-allylamin (HC Red No. 16) und seine Salze | 160219-76-1 | |
| 1374 | Isopropyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Isopropylparaben); Natriumsalz oder Salze von Isopropylparaben | 4191-73-5 | 224-069-3 |
| 1375 | Isobutyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Isobutylparaben); Natriumsalz oder Salze von Isobutylparaben | 4247-02-3/ 84930-15-4 | 224-208-8/ 284-595-4 |
| 1376 | Phenyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Phenylparaben) | 17696-62-7 | 241-698-9 |
| 1377 | Benzyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Benzylparaben) | 94-18-8 | |
| 1378 | Pentyl-4-hydroxybenzoat (INCI: Pentylparaben) | 6521-29-5 | 229-408-9 |

Liste der Stoffe, die in kosmetischen Mitteln nur unter den angegebenen Voraussetzungen enthalten sein dürfen

| Laufende Nummer | Bezeichnung der Stoffe | | | | Bedingungen | | | Wortlaut der Anwendungsbedingungen und Warnhinweise |
|-----------------|--|--|---------------------------|-------------------------|------------------------------|--|---|---|
| | Chemische Bezeichnung | Gemeinsame Bezeichnung im Glossar der Bestandteile | CAS-Nummer | EG-Nummer | Art des Mittels, Körperteile | Höchstkonzentration in der gebrauchsfertigen Zubereitung | Sonstige | |
| a | b | c | d | e | f | g | h | i |
| 1a | Borsäure, Borate und Tetraborate, ausgenommen Stoff Nr. 1184 in Anhang 2 | Boric acid | 10043-35-3/ 11113-50-1 | 233-139-2/ 234-343-4 | | a) 5 % (als Borsäure) | a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden Nicht auf verletzter oder gereizter Haut verwenden, wenn die Konzentration an freiem löslichen | a) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden Nicht auf verletzter oder gereizter Haut anwenden |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------|--|--|----------------|------------------------|---|--|
| | | | | | | <p>Borat mehr als 1,5 % (als Borsäure) beträgt</p> <p>b) Mundmittel</p> <p>b) 0,1 % (als Borsäure)</p> <p>b) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>c) Andere Mittel (ausser Badezusätze und Haarwellmittel)</p> <p>c) 3 % (als Borsäure)</p> <p>c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>Nicht auf verletzter oder gereizter Haut verwenden, wenn die Konzentration an freiem löslichen Borat mehr als 1,5 % (als Borsäure) beträgt</p> | <p>b) Nicht verschlucken</p> <p>Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden</p> <p>Nicht auf verletzter oder gereizter Haut anwenden</p> |
| 1b | Tetraborate, siehe auch 1a | | | a) Badezusätze | a) 18 % (als Borsäure) | a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren | a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------------|-------------------|---------|-----------|--|--|--|---|
| | | | | | b) Haarmittel | b) 8 % (als Borsäure) | verwenden | b) Sorgfältig ausspülen |
| 2a | Thioglycolsäure und ihre Salze | Thioglycolic acid | 68-11-1 | 200-677-4 | a) Haarmittel b) Enthaarungsmittel c) Auszuspülende Haarmittel | 8 % 11% b) 5 % c) 2 % Die oben erwähnten Prozentsätze sind als Thioglycolsäure berechnet | Allgemeine Verwendung gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5 Gewerbliche Verwendung gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5 b) prêt à l'emploi pH 7 à 12,7 c) gebrauchsfertig pH 7 bis 9,5 | Anwendungsbedingungen: a) b) c): Kontakt mit den Augen vermeiden Im Falle von Berührung mit den Augen sofort mit viel Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen a) c): geeignete Handschuhe tragen Warnhinweis: a) b) c): Enthält Salze der Thioglycolsäure Gebrauchsanweisung beachten Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren a) Nur für gewerbliche Verwendung |

| | | | | | | | | |
|----|--|-------------|----------|-----------|---------------------------------|---|--|--|
| 2b | Ester der Thioglycolsäure | | | | Haarwell- oder -glättungsmittel | <p>a) 8 %</p> <p>b) 11%</p> <p>Die oben erwähnten Prozentsätze sind als Thioglycolsäure berechnet</p> | <p>Allgemeine Verwendung gebrauchsfertig pH 6 bis 9,5</p> <p>Gewerbliche Verwendung gebrauchsfertig pH 6 bis 9,5</p> | <p>Anwendungsbedingungen:</p> <p>a) b)</p> <p>Kann bei Hautkontakt eine Sensibilisierung hervorrufen</p> <p>Kontakt mit den Augen vermeiden</p> <p>Im Falle von Berührung mit den Augen sofort mit viel Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen</p> <p>Warnhinweis: Enthält Ester der Thioglycolsäure</p> <p>Gebrauchsanweisung befolgen</p> <p>Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren</p> <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> |
| 3 | Oxalsäure, ihre Ester und ihre Alkalisalze | Oxalic acid | 144-62-7 | 205-634-3 | Haarmittel | 5 % | Gewerbliche Verwendung | Nur für gewerbliche Verwendung |

| | | | | | | | | |
|---|--|---|----------------------------|----------------------------|---|---|------------------------------------|---|
| 4 | Ammoniak | Ammonia | 7664-41-7/ 1336-21-6 | 231-635-3/ 215-647-6 | | 6 % NH ₃ | | Über 2 %: Enthält Ammoniak |
| 5 | Tosylchloramidum natricum | Chloramine-T | 127-65-1 | 204-854-7 | | 0,2 % | | |
| 6 | Chlorate der Alkali-Metalle | Sodium chlorate Potassium chlorate | 7775-09-9 3811-04-9 | 231-887-4 223-289-7 | a) Zahnpasta b) Sonstige Mittel | a) 5 % b) 3 % | | |
| 7 | Methylenchlorid | Dichloromethane | 75-09-2 | 200-838-9 | | 35 % (bei Verbindung mit 1,1,1-Trichloräthan darf die Gesamtkonzentration 35 % nicht überschreiten) | als Höchstgehalt an Verunreinigung | |
| 8 | p-Phenylendiamin, seine N-substituierten Derivate und seine Salze; N-substituierte Derivate von o-Phenylendiamin | | | | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Allgemeine Verwendung | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|---|
| <p>¹³, ausgenommen die in diesem Anhang an anderer Stelle und die in Anhang 2 unter den laufenden Nummern 1309, 1311 und 1312 aufgelisteten Derivate</p> | | | | | | | <p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluyldiamine).</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder</p> |
|---|--|--|--|--|--|--|---|

¹³ Diese Stoffe können einzeln oder kombiniert verwendet werden, vorausgesetzt, die Summe der Anteilswerte der einzelnen Stoffe im kosmetischen Mittel, ausgedrückt als zulässiger Höchstwert, überschreitet nicht 1.

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten</p> | <p>Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|--|---|--|---|--------------------------|---|
| | | | | | | | <p>schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen</p> |
| 8a | p-Phenylendiamin und seine Salze | <p>p-Phenylendiamine;</p> <p>p-Phenylenediamine HCl;</p> <p>p-Phenylenediamine Sulfate</p> | <p>106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5</p> | <p>203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1</p> | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Allgemeine Verwendung | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht, — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder ver-</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | | | | | <p>letzt ist;</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben;</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine).</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten</p> | <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | | | | |
|----|----------------------------------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|--|--|---|
| | | | | | | | <p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen</p> | |
| 8b | p-Phenylendiamin und seine Salze | p-Phenylendiamine; p-Phenylenediamine HCl; p- | 106-50-3/ 624-18-0/ 16245-77-5 | 203-404-7/ 210-834-9/ 240-357-1 | Wimpernfärbemittel | | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 2%,</p> | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|--|--|--|--|---|--|
| | | Phenylenediamine Sulfate | | | | | <p>berechnet als freie Base, nicht überschreiten.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung</p> | <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.» <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.</p> <p>Enthält Phenyldiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen.</p> |
|--|--|--------------------------|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--------------------------|---|
| 9 | o, m, p-Tolylendiamine, ihre N-substituierten Derivate ¹⁴ und ihre Salze, mit Ausnahme der Stoffe unter den Nummern 364, 413, 1144, 1310 und 1313 in Anhang 2 | | | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Allgemeine Verwendung | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion |
|---|--|--|--|---|--|--------------------------|---|

¹⁴ Diese Stoffe können einzeln oder kombiniert verwendet werden, vorausgesetzt, die Summe der Anteilswerte der einzelnen Stoffe im kosmetischen Mittel, ausgedrückt als zulässiger Höchstwert, überschreitet nicht 1.

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | | | <p>festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 5 % (berechnet als freie Base) nicht überschreiten.</p> | <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|--------------------------|---|
| | | | | | | | <p>— wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist;</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben;</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>Enthält Phenylendiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Geeignete Handschuhe tragen.</p> |
| 9 a | Toluylen-2,5-diamin und seine Salze | <p>Toluene-2,5-Diamine</p> <p>Toluene-2,5-Diamine Sulfate</p> | <p>95-70-5</p> <p>615-50-9</p> | <p>202-442-1</p> <p>210-431-8</p> | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Allgemeine Verwendung | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.»</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | <p>unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluyldiamine)</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern oder Augenbrauen verwenden.</p> <p>b) Gewerbliche Verwendung</p> <p>a) und b): Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf</p> | <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Haarfärbemittel können schwe-</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | | <p>die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % (berechnet als freie Base) bzw. 3,6 % (berechnet als Sulfatsalz), nicht überschreiten.</p> | <p>re allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>Enthält Phenylendiamine (Toluylendiamine)</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|--|

| | | | | | | | |
|----|---|-------------------|-----------|-----------|---|--|---|
| | | | | | | | Geeignete Handschuhe tragen." |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | Dichlorophen | Dichlorophen | 97-23-4 | 202-567-1 | | 0,5 % | Enthält Dichlorophene |
| 12 | Wasserstoffperoxid und andere Wasserstoffperoxid freisetzende Verbindungen oder Gemische, Carbamidperoxid und Zinkperoxid | Hydrogen peroxide | 7722-84-1 | 231-765-0 | a) Haarmittel b) Hautmittel c) Nagelhärter d) Mundpflegemittel, einschliesslich Mundspülungen, Zahnpasta | a) 12 % H ₂ O ₂ (40 Volumenprozent), enthalten oder freigesetzt b) 4 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt c) 2 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt d) ≤ 0,1 % H ₂ O ₂ enthalten oder freigesetzt | a) f): Geeignete Handschuhe tragen a) b) c) e): Enthält Wasserstoffperoxid. Kontakt mit den Augen vermeiden. Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist. |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>sowie Zahnaufheller und -bleichmittel</p> <p>e) Zahnaufheller und -bleichmittel</p> | <p>e) > 0,1 % und ≤ 6 % de H₂O₂, enthalten oder freigesetzt</p> | <p>e) Darf nur an Zahnärzte im Sinne des Bundesgesetzes vom 23. Juni 2006 über die universitären Medizinalberufe¹⁵ oder dipl. Dentalhygieniker HF im Sinne der Verordnung vom 20. September 2010 über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen¹⁶ abgegeben werden.</p> | <p>e) H₂O₂ -Konzentration, enthalten oder freigesetzt, in Prozent.</p> <p>Nicht bei Personen unter 18 Jahren anwenden.</p> <p>Darf nur an Zahnärzte oder Dentalhygieniker abgegeben werden.</p> <p>In jedem Anwendungszyklus muss die erste Anwendung stets einem Zahnarzt oder Dentalhygieniker vorbehalten sein oder unter dessen direkter Aufsicht erfolgen, falls ein gleichwertiges Sicherheitsniveau gewährleistet ist. Danach muss das Mittel dem Verbraucher für den verbleibenden Anwendungszyklus bereitgestellt werden.</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

¹⁵ SR 811.11

¹⁶ SR 412.101.61

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|------------------|---|---|--|
| | | | | | | <p>In jedem Anwendungszyklus muss die erste Anwendung stets einem Zahnarzt oder einem Dentalhygieniker vorbehalten sein oder unter dessen direkter Aufsicht erfolgen, falls ein gleichwertiges Sicherheitsniveau gewährleistet ist. Danach muss das Mittel dem Verbraucher für den verbleibenden Anwendungszyklus bereitgestellt werden.</p> <p>Nicht bei Personen unter 18 Jahren anwenden</p> | |
| | | | | f) Wimpernmittel | f) 2 % H ₂ O ₂ , enthalten oder freigesetzt | f) Nur für gewerbliche Anwendung | f) Auf dem Etikett anzugeben: "Nur für gewerbliche Anwendung. Kontakt mit den Augen vermeiden. Sofort Augen spülen, falls das Er- |

| | | | | | | | | |
|----|---------------------------|--------------|----------|-----------|--|---|--|--|
| | | | | | | | zeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist. Enthält Wasserstoffperoxid." | |
| 13 | Formaldehyd ¹⁷ | Formaldehyde | 50-00-0 | 200-001-8 | Nagelhärter | 5 % (als Formaldehyd) | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. | Die Nagelhaut mit einem Fettkörper schützen Enthält Formaldehyde ¹⁸ |
| 14 | Hydrochinon | Hydroquinone | 123-31-9 | 204-617-8 | Mittel für künstliche Fingernagelsysteme | 0,02 % (nach Mischung für die Verwendung) | Nur für gewerbliche Verwendung | Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen |

¹⁷ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 5.

¹⁸ Nur bei einer Konzentration von mehr als 0,05 %.

| | | | | | | | | | |
|-----|--|--|-------------------------|-------------------------|---|----------------------|--|--|---|
| 15a | Kaliumhydroxid oder Natriumhydroxid | Potassium hydroxide / sodium hydroxide | 1310-58-3/ 1310-73/2 | 215-181-3/ 215-185-5 | a) Nagel- hautentferner | a) 5 % ¹⁹ | | a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren | |
| | | | | | b) Haar- glättungsmittel | b) 2 % ²⁰ | | Allgemeine Verwendung | Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren |
| | | | | | | 4,5 % ²¹ | | Gewerbliche Verwendung | Nur für gewerbliche Verwendung Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr |
| | | | | | c) Mittel zur Regulierung des pH- Wertes für Enthaar- | c) pH < 12,7 | | c) Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden | |

19. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

20. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

21. Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

| | | | | | | | | |
|-----|-----------------|----------------------|-----------|-----------|--|---|---|--|
| | | | | | ungsmittel d) Sonstige Verwendun- gen zur Regulierung des pH- Wertes | pH < 11 | | |
| 15b | Lithiumhydroxid | Lithium hydroxide | 1310-65-2 | 215-183-4 | a) Haar- glättungsmi- tel b) Mittel zur Regulierung des pH- Wertes für | 2 % ²² 4,5 % ²³ pH < 12,7 | Allgemeine Ver- wendung Gewerbliche Verwendung | a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Enthält Alkali Nicht in der Reichweite von Kindern |

²² Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

²³ Die Menge an Natrium-, Kalium- oder Lithiumhydroxid wird ausgedrückt in Gewicht als Natriumhydroxid. Bei Mischungen darf die Summe die Grenzwerte in Spalte g nicht überschreiten.

| | | | | | | | |
|-----|-----------------|------------------|-----------|-----------|--|---|---|
| | | | | | Enthaarungsmittel | | aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden |
| | | | | | c) Andere Verwendungen — Mittel zur Regulierung des pH-Werts (nur in Erzeugnissen, die ausgespült werden) | pH < 11 | |
| 15c | Calciumhydroxid | Calciumhydroxide | 1305-62-0 | 215-137-3 | a) Entkräuslungsmittel für die Haare mit zwei Komponenten: Calciumhydroxid und Guanidinsalz b) Mittel zur Regulierung des pH-Wertes für Enthaarungsmittel | a) 7 % (als Calciumhydroxid) pH < 12,7 | a) Enthält Alkali Kontakt mit den Augen vermeiden Erblindungsgefahr Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren b) Enthält Alkali Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden |

| | | | | | | | |
|----|----------------|------------|---------|-----------|---|---|--|
| | | | | | c) Sonstige Verwendungen (z. B. Mittel zur Regulierung des pH-Werts, Verarbeitungshilfsstoff) | pH < 11 | |
| 16 | 1-Naphthalenol | 1-Naphthol | 90-15-3 | 201-969-4 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2 % nicht überschreiten. | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------|----------------|-----------|-----------|----------------------|-------|---|---|
| | | | | | | | | <p>Färben Sie Ihr Haar nicht,</p> <ul style="list-style-type: none"> — wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist; — wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben; — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 17 | Natriumnitrit | Sodium nitrite | 7632-00-0 | 231-555-9 | Korrosionssinhibitor | 0,2 % | Nicht zusammen mit sekundären und/oder tertiären Aminen oder sonstigen Nitrosamine bildenden Substanzen verwenden | |
| 18 | Nitromethan | Nitromethane | 75-52-5 | 200-876-6 | Korrosionssinhibitor | 0,3 % | | |
| 19 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |
| 20 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|------------|----------|-----------|--|---|---|
| 21 | Cinchonan-9-ol, 6'-Methoxy-, (8 α , 9R) (Chinin) und seine Salze | Quinine | 130-95-0 | 205-003-2 | a) Auszuspülende Haarmittel b) Haarmittel, die im Haar verbleiben | a) 0,5 % (als Chininbase) b) 0,2 % (als Chininbase) | |
| 22 | Resorcin | Resorcinol | 108-46-3 | 203-585-2 | a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,25 % nicht überschreiten. | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|-----------------------------------|--|--|
| | | | | | | | | <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.</p> <p>Enthält Resorcin.</p> <p>Nach Anwendung Haare gut spülen.</p> <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.</p> <p>Nicht zur Färbung von Wimpern und Augenbrauen verwenden.»</p> |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | b) Nur für gewerbliche Verwendung | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der | <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Enthält Resorcin.</p> <p>« Dieses Mittel kann schwere</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>Anwendung auf den Wimpern 1,25 % nicht überschreiten.</p> | <p>allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn der Verbraucher/die Verbraucherin: – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,, – schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. Sofort Augen spülen, falls das Er-</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|----|---|---|----------|-----------|--|--|-----------|--|
| | | | | | c) Haarlotion und Shampoo | c) 0,5 % | | zeugnis mit den Augen in Berührung gekommen ist.» c) Enthält Resorcin. |
| 23 | a) Alkalisulfide b) Erdalkalisulfide | | | | a) Enthaarungsmittel b) Enthaarungsmittel | a) 2 % (als Schwefel) b) 6 % (als Schwefel) | pH ≤ 12,7 | a) b) Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen Kontakt mit den Augen vermeiden |
| 24 | Wasserlösliche zinkhaltige Salze, ausgenommen Zinkphenolsulfat (Eintrag 25) und Pyrithion-Zink (Eintrag 101 und Anhang 5 Eintrag 8) | Zinc acetate, zinc chloride, zinc gluconate, zinc glutamate | | | | 1 % (als Zink) | | |
| 25 | Zinkphenolsulfonat | Zinc phenolsulfonate | 127-82-2 | 204-867-8 | Desodorierungsmittel, schweiss-hemmende Mittel und | 6 % (als Anhydrid) | | Kontakt mit den Augen vermeiden |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---|--|
| | | | | | adstringierende Lotionen | | |
| 26 | Ammoniummonofluorophosphat | Ammoniummonofluorophosphate | 20859-38-5/ 66115-19-3 | -/- | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Ammoniummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 27 | Dinatriumfluorophosphat | Sodium monofluorophosphate | 10163-15-2/ 7631-97-2 | 233-433-0/ 231-552-2 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem | Enthält Natriummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur |

| | | | | | | | |
|----|------------------------|-------------------------------|------------|-----------|------------|--|--|
| | | | | | | Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 28 | Dikaliumfluorophosphat | Potassium monofluorophosphate | 14104-28-0 | 237-957-0 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Kaliummonofluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 29 | Calciumfluorophosphat | Calcium monofluorophosphate | 7789-74-4 | 232-187-1 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mi- | Enthält Calciumfluorophosphat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht |

| | | | | | | | |
|----|----------------|-----------------|-----------|-----------|------------|---|--|
| | | | | | | <p>schung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p> | <p>ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p> |
| 30 | Calciumfluorid | Calciumfluoride | 7789-75-5 | 232-188-7 | Mundmittel | <p>0,15 % (als F).</p> <p>Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht über-</p> | <p>Enthält Calciumfluorid</p> <p>Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt</p> |

| | | | | | | | |
|----|----------------|-------------------|-----------|-----------|------------|---|---|
| | | | | | | schreiten. | befragen.» |
| 31 | Natriumfluorid | Sodiumfluoride | 7681-49-4 | 231-667-8 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Natriumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 32 | Kaliumfluorid | Potassiumfluoride | 7789-23-3 | 232-151-5 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Kon- | Enthält Kaliumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter |

| | | | | | | | |
|----|------------------|-------------------|------------|-----------|------------|---|--|
| | | | | | | zentration nicht überschreiten. | Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 33 | Ammoniumfluorid | Ammoniumfluoride | 12125-01-8 | 235-185-9 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Ammoniumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 34 | Aluminiumfluorid | Aluminiumfluoride | 7784-18-1 | 232-051-1 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang | Enthält Aluminiumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende |

| | | | | | | | |
|----|---|--------------------------|-----------|-----------|------------|---|---|
| | | | | | | zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 35 | Zinn(II)fluorid | Stannous fluoride | 7783-47-3 | 231-999-3 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Zinn(II)fluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 36 | Cetylaminhydrofluorid (Hexadecylaminhydrofluorid) | Cetylamine hydrofluoride | 3151-59-5 | 221-588-7 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit | Enthält Cetylaminhydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|---|------------|---|--|
| | | | | | | nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 37 | Bis-(hydroxyethyl)-aminopropyl-N-hydroxyethylotadecylamin-dihydrofluorid | | - | - | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Bis-(hydroxyethyl)-aminopropyl-N-hydroxyethylotadecylamin-dihydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt |

| | | | | | | | |
|----|---|------------------------------|-----------|---|------------|---|--|
| | | | | | | | befragen.» |
| 38 | <i>N,N,N'</i> -Tri-(poly-oxythylen)- <i>N</i> -hexadecyl-propylendiamindihydrofluorid | | - | - | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält <i>N,N,N'</i> -Tri-(poly-oxythylen)- <i>N</i> -hexadecyl-propylendiamindihydrofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 39 | Octadecenylammoniumfluorid | Octadecenylammonium fluoride | 2782-81-2 | - | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamt- | Enthält Octadecenylammoniumfluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsen- |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------|--------------------------|------------|-----------|------------|---|---|
| | | | | | | fluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | grosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 40 | Dinatriumhexafluorosilicat | Sodium fluorosilicate | 16893-85-9 | 240-934-8 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Natriumsilicofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 41 | Dikaliumhexafluorsilicat | Potassium fluorosilicate | 16871-90-2 | 240-896-2 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mi- | Enthält Kaliumsilicofluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht |

| | | | | | | | |
|----|---------------------------|-------------------------|------------|-----------|------------|--|--|
| | | | | | | <p>schung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p> | <p>ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p> |
| 42 | Ammoniumhexafluorosilicat | Ammonium fluorosilicate | 16919-19-0 | 240-968-3 | Mundmittel | <p>0,15 % (als F).</p> <p>Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten.</p> | <p>Enthält Ammoniumsilicofluorid</p> <p>Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben:</p> <p>«Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.»</p> |
| 43 | Magnesiumhexa- | Magnesium | 16949-65-8 | 241-022-2 | Mundmittel | <p>0,15 % (als</p> | <p>Enthält Magnesiumsilicofluorid</p> |

| | | | | | | | | |
|----|--|------------------------------|------------|-----------|-------------------------------------|---|---|---|
| | fluorosilicat | fluorosilicate | | | | F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | | Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 44 | 1,3-bis (Hydroxymethyl)-imidazolidin-2-thion | Dimethylol ethylene thiourea | 15534-95-9 | 239-579-1 | a) Haarmittel b) Nagelmittel | a) 2 % b) 2 % | a) Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden b) pH < 4 | Enthält Dimethylolethylene thiourea |
| 45 | Benzylalkohol ²⁴ | Benzyl alcohol | 100-51-6 | 202-859-9 | a) Lösungs- | | a) Für einen ande- | |

²⁴ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 34.

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | | | mittel | <p>ren Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein.</p> <p>b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| | | | | | b) Duftstoffe/Aromastoffe/ihre Ausgangsstoffe | |

| | | | | | | | |
|----|-----------------------------------|----------------------------|------------|-----------|---|---|--|
| 46 | 6-Methyl-Cumarin | 6-Methyl-coumarin | 92-48-8 | 202-158-8 | Mundmittel | 0,003 % | |
| 47 | 3-Hydroxymethyl-pyridiniumfluorid | Nicomethanol hydrofluoride | 62756-44-9 | - | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | Enthält Nicomethanolfluorhydrat Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengrosse Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermässigen Verschluckens Zähneputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |
| 48 | Silbernitrat | Silver nitrate | 7761-88-8 | 231-853-9 | Nur zur Färbung von Wimpern und Augenbrauen | 4 % | Enthält Silbernitrat Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt |
| 49 | Selendisulfid | Selenium | 7488-56-4 | 231-303-8 | Schuppen- | 1 % | Enthält Selendisulfid |

| | | | | | | | | |
|----|---|--|-----------------------|-------------------------|---|---|--|--|
| | | disulphide | | | shampoos | | | Kontakt mit den Augen und mit gereizter Haut vermeiden |
| 50 | Aluminium-Zirconiumhydrochloridhydrate Al _x Zr(OH) _y Cl _z .n H ₂ O und ihre Komplexe mit Glycin | | | | Schweiss-hemmende Mittel | 20 % (als wasserfreies Aluminium-Zirconiumhydrochlorid) 5,4 % (als Zirconium)) | 1. Das Verhältnis der Aluminiumatome zu den Zirconiumatomen muss zwischen 2 und 10 liegen 2. Das Verhältnis der (Al + Zr)-Atome zu den Chloratomen muss zwischen 0,9 und 2,1 liegen 3. Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | Nicht auf gereizter oder verletzter Haut anwenden |
| 51 | 8-Quinolinol und sein Sulfat | Oxyquinoline and oxyquinoline sulfates | 148-24-3/ 134-31-6 | 205-711-1/ 205-137-1 | a) Stabilisierungsmittel für Wasserstoffperoxid in Haarmitteln, die ausgespült werden | a) 0,3 % (als Base) | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------|-----------|-----------|---|--|---------------------------------|--|
| | | | | | b) Stabilisierungsmittel für Wasserstoffperoxid in Haarmitteln, die nicht ausgespült werden | b) 0,03 % (als Base) | | |
| 52 | Methylalkohol | Methyl alcohol | 67-56-1 | 200-659-6 | Denaturierungsmittel für Ethyl- und Isopropylalkohol | 5 % (in Prozent des Ethyl- und Isopropylalkohols) | | |
| 53 | Etidronsäure und ihre Salze (1-Hydroxyethylendiphosphorsäure und ihre Salze) | Etidronic acid | 2809-21-4 | 220-552-8 | a) Haarmittel b) Seife | a) 1,5 % (als Etidronsäure) b) 0,2 % (als Etidronsäure) | | |
| 54 | 3-Phenoxy-1- | Phenoxyiso- | 770-35-4 | 212-222-7 | Nur für Mittel, die | 2 % | Für einen anderen Zweck als die | |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------|-----------|-----------|---|---|--|---|
| | propanol ²⁵ | propanol | | | ausgespült werden Nicht in Mundmitteln verwenden | | Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. | |
| 55 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |
| 56 | Magnesium-fluorid | Magnesiumfluoride | 7783-40-6 | 231-995-1 | Mundmittel | 0,15 % (als F). Bei Mischung mit nach diesem Anhang zugelassenen Fluorverbindungen darf der Gesamtfluorgehalt diese Konzentration nicht überschreiten. | | Enthält Magnesium-fluorid Für Zahnpasten mit einem Fluoridgehalt von 0,1 bis 0,15 %, die nicht ohnehin als für Kinder ungeeignet gekennzeichnet sind (z. B. durch „nur für Erwachsene“), ist der folgende Pflichtvermerk vorgeschrieben: «Für Kinder bis 6 Jahre: Nur erbsengroße Menge Zahnpasta benutzen. Zur Vermeidung übermäßigen Verschluckens Zahnputzen nur unter Aufsicht. Bei zusätzlicher Aufnahme von Fluorid den Zahnarzt oder Arzt befragen.» |

²⁵ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 43.

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|---------------------------------------|---|---|
| 57 | Strontiumchlorid (Hexahydrat) | Strontium chloride | 10476-85-4 | 233-971-6 | a) Mundmit- tel | 3,5 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischun- gen mit anderen zugelassenen Strontium- verbindungen darf die maximale Strontium- konzentration 3,5 % nicht überschreiten | Enthält Strontiumchlorid Für Kinder wird von einem regelmä- ssigen Gebrauch abgeraten |
| | | | | | b) Shampoo und Ge- sichtsmittel | 2,1 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischun- gen mit anderen zugelassenen Strontium- verbindungen darf die | |

| | | | | | | | |
|----|---|-------------------|------------|-----------|---|--|--|
| | | | | | | maximale Strontiumkonzentration 2,1 % nicht überschreiten | |
| 58 | Strontiumacetat (Hemihydrat) | Strontium acetate | 543-94-2 | 208-854-8 | Mundmittel | 3,5 %, (als Strontium). Im Fall von Vermischungen mit anderen zugelassenen Strontiumverbindungen darf die maximale Strontiumkonzentration 3,5 % nicht überschreiten | Enthält Strontiumacetat Für Kinder wird von einem regelmäßigen Gebrauch abgeraten |
| 59 | Talkum: wasserhaltiges Magnesiumsilikat | Talc | 14807-96-6 | 238-877-9 | a) Pulverförmige Erzeugnisse für Kinder unter 3 Jahren b) Andere | | a) Von Nase und Mund des Kindes fernhalten |

| | | | | Mittel | | | |
|----|--|--|--|--------|--|--|--|
| 60 | Fettsäure-Dialkylamide und Dialkanolamide | | | | Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an sekundärem Amin: 5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | |
| 61 | Monoalkylamine, Monoalkanolamine und deren Salze | | | | Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Reinheit mindestens 99 % — Höchstgehalt an | |

| | | | | | | |
|----|--|--|--|--|----------|--|
| | | | | | | sekundärem Amin: 0,5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren |
| 62 | Trialkylamine, Trialkanolamine und deren Salze | | | a) Auf der Haut ver- bleibende Mittel | a) 2,5 % | a) und b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme- men verwenden — Reinheit mindes- tens 99 % — Höchstgehalt an sekundärem Amin: 0,5 % (gilt für Rohstoffe) — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- |

| | | | | | b) Mittel, die abgespült werden | | wahren | |
|----|------------------------|---------------------|------------|-----------|--|-----------------------|---|---|
| 63 | Strontiumhydroxid | Strontiumhydroxide | 18480-07-4 | 242-367-1 | Mittel zur Regulierung des pH-Wertes in Enthaarungsmitteln | 3,5 % (als Strontium) | pH ≤ 12,7 | Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren Kontakt mit den Augen vermeiden |
| 64 | Strontiumperoxid | Strontiumperoxide | 1314-18-7 | 215-224-6 | Haarmittel, die ausgespült werden | 4,5 % (als Strontium) | Die Erzeugnisse müssen die für die Freisetzung von Wasserstoffperoxid festgelegten Anforderungen erfüllen Gewerbliche Verwendung | Kontakt mit den Augen vermeiden Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt Nur für gewerbliche Verwendung Geeignete Handschuhe tragen |
| 65 | Benzalkoniumchlorid, - | Benzalkoniumbromide | 91080-29-4 | 293-522-5 | Haarmittel, die | 3 % (als Benzalko- | Im Endprodukt darf die Konzentration | Kontakt mit den Augen vermeiden |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------|---|---|-------------------|--------------|--|
| bromid und -saccharinat ²⁶ | | | | ausgespült werden | niumchlorid) | an Benzalkoniumchlorid, -bromid und -saccharinat mit einer Alkylkettenlänge von kleiner oder gleich C14 0,1 % (als Benzalkoniumchlorid) nicht übersteigen |
| | Benzalkoniumchloride | 63449-41-2/ 68391-01-5/ 68424-85-1/ 85409-22-9 | 264-151-6/ 269-919-4/ 270-325-2/ 287-089-1 | | | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. |
| | Benzalkonium | 68989-01-5 | 273-545-7 | | | |

26 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 54.

| | | | | | | | |
|----|----------------------|---------------|----------|-----------|--|--|--|
| | | saccharinate | | | | | |
| 66 | Polyacrylamid | | | | a) Körpermittel, die auf der Haut verbleiben b) Andere Mittel | a) Maximaler Restacrylamidgehalt 0,1 mg/kg b) Maximaler Restacrylamidgehalt 0,5 mg/kg | |
| 67 | 2-Benzylidenheptanal | Amyl cinnamal | 122-40-7 | 204-541-5 | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 | |

| | | | | | | | |
|----|-----------------------------|------------------|-----------|-----------|--|--|---|
| | | | | | | | Absatz 1 angegeben werden. |
| 68 | | | | | | | |
| 69 | Cinnamylalkohol | Cinnamyl alcohol | 104-54-1 | 203-212-3 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 70 | 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal | Citral | 5392-40-5 | 226-394-6 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren |

| | | | | | | |
|----|---------------------------------|---------|---------|-----------|--|---|
| | | | | | | <p>verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 71 | 2-Methoxy-4-(2-propenyl)-phenol | Eugenol | 97-53-0 | 202-589-1 | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile</p> |

| | | | | | | | |
|----|---------------------------------|--------------------|----------|-----------|---------------------------------------|-----------|---|
| | | | | | | | gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 72 | 7-Hydroxycitronellal | Hydroxycitronellal | 107-75-5 | 203-518-7 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 1,0 % | a) und b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 73 | 2-Methoxy-4-(1-propenyl)-phenol | Isoeugenol | 97-54-1 | 202-590-7 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | a) und b) Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | |
|----|---------------------------------|----------------------|----------|-----------|--|--|
| | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 74 | 2-Pentyl-3-phenylprop-2-en-1-ol | Amylcinnamyl alcohol | 101-85-9 | 202-982-8 | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p> |

| | | | | | | | |
|----|-------------------------|------------------------|----------|-----------|--|--|---|
| | | | | | | | Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 75 | Benzylsalicylat | Benzyl salicy- late | 118-58-1 | 204-262-9 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 76 | 3-Phenyl-2- Propenal | Cinnamal | 104-55-2 | 203-213-9 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | |
|----|----------------------|----------|---------|-----------|--|--|
| | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 77 | 2H-1-Benzopyran-2-on | Coumarin | 91-64-5 | 202-086-7 | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p> |

| | | | | | | | |
|----|---|---|---------------------------|-------------------------|--|--|---|
| | | | | | | | Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 78 | (2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol | Geraniol | 106-24-1 | 203-377-1 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 79 | 3- und 4-(4-Hydroxy-4-methylpentyl)-3-cyclohexen-1- | Hydroxyiso-hexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde | 51414-25-6/ 31906-04-4 | 257-187-9/ 250-863-4 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | | |
|----|------------------------|---------------|----------|-----------|--|--|--|
| | carboxaldehyd | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 80 | 4-Methoxybenzylalkohol | Anise alcohol | 105-13-5 | 203-273-6 | | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p> |

| | | | | | | | |
|----|--|-----------------------|-----------|-----------|--|--|---|
| | | | | | | | Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 81 | 2-Propensäure, 3-Methyl-, Phenyl, Phenyl- methylester | Benzyl cinna- mate | 103-41-3 | 203-109-3 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 82 | 3,7,11- Trimethyl- 2,6,10- dodecatrien-1-ol | Farnesol | 4602-84-0 | 225-004-1 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------|----------------------------|---------|-----------|--|--|--|--|
| | | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> | |
| 83 | 2-(4-tert-Butylbenzyl)propionaldehyd | Butylphenylmethylpropional | 80-54-6 | 201-289-8 | | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p> | |

| | | | | | | | |
|----|------------------------------------|----------------------|----------|-----------|--|--|---|
| | | | | | | | Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 84 | 3,7-Dimethyl- 1,6-octadien-3-ol | Linalool | 78-70-6 | 201-134-4 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 85 | Benzylbenzoat | Benzyl ben- zoate | 120-51-4 | 204-402-9 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | | |
|----|---|-------------|-------------------------|-------------------------|--|--|--|
| | | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 86 | Citronellol/(±)-3,7-Dimethyloct-6-en-1-ol | Citronellol | 106-22-9/ 26489-01-0 | 203-375-0/ 247-737-6 | | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden</p> |

| | | | | | | | |
|----|---|----------------|-----------|-----------|--|--|---|
| | | | | | | | Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 87 | 2-Benzylidenoctanal | Hexyl cinnamal | 101-86-0 | 202-983-3 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen-/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 88 | (4R)-1-Methyl-4-(1-methylethenyl)cyclohexen | Limonene | 5989-27-5 | 227-813-5 | | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: |

| | | | | | | | | |
|----|-----------------------|--------------------|----------|-----------|--|--|--|--|
| | | | | | | | <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> <p>Indice de peroxyde inférieur à 20 mmoles/Lⁱ</p> | |
| 89 | Methylheptin-carbonat | Methyl 2-octynoate | 111-12-6 | 203-836-6 | | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> | |

| | | | | | | |
|----|--|-----------------------|----------|-----------|--|---|
| | | | | | | <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |
| 90 | 3-Methyl-4-(2,6,6-tri-methyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-on | alpha-Isomethylionone | 127-51-5 | 204-846-3 | | <p>Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als:</p> <p>— 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben,</p> <p>— 0,01 % in auszuspülen-den/abzuspülenden Mitteln</p> <p>müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden.</p> |

| | | | | | | |
|----|-------------------|----------------------------|------------|-----------|--|---|
| 91 | Eichenmoosextrakt | Evernia prunastri extract | 90028-68-5 | 289-861-3 | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. |
| 92 | Baummoosextrakt | Evernia furfuracea extract | 90028-67-4 | 289-860-8 | | Die Stoffe in einer Konzentration von mehr als: — 0,001 % in Mitteln, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben, |

| | | | | | | | | |
|----|---|------------------------------|------------|-----------|---|--|--|---|
| | | | | | | | — 0,01 % in auszuspülen- den/abzuspülenden Mitteln müssen in der Liste der Bestandteile gemäss Artikel 8 Absatz 1 angegeben werden. | |
| 93 | 2,4-Diamino- pyrimidin-3-oxid | Diaminopyri- midine oxide | 74638-76-9 | - | Haarmittel | 1,5 % | | |
| 94 | Dibenzoylpe- roxid | Benzoyl pe- roxide | 94-36-0 | 202-327-6 | Mittel für künstliche Fingernagel- systeme | 0,7 % (nach Mischung für die Verwen- dung) | Gewerbliche Verwendung | Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen |
| 95 | Hydrochinon- methy- lether/Mequinol | p- Hydroxyanisol | 150-76-5 | 205-769-8 | Mittel für künstliche Fingernagel- systeme | 0,02 % (nach Mischung für die Verwen- dung) | Gewerbliche Verwendung | Nur für gewerbliche Verwendung Hautkontakt vermeiden Anwendungshinweise bitte sorgfältig lesen |
| 96 | 5-tert-Butyl- 2,4,6-trinitro-m- xylol | Musk xylene | 81-15-2 | 201-329-4 | Alle kosme- tischen Mittel, | a) 1,0 % in Parfum | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------|---------|-----------|---|---|--|---|
| | | | | | ausgenom- men Mund- mittel | b) 0,4 % in Eau de toilette c) 0,03 % in sonstigen Erzeugnissen | | |
| 97 | 4'-tert-Butyl- 2',6'-dimethyl- 3',5'- dinitroacetophe- non | Musk ketone | 81-14-1 | 201-328-9 | Alle kosme- tischen Mittel, ausgenom- men Mund- mittel | a) 1,4 % in Parfum b) 0,56 % in Eau de toilette c) 0,042 % in sonstigen Erzeugnissen | | |
| 98 | 2- Hydroxyben- zoesäure (Sali- cylsäure) ²⁷ | Salicylic acid | 69-72-7 | 200-712-3 | a) Haarmit- tel, die ausgespült werden | a) 3,0 % | Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden, ausgenommen | Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden ²⁸ |

²⁷ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 3.

²⁸ Nur für Mittel, die gegebenenfalls für die Pflege von Kindern unter 3 Jahren verwendet werden könnten und die längere Zeit mit der Haut in Berührung bleiben.

| | | | | | | |
|----|--|--|--|---|--|---|
| | | | | b) Andere Mittel | b) 2,0 % | Shampoos. Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. |
| 99 | Anorganische Sulfite und Bisulfite ²⁹ | | | a) Oxidations-Haarfärbemittel b) Haarglättungsmittel c) Gesichtsbraunungsmittel | a) 0,67 % (als ungebundenes SO ₂) b) 6,7 % (als ungebundenes SO ₂) c) 0,45 % (als ungebundenes SO ₂) | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. |

²⁹ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 9.

| | | | | | d) Sonstige Bräunungs- mittel | d) 0,40 % (als unge- bundenes SO ₂) | |
|-----|---|--------------|----------|-----------|--|--|---|
| 100 | 1-(4- Chlorphenyl)-3- (3,4- dichlorphenyl)- harnstoff ³⁰ | Triclocarban | 101-20-2 | 202-924-1 | Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel | 1,5 % | Reinheitskriterien: 3,3',4,4'- Tetrachloroazoben- zol ≤ 1 ppm 3,3',4,4'- Tetrachloroa- zoxybenzol ≤ 1 ppm Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufma- chung des Erzeug- nisses ersichtlich |

³⁰ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang V, Nr. 23.

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------|-----------------|------------|-----------|--|--|--|--|
| | | | | | | | sein. | |
| 101 | Pyrithionzink ³¹ | Zinc pyrithione | 13463-41-7 | 236-671-3 | Im Haar verbleibende Haarmittel | 0,1 % | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. | |
| 102 | 1,2-Dimethoxy-4-(2-propenyl)-benzol | Methyl eugenol | 93-15-2 | 202-223-0 | Parfüm Eau de toilette Cremeparfüm Sonstige Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben, und Mundmittel | 0,01 % 0,004 % 0,002 % 0,0002 % | | |

31 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 8.

| | | | | | Auszuspülende/abzuspülende Mittel | 0,001 % | |
|-----|-------------------------------------|--|------------|-----------|-----------------------------------|---------|--|
| 103 | Abies alba, Öl und Extrakt | Abies Alba Cone Oil; Abies Alba Cone Extract; Abies Alba Leaf Oil; Abies Alba Leaf Cera; Abies Alba Needle Extract; Abies Alba Needle Oil | 90028-76-5 | 289-870-2 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 104 | | | | | | | |
| 105 | Huile et extrait de Abies pectinata | Abies Pectinata Oil; | 92128-34-2 | 295-728-0 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------|--|------------|-----------|--|--|--|
| | | Abies Pectinata Leaf Extract; Abies Pectinata Needle Extract; Abies Pectinata Needle Oil | | | | | |
| 106 | Abies sibirica, Öl und Extrakt | Abies Sibirica Oil; Abies Sibirica Needle Extract; Abies Sibirica Needle Oil | 91697-89-1 | 294-351-9 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 107 | Abies balsamea, Öl und Extrakt | Abies Balsamea Needle Oil; Abies Balsamea Needle Extract Abies Balsamea Resin; Abies Balsamea Extract | 85085-34-3 | 285-364-0 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|--|------------|-----------|--|--|--|
| | | Abies Balsamea Balsam Extract | | | | | |
| 108 | Pinus mugo pumilio, Öl und Extrakt | Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Pumilio Twig Leaf Oil | 90082-73-8 | 290-164-1 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 109 | Pinus mugo, Öl und Extrakt | Pinus Mugo Leaf Oil; Pinus Mugo Twig Leaf Extract; Pinus Mugo Twig Oil | 90082-72-7 | 290-163-6 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 110 | Pinus sylvestris, Öl und Extrakt | Pinus Sylvestris Oil; Pinus Sylvestris Leaf | 84012-35-1 | 281-679-2 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |

| | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|--|------------|-----------|--|--|--|--|
| | | <p>extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Leaf Oil;</p> <p>Pinus Sylvestris Leaf Water;</p> <p>Pinus Sylvestris Cone Extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Bark Extract;</p> <p>Pinus Sylvestris Bud Extract Pinus Sylvestris Twig Leaf Extract</p> <p>Pinus Sylvestris twig Leaf Oil</p> | | | | | | |
| 111 | Pinus nigra, Öl und Extrakt | <p>Pinus Nigra Bud/Needle Extract;</p> <p>Pinus Nigra</p> | 90082-74-9 | 290-165-7 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |

| | | | | | | | | |
|-----|---------------------------------|--|--------------------------|-------------|--|--|--|--|
| | | Twig Leaf Extract; Pinus Nigra Twig Leaf Oil | | | | | | |
| 112 | Pinus palustris, Öl und Extrakt | Pinus Palustris Leaf Extract; Pinus Palustris Oil Pinus Palustris Twig Leaf Extract Pinus Palustris Twig Leaf Oil | 97435-14-8/ 8002-09-3 | 306-895-7/- | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |
| 113 | Pinus pinaster, Öl und Extrakt | Pinus Pinaster Twig Leaf Oil; Pinus Pinaster Twig Leaf Extract | 90082-75-0 | 290-166-2 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |
| 114 | Pinus pumila, Öl und Extrakt | Pinus Pumila Twig Leaf | 97676-05-6 | 307-681-6 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|------------|-----------|--|--|---|
| | | Extract; Pinus Pumila Twig Leaf Oil | | | | | |
| 115 | Öl und Extrakt der Gattung Pinus | Pinus Strobus Bark Extract; Pinus Strobus Cone Extract; Pinus Strobus Twig Oil; Pinus Species Twig Leaf Extract; Pinus Species Twig Leaf Oil | 94266-48-5 | 304-455-9 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 116 | Pinus cembra, Öl und Extrakt | Pinus Cembra Twig Leaf Oil Pinus Cembra Twig Leaf Extract | 92202-04-5 | 296-036-1 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 117 | Pinus cembra, Extrakt acetyliert | Pinus Cembra Twig Leaf Extract Acety- lated | 94334-26-6 | 305-102-1 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|---|------------|-----------|--|--|--|
| 118 | Picea mariana, Öl und Extrakt | Picea Mariana Leaf Extract; Picea Mariana Leaf Oil | 91722-19-9 | 294-420-3 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |
| 119 | Thuja occidentalis, Öl und Extrakt | Thuja Occidentalis Bark Extract; Thuja Occidentalis Leaf; Thuja Occidentalis Leaf Extract; Thuja Occidentalis Leaf Oil; Thuja Occidentalis Stem Extract; Thuja Occidentalis Stem Oil; Thuja Occidentalis Root | 90131-58-1 | 290-370-1 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|------------|-----------|--|--|----------------------------------|
| | | Extract | | | | | |
| 120 | | | | | | | |
| 121 | 3-Carene; 3,7,7-Trimethylbicyclo[4.1.0]hept-3-ene (isodiprene) | | 13466-78-9 | 236-719-3 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) |
| 122 | Cedrus atlantica, Öl und Extrakt | Cedrus Atlantica Bark Extract; Cedrus Atlantica Bark Oil; Cedrus Atlantica Bark Water; Cedrus Atlantica Leaf Extract; Cedrus Atlantica Wood Extract; Cedrus Atlantica Wood Oil | 92201-55-3 | 295-985-9 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) |
| 123 | Cupressus sempervirens, Öl und Extrakt | Cupressus Sempervirens Leaf Oil; | 84696-07-1 | 283-626-9 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | <p>Cupressus Sempervirens Bark Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Cone Extract; Cupressus Sempervirens Fruit Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Nut/Stem Oil;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf/Stem Extract;</p> <p>Cupressus Sempervirens Leaf Water;</p> | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|--|--|------------|-----------|--|--|----------------------------------|--|
| | | Cupressus Sempervirens Seed Extract; Cupressus Sempervirens Oil | | | | | | |
| 124 | Turpentine gum (Pinus spp.) | Turpentine | 9005-90-7 | 232-688-5 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 125 | Turpentine oil and rectified oil | Turpentine | 8006-64-2 | 232-350-7 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 126 | Turpentine, steam distilled (Pinus spp.) | Turpentine | 8006-64-2 | 232-350-7 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 127 | Terpene alcohols acetates | Terpene alcohols acetates | 69103-01-1 | 273-868-3 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 128 | Terpene hydrocarbons | Terpene hydrocarbons | 68956-56-9 | 273-309-3 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------|------------|-------------------|--|--|--|--|
| 129 | Terpenes and Terpenoids ausgenommen Limonen (d-, l-, und dl-Isomere), aufgeführt unter den laufenden Nummern 88, 167 und 168 von Anhang 3 | Terpenes and terpenoids | 65996-98-7 | 266-034-5 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |
| 130 | Terpene und Terpenoide | | 68917-63-5 | 272-842-9 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |
| 131 | alpha-Terpinene; p- Mentha-1,3-dien | alpha-Terpinene | 99-86-5 | 99-86-5 202-795-1 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L ^(*) | |
| 132 | gamma-Terpinene; p-Mentha-1,4-dien | gamma-Terpinene | 99-85-4 | 202-794-6 | | | | |
| 133 | Terpinolene; p-Mentha-1,4(8)-dien | Terpinolene | 586-62-9 | 209-578-0 | | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------|------------|-----------|--|--------|---|
| 134 | 1,1,2,3,3,6-Hexamethylindan-5-ylmethylketon | Acetyl Hexamethyl indan | 15323-35-0 | 239-360-0 | a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben b) Auszuspülende/abzuspülende Mittel | a) 2 % | |
| 135 | Allyl butyrate; 2-Propenylbutanoat | Allyl butyrate | 2051-78-7 | 218-129-8 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 136 | Allyl cinnamate; 2-Propenyl-3-phenyl-2-propenoat | Allyl cinnamate | 1866-31-5 | 217-477-8 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 137 | Allyl cyclohexylacetate; 2-Propenylcyclohexanacetat | Allyl cyclohexylacetate | 4728-82-9 | 225-230-0 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 138 | Allyl cyclohexylpropionate; 2-Propenyl-3-cyclohexanpro- | Allyl cyclohexylpropionate | 2705-87-5 | 220-292-5 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter |

| | | | | | | | |
|-----|---|----------------------|-----------|-----------|--|--|---|
| | panoat | | | | | | 0,1 % liegen. |
| 139 | Allyl heptanoate; 2-Propenylheptanoat | Allyl heptanoate | 142-19-8 | 205-527-1 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 140 | Allylhexanoat | Allyl Caproate | 123-68-2 | 204-642-4 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 141 | Allyl isovalerate; 2-Propenyl-3-methylbutanoat | Allyl isovalerate | 2835-39-4 | 220-609-7 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 142 | Allyl octanoate; 2-Allylcaprylat | Allyl octanoate | 4230-97-1 | 224-184-9 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 143 | Allyl phenoxyacetate; 2-Propenylphenoxyacetat | Allyl phenoxyacetate | 7493-74-5 | 231-335-2 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |

| | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------------|------------|-----------|--|--|---|
| 144 | Allyl phenylacetate; 2-Propenylbenzenacetat | Allyl phenylacetate | 1797-74-6 | 217-281-2 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 145 | Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate | Allyl 3,5,5-trimethylhexanoate | 71500-37-3 | 275-536-3 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 146 | Allyl cyclohexyloxyacetate | Allyl cyclohexyloxyacetate | 68901-15-5 | 272-657-3 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 147 | Allylisoamylloxyacetat | Isoamyl Allylglycolate | 67634-00-8 | 266-803-5 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 148 | Allyl 2-methylbutoxyacetate | Allyl 2-methylbutoxyacetate | 67634-01-9 | 266-804-0 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 149 | Allyl nonanoate | Allyl nonanoate | 7493-72-3 | 231-334-7 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |

| | | | | | | | |
|---------|--|--------------------------|------------|-----------|--|---------|--|
| 150 | Allyl propionate | Allyl propionate | 2408-20-0 | 219-307-8 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 151 | Allyl trimethylhexanoate | Allyl trimethylhexanoate | 68132-80-9 | 268-648-9 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 151 bis | Allyl phenethyl ether | Allyl phenethyl ether | 14289-65-7 | 238-212-2 | | | Der Anteil an freiem Allylalkohol im Ester muss unter 0,1 % liegen. |
| 152 | Allyl heptine carbonate (Allyloct-2-ynoat) | Allyl heptine carbonate | 73157-43-4 | 277-303-1 | | 0,002 % | Dieser Stoff darf nicht in Kombination mit anderen 2-Alkylsäureestern verwendet werden (z. B. Methylheptincarboxat). |
| 153 | Amylcyclopentenone; 2-Pentylcyclopent- | Amylcyclopentenone | 25564-22-1 | 247-104-4 | | 0,1 % | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|------------|-----------|--|------------------------|--|
| | 2-en-1-on | | | | | | |
| 154 | Myroxylon balsamum var. pereirae; Extrakte und Destillate; Perubalsam-Öl, Absolue und Anhydrol (Perubalsam-Öl) | | 8007-00-9 | 232-352-8 | | 0,4 % | |
| 155 | 4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde; 3-(4-tert-Butylphenyl)propionaldehyd | 4-tert.-Butyldihydrocinnamaldehyde | 18127-01-0 | 242-016-2 | | 0,6 % | |
| 156 | Cuminum cyminum, Öl und Extrakt | Cuminum Cyminum Fruit Oil; Cuminum Cyminum Fruit Extract; Cuminum Cyminum Seed Oil; | 84775-51-9 | 283-881-6 | a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben | a) 0,4 % Kreuzkümmelöl | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------------------|---------------------------|-------------|---|-----------|--|--|
| | | Cuminum Cyminum Seed Extract; | | | | | | |
| | | Cuminum Cyminum Seed Powder | | | | | | |
| | | | | | b) Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel | | | |
| 157 | cis-Rose ketone- 1 ^(**) ; (Z)-1- (2,6,6-Trimethyl- 2-cyclohexen-1- yl)-2-buten-1- one (cis-alpha- Damascone) | Alpha- Damascone | 23726-94-5/ 43052-87-5 | 245-845-8/- | a) Mundmit- tel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | | |
| 158 | trans-Rose ketone-2 ^(**) ; (E)-1-(2,6,6- Trimethyl-1- | trans-Rose ketone-2 | 23726-91-2 | 245-842-1 | a) Mundmit- tel b) Andere | b) 0,02 % | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|---------------------|------------|-----------|-----------------------------------|-----------|--|
| | cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (trans-beta-Damascone) | | | | Mittel | | |
| 159 | trans-Rose ketone-5 ^(**) ; (E)-1-(2,4,4-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (Iso-damascone) | trans-Rose ketone-5 | 39872-57-6 | 254-663-8 | | 0,02 % | |
| 160 | Rose ketone-4 ^(**) ; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dien-1-yl)-2-buten-1-one (Damasconone) | Rose ketone-4 | 23696-85-7 | 245-833-2 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | |
| 161 | Rose ketone-3 ^(**) ; 1-(2,6,6-Trimethyl-3-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (Delta-Damascone) | Delta-Damascone | 57378-68-4 | 260-709-8 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---------------------|------------|-----------|---------------------------------------|-----------|--|--|
| 162 | cis-Rose ketone-2 ^(**) ; (Z)-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (cis-beta-Damascone) | cis-Rose ketone-2 | 23726-92-3 | 245-843-7 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | | |
| 163 | trans-Rose ketone-1 ^(**) ; (E)-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one (trans-alpha-Damascone) | trans-Rose ketone-1 | 24720-09-0 | 246-430-4 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | | |
| 164 | Rose ketone-5 ^(**) ; 1-(2,4,4-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-2-buten-1-one | Rose ketone-5 | 33673-71-1 | 251-632-0 | | 0,02 % | | |
| 165 | trans-Rose | trans-Rose | 71048-82-3 | 275-156-8 | a) Mundmit- | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-----------|-----------|---|------------|-------------------------------------|--|
| | ketone-3(**); 1-(2,6,6- Trimethyl-3- cyclohexen-1- yl)-2-buten-1- one (trans-delta- Damascone) | ketone-3 | | | tel b) Andere Mittel | b) 0,02 % | | |
| 166 | trans-2-hexenal | trans-2-hexenal | 6728-26-3 | 229-778-1 | a) Mundmit- tel b) Andere Mittel | b) 0,002 % | | |
| 167 | l-Limonene; (S)- p-Mentha-1,8- dien | Limonene | 5989-54-8 | 227-815-6 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 168 | dl-Limonene (racemisch); 1,8(9)-p- Menthadien; p- Mentha-1,8-dien (Dipenten) | Limonene | 138-86-3 | 205-341-0 | | | Peroxidgehalt unter 10 mmol/L(*) | |
| 169 | p-Mentha-1,8- dien-7-al | Perillaldehyde | 2111-75-3 | 218-302-8 | a) Mundmit- tel b) Andere | b) 0,1 % | | |

| | | | | | Mittel | | |
|-----|---|------------------------------|------------|-----------|---|--|--|
| 170 | Isobergamate; Menthadien-7- methylformat | Isobergamate | 68683-20-5 | 272-066-0 | | 0,1 % | |
| 171 | Methoxydicyclo- pentadiencarbox- aldehyd; Octahy- dro-5-methoxy- 4,7-Methano-1H- inden-2- carboxaldehyd | Scentenal | 86803-90-9 | - | | 0,5 % | |
| 172 | 3-Methylnon-2- enenitrile | 3-Methylnon-2- enenitrile | 53153-66-5 | 258-398-9 | | 0,2 % | |
| 173 | Methyl octine carbonate; Methylnon-2- ynoat | Methyl octine carbonate | 111-80-8 | 203-909-2 | a) Mundmit- tel b) Andere Mittel | b) 0,002 % bei alleiniger Verwendung. In Kombina- tion mit Methylhep- | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---------------------------|------------|-----------|-----------------------------------|---|--|--|
| | | | | | | tincarbonat darf der gemeinsame Anteil im Fertigerzeugnis 0,01 % nicht überschreiten (wobei der Anteil an Methyloctincarbonat nicht höher als 0,002 % sein darf). | | |
| 174 | Amylvinylcarbinyl acetate; 1-Octen-3-yl-acetat | Amylvinylcarbinyl acetate | 2442-10-6 | 219-474-7 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,3 % | | |
| 175 | Propylidenphthalide; 3-Propylidenphthalide | Propylidenphthalide | 17369-59-4 | 241-402-8 | a) Mundmittel b) Andere Mittel | b) 0,01 % | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---|------------|-----------|---|------------|--|--|
| 176 | Isocyclogeraniol; 2,4,6-Trimethyl- 3-cyclohexen-1- methanol | Isocyclogera- niol | 68527-77-5 | 271-282-2 | | 0,5 % | | |
| 177 | 2- Hexylidencyclo- pentanon | 2-Hexylidene cyclopentanone | 17373-89-6 | 241-411-7 | a) Mundmit- tel b) Andere Mittel | b) 0,06 % | | |
| 178 | Methyl heptadi- enone; 6-Methyl- 3,5-heptadien-2- on | Methyl hepta- dienone | 1604-28-0 | 216-507-7 | a) Mundmit- tel b) Andere Mittel | b) 0,002 % | | |
| 179 | p- Methylhydro- cinnamic aldehyde; Cresylpro- pionaldehyd; p- Methyldihydro- cinnamaldehyd | p- Méthyldihydro- cinnamaldé- hyde p- methylhydro- cinnami- caldehyde | 5406-12-2 | 226-460-4 | | 0,2 % | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|--------------------------|-------------------------|--|---|--|
| 180 | Liquidambar orientalis, Öl und Extrakt (Styrax) | Liquidambar Orientalis Resin Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Extract; Liquidambar Orientalis Balsam Oil | 94891-27-7 | 305-627-6 | | 0,6 % | |
| 181 | Liquidambar styraciflua, Öl und Extrakt (Styrax) | Liquidambar Styraciflua Oil; Liquidambar Styraciflua Balsam Extract; Liquidambar Styraciflua Balsam Oil | 8046-19-3/ 94891-28-8 | 232-458-4/ 305-628-1 | | 0,6 % | |
| 182 | 1-(5,6,7,8-Tetrahydro-3,5,5,6,8,8-hexamethyl-2-naphthyl)-ethanol (AHTN) | Acetyl hexamethyl tetralin | 21145-77-7/ 1506-02-1 | 244-240-6/ 216-133-4 | Alle kosmetischen Mittel, ausgenommen Mundmittel | a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben: 0,1 % ausgenommen: hydroalkoho- | |

| | | | | | | | |
|-----|--|--------------|------------|-----------|-------------|---|--|
| | | | | | | ische Mittel: 1 % Parfüm: 2,5 % Cremepar- füm: 0,5 % b) Auszus- pülende/abzu- spülende Mittel: 0,2 % | |
| 183 | Commiphora erythrea Engler var. glabrescens Engler gum, Extrakt und Öl | Opopanax oil | 93686-00-1 | 297-649-7 | | 0,6 % | |
| 184 | Opopanax chironium resin | | 93384-32-8 | | | 0,6 % | |
| 185 | Toluol | Toluene | 108-88-3 | 203-625-9 | Nagelmittel | 25 % | Ausser Reichweite von Kindern aufbewahren. Nur zur Benutzung durch Erwachse- |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---|--------------------------|-------------------------|---|--------------------------|--|-----|
| | | | | | | | | ne. |
| 186 | 2,2'-Oxydiethanol Diethylenglykol (DEG) | Diethylene glycol | 111-46-6 | 203-872-2 | Spuren in Bestandteilen | 0,1 % | | |
| 187 | Diethylenglykolmonobutylether (DEGBE) | Butoxydiglycol | 112-34-5 | 203-961-6 | Lösungsmittel in Haarfärbemitteln | 9 % | Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | |
| 188 | Ethylenglykolmonobutylether (EGBE) | Butoxyethanol | 111-76-2 | 203-905-0 | a) Lösungsmittel in oxidativen Haarfärbemitteln b) Lösungsmittel in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | a) 4,0 % b) 2,0 % | a) und b) Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | |
| 189 | Trinatrium-5-hydroxy-1-(4-sulfophenyl)-4-(4-sulfophenyl)- | Acid Yellow 23; Acid Yellow 23 Aluminum lake | 1934-21-0/ 12225-21-7 | 217-699-5/ 235-428-9 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|--|---------------------------------------|---|-------|--|
| | zo)pyrazol-3-carboxylat und Aluminiumsalz ^(***) ; (CI 19140) | | | | | | |
| 190 | Benzolmethanamin, N-ethyl-N-[4-[[4-[ethyl-[(3-sulfophenyl)methyl]amino]phenyl](2-sulfophenyl)methylen]-2,5-cyclohexadien-1-yliden]-3-sulfo, inneres Salz, Dinatriumsalz und seine Ammonium- und Aluminiumsalze ^(***) ; (CI 42090) | Acid Blue 9; Acid Blue 9 Ammonium Salt; Acid Blue 9 Aluminum Lake | 3844-45-9/ 2650-18-2/ 68921-42-6 | 223-339-8/ 220-168-0/ 272-939-6 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|--|----------------------|---------------------|--|-------|---|--|
| 191 | Dinatrium-6-hydroxy-5-[(2-methoxy-4-sulfonato-m-tol-yl)azo]naphthalin-2-sulfonat ^(***) ; (CI 16035) | Curry Red | 25956-17-6 | 247-368-0 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | 0,4 % | | |
| 192 | 1-(1-naphtylazo)-2-hydroxynaphthalène-4,6,8-trisulfonate de trisodium et laque d'aluminium ^(***) ; (CI 16255) | Acid Red 18; Acid Red 18 Aluminum Lake | 2611-82-7/12227-64-4 | 220-036-2/235-438-3 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % | | |
| 193 | Hydrogen-3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfonato-phenyl)xanthylium, Natriumsalze ^(***) ; (CI 45100) | Acid Red 52 | 3520-42-1 | 222-529-8 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. |

| | | | | | | | | |
|-----|------------|--------------|-----------|------------|---|-----------|------------------|---|
| | | | | | | | | <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,6 % | | |
| 194 | Glyoxal | Glyoxal | 107-22-2 | 203-474-9 | | 100 mg/kg | | |
| 195 | Natrium-1- | Acid Blue 62 | 4368-56-3 | 224-460-9; | Haarfärbe- | 0,5 % | — Nicht zusammen | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------|------------|-----------|---|-------|--|--|
| | amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracen-2-sulfonat (7) ^(***) ; (CI 62045) | | | | stoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | |
| 196 | Verbena Absolut (Lippia citriodora Kunth.) | | 8024-12-2 | - | | 0,2 % | | |
| 197 | Ethyl-N-alpha-dodecanoyl-L-argininhydrochlorid ³² | Ethyl Lauroyl Arginate HCl | 60372-77-2 | 434-630-6 | a) Seife b) Antischuppenshampoo c) Desodorierungsmittel, nicht sprühbar | 0,8 % | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. | |

32 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 58.

| | | | | | | | |
|-----|---|--|------------|-----------|---|--|---|
| 198 | 2,2'-[(4-Amino-phenyl)imino]bis(ethanol) sulfat | N,N-bis(2-Hydroxyethyl)-p-Phenylenediamine Sulfate | 54381-16-7 | 259-134-5 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten (berechnet als Sulfate).</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur- |
|-----|---|--|------------|-----------|---|--|---|

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|-----------------------------|---------|-----------|---|--|---|
| | | | | | | | sacht hat.» |
| 199 | 1,3-Benzoldiol, 4-chlor- | 4- Chlororesorci- nol | 95-88-5 | 202-462-0 | Haarfärbe- stoff in oxidativen Haarfärbe- mitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzent- ration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten. | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopf- haut empfindlich, gereizt oder ver- letzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur- sacht hat.» |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|--|--|--|
| 200 | 2,4,5,6-Tetraaminopyrimidinsulfat | Tetraaminopyrimidine Sulfate | 5392-28-9 | 226-393-0 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,4 % nicht überschreiten (berechnet als Sulfate). | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur- |
|-----|-----------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|-------------------------------------|-------------|-----------|---|--|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 3,4 % (berechnet als Sulfate) | sacht hat.» |
| 201 | Phenol, 2-Chloro-6-(ethylamino)-4-nitro- | 2-Chloro-6-ethylamino-4-nitrophenol | 131657-78-8 | 411-440-1 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten. | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p> Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---|---------------------------|-------------|---|----------|---|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 3,0 % | a) und b): — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | festgestellt haben, — wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 202 | Siehe 226 | | | | | | | |
| 203 | 6-Methoxy-N2-methyl-2,3-pyridindiaminhydrochlorid und Dihydro- | 6-Methoxy-2-methylamino-3-aminopyridine HCl | 90817-34-8/ 83732-72-3 | -/280-622-9 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können |

| | | | | | | | |
|-------------------|--|--|--------------------------|---------------|---|--|---|
| chloridsalz (***) | | | <p>chloridsalz (***)</p> | <p>mittel</p> | <p>on bei der Anwendung am Haar 0,68 % berechnet als freie Base (1,0 % als Dihydrochlorid), nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) 0,68 % en base libre (1,0 % en dihydrochlorure).</p> <p>b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> | <p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p> |
|-------------------|--|--|--------------------------|---------------|---|--|---|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> <p>c) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 0,68 % berechnet als freie Base (1,0 % als Dihydrochlorid), nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p> | <p>c) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Nur für gewerbliche Verwendung.</p> <p>« Dieses Mittel kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn der Verbraucher/die</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|----------------------------|-------------|---|-------|---|--|
| | | | | | | | µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Verbraucherin: – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,, – schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.» |
| 204 | 2,3-Dihydro-1H-indol-5,6-diol und sein Hydrobromidsalz ^(***) | Dihydroxyindoline Dihydroxyindoline HBr | 29539-03-5/ 138937-28-7 | -/421-170-6 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | | Kann eine allergische Reaktion hervorrufen |
| 205 | siehe 219 | | | | | | | |
| 206 | 3-(2-Hydroxyethyl)-p-phenyldiammoniumsulfat | Hydroxyethyl-p-Phenylenediamine Sulfate | 93841-25-9 | 298-995-1 | Haarfärbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten (berechnet als | Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------|-----------------|-----------|-----------|---|---|--|
| | | | | | | Sulfate). | <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 207 | 1H-Indol-5,6-diol | Dihydroxyindole | 3131-52-0 | 412-130-9 | a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können</p> |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------------------------------|-------------|---|----------|--|--|
| | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,5 % | % nicht überschreiten | <p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 208 | 5-Amino-4-chlor-2 methylphenolhydrochlorid | 5-Amino-4-Chloro-o-Cresol HCl | 110102-85-7 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---------------|-----------------|-----------|-----------|------------------------------|--|---|---|
| | | | | | | | am Haar 1,5 % (berechnet als Hydrochlorid) nicht überschreiten | <p>hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 209 | 1H-indol-6-ol | 6-Hydroxyindole | 2380-86-1 | 417-020-4 | Haarfärbestoff in oxidativen | | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf | Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. |

| | | | | | | | |
|-----|-------------------|--------|---------|-----------|-----------------------------------|---|---|
| | | | | | Haarfärbemitteln | die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 210 | 1H-Indol-2,3-dion | Isatin | 91-56-5 | 202-077-8 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen | 1,6 % | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|---------------------------|------------|-----------|---|--|--|
| | | | | | Haarfär- bemitteln | | <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 211 | 2-Aminopyridin-3-ol | 2-Amino-3-Hydroxypyridine | 16867-03-1 | 240-886-8 | Haarfär- stoff in oxidativen Haarfär- bemitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p> |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|---|---|---|
| | | | | | mitteln | Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 212 | 2-Methyl-1-naphthylacetat | 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene | 5697-02-9 | 454-690-7 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p> |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------|---------------------|-----------|-----------|------------------------------|--|---|
| | | | | | | <p>Haar 2,0 % nicht überschreiten. (Enthält die Rezeptur eines Haarfärbemittels sowohl 2-Methyl-1-Naphthol als auch 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, sollte die Höchstkonzentration an 2-Methyl-1-Naphthol am Kopf 2,0 % nicht überschreiten.)</p> | <p>hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 213 | 1-Hydroxy-2-methylnaphthalen | 2-Methyl-1-Naphthol | 7469-77-4 | 231-265-2 | Haarfärbestoff in oxidativen | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf | Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. |

| | | | | | | | |
|-----|---|---------------|----------|-----------|--|---|---|
| | | | | | Haarfärbemitteln | <p>die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten. (Enthält die Rezeptur eines Haarfärbemittels sowohl 2-Methyl-1-Naphthol als auch 1-Acetoxy-2-Methylnaphthalene, sollte die Höchstkonzentration an 2-Methyl-1-Naphthol am Kopf 2,0 % nicht überschreiten.)</p> | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 214 | Dinatrium-5,7-dinitro-8-oxid-2-naphthalensulfo- | Acid Yellow 1 | 846-70-8 | 212-690-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. |

| | | | | | | | |
|---------------------|--|--|----------------|--|-----------------|--|--|
| <p>nat CI 10316</p> | | | <p>mitteln</p> | <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p> | <p>b) 0,2 %</p> | <p>Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> | <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|---------------------|--|--|----------------|--|-----------------|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|-----------------------|-----------------------|----------|-----------|--|----------|--|---|
| 215 | 4-Amino-3-nitrophenol | 4-Amino-3-nitrophenol | 610-81-1 | 210-236-8 | <p>a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p> | b) 1,0 % | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|-----|-----------------------|-----------------------|----------|-----------|--|----------|--|---|

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|----------------------|----------|-----------|--|---|---|
| 216 | Naphthalin-2,7-diol | Naphthalene-2,7-diol | 582-17-2 | 209-478-7 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, |
|-----|---------------------|----------------------|----------|-----------|--|---|---|

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------|---|--|---------------------------------------|---|----------|---|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | | – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 217 | m-Aminophenol und seine Salze | m-Aminophenol m-Aminophenol HCl m-Aminophenol sulfate | 591-27-5/ 51-81-0/ 68239-81-6/ 38171-54-9 | 209-711-2/ 200-125-2/ 269-475-1 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,2 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopf-</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|---|--|--|
| | | | | | | | | <p>haut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Verwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,2 % nicht überschreiten.</p> | | |

| | | | | | | | |
|-----|----------------------------------|------------------------------------|------------|-----------|---|--|---|
| | | | | | | | <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.» |
| 218 | 6-Hydroxy-3,4-dimethyl-2-pyridin | 2,6-Dihydroxy-3,4-dimethylpyridine | 84540-47-6 | 283-141-2 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> |

| | | | | | | | |
|-----|--|------------------------------------|------------|-----------|---|--|--|
| | | | | | | | <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 219 | 1-Hydroxy-3-nitro-4-(3-hydroxypropylamino)benzol)(***) | 4-Hydroxypropylamino-3-nitrophenol | 92952-81-3 | 406-305-9 | a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,6 %, berechnet als freie Base, nicht überschreiten</p> <p>a) und b): — Nicht zusammen</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---------------|------------|-----------|---|----------|---|---|
| | | | | | | | <p>mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.«</p> |
| 220 | 1-[(2'-Methoxyethyl)amino]-2-nitro-4-[di-(2'-hydroxyethyl)amino]benzol ^(***) | HC Blue No 11 | 23920-15-2 | 459-980-7 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien</p> | |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 2,6 % | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------------|-------------|-----------|--|--|---|---|
| | | | | | | | Behältern aufbewahren | |
| 221 | 1-Methyl-3-nitro-4-(β-hydroxyethyl)anilin und seine Salze | Hydroxyethyl-2-nitro-p-toluidine | 100418-33-5 | 408-090-7 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haare eine Reaktion festgestellt haben, |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------------|------------|-----------|---|----------|---|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.« |
| 222 | 1-Hydroxy-2-β-hydroxyethylamino-4,6-dinitrobenzol | 2-Hydroxyethylpicramic acid | 99610-72-7 | 412-520-9 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---|----------|---|---|
| | | | | | | | <p>a) und b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | <p>„schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 2,0 % | | |
| 223 | p-Methylaminophenol und sein Sulfatsalz | p-Methylaminophenol p-Methylamino- | 150-75-4/ 55-55-0/ 1936-57-8 | 205-768-2/ 200-237-1/ 217-706-1 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----------------|-------------|-----------|---|-------|---|--|
| | | phenolsulfate | | | | | <p>Anwendung am Haar 0,68 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 224 | 1-Propanol, 3-[[4-bis(2-hydroxyethyl)amino]-2-nitrophenyl] | HC Violet No 2 | 104226-19-9 | 410-910-3 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p> | <p>Kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p> |

| | nyl]amino] ^(****) | | | | | µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren | |
|-----|---|---------------|--------------------------------------|-------------|--|--|--|
| 225 | 1-(β-Hydroxyethyl)-amino-2-nitro-4-Nethyl-N-(β-hydroxyethyl)aminobenzol und sein Hydrochlorid | HC Blue No 12 | 104516-93-0/ 132885-85-9 (HCl) | -/407-020-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,75 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|---------------------------|---------------------------|---|-----------------------------|--|---|
| | | | | | | | — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,5 % (als Hydrochlorid) | | |
| 226 | 4,4'-[1,3-Propandiy]bis(oxy)]bisbenzol-1,3-diamin und sein Tetrahydrochloridsalz ^(***) | 1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane 1,3-bis-(2,4-Diaminophenoxy)propane HCl | 81892-72-0/ 74918-21-1 | - 279-845-4/ 278-022-7 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,2 %, berechnet als freie Base (1,8 % als Tetrahydrochloridsalz), nicht überschreiten | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|---------------------------|-------------|--|--|--|---|
| | | | | | | | | <p>Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Erzeugnis kann eine allergische Reaktion hervorrufen</p> |
| 227 | 3-Amino-2,4-dichlorphenol und sein Hydrochlorid | 3-Amino-2,4-dichlorphenol 3-Amino-2,4-dichlorphenol HCl | 61693-42-3/ 61693-43-4 | 262-909-0/- | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------------|-------------------------|---------|-----------|---|-----------------------------|---|---|
| | | | | | | | | <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 228 | 3-Methyl-1-phenyl-5-pyrazolon | Phenyl methylpyrazolone | 89-25-8 | 201-891-0 | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,5 % (als Hydrochlorid) | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzent- | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p> |

| | | | | | | | |
|-----|-----------|-------------------------|------------|-----------|----------------------|---|--|
| | | | | | mitteln | ration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten | <p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 229 | 5-[(2-Hy- | 2-Methyl-5-hydroxyethy- | 55302-96-0 | 259-583-7 | a) Haarfärbestoff in | a) Nach dem Mischen unter | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. |

| | | | | | | |
|-------------------------------|--------------|--|-------------------------------------|---|--|--|
| droxethyl)amino] -o-kresol | laminophenol | | oxidativen Haarfärbe- mitteln | oxidativen Bedin- gungen darf die Höchstkonzentri- on bei der Anwen- dung am Haar 1,5 % nicht überschrei- ten — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme- men verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- wahren | b) Nur für gewerb- liche Verwendung Nach dem Mischen | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> |
|-------------------------------|--------------|--|-------------------------------------|---|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | | | | <p>unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5% nicht überschreiten.</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>⚠ Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|------------------------|------------|-----------|---|--|--|
| | | | | | | | kommt.» |
| 230 | 3,4-Dihydro-2H-1,4-benzoxazin-6-ol | Hydroxybenzomorpholine | 26021-57-8 | 247-415-5 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |

| | | | | | | | | |
|-----|---|---|---------------------------|-------------|--|-------|--|---|
| 231 | 1,5-Di-(beta-hydroxyethyl-amino)-2-nitro-4-chlorbenzol ^(***) | HC Yellow No 10 | 109023-83-8 | 416-940-3 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,1 % | <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | |
| 232 | 2,6-Dimethoxy-3,5-pyridindiamin und sein Hydrochlorid | 2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine; 2,6-Dimethoxy-3,5-pyridinediamine HCl | 56216-28-5/ 85679-78-3 | 260-062-1/- | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p> | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------------|------------|-----------|--|-------|---|--|
| | | | | | | | <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» | |
| 233 | 1-(β-Aminoethyl)amino-4-(β-hydroxyethyl)oxy-2-nitrobenzol und seine Salze | HC Orange No 2 | 85765-48-6 | 416-410-1 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 1,0 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> |

| | | | | | | | |
|-----|--|----------------|------------|-----------|---|---|--|
| | | | | | | | <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 234 | Ethanol, 2-[(4-amino-2-methyl-5-nitro-phenyl)amino]- und seine Salze | HC Violet No 1 | 82576-75-8 | 417-600-7 | a) Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systeme-</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------------------------------------|------------|-----------|--|--------|---|---|
| | | | | | | | men verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 235 | 2-[3-(Methylamino)-4-nitrophenoxy]ethanol ^(***) | 3-Methylamino-4-nitrophenoxyethanol | 59820-63-2 | 261-940-7 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,15 % | — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | |

| | | | | | | | |
|-----|---|------------------------------------|------------|-----------|--|-------|---|
| 236 | 2-[(2-Methoxy-4-nitrophenyl)amino]ethanol und seine Salze | 2-Hydroxyethylamino-5-nitroanisele | 66095-81-6 | 266-138-0 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,2 % | — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren |
|-----|---|------------------------------------|------------|-----------|--|-------|---|

| | | | | | | | |
|-----|---|--------------|---------------------------|-------------|--|---|--|
| 237 | 2,2'-[(4-Amino-3-nitro-phenyl)imino]bis ethanol und sein Hydrochlorid | HC Red No 13 | 29705-39-3/ 94158-13-1 | -/303-083-4 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,25 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|-----|---|--------------|---------------------------|-------------|--|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|--------------------|---------------------|---------|-----------|---|---|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 2,5 % (als Hydrochlorid) | |
| 238 | Naphtalin-1,5-diol | 1,5-Naphthalenediol | 83-56-7 | 201-487-4 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|-----------------------------|-------------|---|----------|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 239 | Hydroxypropylbis-(N-hydroxyethyl-p-phenylendiamin) und sein Tetrahydrochlorid | Hydroxypropylbis-(N-hydroxyethyl-p-phenylenediamine) HCl | 128729-30-6/ 128729-28-2 | -/416-320-2 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,4 % (als Tetrahydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|----------------------------|----------------------------|---------|-----------|--|--|---|---|
| | | | | | | | | <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 240 | 4-Nitro-1,2-phenylendiamin | 4-Nitro-o-Phenylenediamine | 99-56-9 | 202-766-3 | Haarfarbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten</p> | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|------------------|--------------------------|-----------|-----------|--|--|---|---|
| | | | | | | | | <p>„schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 241 | 5-Amino-o-kresol | 4-Amino-2-hydroxytoluene | 2835-95-2 | 220-618-6 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|---|--|---|
| | | | | | | | | <p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5% nicht überschreiten</p> | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|--|---------------------------|--|--|--|
| | | | | | | | <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p> |
| 242 | 2,4-Diaminophenoxyethanol, sein Hydrochlorid und sein Sulfatsalz | 2,4-Diaminophenoxyethanol HCl; 2,4-Diaminophenoxyethanolsulfate | 70643-19-5/ 66422-95-5/ 70643-20-8 | -/266-357-1/ 274-713-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % (als Hydrochlorid) nicht über- | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|--|--|--|
| | | | | | | | schreiten | <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der</p> | <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> |

| | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|--------------------|----------|-----------|--|---|--|
| | | | | | | | <p>Anwendung auf den Wimpern 2,0 % (als Hydrochlorid) nicht überschreiten</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p> |
| 243 | 1,3-Benzoldiol, 2-Methyl | 2-Methylresorcinol | 608-25-3 | 210-155-8 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|-----------------|--|--|
| | | | | | <p>mitteln</p> <p>b) Haarfär- bestoff in</p> | <p>b) 1,8 %</p> | <p>Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,8 % nicht überschreiten</p> | <p>schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|--|--|--|--|--|--|-----------------|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|------------------|------------------|-----------|-----------|--|---|---|
| | | | | | nichtoxidativen Haarfärbemitteln | | |
| 244 | 4-Amino-m-kresol | 4-Amino-m-kresol | 2835-99-6 | 220-621-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|------------------------------|--|--|
| | | | | | <p>b) Wimpernfärbemittel</p> | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5 % nicht überschreiten</p> | <p>schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion |
|--|--|--|--|--|------------------------------|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|--|---------------------------|-------------------------|--|---|---|
| | | | | | | | festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.» |
| 245 | 2-[(3-Amino-4-methoxyphenyl)amino] ethanol und sein Sulfatsalz | 2-Amino-4-hydroxyethylaminoanisole 2-Amino-4-hydroxyethylaminoanisole sulfate | 83763-47-7/ 83763-48-8 | 280-733-2/ 280-734-8 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. ⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|---|--|--|
| | | | | | | | | <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p> | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|------------|-----------|---|---|---|
| | | | | | | <p>µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>– einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat,</p> <p>– in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat.</p> <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p> |
| 246 | Hydroxyethyl-3,4-methylenedioxyanilin und sein Hydrochlorid | Hydroxyethyl-3,4-methylenedioxyaniline HCl | 94158-14-2 | 303-085-5 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,5 % (als Sulfat) nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an</p> | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------|------------|-----------|---|-------|---|---|
| | | | | | | | Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 247 | 2,2'-[[4-[(2-Hydroxyethyl)-amino]-3-nitrophenyl]-imino]bisethanol (***) | HC Blue No 2 | 33229-34-4 | 251-410-3 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,8 % | — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Erzeugnis kann eine allergische Reaktion hervorrufen |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------------------------------|------------|-----------|--|------------------|--|--|
| 248 | 4-[(2-Hydroxyethyl)amino]-3-nitrophenol | 3-Nitro-phydroxyethylaminophenol | 65235-31-6 | 265-648-0 | <p>a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln</p> <p>b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln</p> | <p>b) 1,85 %</p> | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,0 % nicht überschreiten</p> <p>a) und b):</p> <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|-----|---|----------------------------------|------------|-----------|--|------------------|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|---|------------------------------|------------|-----------|--|--|--|
| 249 | 1-(β -Ureidoethyl)-amino-4-nitrobenzol | 4-Nitrophenylamino-ethylurea | 27080-42-8 | 410-700-1 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verur- |
|-----|---|------------------------------|------------|-----------|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------------|-------------------------|--|---|----------|---|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,5 % | | sacht hat.» |
| 250 | 1-Amino-2-nitro-4-(2',3'-dihydroxypropyl)amino-5-chlorbenzol und 1,4-bis-(2',3'-Dihydroxypropyl)amino-2-nitro-5-chlorbenzol und seine Salze | HC Red No 10 + HC Red No 11 | 95576-89-9 + 95576-92-4 | | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|--------------|------------|-----------|---|----------|---|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 2,0 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 251 | 2-(4-Amino-3-nitroanilin) ethanol | HC Red No. 7 | 24905-87-1 | 246-521-9 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 1,0 % | <ul style="list-style-type: none"> — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------------------------|--------------------------------|-----------|-----------|--|----------------------|---|--|
| | | | | | | | — In nitritfreien Behältern aufbewahren | <p>unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 252 | 2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol | 2-Amino-6-chloro-4-nitrophenol | 6358-09-4 | 228-762-1 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | b) Haarfärbestoff in | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|------------|-----------|--|-------|---|--|
| | | | | | nichtoxidativen Haarfärbemitteln | | | <p>unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 253 | 2-[bis(2-Hydroxyethyl)amino]-5-nitrophenol | HC Yellow No. 4 | 59820-43-8 | 428-840-7 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 1,5 % | <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|-----------|-----------|---|-------|--|---|
| | | | | | | | — In nitritfreien Behältern aufbewahren | |
| 254 | Dinatrium-5-amino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat ^(****) ; (CI 17200) | Acid Red 33 | 3567-66-6 | 222-656-9 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % | | |
| 255 | 2-[(2-nitrophenyl) amino] ethanol | HC Yellow No. 2 | 4926-55-0 | 225-555-8 | a) Haarfärbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,75 % nicht überschreiten</p> <p>a) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|-------|---------------|------------|-----------|---|---|--|--|
| | | | | | | <p>µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>— wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>— wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>— wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> | |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | <p>b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | |
| 256 | p-(o- | HC Orange No. | 54381-08-7 | 259-132-4 | Haarfärbe- | 1,0 % | | |

| | | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|--------------|-----------|-----------|---|--------------------------|--|--|
| | Nitrophenyl) amino] phenol | 1 | | | stoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | | | |
| 257 | Polidocanol | Laureth-9 | 3055-99-0 | 221-284-4 | a) Mittel, die auf der Haut/in den Haaren verbleiben b) Aus-/abzuspürende Mittel | a) 3,0 % b) 4,0 % | | |
| 258 | 2-Nitro-N1-phenylbenzol-1,4-diamin | HC Red No. 1 | 2784-89-6 | 220-494-3 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 1,0 % | | <p>⚠️ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|-------------|-----------|---|------------------------------------|---|--|
| | | | | | | | | <p>Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 259 | 1-Methoxy-3-(β -aminoethyl)-amino-4-nitrobenzol, Hydrochlorid | HC Yellow No. 9 | 86419-69-4 | 415-480-1 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % (berechnet als Hydrochlorid) | <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | |
| 260 | 1-(4'-Aminophenylazo)-2-methyl-4- | HC Yellow No. 7 | 104226-21-3 | 146-420-6 | Haarfärbstoff in nichtoxidati- | 0,25 % | | |

| | (bis-2-hydroxyethyl)-aminobenzol | | | | ven Haarfärbemitteln | | |
|-----|---|------------------|------------|-----------|--|---|---|
| 261 | N-(2-Hydroxyethyl)-2-nitro-4-trifluormethylanilin | HC Yellow No. 13 | 10442-83-8 | 443-760-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------|------------|-----------|---|----------------------|--|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 2,5 % | b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 262 | Benzolaminium, 3-[(4,5-Dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-N,N,N-trimethyl, Chlorid | Basic Yellow 57 | 68391-31-1 | 269-943-5 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | | |
| 263 | Ethanol, 2,2'-[[4-[(4- | Disperse Black | 20721-50-0 | 243-987-5 | Haarfärbestoff in | 0,3 % (des Gemisches | | |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------------------|------------|-----------|---|--|--|
| | Aminophenyl)azo]phenyl]imino]bis | 9 | | | nichtoxidativen Haarfärbemitteln | im Verhältnis 1:1 aus 2,2'-[4-(4-Aminophenylazo)phenylimino]diethanol und Lignosulfat) | |
| 264 | 9,10-Anthracendion, 1,4-bis[(2,3-Dihydroxypropyl)amino]- | HC Blue No. 14 | 99788-75-7 | 421-470-7 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,3 % — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | |
| 265 | 1,4-Diaminoanthraquinon | Disperse Violet 1 | 128-95-0 | 204-922-6 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 0,5 % Die Verunreinigung mit Disperse Red 15 in Disperse Violet 1 in Haarfärbemitteln sollte <1 % (Massenanteil) sein. | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------------|-----------|-----------|---|----------|--|---|
| 266 | Ethanol, 2-((4-Amino-2-nitrophenyl)amino)- | HC Red No 3 | 2871-01-4 | 220-701-7 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,45 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>Für a) und b):</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 3,0 % | b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--------------|------------|-----------|---|-------|--|--|
| | | | | | | | <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.« |
| 267 | [7-Hydroxy-8-[(2-methoxyphenyl)azo]-2-naphthyl]trimethylammoniumchlorid | Basic Red 76 | 68391-30-0 | 269-941-4 | Haarfärbstoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | | |
| 268 | 2-[[4-(Dimethylamino)phenyl]azo]-1,3-dimethyl-1H-imidazoliumchlorid | Basic Red 51 | 77061-58-6 | 278-601-4 | a) Haarfärbstoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das</p> |

| | | | | | | | |
|-----|---|---------------------------|-------------|---|---|----------|--|
| | | | | | | | <p>Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 269 | Phenol, 2-Amino- 5-ethyl-, Hydrochlorid | 2-Amino-5-Ethylphenol HCl | 149861-22-3 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------------|------------|-----------|--|--|---|---|
| | | | | | | | Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 270 | Fluorescein, 2',4',5',7'-Tetrabrom-4,5,6,7-tetrachlor-, Dinatriumsalz (CI 45410) | Acid Red 92 | 18472-87-2 | 242-355-6 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschrei- | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|----------|-----|---|
| | | | | | | ten | <p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,4 % | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---|---------------|--------------|--|-------|--|---|
| 271 | Mischung von 1, 2 und 3 in Dispergiemittel (Lignosulfat): | Disperse Blue 377 est un mélange de trois colorants: | | | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 2,0 % | | |
| | 1) 9,10-Anthracenedion-1,4- bis[(2-hydroxyethyl)amino] | 1) 1,4-bis[(2-hydroxyethyl) amino] anthra-9,10-quinone | 1) 4471-41-4 | 1) 224-743-7 | | | | |
| | 2) 9,10-Anthracenedion-1- [(2-Hydroxyethyl)amino]-4-[(3-Hydroxypropyl)amino] | 2) 1-[(2-hydroxyethyl) amino]-4-[(3-hydroxypropyl) amino] anthra-9,10-quinone | 2) 67674-26-4 | 2) 266-865-3 | | | | |
| | 3) 9,10-Anthracenedion-1,4- bis[(3-hydroxypropyl)amino] dione | 3) 1,4-bis[(3-hydroxypropyl) amino] anthra-9,10-quinone | 3) 67701-36-4 | 3) 266-954-7 | | | | |
| 272 | 4-Aminophenol | p-Aminophenol | 123-30-8 | 204-616-2 | Haarfärbestoff in oxidativen | | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf | Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|------------------|---|---|
| | | | | | Haarfärbemitteln | die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,9 % nicht überschreiten | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|--|--|--|--|--|------------------|---|---|

| | | | | | | | |
|-----|---|---|-------------|-----------|---|--|---|
| 273 | 4,5-Diamino-1-(2-hydroxyethyl)-1H-pyrazolsulfat (1:1) | 1-Hydroxyethyl-4,5-Diamino Pyrazole Sulfate | 155601-30-2 | 429-300-3 | Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 3,0 % nicht überschreiten | <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 274 | Chinolinium, 4- | 4-Formyl-1- | 223398-02-5 | 453-790-8 | Haarfärbe- | Nach dem Mischen | Auf dem Etikett anzugeben: |

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--|
| Formyl-1-methyl-, Salz mit 4-Methylbenzolsulfonsäure (1:1) | Methylquinolinium-p-Toluenesulfonate | | stoff in oxidativen Haarfärbemitteln | unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,5 % nicht überschreiten | Mischverhältnis.  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--|

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----------------|------------|-----------|---|-------|---|--|
| 275 | Pyridinium, 1-Methyl-4-[(methylphenylhydrazono)methyl]-, Methylsulfat | Basic Yellow 87 | 68259-00-7 | 269-503-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln b) Haarfär- | 1,0 % | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|-----|---|-----------------|------------|-----------|---|-------|---|--|

| | | | | | bestoff in nichtoxidati- ven Haarfär- bemitteln | | |
|-----|---|--------------------|------------|-----------|--|---|---|
| 276 | 2-[(4-Aminophenyl)azo]-1,3-dimethyl-1H-imidazoliumchlorid | Basic Orange 31 | 97404-02-9 | 306-764-4 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,5 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|------------|-----------|---|--|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 277 | 2,6-Pyridindiamin, 3-(3-pyridinylazo) | 2,6-Diamino-3-((Pyridine-3-yl)azo)Pyridine | 28365-08-4 | 421-430-9 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,25 % nicht überschreiten | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------------|-----------|-----------|---|-----------|---|--|
| | | | | | | | | <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,25 % | | |
| 278 | 4-((4-Amino-3-methylphenyl)(4-imino-3-methyl-2,5-cyclohexadien-1-ylidene)methyl)-2-methylphe- | Basic Violet 2 | 3248-91-7 | 221-831-7 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschrei- | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|---|--|-------------|-----------|--------------------------------------|--|-----|---|
| | nylaminmono- hydrochlorid (CI 42520) | | | | | | ten | <p>beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 279 | 2,3-Diamino- 6,7- dihydro- 1H,5H- pyrazo- | 2,3- Diaminodihy- dropyrazolopy- | 857035-95-1 | 469-500-8 | Haarfärbe- stoff in oxidativen | | | <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf</p> <p>Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> |

| | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|--|------------------|--|---|---|
| Io[1,2-a] Pyrazol-1-ondimethanesulfonat | razolone Dimethosulfonate | | | Haarfärbemitteln | | die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 2,0 % nicht überschreiten | <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna“ bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|---|---------------------------|--|--|------------------|--|---|---|

| | | | | | | | |
|-----|---|-----------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|
| 280 | 2-Amino-4,6-dinitrophenol and 2- amino-4,6-dinitrophenol, Natriumsalz | Picramic Acid et Sodium Picramate | 96-91-3 831-52-7 | 202-544-6 212-603-8 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln b) Haarfär- | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,6 % nicht überschreiten b) 0,6 % | a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis. «  Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Bitte folgende Hinweise lesen und beachten: Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt. Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen. Färben Sie Ihr Haar nicht: – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
|-----|---|-----------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|

| | | | | | bestoff in nichtoxidati- ven Haarfär- bemitteln | | |
|-----|--|---|------------|-----------|--|---|--|
| 281 | 1-Methylamino- 2-nitro-5-(2,3- dihydroxy- propyloxy)- benzol | 2-Nitro-5- Glyceryl Methylaniline | 80062-31-3 | 279-383-3 | a) Haar- färbestoff in oxidativen Haarfärbe- mitteln | <p>a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,8 % nicht überschreiten</p> <p>— Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden</p> <p>— Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg</p> <p>— In nitritfreien Behältern aufbewahren</p> | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <p>– wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist,</p> <p>– wenn Sie schon einmal nach dem</p> |

| | | | | | | | | |
|-----|--|------------|-------------|-----------|---|----------|--|---|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | b) — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbewahren | Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» |
| 282 | 1-Propanaminium, 3-[[9,10-Dihydro-4-(methylamino)-9,10-dioxo-1-anthracenyl]amino]-N,N-dimethyl-N-propyl-, Bromid | HC Blue 16 | 502453-61-4 | 481-170-7 | Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | 3,0 % | — Nicht zusammen mit nitrosierend wirkenden Systemen verwenden — Höchstgehalt an Nitrosamin: 50 µg/kg — In nitritfreien Behältern aufbe- | |

| | | | | | | | wahren | |
|-----|---|---|--------------------------|-----------|---|--|---|--|
| 283 | 3-Amino-2-chlor- 6-methylphenol 3-Amino-4-chloro-6-methylphenol HCl | 5-Amino-6-Chloro-o-Cresol 5-Amino-6-Chloro-o-Cresol HCl | 84540-50-1 80419-48-3 | 283-144-9 | a) Haar-färbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>⚠ Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung |

| | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------------------|--------------------------|-----------|---|---|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 0,5 % | mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.« |
| 284 | Phenol, 2,2'-Methylenebis[4-amino-], Dihydrochlorid | 2,2'-Methylenebis-4-aminophenol HCl | 27311-52-0 63969-46-0 | 440-850-3 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 1,0 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, |

| | | | | | | | | |
|-----|-------------------------|---------------------|----------|-----------|---|----------|--|--|
| | | | | | b) Haarfärbestoff in nichtoxidativen Haarfärbemitteln | b) 1,0 % | | <p>– wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben,</p> <p>– wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.»</p> |
| 285 | Pyridin-2,6-diylldiamin | 2,6-Diaminopyridine | 141-86-6 | 205-507-2 | a) Haarfärbestoff in oxidativen Haarfärbemitteln | | a) Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung am Haar 0,15 % nicht überschreiten | <p>a) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.</p> <p>« Haarfärbemittel können schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten:</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|-----------------------|--|--|---|
| | | | | | | | | <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Färben Sie Ihr Haar nicht:</p> <ul style="list-style-type: none"> – wenn Sie einen Ausschlag im Gesicht haben oder wenn Ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – wenn Sie schon einmal nach dem Färben Ihrer Haaren eine Reaktion festgestellt haben, – wenn eine temporäre Tätowierung mit „schwarzem Henna bei Ihnen schon einmal eine Reaktion verursacht hat.» <p>b) Auf dem Etikett anzugeben: Mischverhältnis.Wimpern</p> <p>"Nur für gewerbliche Anwendung"</p> <p>« Dieses Produkt kann schwere allergische Reaktionen hervorrufen.</p> <p>Bitte folgende Hinweise lesen und beachten.</p> <p>Dieses Produkt ist nicht für Personen unter 16 Jahren bestimmt.</p> |
| | | | | | b) Wimpernfärbemittel | <p>b) Nur für gewerbliche Verwendung.</p> <p>Nach dem Mischen unter oxidativen Bedingungen darf die Höchstkonzentration bei der Anwendung auf den Wimpern 0,15 % nicht überschreiten</p> | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------------------------------|----------|-----------|-----------------------------|---|--|--|
| | | | | | | | | <p>Temporäre Tätowierungen mit „schwarzem Henna“ können das Allergierisiko erhöhen.</p> <p>Wimpern sollten nicht gefärbt werden, wenn die Person:</p> <ul style="list-style-type: none"> – einen Ausschlag im Gesicht hat oder wenn seine/ihre Kopfhaut empfindlich, gereizt oder verletzt ist, – schon einmal nach dem Färben von Haaren oder Wimpern eine Reaktion festgestellt hat, – in der Vergangenheit schon einmal nach einer temporären Tätowierung mit „schwarzem Henna“ eine Reaktion festgestellt hat. <p>Sofort Augen spülen, falls das Erzeugnis mit den Augen in Berührung kommt.»</p> |
| 286 | (C ₁₆)-Alkytrimethylammoniumchloride | Cetrimoniumchloride ³³ | 112-02-7 | 203-928-6 | a) Auszuspülende Haarmittel | a) 2,5 % für Einzelkonzentrationen oder die | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von | |

³³ Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr 44.

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------------|----------|-----------|--|--|---|---|
| rid (C ₁₈)- Alkytrimethylammoniumchlorid | Steartrimoniumchloride ³⁴ | 112-03-8 | 203-929-1 | | Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride b) Haarmitel, die in den Haaren verbleiben c) Gesichtsmittel, die auf der Haut verbleiben | b) 1,0 % für Einzelkonzentrationen oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride c) 0,5 % für Einzelkonzentrationen oder die Summe der Einzelkonzentrationen | Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. |
|--|--------------------------------------|----------|-----------|--|--|---|---|

³⁴ vergleiche Fussnote 33

| | | | | | | | |
|-----|--|---------------------------------------|------------|-----------|-----------------------------|---|--|
| | | | | | | von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride | |
| 287 | (C ₂₂)-Alkyltrimethylammoniumchlorid | Behentrimonium chloride ³⁵ | 17301-53-0 | 241-327-0 | a) Auszuspülende Haarmittel | a) 5,0 % für die Einzelkonzentration von behentrimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behentrimonium chloride bei gleichzeitiger Berücksichtigung der | Für einen anderen Zweck als die Hemmung der Vermehrung von Mikroorganismen im Erzeugnis. Dieser Zweck muss aus der Aufmachung des Erzeugnisses ersichtlich sein. |

³⁵ Vergleiche Fussnote 33

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286. | |
| | | | | b) Haarmitel, die in den Haaren verbleiben | b) 3,0 % für die Einzelkonzentration von behen-trimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behen-trimonium chloride bei gleichzeitiger Berücksichtigung der | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---|--|
| | | | | | | entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286. | |
| | | | | c) Gesichtsmittel, die auf der Haut verbleiben | c) 3,0 % für die Einzelkonzentration von behen-trimonium chloride oder die Summe der Einzelkonzentrationen von cetrimonium chloride, steartrimonium chloride und behen-trimonium chloride bei | | |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--------------------------|---|---|---|
| | | | | | gleichzeitiger Berücksichtigung der entsprechenden Höchstkonzentration für die Summe von cetrimonium chloride und steartrimonium chloride gemäss Eintrag 286. | | |
| N,N''-Bis(4-chlorphenyl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tetraaza-tetradecandiimidamid, sein Azetat, Gluconat und Hydrochlorid ³⁶ | Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride | 55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5 | 200-238-7, 200-302-4, 242-354-0, 223-026-6 | Mund- und Zahnspülungen | 0,14 % (als Chlorhexidinbase) | Nicht in Produkten für Kinder unter 12 Jahren. Anwendung während maximal 14 Tagen. | Nicht bei Kindern unter 12 Jahren verwenden. Anwendung während maximal 14 Tagen. |
| Etherische Öle und deren | | | | Mittel, die auf der Haut | 3,0 % einzeln oder in | | |

36 Zur Verwendung als Konservierungsmittel, siehe Anhang 5, Nr. 42

| Bestandteile | | | | verbleiben (mit Ausnahme von Parfum und Eau de toilette) | Mischungen | | |
|--|-----------|----------|-----------|--|------------|--|--|
| 5-Hydroxy-2-hydroxymethyl-4-pyrone | Kojisäure | 501-30-4 | | Hautbleichmittel | 0,1 % | Nicht auf einer grösseren Hautfläche als das Gesicht und der Hände auftragen Nicht auf gereizter oder verletzter Haut verwenden (z.B. nach einem Peeling) | Nicht auf einer grösseren Hautfläche als das Gesicht und der Hände auftragen Nicht auf gereizter oder verletzter Haut verwenden (z.B. nach einem Peeling) |
| α -Hydroxysäuren | | | | Hautschälmittel | 10,0 % | pH \geq 3,5; berechnet als Glykolsäure | |
| 2,4,6,8-Nonatetraenal, 3,7-dimethyl-9-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-, (all-E)- | Retinal | 116-31-4 | 204-135-8 | | 0,05 % | In Mundmittel verboten | |

(*) Dieser Grenzwert gilt für den Stoff und nicht für das kosmetische Fertigerzeugnis.

(**) Die Summe dieser Stoffe in Kombination darf die in der Spalte ‚Höchstkonzentration in der gebrauchsfertigen Zubereitung‘ angegebenen Grenzwerte nicht überschreiten.

(***) Die freie Base und die Salze dieses Haarfärbestoffes sind zugelassen, sofern deren Verwendung nicht in Anhang 2 untersagt wird.

Anhang 4
(Art. 7, Abs. 1, Bst. a)

Liste der Farbstoffe, die in kosmetischen Mitteln enthalten sein dürfen

Einleitung:

Unbeschadet der übrigen Bestimmungen dieser Verordnung umfasst ein Farbstoff auch seine Salze und Lacke, und wird ein Farbstoff als ein bestimmtes Salz ausgedrückt, so umfasst es auch seine anderen Salze und Lacke.

| Lau- fende Num- mer | Bezeichnung der Stoffe | | | | | Bedingungen | | | Wortlaut der Anwendungsbe- dingungen und Warnhinweise |
|------------------------------|------------------------|---|----------------|---------------|-------|---------------------------------|---|----------|--|
| | Chemische Bezeichnung | Colour- Index Nummer / Gemeinsa- me Be- zeichnung im Glossar der Be- standteile | CAS- Nummer | EG- Nummer | Farbe | Art des Mittels, Körperteile | Höchstkonzent- ration in der gebrauchsfertigen Zuberei- tung | Sonstige | |
| a | b | c | d | e | f | g | h | i | j |

| | | | | | | | | | |
|---|--|-------|--|--|------|---|--|--|--|
| 1 | Natriumtris(1,2-naphthochinon-1-oximato-O,O')ferrat(1-) | 10006 | | | Grün | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 2 | Trinatriumtris[5,6-dihydro-5-(hydroxyimino)-6-oxonaphthalin-2-sulfonato(2-)-N5,O6]ferrat(3-) | 10020 | | | Grün | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |
| 3 | Dinatrium-5,7-dinitro-8-oxidonaphthalin-2-sulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 10316 | | | Gelb | Nicht in Au- genmitteln verwenden | | | |
| 4 | 2-[(4-Methyl-2-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutyramid | 11680 | | | Gelb | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |
| 5 | 2-[(4-Chlor-2-nitrophenyl)azo]-N-(2-chlorphenyl)-3-oxobutyramid | 11710 | | | Gelb | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|--------|---|--|--|--|
| 6 | 2-[(4-Methoxy-2-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-(o-tolyl)butyramid | 11725 | | | Orange | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 7 | 4-(Phenylazo)resorcin | 11920 | | | Orange | | | | |
| 8 | 4-[(4-Ethoxyphenyl)azo]naphthol | 12010 | | | Rot | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |
| 9 | 1-[(2-Chlor-4-nitrophenyl)azo]-2-naphthol einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 12085 | | | Rot | | | | |
| 10 | 1-[(4-Methyl-2-nitrophenyl)azo]-2-naphthol | 12120 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|-------|--|--|--|--|
| 11 | 3-Hydroxy-N-(o-tolyl)-4- [(2,4,5- trichlorphenyl)azo]naphthalin- 2-carboxamid | 12370 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 12 | N-(4-Chlor-2-methylphenyl)-4- [(4-chlor-2-methylphenyl)azo]- 3-hydroxynaphthalin-2- carboxamid | 12420 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 13 | 4-[(2,5-Dichlorphenyl)azo]-N- (2,5-dimethoxyphenyl)-3- hydroxynaphthalin-2- carboxamid | 12480 | | | Braun | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 14 | N-(5-Chlor-2,4- dimethoxyphenyl)-4-[[5- [(diethylamino)sulfonyl]-2- methoxyphenyl]azo]-3- hydroxynaphthalin-2- carboxamid | 12490 | | | Rot | | | | |
| 15 | 2,4-Dihydro-5-methyl-2- phenyl-4-(phenylazo)-3H- pyrazol-3-on | 12700 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 16 | Dinatrium-2-amino-5-[(4- sulfonatophe- nyl)azo]benzolsulfonat | 13015 | | | Gelb | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|-----------|--------|---------------------------------|--|--|
| 17 | Natrium-4-(2,4-dihydroxyphenylazo)benzolsulfonat | 14270 | | | Orange | | | |
| 18 | Dinatrium-3-[(2,4-dimethyl-5-sulfonatophenyl)azo]-4-hydroxynaphthalin-1-sulfonat | 14700 | | | Rot | | | |
| 19 | Dinatrium-4-hydroxy-3-[(4-sulfonato-naphthyl)azo]naphthalinsulfonat | 14720 | | 222-657-4 | Rot | | | |
| 20 | Dinatrium-6-[(2,4-dimethyl-6-sulfonatophenyl)azo]-5-hydroxynaphthalin-1-sulfonat | 14815 | | | Rot | | | |
| 21 | Natrium-4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]benzolsulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 15510 | | | Orange | Nicht in Augenmitteln verwenden | | |
| 22 | Calcium dinatrium bis[2-chlor-5-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-4-sulfonatobenzoat] | 15525 | | | Rot | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|-----|---|----|--|--|
| 23 | Bariumbis[4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]-2-methylbenzolsulfonat] | 15580 | | | Rot | | | | |
| 24 | Natrium-4-[(2-hydroxy-1-naphthyl)azo]naphthalinsulfonat | 15620 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 25 | Natrium-2-[(2-hydroxynaphthyl)azo]naphthalinsulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 15630 | | | Rot | | 3% | | |
| 26 | Calciumbis[3-hydroxy-4-(phenylazo)-2-naphthoat] | 15800 | | | Rot | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|-----|--|--|--|
| 27 | Dinatrium-3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-2-naphthoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 15850 | | | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Verordnung des EDI vom 25. November 2012 über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe ³⁷ (E 180) |
| 28 | Dinatrium-4-[(5-chloro-4-methyl-2-sulfonatophenyl)azo]-3-hydroxy-2-naphthoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 15865 | | | Rot | | | |
| 29 | Calcium-3-hydroxy-4-[(1-sulfonato-2-naphthyl)azo]-2-naphthoat | 15880 | | | Rot | | | |

³⁷ SR 817.022.31

| | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|-----------|--------|---|--|---|
| 30 | Dinatrium-6-hydroxy-5-[(3-sulfonato-phenyl)azo]naphthalin-2-sulfonat | 15980 | | | Orange | | | |
| 31 | Dinatrium-6-hydroxy-5-[(4-sulfonato-phenyl)azo]naphthalin-2-sulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 15985 | | 220-491-7 | Gelb | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 110) |
| 32 | Dinatrium-6-hydroxy-5-[(2-methoxy-4-sulfonato-m-tolyl)azo]naphthalin-2-sulfonat | 16035 | | 247-368-0 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 129) |
| 33 | Trinatrium-3-hydroxy-4-[(4'-sulfonato-naphthyl)azo]naphthalin-2,7-disulfonat | 16185 | | 213-022-2 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 123) |
| 34 | Dinatrium-7-hydroxy-8-(phenylazo)naphthalin-1,3-disulfonat | 16230 | | | Orange | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|-----------|-----|---|--|---|
| 35 | Trinatrium-1-(1-naphthylazo)-2-hydroxynaphthalin-4',6,8-trisulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 16255 | | 220-036-2 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 124) |
| 36 | Tetranatrium-7-hydroxy-8-[(4-sulfonato-1-naphthyl)azo]naphthalin-1,3,6-trisulfonat | 16290 | | | Rot | | | |
| 37 | Dinatrium-5-amino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 17200 | | | Rot | | | |
| 38 | Dinatrium-5-acetylamino-4-hydroxy-3-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat | 18050 | | | Rot | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 128) |

| | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|------|--|--|--|--|
| 39 | 2,7-Naphthalindisulfonsäure, 3-((4-Cyclohexyl-2-methylphenyl)azo)-4-hydroxy-5-(((4-methylphenyl)sulfonyl)amino)-, Dinatriumsalz | 18130 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 40 | Hydrogenbis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromat(1-) | 18690 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 41 | Dinatriumhydrogenbis[5-chlor-3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxybenzolsulfonato(3-)]chromat(3-) | 18736 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 42 | Natrium-4-(3-hydroxy-5-methyl-4-(phenylazo)pyrazol-2-yl)benzolsulfonat | 18820 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 43 | Dinatrium-2,5-dichlor-4-(5-hydroxy-3-methyl-4-((sulfophenyl)azo)pyrazol-1-yl)benzolsulfonat | 18965 | | | Gelb | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|---------|--|--|
| 44 | Trinatrium-5-hydroxy-1-(4-sulfophenyl)-4-((4-sulfophenyl)azo)pyrazol-3-carboxylat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 19140 | | | Gelb | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 102) |
| 45 | N,N'-(3,3'-Dimethyl[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis[2-[(2,4-dichlorphenyl)azo]-3-oxobutyramid] | 20040 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm |
| 46 | Natrium-4-amino-5-hydroxy-3-((4-nitrophenyl)azo)-6-(phenylazo)naphthalin-2,7-disulfonat | 20470 | | | Schwarz | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | |
| 47 | 2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(2,4-dimethylphenyl)-3-oxobutyramid] | 21100 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|------|---|--|--|
| 48 | 2,2'-[(3,3'-Dichlor[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[N-(4-chlor-2,5-dimethoxyphenyl)-3-oxobutyramid] | 21108 | | | Gelb | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | Höchstgehalt 3,3'- Dichlorbenzi- din im Farb- stoff: 5 ppm |
| 49 | 2,2'-[Cyclohexylidenbis[(2-methyl-4,1-phenylen)azo]]bis[4-cyclohexylphenol] | 21230 | | | Gelb | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | |
| 50 | Dinatrium-4,6-dihydroxy-3-[[4-[1-[4-[[1-hydroxy-7-[(phenylsulfonyl)oxy]-3-sulfonato-2-naphthyl]azo]phenyl]cyclohexyl]phenyl]azo]naphthalin-2-sulfonat | 24790 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |

| | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|---------|---|--|
| 51 | 1-(4-(Phenylazo)phenylazo)-2-naphthol | 26100 | | | Rot | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | Reinheitskriterien: Anilin $\leq 0,2$ % 2-Naphthol $\leq 0,2$ % 4-Aminoazobenzol $\leq 0,1$ % 1-(Phenylazo)-2-naphthol ≤ 3 % 1-[2-(Phenylazo)phenyl-azo]-2-naphthol ≤ 2 % |
| 52 | Tetranatrium-6-amino-4-hydroxy-3-[[7-sulfonato-4-[(4-sulfonatophenyl)azo]-1-naphthyl]azo]naphthalin-2,7-disulfonat | 27755 | | | Schwarz | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|---------|--|--|---|
| 53 | Tetranatrium-1-acetamido-2-hydroxy-3-(4-((4-sulfonatophenylazo)-7-sulfonato-1-naphthylazo))naphthalin-4,6-disulfonat | 28440 | | | Schwarz | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 151) |
| 54 | Benzolsulfonsäure, 2,2'-(1,2-Ethendiyl)bis[5-nitro-, Dinatriumsalz, Reaktionsprodukte mit 4-[(4-Amino-phenyl)azo]benzolsulfonsäure, Natriumsalze | 40215 | | | Orange | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |
| 55 | β -Carotin | 40800 | | | Orange | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 a) |
| 56 | 8'-Apo- β -caroten-8'-al | 40820 | | | Orange | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 e) |

| | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|--------|---|---|
| 57 | Ethyl-8'-apo- β -caroten-8'-oat | 40825 | | | Orange | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 f) |
| 58 | Canthaxanthin | 40850 | | | Orange | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 161 g) |
| 59 | Ammonium, (4-(α -(p-(Diethylamino)phenyl)-2,4-disulfobenzyliden)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)diethyl-, Hydroxid, Mononatriumsalz | 42045 | | | Blau | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|------|--|--|---|
| 60 | Ethanamin, N-(4-((4-(Diethylamino)phenyl)(5-hydroxy-2,4-disulfo-phenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-N-ethyl-, Hydroxid, inneres Salz, Calciumsalz (2:1) einschließlich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirkoniumlacke, -salze und -pigmente | 42051 | | | Blau | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 131) |
| 61 | Benzolmethanamin, N-Ethyl-N-(4-((4-(ethyl((3-sulfo-phenyl)methyl)amino)phenyl)(4-hydroxy-2-sulfo-phenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz | 42053 | | | Grün | | | |
| 62 | Hydrogen(benzyl)[4-[[4-(benzylethylamino)phenyl](2,4-disulfonato-phenyl)methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)ammonium, Natriumsalz | 42080 | | | Blau | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|------|--|--|---|--|
| 63 | Benzolmethanamin, N-Ethyl-N-(4-((4-(ethyl(3-sulfo-phenyl)methyl)amino)phenyl)(2-sulfophenyl)methylen)-2,5-cyclohexadien-1-yliden)-3-sulfo-, Hydroxid, inneres Salz, Dinatriumsalz | 42090 | | | Blau | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 133) | |
| 64 | Hydrogen[4-[(2-chlorphenyl)[4-[ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz | 42100 | | | Grün | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 65 | Hydrogen[4-[(2-chlorphenyl)[4-[ethyl(3-sulfonatobenzyl)amino]-o-tolyl]methylen]-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz | 42170 | | | Grün | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|---------|---|-------|--|--|
| 66 | (4-(4-Aminophenyl)(4-aminocyclohexa-2,5-dienyliden)methyl)-2-methylanilinhydrochlorid | 42510 | | | Violett | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | | |
| 67 | 4-[(4-Amino-m-tolyl)(4-imino-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden)methyl]-o-toluidinmonohydrochlorid | 42520 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | 5 ppm | | |
| 68 | Hydrogen[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-ethyl[(3-sulfonatobenzyl)amino]-o-tolyl]methylen]-3-methylcyclohexa-2,5-dien-1-yliden](ethyl)(3-sulfonatobenzyl)ammonium, Natriumsalz | 42735 | | | Blau | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | | |
| 69 | [4-[[4-Anilino-1-naphthyl][4-(dimethylamino)phenyl]methylen]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammoniumchlorid | 44045 | | | Blau | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | | |

| | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|-----------|---------|--|----|---|--|
| 70 | Hydrogen[4-[4-(dimethylamino)- α -(2-hydroxy-3,6-disulfonato-1-naphthyl)benzyliden]cyclohexa-2,5-dien-1-yliden]dimethylammonium, Mononatriumsalz | 44090 | | 221-409-2 | Grün | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 142) | |
| 71 | Hydrogen-3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfonatophenyl)xanthylium, Natriumsalz | 45100 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 72 | Hydrogen-9-(2-carboxylatophenyl)-3-(2-methylanilino)-6-(2-methyl-4-sulfoanilino)xanthylium, Mononatriumsalz | 45190 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 73 | Hydrogen-9-(2,4-disulfonatophenyl)-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethylxanthylium, Mononatriumsalz | 45220 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 74 | Dinatrium-2-(3-oxo-6-oxidoxanthen-9-yl)benzoat | 45350 | | | Gelb | | 6% | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|--------|---------------------------------|------------------------------------|---|
| 75 | 4',5'-Dibrom-3',6'-dihydroxyspiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 45370 | | | Orange | | | Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein |
| 76 | Dinatrium-2-(2,4,5,7-tetrabrom-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 45380 | | | Rot | | | Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein |
| 77 | 3',6'-Dihydroxy-4',5'-dinitrospiro[isobenzofuran-1(3H),9'-[9H]xanthen]-3-on | 45396 | | | Orange | | 1% bei Verwendung in Lippenmitteln | Nur als freie Säure bei Verwendung in Lippenmitteln |
| 78 | Dikalium-3,6-dichlor-2-(2,4,5,7-tetrabrom-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat | 45405 | | | Rot | Nicht in Augenmitteln verwenden | | Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromofluorescein |

| | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|-----------|------|---|--|---|--|
| 79 | 3,4,5,6-Tetrachlor-2-(1,4,5,8-tetrabrom-6-hydroxy-3-oxoxanthen-9-yl)benzoesäure einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 45410 | | | Rot | | | Nicht mehr als 1% Fluorescein und 2% Monobromfluorescein | |
| 80 | Dinatrium-2-(2,4,5,7-tetraiod-6-oxido-3-oxoxanthen-9-yl)benzoat einschliesslich seiner unlöslichen Barium-, Strontium- und Zirconiumlacke, -salze und -pigmente | 45430 | | 240-474-8 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 127) | |
| 81 | 1,3-Isobenzofurandion, Reaktionsprodukte mit Methylchinolin und Chinolin | 47000 | | | Gelb | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | | |
| 82 | 1H-Inden-1,3(2H)-dion, 2-(2-Chinolinylnyl)-, sulfoniert, Natriumsalze | 47005 | | 305-897-5 | Gelb | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 104) | |

| | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|---------|---|--|--|--|
| 83 | Hydrogen-9-[(3-methoxyphenylamino)-7-phenyl-5-(phenylamino)-4,10-disulfonatobenzo[a]phenazinium, Natriumsalz | 50325 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 84 | Sulfoniertes Nigrosin | 50420 | | | Schwarz | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |
| 85 | 8,18-Dichlor-5,15-diethyl-5,15-dihydroindiolo[3,2-b:3',2'-m]triphenodioxazin | 51319 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 86 | 1,2-Dihydroxyanthrachinon | 58000 | | | Rot | | | | |
| 87 | Trinatrium-8-hydroxypyren-1,3,6-trisulfonat | 59040 | | | Grün | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |
| 88 | 1-Anilino-4-hydroxyanthrachinon | 60724 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|---------|---|--|--|
| 89 | 1-Hydroxy-4-(p-toluidino)anthrachinon | 60725 | | | Violett | | | |
| 90 | Natrium-4-[(9,10-dihydro-4-hydroxy-9,10-dioxo-1-anthryl)amino]toluol-3-sulfonat | 60730 | | | Violett | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | |
| 91 | 1,4-Bis(p-tolylamino)anthrachinon | 61565 | | | Grün | | | |
| 92 | Dinatrium-2,2'-(9,10-dioxoanthracen-1,4-diyl-diimino)bis(5-methylsulfonat) | 61570 | | | Grün | | | |
| 93 | Natrium-3,3'-(9,10-dioxoanthracen-1,4-diyl-diimino)bis(2,4,6-trimethylbenzolsulfonat) | 61585 | | | Blau | Auszu-spülende/Ab-zuspülende Mittel | | |
| 94 | Natrium-1-amino-4-(cyclohexylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxoanthracen-2-sulfonat | 62045 | | | Blau | Auszu-spülende/Ab-zuspülende Mittel | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------|--|-----------|--------|---|--|---|
| 95 | 6,15-Dihydroanthrazin-5,9,14,18-tetron | 69800 | | | Blau | | | |
| 96 | 7,16-Dichlor-6,15-dihydroanthrazin-5,9,14,18-tetron | 69825 | | | Blau | | | |
| 97 | Bisbenzimidazo[2,1-b:2',1'-i]benzo[lmn][3,8]phenanthrolin-8,17-dion | 71105 | | | Orange | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | | |
| 98 | 2-(1,3-Dihydro-3-oxo-2H-indazol-2-yliden)-1,2-dihydro-3H-indol-3-on | 73000 | | | Blau | | | |
| 99 | Dinatrium-5,5'-(2-(1,3-dihydro-3-oxo-2H-indazol-2-yliden)-1,2-dihydro-3H-indol-3-on)disulfonat | 73015 | | 212-728-8 | Blau | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 132) |
| 100 | 6-Chlor-2-(6-chlor-4-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-4-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on | 73360 | | | Rot | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------|--|--|---------|--|--|--|
| 101 | 5-Chlor-2-(5-chlor-7-methyl-3-oxobenzo[b]thien-2(3H)-yliden)-7-methylbenzo[b]thiophen-3(2H)-on | 73385 | | | Violett | | | |
| 102 | 5,12-Dihydrochino[2,3-b]acridin-7,14-dion | 73900 | | | Violett | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |
| 103 | 5,12-Dihydro-2,9-dimethylchino[2,3-b]acridin-7,14-dion | 73915 | | | Rot | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |
| 104 | 29H,31H-Phthalocyanin | 74100 | | | Blau | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |
| 105 | [29H,31H-Phthalocyaninato(2-)-N-9}-,N-0}-,N-1}-,N-2}-]kupfer | 74160 | | | Blau | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-------|--|-------------------------------------|--------|--|--|--|
| 106 | Dinatrium-[29H,31H-phthalocyanindisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]cuprat(2-) | 74180 | | | Blau | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | |
| 107 | Polychlorkupferphthalocyanin | 74260 | | | Grün | Nicht in Au- genmitteln verwenden | | |
| 108 | 8,8'-Diapo- ϕ , ϕ -carotindisäure | 75100 | | | Gelb | | | |
| 109 | Annatto | 75120 | | 215-735-4 289-561-2 230-248-7 | Orange | | | Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 160 b) |
| 110 | Lycopin | 75125 | | | Gelb | | | Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 160 d) |

| | | | | | | | | |
|-----|-----------------------------------|-------|--|-------------------------------------|--------|--|--|---|
| 111 | CI Food Orange 5 | 75130 | | 214-171-6 | Orange | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 160 a) |
| 112 | (3R)- β -4-Carotin-3-ol | 75135 | | | Gelb | | | |
| 113 | 2-Amino-1,7-dihydro-6H-purin-6-on | 75170 | | | Weiss | | | |
| 114 | Kurkumine | 75300 | | 207-280-5 | Gelb | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 100) |
| 115 | Carmine | 75470 | | 215-680-6 215-023-3 215-724-4 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 120) |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-------|--|--|-------|--|--|--|
| 116 | Trinatrium-(2S-trans)-[18-carboxy-20-(carboxymethyl)-13-ethyl-2,3-dihydro-3,7,12,17-tetramethyl-8-vinyl-21H,23H-porphin-2-propionato(5-)-N21,N22,N23,N24]cuprat(3-)(Chlorophylle) | 75810 | | 215-800-7 207-536-6 208-272-4 287-483-3 239-830-5 246-020-5 | Grün | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 140 et E 141) |
| 117 | Aluminium | 77000 | | 231-072-3 | Weiss | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 173) |
| 118 | Aluminiumhydroxidsulfat | 77002 | | | Weiss | | | |
| 119 | Natürliches, hydriertes Aluminiumsilicat, Al ₂ O ₃ ·2SiO ₂ ·2H ₂ O, verunreinigt mit Calcium-, Magnesium- oder Eisencarbonaten, Eisen(III)-Hydroxid, Quarzsand, Mica usw. | 77004 | | | Weiss | | | |
| 120 | Lazurit | 77007 | | | Blau | | | |
| 121 | Aluminiumsilicat, gefärbt durch Eisen(III)-Oxid | 77015 | | | Rot | | | |
| 122 | Bariumsulfat | 77120 | | | Weiss | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----------|--|------------------------|---------|--|--|---|
| 123 | Bismutchloridoxid | 77163 | | | Weiss | | | |
| 124 | Calciumcarbonat | 77220 | | 207-439-9 215-279-6 | Weiss | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 170) |
| 125 | Calciumsulfat | 77231 | | | Weiss | | | |
| 126 | Kohlenstoff schwarz | 77266 | | 215-609-9 | Schwarz | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 153) |
| 127 | Holzkohle, Knochen-. Feines schwarzes Pulver, durch Verbrennen von Tierknochen in geschlossenem Behälter gewonnen. Besteht in erster Linie aus Calciumphosphat und Kohlenstoff. | 77267 | | | Schwarz | | | |
| 128 | Coke black | 77268 :1 | | | Schwarz | | | |

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|-------|-----------|--|--------|--|---|
| 129 | Chrom(III) oxid | 77288 | | | Grün | | Frei von Chromat- ionen |
| 130 | Chrom(III) hydroxid | 77289 | | | Grün | | Frei von Chromat- ionen |
| 131 | Kobaltaluminiumoxid | 77346 | | | Grün | | |
| 132 | Kupfer | 77400 | | | Braun | | |
| 133 | Gold | 77480 | 231-165-9 | | Braun | | Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 175) |
| 134 | Eisenoxid | 77489 | | | Orange | | |
| 135 | Eisenoxid Rot | 77491 | 215-168-2 | | Rot | | Reinheitskri- terien nach der Zusatz- stoffverord- nung (E 172) |

| | | | | | | | | |
|-----|--------------------------------|-------|------------|-----------|---------|--|--|---|
| 136 | Eisenoxid Gelb | 77492 | 51274-00-1 | 257-098-5 | Gelb | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 172) |
| 137 | Eisenoxid Schwarz | 77499 | | 235-442-5 | Schwarz | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 172) |
| 138 | Eisenammonium-Ferrocyanid | 77510 | | | Blau | | | Frei von Cyanidionen |
| 139 | Magnesiumcarbonat | 77713 | | | Weiss | | | |
| 140 | Ammoniummangan (3+) diphosphat | 77742 | | | Violett | | | |
| 141 | Trimanganbis (orthophosphat) | 77745 | | | Rot | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---------------------------|-------------|--|------------------------|-------|--|--|---|
| 142 | Silber | 77820 | | 231-131-3 | Weiss | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 174) |
| 143 | Titandioxid ³⁸ | 77891 | | 236-675-5 | Weiss | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 171) |
| 144 | Zinkoxid ³⁹ | 77947 | | | Weiss | | | |
| 145 | Riboflavin | Lactoflavin | | 201-507-1 204-988-6 | Gelb | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 101) |
| 146 | Karamel (Zuckerulör) | Caramel | | 232-435-9 | Braun | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 150 a-d) |

³⁸ Zur Verwendung als UV-Filter, siehe Anhang 6, Nr. 27

³⁹ Zur Verwendung als UV-Filter, siehe Anhang 6

| | | | | | | | | |
|-----|---|------------------------|--|--|--------|--|--|---|
| 147 | Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin | Capsanthin, capsorubin | | 207-364-1 207-425-2 | Orange | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 160 c) |
| 148 | Beetenrot | Beetroot Red | 7659-95-2 | 231-628-5 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 162) |
| 149 | Anthocyane (Cyanidin, Peonidin, Malvidin, Delphinidin, Petunidin, Pelargonidin) | Anthocyanins | 528-58-5 134-01-0 528-53-0 643-84-5 134-04-3 | 208-438-6 205-125-6 211-403-8 208-437-0 — 205-127-7 | Rot | | | Reinheitskriterien nach der Zusatzstoffverordnung (E 163) |
| 150 | Aluminium-, Zink-, Magnesium- und Calciumstearate | Aluminium | 7047-84-9 557-05-1 557-04-0 216-472-8 | 230-325-5 209-151-9 209-150-3 216-472-8 | Weiss | | | |

| | | | | | | | | | |
|-----|---|-------------------|------------|-----------|------|---|--|--|--|
| 151 | Phenol, 4,4'-(3H-2,1-Benzoxathiol-3-yliden)bis[2-brom-3-methyl-6-(1-methylethyl)-, S,S-dioxid | Bromothymol blue | 76-59-5 | 200-971-2 | Blau | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 152 | Phenol, 4,4'-(3H-2,1-Benzoxathiol-3-yliden)bis[2,6-dibrom-3-methyl-phenol], S,S-dioxid | Bromocresol green | 76-60-8 | 200-972-8 | Grün | Auszu- spülende/Ab- zuspülende Mittel | | | |
| 153 | Natrium-4-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-3-hydroxynaphthalin-1-sulfonat | Acid Red 195 | 12220-24-5 | | Rot | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäu- te aufgetragen werden | | | |

Anhang 5
(Art. 7, Abs. 1, Bst. b)

Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen Konservierungsstoffe

Einleitung:

1. In dieser Liste gelten als:
 - Salze: Salze der Kationen Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Ammonium und Äthanolamine; Salze der Anionen Chlorid, Bromid, Sulfat, Azetat;
 - Ester: Methyl-, Ethyl-, Propyl-, Isopropyl-, Butyl-, Isobutyl- und Phenylester.
2. Alle Endprodukte, die Formaldehyd oder Stoffe dieses Anhangs enthalten und die Formaldehyd abspalten, müssen bei der Kennzeichnung den Hinweis „enthält Formaldehyd“ tragen, sofern die Formaldehydkonzentration im Endprodukt 0,05 % überschreitet.

| Lau- fende Num- mer | Bezeichnung der Stoffe | | | | Bedingungen | | | Wortlaut der Anwendungsbedin- gungen und Warnhinweise |
|------------------------------|----------------------------|---|----------------|---------------|---------------------------------|---|----------|--|
| | Chemische Bezeich- nung | Gemeinsame Bezeichnung im Glossar der Bestandteile | CAS- Nummer | EG- Nummer | Art des Mittels, Körperteile | Höchstkonzent- ration in der gebrauchsfertigen Zuberei- tung | Sonstige | |
| a | b | c | d | e | f | g | h | i |
| 1 | Benzoessäure und ihr | Benzoic acid | 65-85-0 | 200-618-2 | Auszuspülen- | 2,5 % (Säure) | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|---|---|--|--|--------------------------------|--|--|
| | Natriumsalz | Sodium Benzoate | 532-32-1 | 208-534-8 | de/abzuspülende Mittel, ausgenommen Mundmittel Mundmittel Auf der Haut/im Haar verbleibende Mittel | 1,7 % (Säure) 0,5 % (Säure) | | |
| 1a | Andere als die unter Nr. 1 genannten Salze der Benzoesäure und Benzoessäureester | Ammonium benzoate, calcium benzoate, potassium benzoate, magnesium benzoate, MEA-benzoate, methyl benzoate, ethyl benzoate, propyl benzoate, butyl benzoate, isobutyl benzoate, isopropyl benzoate, phenyl butyl benzoate | 1863-63-4, 2090-05-3, 582-25-2, 553-70-8, 4337-66-0, 93-58-3, 93-89-0, 2315-68-6, 136-60-7, 120-50-3, 939-48-0, 93-99-2 | 217-468-9, 218-235-4, 209-481-3, 209-045-2, 224-387-2, 202-259-7, 202-284-3, 219-020-8, 205-252-7, 204-401-3, 213-361-6, 202-293-2 | | 0,5 % (als Säure) | | |
| 2 | Propionsäure und ihre Salze | Propionic acid, ammonium propionate, calcium propionate, magnesium propionate, potassium propio- | 79-09-4, 17496-08-1, 4075-81-4, 557-27-7, 327-62-8, 137-40-6 | 201-176-3, 241-503-7, 223-795-8, 209-166-0, 206-323-5, 205-290-4 | | 2 % (Säure) | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|-----------------------------------|--|--|---|
| | | nate, sodium propionate | | | | | | |
| 3 | Salicylsäure ⁴⁰ und ihre Salze | Salicylic acid, calcium salicylate, magnesium salicylate, MEA-salicylate, sodium salicylate, potassium salicylate, TEAsalicylate | 69-72-7, 824-35-1, 18917-89-0, 59866-70-5, 54-21-7, 578-36-9, 2174-16-5 | 200-712-3, 212-525-4, 242-669-3, 261-963-2, 200-198-0, 209-421-6, 218-531-3 | | 0,5 % (Säure) | Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren verwenden, ausgenommen Shampoos | Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden ⁴¹ |
| 4 | 2,4-Hexadiensäure und ihre Salze (Sorbinsäure) | Sorbic acid, calcium sorbate, sodium sorbate, potassium sorbate | 110-44-1, 7492-55-9, 7757-81-5, 24634-61-5 | 203-768-7, 231-321-6, 231-819-3, 246-376-1 | | 0,6 % (als Säure) | | |
| 5 | Formaldehyd und Paraformaldehyd ⁴² | Formaldehyde Paraformaldehyde | 50-00-0, 30525-89-4 | 200-001-8 | Mundmittel Sonstige Mittel | 0,1 % (ungebundenen Formaldehyd) 0,2 % (ungebundenen Formaldehyd) | Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | |
| 6 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |

⁴⁰ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 98.

⁴¹ Nur für Mittel, die gegebenenfalls für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden könnten und die längere Zeit mit der Haut in Berührung bleiben.

⁴² Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 13.

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|---|-----------------------------------|---|--|
| 7 | 2-Hydroxybiphenyl und seine Salze | o-Phenylphenol, sodium o-phenylphenate, potassium o-phenylphenate, MEA o-phenylphenate | 90-43-7, 132-27-4, 13707-, 65-8, 84145-04-0 | 201-993-5, 205-055-6, 237-243-9, 282-227-7 | | 0,2% (als Phenol) | |
| 8 | Pyrithionzink ⁴³ | Zinc pyrithione | 13463-41-7 | 236-671-3 | Haarmittel Sonstige Mittel | 1,0 % 0,5 % | Nur in auszu- spülen- den/abzuspü- lenden Mitteln Nicht in Mundmitteln verwenden |
| 9 | Anorganische Sulfite und Bisulfite ⁴⁴ | Sodium sulfite, ammonium bisulfite, ammonium sulfite, potassium sulfite, potassium hydrogen sulfite, sodium bisulfite, sodium metabisulfite, potassium metabisulfite | 7757-83-7, 10192-30-0, 10196-04-0, 10117-38-1, 7773-03-7, 7631-90-5, 7681-57-4, 16731-55-8 | 231-821-4, 233-469-7, 233-484-9, 233-321-1, 231-870-1, 231-548-0, 231-673-0, 240-795-3 | | 0,2 % (als ungebundenes SO ₂) | |

⁴³ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 101.

⁴⁴ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 99.

| | | | | | | | | |
|----|---|------------------------|------------|-----------|--|---|---------------------------------------|------------------------|
| 10 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |
| 11 | Chlorobutanol | Chlorobutanol | 57-15-8 | 200-317-6 | | 0,5 % | Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | Enthält: Chlorobutanol |
| 12 | 4-Hydroxybenzoesäure und ihre Methyl- und Ethylester sowie ihre Salze | 4-Hydroxybenzoic acid | 99-96-7 | 202-804-9 | | 0,4 % (als Säure) bei einem Ester 0,8 % (als Säure) bei Estergemischen | | |
| | | methylparaben | 99-76-3 | 202-785-7 | | | | |
| | | potassium ethylparaben | 36457-19-9 | 253-048-1 | | | | |
| | | potassium paraben | 16782-08-4 | 240-830-2 | | | | |
| | | sodium methylparaben | 5026-62-0 | 225-714-1 | | | | |
| | | sodium ethylparaben | 36457-20-2 | 253-049-7 | | | | |
| | | ethylparaben | 120-47-8 | 204-399-4 | | | | |
| | | sodium paraben | 114-63-6 | 204-051-1 | | | | |
| | potassium methyl- | 26112-07-2 | 247-464-2 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------|---|---|--|--|--|--|--|---|
| | | paraben calcium paraben | 69959-44-0 | 274-235-4 | | | | |
| 12 a | Butyl 4-hydroxybenzoat und seine Salze Propyl 4-hydroxybenzoat und seine Salze | Butylparaben Propylparaben Sodium propylparaben Sodium butylparaben Potassium butylparaben Potassium propylparaben | 94-26-8 94-13-3 35285-69-9 36457-20-2 38566-94-8 84930-16-5 | 202-318-7 202-307-7 252-488-1 253-049-7 254-009-1 284-597-5 | | 0,14 % (als Säure) für die Summe der Einzelkonzentrationen 0,8 % (als Säure) für Gemische der in den Einträgen 12 und 12a genannten Stoffe, in denen die Summe der Einzelkonzentrationen von Butyl- und Propylparaben und ihrer Salze 0,14 % nicht überschreitet. | Nicht zur Verwendung in Mitteln, die auf der Haut verbleiben und die für die Anwendung im Windelbereich von Kindern unter drei Jahren konzipiert sind. | Für Mittel, die auf der Haut verbleiben und die für Kinder unter drei Jahren konzipiert sind: „Nicht im Windelbereich verwenden.“ |
| 13 | 3-Acetyl-6-methyl-2,4(3H)-pyrandion (Dehydracetsäure) und seine Salze | Dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate | 520-45-6, 4418-26-2, 16807-48-0 | 208-293-9, 224-580-1 | | 0,6 % (als Säure) | Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden | |
| 14 | Ameisensäure und ihr | Formic acid, | 64-18-6, | 200-579-1, | | 0,5 % (als | | |

| | Natriumsalz | sodium formate | 141-53-7 | 205-488-0 | | Säure) | | |
|----|--|---|------------------|----------------------|-------------|--|--|---------------------------------------|
| 15 | 1,6-Bis(4-amidino-2-bromphenoxy)-n-hexan (Dibromhexamidin) und seine Salze (einschl. Isethionat) | Dibromhexamidine Isethionate | 93856-83-8 | 299-116-4 | | 0,1 % | | |
| 16 | Thiomersal | Thiomersal | 54-64-8 | 200-210-4 | Augenmittel | 0,007% (Hg) Bei Mischung mit anderen nach dieser Verordnung zugelassenen Quecksilberverbindungen darf die maximale Quecksilberkonzentration 0,007 % nicht überschreiten | | Enthält: Thiomersal |
| 17 | Phenylquecksilber und seine Salze (einschl. Borat) | Phenyl Mercuric Acetate, Phenyl Mercuric Benzoate | 62-38-4, 94-43-9 | 200-532-5, 202-331-8 | | 0,007% (Hg) Bei Mischung mit anderen nach dieser Verordnung zugelassenen | | Enthält Phenylquecksilberverbindungen |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|---|-----------------------------------|--|-----------------------------|
| | | | | | | Quecksilberverbindungen darf die maximale Quecksilberkonzentration 0,007 % nicht überschreiten | |
| 18 | 10-Undecylensäure und seine Salze | Undecylenic acid, potassium undecylenate, sodium undecylenate, calcium undecylenate, TEA-undecylenate, MEAundecylenate | 112-38-9, 6159-41-7, 3398-33-2, 1322-14-1, 84471-25-0, 56532-40-2 | 203-965-8, 222-264-8, 215-331-8, 282-908-9, 260-247-7 | | 0,2 % (als Säure) | |
| 19 | 5-Pyrimidinamin, 1,3-Bis(2-ethylhexyl)hexahydro-5-methyl | Hexetidine | 141-94-6 | 205-513-5 | | 0,1 % | In Mundmittel verboten |
| 20 | 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan | 5-Bromo-5-nitro-1,3-dioxane | 30007-47-7 | 250-001-7 | Auszuspülende/abzuspülende Mittel | 0,1 % | Nitrosaminbildung vermeiden |
| 21 | Bronopol | 2-Bromo-2-nitropropane-1,3-diol | 52-51-7 | 200-143-0 | | 0,1 % | Nitrosaminbildung vermeiden |
| 22 | 2,4-Dichlorbenzylalkohol | Dichlorobenzyl Alcohol | 1777-82-8 | 217-210-5 | | 0,15 % | |

| | | | | | | | |
|----|---|-------------------|-----------|-----------|---|----------|---|
| 23 | 1-(4-Chlorphenyl)-3-(3,4-dichlorphenyl)-harnstoff ⁴⁵ | Triclocarban | 101-20-2 | 202-924-1 | | 0,2 % | Reinheitskriterien: 3-3'-4-4'-Tetrachloroazobenzol < 1 ppm 3-3'-4-4'-Tetrachloroazoxybenzol < 1 ppm |
| 24 | Chlorkresol | p-Chloro-m-Cresol | 59-50-7 | 200-431-6 | Nicht in Mitteln verwenden, die auf Schleimhäute aufgetragen werden | 0,2 % | |
| 25 | 5-Chloro-2-(2,4-dichlorphenoxy)-phenol | Triclosan | 3380-34-5 | 222-182-2 | a) Zahnpasten Handseifen Körperseifen/Duschgels Desodorierungsmittel, nichtsprühbar | a) 0,3 % | |

⁴⁵ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 100.

| | | | | | | | | |
|----|--|------------------------------|---|-----------|--|----------|--|--|
| | | | | | Gesichtspuder und Concealer Nagelmittel zur Reinigung von Finger- und Fussnägeln vor der Anwendung künstlicher Nagelsysteme b) Mundwasser | b) 0,2 % | | |
| 26 | Chloroxylenol | Chloroxylenol | 88-04-0 | 201-793-8 | | 0,5 % | | |
| 27 | N,N"-Methylenbis[N'- [3-(hydroxymethyl)- 2,5-dioxoimidazolidin- 4-yl]harnstoff | Imidazolidinyl urea | 39236-46-9 | 254-372-6 | | 0,6 % | | |
| 28 | Poly(methylen), α , ω - Bis[[[(aminoiminometh- yl)amino]iminomethyl] amino]-, Dihydrochlor- id | Polyaminopropyl biguanide | 70170-61-5, 28757-47-3, 133029-32- 0 | | | 0,3 % | | |
| 29 | 2-Phenoxyethanol | Phenoxyethanol | 122-99-6 | 204-589-7 | | 1,0 % | | |
| 30 | Methenamin | Methenamine | 100-97-0 | 202-905-8 | | 0,15 % | | |
| 31 | 1-(3-Chloroallyl)-3,5,7- triazol-1-azonia- | Quaternium-15 | 4080-31-3 | 223-805-0 | | 0,2 % | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|---|------------------------|-----------|-----------------------------------|-------|--|--|
| | adamantanchlorid | | | | | | | |
| 32 | 1-(4-Chlorphenoxy)1-(1H-imidazol-1-yl)-3,3-dimethyl-2-butanon | Climbazole | 38083-17-9 | 253-775-4 | | 0,5 % | | |
| 33 | 1,3-Bis-(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl-2,4-imidazolidindion | DMDM Hydantoin | 6440-58-0 | 229-222-8 | | 0,6 % | | |
| 34 | Benzylalkohol ⁴⁶ | Benzyl alcohol | 100-51-6 | 202-859-9 | | 1,0 % | | |
| 35 | 1-Hydroxy-4-methyl-6-(2,4,4-trimethylpentyl)-2-pyridon und sein Monoethanolaminsalz | 1-Hydroxy-4-methyl-6-(2,4,4-trimethylpentyl) 2-pyridon, Piroctone Olamine | 50650-76-5, 68890-66-4 | 272-574-2 | Auszuspülende/abzuspülende Mittel | 1,0 % | | |
| | | | | | Sonstige Mittel | 0,5 % | | |
| 36 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |
| 37 | 2,2'-Methylenbis(6-brom-4-chlorphenol) (Bromchlorophen) | Bromchlorophene | 15435-29-7 | 239-446-8 | | 0,1 % | | |

⁴⁶ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 45.

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|--|-----------------------------------|--|------------------------|
| 38 | 3-Methyl-4-(1-methyläthyl)phenol | o-Cymen-5-ol | 3228-02-2 | 221-761-7 | | 0,1 % | |
| 39 | Gemisch von 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon und 2-Methyl-3(2H)-isothiazolon | Methylchloroisothiazolinone(und) Methylisothiazolinone ⁴⁷ | 26172-55-4, 2682-20-4, 55965-84-9 | 247-500-7, 220-239-6 | Auszuspülende/abzuspülende Mittel | 0,0015 % (eines Gemisches von 5-Chlor-2-methyl-3(2H)-isothiazolon und 2-Methyl-3(2H)-isothiazolon im Verhältnis 3:1) | |
| 40 | Chlorophen | Chlorophene | 120-32-1 | 204-385-8 | | 0,2 % | |
| 41 | 2-Chloracetamid | Chloroacetamide | 79-07-2 | 201-174-2 | | 0,3 % | Enthält Chloroacetamid |
| 42 | N,N"-Bis(4-chlorphenyl)-3,12-diimino-2,4,11,13-tetraaza-tetradecandiimidamid, sein Azetat, Gluconat und Hydrochlorid ⁴⁸ | Chlorhexidine, Chlorhexidine Diacetate, Chlorhexidine Digluconate, Chlorhexidine Dihydrochloride | 55-56-1, 56-95-1, 18472-51-0, 3697-42-5 | 200-238-7, 200-302-4, 242-354-0, 223-026-6 | | 0,3 % (als Chlorhexidin) | |
| 43 | 3-Phenoxy-1-propanol ⁴⁹ | Phenoxyisopropanol | 770-35-4 | 212-222-7 | Nur für auszuspülen- | 1,0 % | |

⁴⁷ Eintrag 57 enthält ebenfalls Regeln für Methylisothiazolinone. Die beiden Einträge schliessen sich gegenseitig aus: Die Verwendung des Gemisches von Methylchloroisothiazolinone (und) Methylisothiazolinone ist inkompatibel mit der Verwendung von Methylisothiazolinone als solchem im selben Produkt.

⁴⁸ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3.

⁴⁹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 54.

| | | | | | de/abzuwaschen de Mittel | | |
|----|---|--|---|---|-----------------------------|-------|--------|
| 44 | Alkyl (C ₁₂₋₂₂)trimethylammoniumbromid und -chlorid | Behentrimonium chloride ⁵⁰ , cetrimonium bromide, cetrimonium chloride ⁵¹ , laurrimonium bromide, laurrimonium chloride, stearrimonium bromide, stearrimonium chloride ⁵² | 17301-53-0, 57-09-0, 112-02-7, 1119-94-4, 112-00-5, 1120-02-1, 112-03-8 | 241-327-0, 200-311-3, 203-928-6, 214-290-3, 203-927-0, 214-294-5, 203-929-1 | | 0,1 % | |
| 45 | 4,4-Dimethyl-1,3-oxazolidin | Dimethyl Oxazolidine | 51200-87-4 | 257-048-2 | | 0,1 % | pH > 6 |
| 46 | N-Hydroxymethyl-N-[1,3-di(hydroxymethyl)-2,5-dioxoimidazolidinyl-4-yl]- | Diazolidinyl Urea | 78491-02-8 | 278-928-2 | | 0,5 % | |

⁵⁰ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 287.

⁵¹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 286.

⁵² Vergleiche Fussnote 51

| | | | | | | | |
|----|--|--|---------------------------------|----------------------|--|-------|---|
| | TN- hydroxymethylharnstoff | | | | | | |
| 47 | Benzolcarboximid, 4,4'-(1,6-Hexandiyl-bis(oxy))bis- und seine Salze (darunter Isethionat und p-Hydroxybenzoat) | Hexamine, Hexamine diisethionate, Hexamine paraben | 3811-75-4, 659-40-5, 93841-83-9 | 211-533-5, 299-055-3 | | 0,1 % | |
| 48 | Glutaraldehyd (1,5-pentandial) | Glutaral | 111-30-8 | 203-856-5 | | 0,1 % | Nicht in Aerosolen (Sprays) verwenden |
| 49 | 5-Ethyl-3,7-dioxa-1-azabicyclo [3.3.0] octan | 7-Ethylbicyclooxazolidine | 7747-35-5 | 231-810-4 | | 0,3 % | Nicht verwenden in Mundmitteln und Mitteln, die auf Schleimhäute aufgetragen werden |
| 50 | 3-(p-Chlorphenoxy)-1,2-propandiol | Chlorphenesin | 104-29-0 | 203-192-6 | | 0,3 % | |
| 51 | Natriumhydroxymethylaminoacetat | Sodium Hydroxymethylglycinate | 70161-44-3 | 274-357-8 | | 0,5 % | |

⁵³ Nur bei einer Konzentration von mehr als 0,05 %.

| | | | | | | | | |
|----|--|--------------------------------|------------------------|-----------------------|--|----------------------|---|---------------------------------|
| 52 | Silberchlorid aufgebracht auf Titandioxid | Silver chloride | 7783-90-6 | 232-033-3 | | 0,004 % (als AgCl) | 20 % AgCl (g/g) auf TiO ₂ . Nicht verwenden in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren, in Mundmitteln und Augen- und Lippenmitteln | |
| 53 | Benzolmethanaminium, N,N-Dimethyl-N-[2-[2-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, Chlorid | Benzethonium Chloride | 121-54-0 | 204-479-9 | a) Auszuspülende/abzuspülende Mittel b) Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben, ausgenommen Mundmittel | 0,1 % | | |
| 54 | Benzalkoniumchlorid, -bromid und -saccha- | Benzalkonium chloride, benzal- | 8001-54-5, 63449-41-2, | 264-151-6, 293-522-5, | | 0,1 % (als Benzalko- | | Kontakt mit den Augen vermeiden |

| | | | | | | | | |
|----|------------------------------------|---|---|---|--|---------------------------|--|--|
| | rinat ⁵⁴ | konium bromide, benzalkonium saccharinate | 91080-29-4, 68989-01-5, 68424-85-1, 68391-01-5, 61789-71-7, 85409-22-9 | 273-545-7, 270-325-2, 269-919-4, 263-080-8, 287-089-1 | | niumchlorid) | | |
| 55 | Methanol, (Phenyl- methoxy)- | Benzylhemiformal | 14548-60-8 | 238-588-8 | Auszuspülen- de/abzuspülende Mittel | 0,15 % | | |
| 56 | 3-Iod-2- propinylbutylcarbamate | Iodopropinyl butylcarbamate | 55406-53-6 | 259-627-5 | a) Auszuspülen- de/abzuspülende Mittel b) Mittel, die auf der Haut/im Haar verbleiben | a) 0,02 % b) 0,01% | Nicht in Mund- und Lippenmitteln verwenden a) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahren ver- wenden, ausser in Badezusät- zen/Duschgels und Shampoo b) Nicht in Körperlotion und in Kör- | a) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden (⁵⁵) b) et c) Nicht für Kinder unter 3 Jahren verwenden (⁵⁷) |

⁵⁴ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung, siehe Anhang 3, Nr. 65.

⁵⁵ Nur für Mittel, ausser Badezusätzen/Duschgels und Shampoos, die für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden könnten.

| | | | | | | | percreme verwenden (56) |
|----|--|--|------------|-----------|---|-------------|--|
| | | | | | c) Desodorie- rungsmit- tel/schweiss- hem- mende Mittel | c) 0,0075 % | b) et c) Nicht in Mitteln für Kinder unter 3 Jahre verwen- den |
| 57 | 2-Methyl-2H- isothiazol-3-on | Methylisothiazol- inone ⁵⁸ | 2682-20-4 | 220-239-6 | | 0,01 % | |
| 58 | Ethyl-N-alpha- dodecanoyl-L- argininhydrochlorid ⁵⁹ | Ethyl Lauroyl Arginate HCl | 60372-77-2 | 434-630-6 | | 0,4 % | Nicht in Lippenmit- teln, Mund- mitteln |

⁵⁷ Nicht für Mittel, die für Kinder unter 3 Jahren verwendet werden können.

⁵⁶ Betrifft alle Mittel, die dazu bestimmt sind, grossflächig auf den Körper aufgetragen zu werden.

⁵⁸ Eintrag 39 enthält ebenfalls Regeln für Methylisothiazolinone in einem Gemisch mit Methylchloroisothiazolinone. Die beiden Einträge schliessen sich gegenseitig aus: Die Verwendung des Gemisches von Methylchloroisothiazolinone (und) Methylisothiazolinone ist inkompatibel mit der Verwendung von Methylisothiazolinone als solchem im selben Produkt.

⁵⁹ Für andere Verwendungszwecke als zur Konservierung siehe Anhang 3, Nr. 197

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------------------------|---|-----------|--|----------------------------------|--|--|
| 59 | 1,2,3-Propantricarbonsäure, 2-Hydroxy-, Monohydrat und 1,2,3-Propantricarbonsäure, 2-Hydroxy-, Silber(1+)-salz, Monohydrat | Citric acid (and) Silver citrate | - | 460-890-5 | | 0,2 %, entspricht 0,0024% Silber | Nicht in Mund- und Augenmitteln verwenden. | |
|----|--|----------------------------------|---|-----------|--|----------------------------------|--|--|

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 7, Abs. 1, Bst. c)

Liste der in kosmetischen Mitteln zugelassenen UV-Filter

| Lau- fende Num- mer | Bezeichnung der Stoffe | | | | Bedingungen | | | Wortlaut der Anwen- dungsbedin- gungen und Warnhinwei- se |
|------------------------------|--|--|------------|-----------|---|--|----------|--|
| | Chemische Bezeichnung | Gemeinsame Bezeich- nung im Glossar der Bestandteile | CAS-Nummer | EG-Nummer | Art des Mittels, Körper- teile | Höchstkonzentra- tion in der ge- brauchsfer-tigen Zubereitung | Sonstige | |
| a | b | c | d | e | f | g | h | i |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | 4-Aminobenzoesäure | Camphor Benzalkonium Methosulfate | 52793-97-2 | 258-19-8 | | 6 % | | |
| 3 | N,N,N,-Trimethyl-4(2-oxoborn-3-ylidenmethyl)- aniliniummethylsulfat | Homosalate | 118-56-9 | 204-260-8 | | 10 % | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|---|-----------------------|-----------|--|------------------|--|---------------------------------|
| 4 | Benzoessäure, 2-Hydroxy-3,3,5-trimethylcyclohexylester/Homosalat | Benzophenone-3 | 131-57-7 | 205-031-5 | | 10 % (als Säure) | | Enthält Oxybenzon ⁶⁰ |
| 5 | Vorschoben oder gelöscht | | | | | | | |
| 6 | 2-Phenylbenzimidazol-5-sulfonsäure und ihre Kalium-, Natrium- und Triethanolaminsalze/Ensulizol | Phenylbenzimidazole Sulfonic Acide | 27503-81-7 | 248-502-0 | | 8 % (als Säure) | | |
| 7 | 3,3'-(1,4-Phenylendimethin)bis(7,7-dimethyl-2-oxo-bicyclo-[2,2,1]heptan-1-ylmethansulfonsäure) und ihre Salze/Ecamsul | Terephthalylidene Dicumphor Sulfonic Acid | 92761-26-7/90457-82-2 | 410-960-6 | | 10 % (als Säure) | | |
| 8 | 1-(4-tert-Butylphenyl)-3-(4-methoxy-phenyl)propan-1,3-dion/Avobenzon | Butyl Methoxydibenzoylmethane | 70356-09-1 | 274-581-6 | | 5 % | | |
| 9 | alpha-(2-Oxoborn-3-yliden)-toluen-4-sulfonsäure und ihre Salze | Benylidene Camphor Sulfonic Acid | 56039-58-8 | | | 6 % (als Säure) | | |
| 10 | 2-Cyano-3,3-Diphenyl-acrylsäure, 2-ethyl-hexylester/Octocrilen | Octocrylene | 6197-30-4 | 228-250-8 | | 10 % (als Säure) | | |

⁶⁰ Nicht erforderlich, wenn die Konzentration 0,5 % oder weniger beträgt und die Substanz nur zur Produktsicherung dient.

| | | | | | | | | |
|----|--|--|-------------|-----------|--|------|--|--|
| 11 | Polymer von N-((2 und 4)-[(2-oxoborn-3-yliden)-methyl]benzyl)-acrylamid | Polyacrylamidomethyl Benzylidene Camphor | 113783-6-2 | | | 6 % | | |
| 12 | 2-Ethylhexyl-4-methoxycinnamat/Octinoxat | Ethylhexyl Methoxycinnamate | 5466-77-3 | 226-775-7 | | 10 % | | |
| 13 | Ethoxyliertes Ethyl-4-aminobenzoat | PEG-25 PABA | 116242-27-4 | | | 10 % | | |
| 14 | Isopentyl-4 methoxycinnamat/Amiloxat | Isoamyl p-Methoxycinnamate | 71617-10-2 | 275-702-5 | | 10 % | | |
| 15 | 2,4,6-Tris[p-(2-ethylhexyloxycarbonyl)anilino]-1,3,5-triazin | Ethylhexyltriazone | 88122-99-0 | 402-070-1 | | 5 % | | |
| 16 | 2-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-methyl-6-(2-methyl-3-(1,3,3,3-tetramethyl-1-(trimethylsilyloxy)disiloxanyl)propyl)phenol | Drometrizole Trisiloxane | 155633-54-8 | | | 15 % | | |
| 17 | 4,4'-[(6-[4-((1,1-Dimethylethyl)aminocarbonyl)phenylamino]-1,3,5-triazin-2,4-diyldiimino]bis(benzoesäure-2-ethylhexylester)/Iscotrizinol | Diethylhexyl Butamido Triazone | 154702-15-5 | | | 10 % | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|---|-----------------------|---------------|--|------------------|--|--|
| | (USAN) | | | | | | | |
| 18 | 3-(4'-Methylbenzyliden)-DL-campher/Enzacamen | 4-Methylbenzylidene Camphor | 38102-62-4/36861-47-9 | -/253-242-6 | | 4 % | | |
| 19 | 3-Benzylidencampher | 3-Benzylidene Camphor | 15087-24-8 | 239-139-9 | | 2 % | | |
| 20 | 2-Ethylhexylsalicylat/Octisalot | Ethylhexyl salicylate | 118-60-5 | 204-263-4 | | 5 % | | |
| 21 | 2-Ethylhexyl-4-(dimethylamino)benzoat/Padimat O (USAN: BAN) | Ethylhexyl Dimethyl PABA | 21245-02-3 | 244-289-3 | | 8 % | | |
| 22 | 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenon-5-sulfonsäure und ihr Natriumsalz/Sulisobenzon | Benzophenone-4, Benzophenone-5 | 4065-45-6 / 6628-37-1 | 223-772-2 / - | | 5 % (als Säure) | | |
| 23 | 2,2'-Methylen-bis-(6-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol)/Bisotrizol | Methylene Bis-Benzotriazolyl Tetramethylbutylphenol | 103597-45-1 | 403-800-1 | | 10 % | | |
| 24 | 2,2'-(1,4-Phenyl)bis(1H-benzimidazol-4,6-disulfonsäure, Natriumsalz)/ Bisdisulizoldinatrium (USAN) | Disodium Phenyl Diben-zimidazole Tetrasulfonate | 180898-37-7 | 429-750-0 | | 10 % (als Säure) | | |
| 25 | 2,2'-(6-(4-Methoxyphenyl)-1,3,5-triazin-2,4-diyl)bis(5-((2-ethylhexyl)oxy)phenol)/Bemotrizinol | Bis-Ethylhexyloxyphenol Methoxyphenyl Triazine | 187393-00-6 | | | 10 % | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|---|--------------------------------|-------------------------------|--|------|---|--|
| 26 | Dimethicodiethylbenzalmalonat | Polysilicone-15 | 207574-74-1 | 426-000-4 | | 10 % | | |
| 27 | Titandioxid ⁶¹ | Titanium Dioxide | 13463-67-7/1317-70-0/1317-80-2 | 236-675-5/205-280-1/215-282-2 | | 25 % | | |
| 28 | 2-[4-(Diethylamino)-2-hydroxybenzoyl]-Benzoessäurehexylester | Diethylamino Hydroxybenzoyl Hexyl Benzoate | 302776-68-7 | 443-860-6 | | 10 % | | |
| 29 | 1,3,5-Triazin, 2,4,6-tris [1,1'-biphenyl]-4-yl-, auch als Nanomaterial | Tris-biphenyl triazine Tris-biphenyl triazine (nano) | 31274-51-8 | - | | 10 % | Nicht in Sprays verwenden. Nur Nanomaterialien, die folgenden Spezifikationen entsprechen: - Mediane Primärpartikelgrösse > 80 nm, - Reinheit ≥ 98 %, - Unbeschichtet | |

⁶¹ Für andere Verwendungszwecke als Farbstoff, siehe Anhang 4, Nr. 143.

| | | | | | |
|---------------------|------------|-----------|-----------|------|--------------------------------------|
| Zinkoxid, mikrofein | Zinc Oxide | 1314-13-2 | 215-222-5 | 25 % | In Aerosolen verboten (Sprays) |
|---------------------|------------|-----------|-----------|------|--------------------------------------|

7

ENTWURF

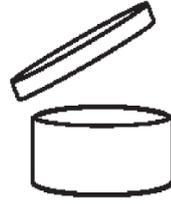
Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für den Verweis auf die beiliegenden oder am Produkt befestigten Informationen



ENTWURF

Anhang 8
(Art. 9, Abs. 1, Bst. e)

Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für die Angaben der Haltbarkeit nach dem Öffnen



ENTWURF

Anhang 9
(Art. 9, Abs. 1, Bst. d)

Auf Verpackungen /Behältern eines kosmetische Mittels Piktogramm für die Angaben des Mindesthaltbarkeitsdatums



ENTWURF

Sicherheitsbericht für kosmetische Mittel

Der Sicherheitsbericht für ein kosmetisches Mittel muss mindestens Folgendes enthalten:

TEIL A – Sicherheitsinformationen über kosmetische Mittel

1. Quantitative und qualitative Zusammensetzung des Erzeugnisses

Die qualitative und quantitative Zusammensetzung des kosmetischen Mittels, einschliesslich der chemischen Identität der Stoffe (einschliesslich chemischer Bezeichnung, INCI, CAS, EINECS/ELINCS, wenn möglich) und ihrer beabsichtigten Funktion. Bei Riech- und Aromastoffen die Bezeichnung und die Codenummer dieser Zusammensetzung und Angaben zur Identität des Lieferanten.

2. Physikalische/chemische Eigenschaften und Stabilität des kosmetischen Mittels

Die physikalischen und chemischen Eigenschaften der Stoffe oder Gemische sowie des kosmetischen Mittels.

Die Stabilität des kosmetischen Mittels unter vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen.

3. Mikrobiologische Qualität

Die mikrobiologischen Spezifikationen der Stoffe oder Gemische und des kosmetischen Mittels. Besonderer Aufmerksamkeit bedürfen kosmetische Mittel, die in der Nähe der Augen, auf Schleimhäuten im Allgemeinen, auf geschädigter Haut, bei Kindern im Alter von weniger als drei Jahren, bei älteren Menschen und Menschen mit eingeschränkter Immunantwort angewendet werden.

Ergebnisse des Konservierungsmittelbelastungstests.

4. Verunreinigungen, Spuren, Informationen zum Verpackungsmaterial

Die Reinheit der Stoffe und Gemische.

Falls Spuren verbotener Stoffe vorliegen, Nachweis, dass diese technisch unvermeidbar sind.

Die massgeblichen Eigenschaften des Verpackungsmaterials, insbesondere Reinheit und Stabilität.

5. Normaler und vernünftigerweise vorhersehbarer Gebrauch

Der normale und vernünftigerweise vorhersehbare Gebrauch des kosmetischen Mittels. Die Darlegungen müssen insbesondere hinsichtlich der Warnhinweise und anderer Erläuterungen auf dem Etikett des kosmetischen Mittels gerechtfertigt sein.

6. Exposition gegenüber dem kosmetischen Mittel

Daten zur Exposition gegenüber dem kosmetischen Mittel unter Berücksichtigung der Erkenntnisse gemäss Abschnitt 5 hinsichtlich:

- 1) Ort(e) der Anwendung;
- 2) Oberfläche(n) der Anwendung;
- 3) Menge des angewendeten kosmetischen Mittels;
- 4) Dauer und Häufigkeit des Gebrauchs;
- 5) normale und vernünftigerweise vorhersehbare Expositionswege;
- 6) Zielgruppen (oder exponierte Gruppen). Die mögliche Exposition einer bestimmten Personengruppe ist ebenfalls zu berücksichtigen.

Bei der Berechnung der Exposition sind auch die toxikologischen Wirkungen zu berücksichtigen (z. B. Berechnung der Exposition je Flächeneinheit der Haut oder je Einheit des Körpergewichts). Ebenfalls zu berücksichtigen ist die Möglichkeit einer sekundären Exposition auf anderen Wegen als denen, die sich durch die unmittelbare Anwendung ergeben (z. B. unbeabsichtigtes Einatmen von Sprays, unbeabsichtigtes Verschlucken von Lippenmitteln usw.).

Besonderere Berücksichtigung bedürfen alle möglichen Expositionsfolgen infolge der Partikelgrösse.

7. Exposition gegenüber den Stoffen

Daten zur Exposition gegenüber den im kosmetischen Mittel enthaltenen Stoffen für die massgeblichen toxikologischen Endpunkte unter Berücksichtigung der Informationen von Abschnitt 6.

8. Toxikologische Profile der Stoffe

Toxikologische Profile der im kosmetischen Mittel enthaltenen Stoffe für alle massgeblichen toxikologischen Endpunkte. Besonders zu beachten ist die Bewertung der lokalen Toxizität (Reizung von Haut und Augen), die Sensibilisierung der Haut und im Fall der UV-Absorption die photoinduzierte Toxizität.

Alle signifikanten toxikologischen Absorptionswege sind ebenso zu berücksichtigen wie die systemischen Effekte; auf NOAEL (no observed adverse effects level) basierende MoS (margin of safety) sind zu berechnen. Die Unterlassung dieser Erwägungen ist ordnungsgemäss zu begründen.

Besonders zu beachten sind alle möglichen Folgen für das toxikologische Profil aufgrund von:

- Partikelgrössen, einschliesslich Nanomaterialien;
- Verunreinigungen von verwendeten Stoffen und Rohstoffen und
- Wechselwirkung zwischen Stoffen.

Alle Analogschlüsse sind ordnungsgemäss zu belegen und zu begründen.

Die Informationsquelle ist eindeutig zu kennzeichnen.

9. Unerwünschte Wirkungen und ernste unerwünschte Wirkungen

Alle verfügbaren Daten zu den unerwünschten Wirkungen und den ernstesten unerwünschten Wirkungen des kosmetischen Mittels bzw., soweit sachdienlich, anderer kosmetischer Mittel. Dies umfasst statistische Daten.

10. Informationen über das kosmetische Mittel

Weitere sachdienliche Informationen, z. B. vorhandene Untersuchungen an menschlichen Freiwilligen oder ordnungsgemäss bestätigte und begründete Ergebnisse der Risikobewertungen, die in anderen relevanten Bereichen vorgenommen wurden.

TEIL B – Sicherheitsbewertung kosmetischer Mittel

1. Schlussfolgerungen aus der Bewertung

Aussagen zur Sicherheit des kosmetischen Mittels hinsichtlich Art. 15 des Bundesgesetzes vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände⁶².

2. Warnhinweise auf dem Etikett und Gebrauchsanweisungen

Aussagen zur Notwendigkeit, auf dem Etikett bestimmte Warnhinweise und Gebrauchsanweisungen gemäss Artikel 9 Abs. 1 Bst. h anzubringen.

3. Begründung

Erläuterung der wissenschaftlichen Überlegungen, die zu der Schlussfolgerung der Bewertung nach Abschnitt 1 und zu den Aussagen nach Abschnitt 2 geführt haben. Diese Erläuterung stützt sich auf die Beschreibungen nach Teil A. Soweit massgeblich sind Sicherheitsmargen zu bewerten und zu erörtern.

Unter anderem wird bei kosmetischen Mitteln, die für Kinder unter drei Jahren bestimmt sind, sowie bei kosmetischen Erzeugnissen, die ausschliesslich für die externe Intimpflege bestimmt sind, eine spezifische Bewertung durchgeführt.

Mögliche Wechselwirkungen zwischen den Stoffen im kosmetischen Mittel sind zu bewerten.

Die Berücksichtigung bzw. Nichtberücksichtigung der einzelnen toxikologischen Profile ist stichhaltig zu begründen.

Die Auswirkungen der Stabilität auf die Sicherheit des kosmetischen Mittels sind gebührend zu berücksichtigen.

4. Qualifikation des Bewerters und Genehmigung für Teil B

Name und Anschrift des Sicherheitsbewerters.

Qualifikationsnachweis des Sicherheitsbewerters.

Datum und Unterschrift des Sicherheitsbewerters.

⁶² SR 817.0

Anhang 11
(Art. 10, Abs. 1)

Kriterien der Anpreisungen für kosmetische Mittel

1. Einhaltung von Rechtsvorschriften

1. Werbeaussagen, denen zufolge ein Produkt von einer zuständigen Behörde innerhalb der EU zugelassen oder genehmigt wurde, sind unzulässig.
2. Die Zulässigkeit einer Werbeaussage richtet sich danach, wie der durchschnittliche Endverbraucher eines kosmetischen Mittels, der angemessen gut unterrichtet und angemessen aufmerksam und kritisch ist, diese Aussage unter Berücksichtigung der sozialen, kulturellen und sprachlichen Faktoren innerhalb des betreffenden Marktes wahrnimmt.
3. Werbeaussagen, die die Vorstellung vermitteln, dass ein Produkt einen bestimmten Nutzen hat, der jedoch nur in der Erfüllung der rechtlichen Mindestanforderungen besteht, sind unzulässig.

2. Wahrheitstreue

1. Wird in einer Werbeaussage für ein Produkt behauptet, dass es einen bestimmten Bestandteil enthält, muss dieser gezielt vorhanden sein.
2. Werbeaussagen, die sich auf die Eigenschaften eines bestimmten Bestandteils beziehen, dürfen nicht den Eindruck erwecken, dass das Endprodukt dieselben Eigenschaften hat, wenn dies nicht der Fall ist.
3. Marketing-Mitteilungen dürfen nicht den Eindruck erwecken, Meinungsäußerungen seien nachgeprüfte Aussagen, es sei denn, eine Meinungsäußerung spiegelt eine nachprüfbare Tatsache wider.

3. Belegbarkeit

1. Werbeaussagen über kosmetische Mittel — ob explizit oder implizit — müssen durch hinreichende und überprüfbare Nachweise belegt werden, unabhängig von der Art der für die Bestätigung der Aussagen herangezogenen Nachweise (gegebenenfalls einschliesslich Sachverständigengutachten).
2. Die Nachweise zur Bestätigung von Werbeaussagen müssen den Stand der Technik berücksichtigen.
3. Werden Studien als Nachweis herangezogen, so müssen diese relevant für das Produkt und den behaupteten Nutzen sein, auf einwandfrei entwickelten und angewandten Methoden (gültig, zuverlässig und reproduzierbar) basieren und ethischen Erwägungen Rechnung tragen.
4. Die Beweiskraft der Nachweise bzw. Belege muss mit der Art der getätigten Werbeaussage in Einklang stehen; dies gilt insbesondere für Aussagen, bei denen eine fehlende Wirksamkeit ein Sicherheitsproblem verursachen könnte.
5. Eindeutig übertriebene Behauptungen, die vom durchschnittlichen Endverbraucher nicht wörtlich genommen werden (Hyperbel), und Behauptungen abstrakter Natur müssen nicht belegt werden.
6. Eine Aussage, die Eigenschaften eines Bestandteils (explizit oder implizit) auf das Endprodukt extrapoliert, muss durch hinreichende und überprüfbare Nach-

weise belegt werden, etwa durch den Nachweis einer wirksamen Konzentration des Bestandteils im Produkt.

7. Die Bewertung der Annehmbarkeit einer Werbeaussage stützt sich auf das Gewicht der Nachweise in Form sämtlicher verfügbarer Studien, Daten und Informationen und richtet sich nach der Art der Werbeaussage sowie nach dem allgemeinen Wissensstand der Endverbraucher.

4. Redlichkeit

1. Darstellungen zur Wirkung eines Produkts dürfen nicht über das hinausgehen, was die vorhandenen Nachweise belegen.
2. Werbeaussagen dürfen dem betreffenden Produkt keine besonderen (d. h. einzigartigen) Eigenschaften zusprechen, wenn ähnliche Produkte dieselben Eigenschaften aufweisen.
3. Ist die Wirkung eines Produkts an bestimmte Bedingungen gekoppelt (z. B. die Verwendung zusammen mit anderen Produkten), so muss dies klar angegeben werden.

5. Lauterkeit

1. Werbeaussagen über kosmetische Mittel müssen objektiv sein und dürfen weder Wettbewerber noch Bestandteile, die rechtmässig in kosmetischen Mitteln verwendet werden, herabsetzen.
2. Aussagen über kosmetische Mittel dürfen nicht zu Verwechslungen mit Produkten von Wettbewerbern führen.

6. Fundierte Entscheidungsfindung

1. Werbeaussagen müssen für den durchschnittlichen Endverbraucher klar und verständlich sein.
2. Werbeaussagen sind ein unmittelbarer Bestandteil der Produkte und müssen Informationen enthalten, die es dem durchschnittlichen Endverbraucher ermöglichen, eine fundierte Kaufentscheidung zu treffen.
3. In Marketing-Mitteilungen ist zu berücksichtigen, inwieweit die Zielgruppe (Bevölkerung der betreffenden Mitgliedstaaten bzw. einzelne Bevölkerungssegmente, z. B. Endverbraucher verschiedenen Alters und Geschlechts) in der Lage ist, die Aussage zu erfassen. Marketing-Mitteilungen müssen klar, präzise, relevant und für die Zielgruppe verständlich sein.

Anhang 12
(Art. 13, Abs. 2)

Technische Normen für kosmetische Mittel⁶³

| Nummer | Titel |
|-------------------------|--|
| SN EN ISO 22716:2008-02 | Kosmetik - Gute Herstellungspraxis (GMP) - Leitfaden zur guten Herstellungspraxis (ISO 22716:2007) |

⁶³ Die aufgeführten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerische Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

Mikrobiologische Kriterien für Mikroorganismen in kosmetischen Mitteln**1. *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus* und *Candida***

In kosmetischen Mitteln für Kinder unter 3 Jahren oder für Mittel, die in der Nähe der Augen oder auf die Schleimhäute angewendet werden, dürfen diese Keime in 1 g oder 1 ml nicht nachweisbar sein. In den anderen kosmetischen Mitteln dürfen sie in 0,1 g oder 0,1 ml nicht nachweisbar sein.

2. *Aerobe mesophile Mikroorganismen*

- a. Der Grenzwert für diese Mikroorganismen beträgt in kosmetischen Mitteln für Kinder unter drei Jahren oder für Mittel, die in der Nähe der Augen oder auf die Schleimhäute angewendet werden, 10^2 KBE⁶⁴/g oder 10^2 KBE/ml des Mittels.
- b. Der Grenzwert für diese Mikroorganismen beträgt bei den anderen kosmetischen Mitteln 10^3 KBE/g oder 10^3 KBE/ml des Mittels.

⁶⁴ KBE = Koloniebildende Einheit



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

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstin- ten und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

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

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

| | |
|----------|--|
| Spalte 1 | Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung |
| Spalte 2 | Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung |
| Spalte 3 | CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>) |
| Spalte 4 | Verwendung als: I Bindemittel (Monomer) II Farbstoffe und Pigmente III Lösungsmittel (einschliesslich der «energy curing monomers») IV Additive (mit Ausnahme der bei der Herstellung von Pigmenten eingesetzten Additive) V Photoinitiatoren |
| Spalte 5 | C.I. (Color Index): Color Index-Nr. des Farbstoffes |
| Spalte 6 | Klassifizierung des Stoffes: Teil A oder B |
| Spalte 7 | SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg. |
| Spalte 8 | SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 gilt. |
| Spalte 9 | Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes. |

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

| | |
|-----|------------------------------------|
| DL | = Nachweisgrenze der Methode |
| ECM | = Energy curing monomers |
| EO | = Ethylenoxid |
| FP | = Bedarfsgegenstand |
| SML | = spezifischer Migrationsgrenzwert |
| MW | = Molgewicht |
| ND | = nicht nachweisbar |

1.3 Begriffsbestimmungen und Erläuterungen zu den Listen I – V

1.3.1 Liste der Bindemittel (Monomere): Liste I

Als Bindemittel (Monomere) werden alle Substanzen bezeichnet, die zur Synthese der Makromoleküle eingesetzt werden, wie:

- Stoffe, die in Polymerisations-, Polykondensations-, Polyadditionsprozessen sowie bei ähnlichen Prozessen eingesetzt werden;

- b. natürliche und synthetische Stoffe, auch von höherem Molekulargewicht, die zur Synthese oder Modifikation natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet werden.

1.3.2 Liste der Additive : Liste IV

Die Liste IV dieses Anhangs enthält ein abschliessendes Verzeichnis von Stoffen, die:

- a. Verpackungstinten zugesetzt werden, um eine technische Wirkung am Enderzeugnis zu erzielen, und im Enderzeugnis bestimmungsgemäss noch vorhanden sind;
- b. verwendet werden, um ein geeignetes Polymerisationsmedium zu erhalten (z. B. Emulgatoren, Oberflächenbehandlungsmittel, Puffermittel).

In Liste IV dieses Anhangs nicht enthalten sind Stoffe, welche die Bildung von Polymeren direkt beeinflussen (z. B. Katalysatoren), sowie die gebrauchten Additive für die Herstellung von Pigmente.

ENTWURF

Tabelle 1

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|------------|----|-----|----|---|------------|------|---|----------------|------------------|------------------------------------|
| Nr. | Bezeichnung des Stoffes | CAS-Nr. | Verwendung | | | | | C.I. N° | Teil | | SML [mg/kg] | SML (T) N° | Beschränkungen und Spezifikationen |
| | | | I | II | III | IV | V | | A | B | | | |
| 1 | Formaldehyde | 0000050-00-0 | X | | | X | | | A | | | 15 | |
| 2 | Lactic acid | 0000050-21-5 | X | | | X | | | A | | | | |
| 3 | Sorbitol | 0000050-70-4 | X | | | X | | | A | | | | |
| 4 | Ascorbic acid | 0000050-81-7 | | | | X | | | A | | | | |
| 5 | Glucose | 0000050-99-7 | X | | | | | | A | | | | |
| 6 | 1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro- | 0000052-51-7 | | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 7 | Phenol, p-(methylamino)-, sulfate (2:1) | 0000055-55-0 | X | | | | | | | B | | | |
| 8 | N-(3-Aminopropyl)-1,3-diaminopropane | 0000056-18-8 | X | | | | | | | B | | | |
| 9 | Ammonium, benzyltriethyl-, chloride | 0000056-37-1 | | | | X | | | | B | | | |
| 10 | Glycerol | 0000056-81-5 | X | | X | X | | | A | | | | |
| 11 | Aspartic acid, L- | 0000056-84-8 | | | | X | | | | B | | | |
| 12 | Hexadecyltrimethylammonium bromide | 0000057-09-0 | | | | X | | | A | | 6 | | |
| 13 | Palmitic acid | 0000057-10-3 | X | | | X | | | A | | | | |
| 14 | Stearic acid | 0000057-11-4 | X | | | X | | | A | | | | |
| 15 | Urea | 0000057-13-6 | X | | | X | | | A | | | | |
| 17 | Fructose, D- | 0000057-48-7 | X | | | | | | | B | | | |
| 18 | Sucrose | 0000057-50-1 | X | | | | | | A | | | | |
| 19 | 1,2-Propanediol | 0000057-55-6 | | | X | X | | | A | | | | |
| 20 | α-Tocopherol | 0000059-02-9 | | | | X | | | A | | | | |
| 21 | p-Chloro-m-cresol | 0000059-50-7 | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 22 | Ethylenediaminetetraacetic acid | 0000060-00-4 | | | | X | | | A | | | | |
| 23 | Glycerol tributyrate | 0000060-01-5 | | | | X | | | A | | | | |
| 24 | Phenethyl alcohol | 0000060-12-8 | | | | X | | | | B | | | |
| 25 | 2-Mercaptoethanol | 0000060-24-2 | X | | | | | | | B | | | |
| 26 | Linoleic acid | 0000060-33-3 | X | | | X | | | A | | | | |
| 27 | Calciate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0000062-33-9 | | | | X | | | | B | | | |
| 30 | Phenethylamine | 0000064-04-0 | X | | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|----|---|--------------------------|
| 31 | Ethanol | 0000064-17-5 | X | | X | | | A | | | | |
| 32 | Formic acid | 0000064-18-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 33 | Acetic acid | 0000064-19-7 | X | | X | | | A | | | | |
| 34 | Benzoic acid | 0000065-85-0 | X | | X | | | A | | | | |
| 35 | 1,10-Phenanthroline | 0000066-71-7 | | | X | | | | B | | | |
| 36 | Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl)amino]ethyl]- | 0000067-43-6 | X | | | | | | B | | | |
| 37 | Pyrazole, 3,5-dimethyl- | 0000067-51-6 | X | | | | | | B | | | |
| 38 | Barbituric acid | 0000067-52-7 | X | | | | | | B | | | |
| 39 | Methanol | 0000067-56-1 | X | | | | | A | | | | |
| 40 | 2-Propanol | 0000067-63-0 | | X | X | | | A | | | | |
| 41 | Acetone | 0000067-64-1 | X | X | | | | A | | | | |
| 42 | Dimethyl sulphoxide | 0000067-68-5 | X | | | | | A | | | | |
| 44 | Salicylic acid | 0000069-72-7 | X | | X | | | A | | | | |
| 45 | p-Toluenesulfonamide | 0000070-55-3 | X | | X | | | | B | | | |
| 46 | 1-Propanol | 0000071-23-8 | | X | | | | A | | | | |
| 47 | 1-Butanol | 0000071-36-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 48 | 1-Pentanol | 0000071-41-0 | X | | | | | A | | | | |
| 49 | Tetraethyl ammonium bromide | 0000071-91-0 | | | X | | | | B | | | |
| 50 | Ethylene | 0000074-85-1 | X | | | | | A | | | | |
| 51 | Acetylene | 0000074-86-2 | X | | | | | A | | | | |
| 53 | Monomethylamine | 0000074-89-5 | X | | | | | | B | | | |
| 55 | Vinyl Chloride | 0000075-01-4 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 56 | Ethylamine | 0000075-04-7 | X | | | | | | B | | | |
| 57 | Acetaldehyde | 0000075-07-0 | X | | | | | A | | | 1 | |
| 59 | Ethylene oxide | 0000075-21-8 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 60 | Isobutane | 0000075-28-5 | X | | | | | A | | 1 | | |
| 61 | 2-Propanamine | 0000075-31-0 | X | | | | | | B | | | |
| 62 | Vinylidene chloride | 0000075-35-4 | X | | | | | A | | ND | | |
| 63 | Carbonyl chloride | 0000075-44-5 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 64 | Trimethylamine | 0000075-50-3 | X | | | | | | B | | | |
| 65 | Methane, nitro- | 0000075-52-5 | | | X | | | | B | | | |
| 66 | Silane, dichloromethyl- | 0000075-54-7 | X | | | | | | B | | | |
| 68 | Propylene oxide | 0000075-56-9 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 69 | Tetramethylammoniumchloride | 0000075-57-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 70 | 2-Propanamine, 2-methyl- | 0000075-64-9 | X | | | | | | B | | | |
| 71 | tert-Butanol | 0000075-65-0 | | | X | | | A | | 10 | | |
| 72 | Silane, chlorotrimethyl- | 0000075-77-4 | X | | | | | | B | | | |
| 73 | Silane, dichlorodimethyl- | 0000075-78-5 | X | | | | | | B | | | |
| 74 | Silane, trichloromethyl- | 0000075-79-6 | X | | | | | | B | | | |
| 75 | tert-Pentyl alcohol | 0000075-85-4 | X | | | | | | B | | | |
| 76 | tert-Butyl hydroperoxide | 0000075-91-2 | | | X | | | | B | | | |
| 77 | Silane, trichlorovinyl- | 0000075-94-5 | X | | | | | | B | | | |
| 78 | 2,2-Dimethylpropionic acid | 0000075-98-9 | X | | | | | | B | | | |
| 79 | Acetic acid, trifluoro- | 0000076-05-1 | | | X | | | | B | | | |
| 80 | Camphor | 0000076-22-2 | | | X | | | A | | | | |
| 81 | Silane, chlorotriphenyl- | 0000076-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 82 | Dibutyltindilaurate | 0000077-58-7 | | | X | | | | B | | | |
| 83 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol) | 0000077-62-3 | | | X | | | A | | | 5 | |
| 84 | Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetraphenyl- | 0000077-63-4 | X | | | | | | B | | | |
| 85 | Hydantoin, 5,5-dimethyl- | 0000077-71-4 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 86 | Dicyclopentadiene | 0000077-73-6 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 88 | 1,3-Propanediol, 2-(hydroxymethyl)-2-methyl- | 0000077-85-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 89 | 1,3-Propanediol, 2-amino-2-(hydroxymethyl)- | 0000077-86-1 | X | | | | | | B | | | |
| 90 | Citric acid, triethyl ester, acetate | 0000077-89-4 | | | X | | | | B | | | |
| 91 | Tri-n-butyl acetyl citrate | 0000077-90-7 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 92 | Citric acid | 0000077-92-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 93 | Citric acid, triethyl ester | 0000077-93-0 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 94 | Citric acid, tributyl ester | 0000077-94-1 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 95 | 1,1,1-Trimethylolpropane | 0000077-99-6 | X | | X | | | A | | 6 | | |
| 96 | Vinyltriethoxysilane | 0000078-08-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | Only to be used as a surface treatment agent |
| 97 | Silicic acid, tetraethyl ester | 0000078-10-4 | | | X | | | | B | | | |
| 98 | 1-Ethynyl-1-cyclohexanol | 0000078-27-3 | X | | | | | | B | | | |
| 99 | Cinnamic acid, 1,5-dimethyl-1-vinyl-4-hexenyl ester | 0000078-37-5 | | | X | | | | B | | | |
| 100 | Phosphoric acid, triethyl ester | 0000078-40-0 | | | X | | | | B | | | |
| 101 | Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0000078-42-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 102 | Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester | 0000078-51-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 104 | 4-Octyne-3,6-diol, 3,6-dimethyl- | 0000078-66-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 105 | Propionitrile, 2,2'-azobis(2-methyl- | 0000078-67-1 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|---|---|
| 106 | 3-Octanol, 3,7-dimethyl- | 0000078-69-3 | | | X | | | B | | | | |
| 107 | 1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl- | 0000078-70-6 | | | X | | | B | | | | |
| 108 | Isopentane | 0000078-78-4 | | | X | | A | | | | | |
| 109 | 2-Methyl-1,3-butadiene | 0000078-79-5 | X | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 110 | Isobutanol | 0000078-83-1 | X | X | | | A | | 1 | | | |
| 111 | Isobutyraldehyde | 0000078-84-2 | X | | | | | B | | | | |
| 112 | 1,2-Propanediamine | 0000078-90-0 | X | | | | | B | | | | |
| 113 | 2-Butanol | 0000078-92-2 | | X | | | A | | 1 | | | |
| 114 | 2-Butanone | 0000078-93-3 | | X | | | A | | 5 | | | |
| 115 | Methyl vinyl ketone | 0000078-94-4 | X | | | | | B | | | | |
| 116 | 2-Propanol, 1-amino- | 0000078-96-6 | X | | | | | B | | | | |
| 117 | Propionyl chloride | 0000079-03-8 | X | | | | | B | | | | |
| 118 | Acrylamide | 0000079-06-1 | X | | | | A | | ND | | | |
| 120 | Propionic acid | 0000079-09-4 | X | | X | | A | | | | | |
| 121 | Acrylic acid | 0000079-10-7 | X | | X | | A | | | 22 | | |
| 122 | Monochloroacetic acid | 0000079-11-8 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 123 | Glycolic acid | 0000079-14-1 | X | | X | | A | | | | Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for a) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) b) direct food contact of a blend of PGA up to 3 % w/w in PET or PLA. | |
| 125 | Acetic acid, methyl ester | 0000079-20-9 | X | X | | | | B | | | | |
| 126 | Peroxyacetic acid | 0000079-21-0 | X | | | | | B | | | | |
| 127 | Formic acid, chloro-, methyl ester | 0000079-22-1 | X | | | | | B | | | | |
| 128 | Nitroethane | 0000079-24-3 | | X | | | | B | | | | |
| 129 | Isobutyryl chloride | 0000079-30-1 | X | | | | | B | | | | |
| 130 | Isobutyric acid | 0000079-31-2 | X | | | | | B | | | | |
| 131 | Methacrylamide | 0000079-39-0 | X | | | | A | | ND | | | |
| 132 | Methacrylic acid | 0000079-41-4 | X | | | | A | | | 23 | | |
| 133 | Camphene | 0000079-92-5 | X | | | | | B | | | | |
| 134 | 2,2-Bis(3,5-dibromo-4-hydroxyphenyl)propane | 0000079-94-7 | X | | | | | B | | | | |
| 135 | 2,2-Bis(4-hydroxycyclohexyl)propane | 0000080-04-6 | X | | | | | B | | | | |
| 136 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane | 0000080-05-7 | X | | X | | A | | 0.6 | | | |
| 137 | Silane, dichlorodiphenyl- | 0000080-10-4 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|-----|----|--|
| 138 | Hydroperoxide, α,α -dimethylbenzyl | 0000080-15-9 | | | X | | | B | | | |
| 139 | N-Cyclohexyl-p-toluenesulphonamide | 0000080-30-8 | | | X | | | B | | | |
| 140 | p-Toluenesulfonic acid, ethyl ester | 0000080-40-0 | | | X | | | B | | | |
| 141 | Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl) | 0000080-43-3 | | | X | | | B | | | |
| 142 | p-tert-Amylphenol | 0000080-46-6 | X | | | | | B | | | |
| 143 | Hydrocinnamaldehyde, p-tert-butyl- α -methyl- | 0000080-54-6 | | | X | | | B | | | |
| 144 | α -Pinene | 0000080-56-8 | X | | X | | | A | | | |
| 145 | Methacrylic acid, methyl ester | 0000080-62-6 | X | | | | | A | | 23 | |
| 146 | Butyramide, 2,4-dihydroxy-N-(3-hydroxypropyl)-3,3-dimethyl-, D-(+)- | 0000081-13-0 | X | | | | | B | | | |
| 147 | Pigment Violet 29 | 0000081-33-4 | | X | | 71129 | | B | | | |
| 148 | Solvent Violet 13 | 0000081-48-1 | | X | | 60725 | | B | | | |
| 149 | Pigment Blue 60 | 0000081-77-6 | | X | | 69800 | A | | | | |
| 151 | 9,10-Anthracenedione, 1,8-bis[(4-methylphenyl)amino]- | 0000082-16-6 | | X | | | | B | | | |
| 152 | Solvent Red 111 | 0000082-38-2 | | X | | | | B | | | |
| 153 | Anthraquinone, 2-ethyl- | 0000084-51-5 | | | | X | | B | | | |
| 154 | Phthalic acid, dicyclohexyl ester | 0000084-61-7 | | | X | | A | | 6 | | |
| 155 | Phthalic acid, diphenyl ester | 0000084-62-8 | | | X | | | B | | | |
| 156 | 9,10-Anthracenedione | 0000084-65-1 | | | X | | | B | | | |
| 157 | Phthalic acid, diethyl ester | 0000084-66-2 | | | X | | | B | | | |
| 159 | Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and ethanol | 0000084-72-0 | | | X | | | B | | | |
| 160 | Phthalic acid, dibutyl ester | 0000084-74-2 | | | X | | A | | 0.3 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0.05 % in the final product. |
| 161 | Phthalic acid, di-n-decyl ester | 0000084-77-5 | | | X | | | B | | | |
| 162 | Phthalimide | 0000085-41-6 | | | X | | | B | | | |
| 163 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride | 0000085-42-7 | X | | | | | B | | | |
| 164 | 1,2,3,6-Tetrahydrophthalic anhydride | 0000085-43-8 | X | | | | | B | | | |
| 165 | Phthalic anhydride | 0000085-44-9 | X | | | | A | | | | |
| 166 | Benzoic acid, o-(p-chlorobenzoyl)- | 0000085-56-3 | X | | | | | B | | | |
| 167 | 1,1-Bis(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane | 0000085-60-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 168 | Phthalic acid, benzyl butyl ester | 0000085-68-7 | | | X | | | A | | 30 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product. |
| 169 | Phthalic acid, mixed esters with butyl glycolate and butanol | 0000085-70-1 | | | X | | | | B | | | |
| 170 | Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and methanol | 0000085-71-2 | | | X | | | | B | | | |
| 173 | Diethyldiphenylurea | 0000085-98-3 | | | X | | | | B | | | |
| 174 | Thioxanthen-9-one, 2-chloro- | 0000086-39-5 | | | | X | | | B | | | |
| 175 | 1H-Tetrazole-5-thiol, 1-phenyl- | 0000086-93-1 | X | | | | | | B | | | |
| 176 | Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester | 0000087-18-3 | | | X | | | A | | 12 | | |
| 178 | L-(+)-Tartaric acid | 0000087-69-4 | | | X | | | A | | | | E334 |
| 179 | Mannitol | 0000087-78-5 | | | X | | | A | | | | |
| 181 | N-Vinyl-2-pyrrolidone | 0000088-12-0 | X | | | | | A | | | | QMA < 10 µg/6 dm ² (DL = 0.01 mg/kg) |
| 182 | Phenol, o-tert-butyl- | 0000088-18-6 | X | | | | | | B | | | |
| 183 | o-Toluenesulphonamide | 0000088-19-7 | X | | X | | | | B | | | |
| 184 | 2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol) | 0000088-24-4 | | | X | | | A | | | 13 | |
| 185 | Benzyl alcohol, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy- | 0000088-26-6 | | | X | | | | B | | | |
| 186 | p-Cresol, 2,6-di-tert-butyl-α-(dimethylamino)- | 0000088-27-7 | | | X | | | | B | | | |
| 187 | 2,5-Di-tert-butylhydroquinone | 0000088-58-4 | | | X | | | | B | | | |
| 188 | 2-Aminobenzamide | 0000088-68-6 | | | X | | | A | | 0.05 | | Only for use in PET for water and beverages |
| 190 | 1,2,3,6-Tetrahydrophthalic acid | 0000088-98-2 | X | | | | | | B | | | |
| 191 | o-Phthalic acid | 0000088-99-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 192 | Trimellitic acid, trioctyl ester | 0000089-04-3 | | | X | | | | B | | | |
| 193 | Pyromellitic acid | 0000089-05-4 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 194 | Pyromellitic anhydride | 0000089-32-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 195 | Salicylic acid, 5-amino- | 0000089-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 196 | Isoascorbic acid | 0000089-65-6 | | | X | | | A | | | | E315 |
| 197 | 2-sec-Butylphenol | 0000089-72-5 | X | | | | | | B | | | |
| 198 | 2-Phenylphenol | 0000090-43-7 | | | X | | | A | | 12 | | E231 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|-------------|---|--|---|---|---|---|-----|------|---|---|
| 199 | p-Cresol, 2,2'-thiobis[6-tert-butyl- | 000090-66-4 | | | X | | | B | | | | |
| 200 | 2,4,6-Tris((dimethylamino)methyl)phenol | 000090-72-2 | X | | | | | B | | | | |
| 201 | Gluconic acid lactone | 000090-80-2 | | | X | | A | | | E575 | | |
| 202 | Benzophenone, 4,4'-bis(diethylamino)- | 000090-93-7 | | | | X | | B | | | | |
| 203 | 2,6-Toluene diisocyanate | 000091-08-7 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 204 | Phthalonitrile | 000091-15-6 | X | | | | | B | | | | |
| 206 | Coumarin, 7-(diethylamino)-4-methyl- | 000091-44-1 | | | X | | | B | | | | |
| 207 | Coumarin | 000091-64-5 | X | | | | | A | 0.6 | | | |
| 208 | 2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine | 000091-76-9 | X | | | | | A | 5 | | | |
| 209 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl | 000091-97-4 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 210 | o-Acetoacetanisidide | 000092-15-9 | | | X | | | B | | | | |
| 211 | 3-Pyrazolidinone, 1-phenyl- | 000092-43-3 | X | | | | | B | | | | |
| 212 | Ethanol, 2-(N-ethylanilino)- | 000092-50-2 | | | X | | | B | | | | |
| 213 | 4-Phenylphenol | 000092-69-3 | X | | | | | B | | | | |
| 214 | Phenothiazine | 000092-84-2 | X | | | | | B | | | | |
| 215 | Benzoic acid, methyl ester | 000093-58-3 | | | X | | A | | | | | |
| 216 | o-Acetoacetotoluidide | 000093-68-5 | | | X | | | B | | | | |
| 217 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl) stearamide | 000093-82-3 | | | X | | | B | | | | |
| 218 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl) oleamide | 000093-83-4 | | | X | | | B | | | | |
| 219 | Benzoic acid, ethyl ester | 000093-89-0 | | | X | | A | | | | | |
| 220 | 4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester | 000094-13-3 | | | X | | A | | | | | |
| 221 | Benzoic acid, p-hydroxy-, butyl ester | 000094-26-8 | | | X | | | B | | | | |
| 222 | Triethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate) | 000094-28-0 | | | X | | | B | | | | |
| 223 | Benzoyl peroxide | 000094-36-0 | | | X | | | B | | | | |
| 224 | Hexahydroterephthalic acid, dimethyl ester | 000094-60-0 | X | | | | | B | | | | |
| 225 | o-Cresol, α,α' -(propylenedinitrilo)di- | 000094-91-7 | | | X | | | B | | | | |
| 226 | 1,3-Hexanediol, 2-ethyl- | 000094-96-2 | X | | | | | B | | | | |
| 227 | Indene | 000095-13-6 | X | | | | | B | | | | |
| 228 | 1H-Benzotriazole | 000095-14-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 229 | 2-(8-Heptadecenyl)-2-imidazoline-1-ethanol | 000095-38-5 | | | X | | | B | | | | |
| 230 | o-Xylene | 000095-47-6 | | | X | | | B | | | | |
| 231 | o-Cresol | 000095-48-7 | X | | | | A | | | | | |
| 233 | 1,2,4-Trimethylbenzene | 000095-63-6 | | | X | | | B | | | | |
| 234 | 3,4-Dimethylphenol | 000095-65-8 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----------------------------------|---|
| 235 | Methyl hydroquinone | 0000095-71-6 | X | | | | | | B | | | |
| 236 | 2,5-Dimethylphenol | 0000095-87-4 | X | | | | | | B | | | |
| 237 | p-Dioxane-2,5-dione, 3,6-dimethyl- | 0000095-96-5 | X | | | | | | B | | | |
| 238 | Methacrylic acid, allyl ester | 0000096-05-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 239 | 3-Pentanone | 0000096-22-0 | | | X | | | | B | | | |
| 240 | 1,2-Propanediol, 3-mercapto- | 0000096-27-5 | X | | | | | | B | | | |
| 242 | Urea, 1,3-dimethyl- | 0000096-31-1 | X | | | | | | B | | | |
| 243 | Acrylic acid, methyl ester | 0000096-33-3 | X | | | | | A | | | 22 | |
| 244 | Butyrolactone | 0000096-48-0 | | | X | | | | B | | | |
| 245 | Ethylene carbonate | 0000096-49-1 | X | | | | | A | | 30 | SML expressed as ethyleneglycol. | |
| 246 | Pyrrrole, 1-methyl- | 0000096-54-8 | X | | | | | | B | | | |
| 247 | 4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol) | 0000096-69-5 | | | X | | | A | | 0.48 | | |
| 248 | 2,4-Di-tert-butylphenol | 0000096-76-4 | | | X | | | | B | | | |
| 249 | 2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane | 0000097-23-4 | | | X | | | A | | 12 | | |
| 250 | 2',4'-Acetoacetylidide | 0000097-36-9 | | | X | | | | B | | | |
| 251 | Eugenol | 0000097-53-0 | X | | | | | A | | | 33 | |
| 252 | Phenol, 2-methoxy-4-propenyl- | 0000097-54-1 | | | X | | | | B | | | |
| 253 | Methacrylic acid, ethyl ester | 0000097-63-2 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 254 | Lactic acid, ethyl ester | 0000097-64-3 | | | X | | | | B | | | |
| 255 | Itaconic acid | 0000097-65-4 | X | | | | | A | | | | |
| 256 | Isobutyric anhydride | 0000097-72-3 | X | | | | | | B | | | |
| 257 | Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester | 0000097-85-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 258 | Methacrylic acid, isobutyl ester | 0000097-86-9 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 259 | Methacrylic acid, butyl ester | 0000097-88-1 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 260 | Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol | 0000097-90-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 261 | Tetrahydrofurfural | 0000097-99-4 | | | X | | | | B | | | |
| 264 | Benzene, (1,1-dimethylethyl)- | 0000098-06-6 | | | X | | | | B | | | |
| 265 | Benzenesulfonamide | 0000098-10-2 | | | X | | | | B | | | |
| 266 | Silane, trichlorophenyl- | 0000098-13-5 | X | | | | | | B | | | |
| 267 | 4-tert-Butylpyrocatechol | 0000098-29-3 | X | | X | | | | B | | | |
| 268 | 4-tert-Butylphenol | 0000098-54-4 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 269 | p-Menth-1-en-8-ol | 0000098-55-5 | | | X | | | | B | | | |
| 270 | Toluene, p-chloro- α,α,α -trifluoro- | 0000098-56-6 | | | X | | | | B | | | |
| 271 | Benzenesulfonyl chloride, 4-methyl- | 0000098-59-9 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|-------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|---|
| 272 | p-tert-Butylbenzoic acid | 0000098-73-7 | X | | | | | | B | | | |
| 273 | Isopropylbenzene | 0000098-82-8 | X | X | | | | | B | | | |
| 274 | α-Methylstyrene | 0000098-83-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 275 | Acetophenone | 0000098-86-2 | X | | | | | | B | | | |
| 276 | Benzoyl chloride | 0000098-88-4 | | | X | | | | B | | | |
| 277 | Cyclohexylamine, N,N-dimethyl- | 0000098-94-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 278 | 2-Pyridinecarboxylic acid | 0000098-98-6 | | | X | | | | B | | | |
| 279 | Isonicotinic acid, 2,6-dihydroxy- | 0000099-11-6 | X | | | | | | B | | | |
| 280 | Isophthalic acid dichloride | 0000099-63-8 | X | | | | | A | | | 27 | |
| 281 | 4-sec-Butylphenol | 0000099-71-8 | X | | | | | | B | | | |
| 282 | 4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester | 0000099-76-3 | | | X | | | A | | | | |
| 283 | p-Mentha-1,3-diene | 0000099-86-5 | | | X | | | | B | | | |
| 284 | p-Cymene | 0000099-87-6 | | | X | | | | B | | | |
| 285 | Acetophenone, 4'-amino- | 0000099-92-3 | X | | | | | | B | | | |
| 286 | p-Hydroxybenzoic acid | 0000099-96-7 | X | | | | | A | | | | |
| 287 | Toluene, p-nitro- | 0000099-99-0 | X | | | | | | B | | | |
| 288 | p-Anisic acid | 0000100-09-4 | X | | | | | | B | | | |
| 289 | Terephthalic acid | 0000100-21-0 | X | | | | | A | | | 28 | |
| 290 | Ethylenediamine, N,N-diethyl- | 0000100-36-7 | X | | | | | | B | | | |
| 291 | Ethanol, 2-(diethylamino)- | 0000100-37-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 292 | Ethylbenzene | 0000100-41-4 | | X | X | | | A | | 0.6 | | |
| 293 | Styrene | 0000100-42-5 | X | | | | | A | | | | |
| 294 | 4-Vinylpyridine | 0000100-43-6 | X | | | | | | B | | | |
| 296 | Benzylamine | 0000100-46-9 | X | | | | | | B | | | |
| 297 | Benzyl alcohol | 0000100-51-6 | X | X | X | | | A | | | | |
| 298 | Benzaldehyde | 0000100-52-7 | | | X | | | A | | | | |
| 299 | 3-Pyridinemethanol | 0000100-55-0 | | | X | | | | B | | | |
| 300 | Cyclohexylamine, N-methyl- | 0000100-60-7 | X | | | | | | B | | | |
| 301 | Cyclohexanone, oxime | 0000100-64-1 | | | X | | | | B | | | |
| 302 | 2-Vinylpyridine | 0000100-69-6 | X | | | | | | B | | | |
| 303 | 4-Ethylmorpholine | 0000100-74-3 | | X | X | | | | B | | | |
| 304 | Styrene, m-methyl- | 0000100-80-1 | X | | | | | | B | | | |
| 305 | Hexamethylenetetramine | 0000100-97-0 | X | | X | | | A | | | 15 | |
| 306 | Phosphorous acid, triphenyl ester | 0000101-02-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 307 | Triallylcyanurate | 0000101-37-1 | X | | | | | | B | | | |
| 308 | N,N-Dimethyl-N'-phenylurea | 0000101-42-8 | X | | | | | | B | | | |
| 309 | Methacrylic acid, cyclohexyl ester | 0000101-43-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 310 | Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate | 0000101-68-8 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 311 | Bis(4-aminophenyl)methane | 0000101-77-9 | X | | | | | | B | ND | | DL = 0.01 |
| 313 | Dicyclohexylamine | 0000101-83-7 | X | | | | | | B | | | |
| 314 | Cinnamaldehyde, α-hexyl- | 0000101-86-0 | | | X | | | | B | | | |
| 315 | Resorcinol diglycidyl ether | 0000101-90-6 | X | | | | | A | | ND | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 316 | Acetoacetanilide | 0000102-01-2 | | | X | | | | B | | | |
| 317 | N,N'-Diphenylthiourea | 0000102-08-9 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 318 | Diphenyl carbonate | 0000102-09-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 319 | Acetic acid, phenyl-, phenethyl ester | 0000102-20-5 | | | X | | | | B | | | |
| 320 | (1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid | 0000102-39-6 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 321 | N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine | 0000102-60-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 322 | Tripropylamine | 0000102-69-2 | X | | | | | | B | | | |
| 323 | Triethanolamine | 0000102-71-6 | X | | X | | | A | | 0.05 | | SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine |
| 324 | 1,2,3-Propanetriol, triacetate | 0000102-76-1 | | | X | | | A | | | | |
| 325 | Ethanol, 2,2'-(butylimino)di- | 0000102-79-4 | X | | | | | | B | | | |
| 326 | Ethanol, 2-(dibutylamino)- | 0000102-81-8 | X | | | | | | B | | | |
| 327 | Tributylamine | 0000102-82-9 | | | X | | | | B | | | |
| 328 | Phosphorous acid, tributyl ester | 0000102-85-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 329 | 2-Butanol, 2-methyl-4-phenyl- | 0000103-05-9 | | | X | | | | B | | | |
| 330 | Acetic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000103-09-3 | | | X | | | | B | | | |
| 331 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000103-11-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 332 | Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000103-23-1 | X | | X | | | A | | 18 | 32 | |
| 333 | Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000103-24-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 334 | Cinnamic acid, ethyl ester | 0000103-36-6 | | | X | | | | B | | | |
| 335 | Cinnamic acid, benzyl ester | 0000103-41-3 | | | X | | | | B | | | |
| 336 | 2-Ethylhexyl vinyl ether | 0000103-44-6 | X | | | | | | B | | | |
| 337 | Isobutyric acid, phenethyl ester | 0000103-48-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|--|---|---|------|---|---|---|
| 338 | Cinnamyl alcohol, acetate | 0000103-54-8 | | | X | | | B | | | | |
| 339 | Propylbenzene | 0000103-65-1 | | | X | | | B | | | | |
| 340 | Aniline, N-ethyl- | 0000103-69-5 | X | | | | | B | | | | |
| 341 | 2-Pyridineethanol | 0000103-74-2 | | | X | | | B | | | | |
| 342 | 1-Piperazineethanol | 0000103-76-4 | X | | | | | B | | | | |
| 343 | Benzylamine, N,N-dimethyl- | 0000103-83-3 | X | | | | | B | | | | |
| 344 | N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide | 0000103-90-2 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 345 | p-Toluenesulfonic acid | 0000104-15-4 | | | X | | | B | | | | |
| 346 | Ethanol, 2,2'-(p-phenylenedioxy)di- | 0000104-38-1 | X | | | | | B | | | | |
| 347 | 4-Nonylphenol | 0000104-40-5 | X | | | | | B | | | | |
| 348 | 1,4-Phenylene diisocyanate | 0000104-49-4 | X | | | | | B | | | | |
| 349 | Ethane, 1,2-diphenoxy- | 0000104-66-5 | | | X | | | B | | | | |
| 350 | Ethanol, 2-(2-phenoxyethoxy)- | 0000104-68-7 | | | X | | | B | | | | |
| 351 | Hexylamine, 2-ethyl- | 0000104-75-6 | X | | | | | B | | | | |
| 352 | 2-Ethyl-1-hexanol | 0000104-76-7 | | X | | | A | | 30 | | | |
| 353 | 1,3-Propanediamine, N,N-diethyl- | 0000104-78-9 | | | X | | | B | | | | |
| 354 | Anisole, p-methyl- | 0000104-93-8 | | | X | | | B | | | | |
| 355 | 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane | 0000105-08-8 | X | | | | A | | | | | |
| 356 | Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester | 0000105-16-8 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 357 | 2-Imidazoline, 2-heptadecyl- | 0000105-28-2 | | | X | | | B | | | | |
| 358 | Malonic acid, diethyl ester | 0000105-53-3 | X | | | | | B | | | | |
| 359 | Diethanolmethylamine | 0000105-59-9 | X | | X | | | B | | | | |
| 360 | Caprolactam | 0000105-60-2 | X | | X | | A | | | 4 | | |
| 361 | 1,2-Propyleneglycol dioleate | 0000105-62-4 | | | X | | A | | | | | |
| 362 | 2,4-Dimethylphenol | 0000105-67-9 | X | | | | | B | | | | |
| 363 | 2-Butanedioic acid (Z)-, di-9-octadecenyl ester (Z,Z)- | 0000105-73-7 | | | X | | | B | | | | |
| 364 | Lauroyl peroxide | 0000105-74-8 | | | X | | | B | | | | |
| 365 | Fumaric acid, dibutyl ester | 0000105-75-9 | X | | | | | B | | | | |
| 366 | Maleic acid, dibutyl ester | 0000105-76-0 | X | | | | | B | | | | |
| 367 | Dipropylamine, 3,3'-diamino-N-methyl- | 0000105-83-9 | X | | | | | B | | | | |
| 368 | 2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, acetate (E)- | 0000105-87-3 | | | X | | | B | | | | |
| 369 | Adipic acid, dibutyl ester | 0000105-99-7 | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 370 | Diethyleneglycol dipelargonate | 0000106-01-4 | | | X | | | B | | | | |
| 371 | Triethyleneglycol dipelargonate | 0000106-06-9 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|--------------------------|---|
| 372 | Triethyleneglycol dioctanoate | 0000106-10-5 | | | X | | | B | | | | |
| 373 | 12-Hydroxystearic acid | 0000106-14-9 | X | | X | | A | | | | | |
| 374 | Ricinoleic acid, 2-hydroxyethyl ester | 0000106-17-2 | | | X | | | B | | | | |
| 375 | Lauric acid, butyl ester | 0000106-18-3 | | | X | | | B | | | | |
| 376 | Dihexylamine, 2,2'-diethyl- | 0000106-20-7 | X | | | | | B | | | | |
| 377 | 6-Octen-1-ol, 3,7-dimethyl- | 0000106-22-9 | | | X | | | B | | | | |
| 378 | 2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, (E)- | 0000106-24-1 | | | X | | | B | | | | |
| 379 | Butyric anhydride | 0000106-31-0 | X | | | | A | | | | | |
| 380 | Propionic acid, propyl ester | 0000106-36-5 | | X | | | | B | | | | |
| 381 | p-Xylene | 0000106-42-3 | | | X | | | B | | | | |
| 382 | p-Cresol | 0000106-44-5 | X | | | | A | | | | | |
| 384 | p-Phenylenediamine | 0000106-50-3 | X | | | | | B | | | | |
| 385 | Benzoquinone | 0000106-51-4 | | | X | | | B | | | | |
| 386 | Piperazine, 1,4-dimethyl- | 0000106-58-1 | X | | | | | B | | | | |
| 387 | Acrylic acid, isobutyl ester | 0000106-63-8 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 388 | Butanedioic acid, dimethylester | 0000106-65-0 | | X | | | | B | | | | |
| 389 | 3-Octanone | 0000106-68-3 | X | | | | | B | | | | |
| 390 | Formic acid, chloro-, oxydiethylene ester | 0000106-75-2 | X | | | | | B | | | | |
| 391 | Sebacic acid, dimethyl ester | 0000106-79-6 | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 392 | Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, butyl ester | 0000106-83-2 | | | X | | | B | | | | |
| 393 | Octyl epoxystearate | 0000106-84-3 | | | X | | | B | | | | |
| 394 | 7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane, 3-ethenyl- | 0000106-86-5 | | | X | | | B | | | | |
| 397 | Epichlorohydrin | 0000106-89-8 | X | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 398 | Acrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester | 0000106-90-1 | X | | | | | B | | | | |
| 399 | Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester | 0000106-91-2 | X | | | | A | | 0.02 | | | |
| 401 | Butane | 0000106-97-8 | X | | X | | A | | | | | |
| 402 | 1-Butene | 0000106-98-9 | X | | | | A | | | | | |
| 403 | Butadiene | 0000106-99-0 | X | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 404 | Acrolein | 0000107-02-8 | X | | | | | B | | | | |
| 406 | Ethanol, 2-chloro- | 0000107-07-3 | X | | | | | B | | | | |
| 407 | Propylamine | 0000107-10-8 | X | | | | | B | | | | |
| 408 | Propionitrile | 0000107-12-0 | X | | | | | B | | | | |
| 409 | Acrylonitrile | 0000107-13-1 | X | | | | A | | ND | | | |
| 410 | Ethylenediamine | 0000107-15-3 | X | | | | A | | 12 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|--|---|
| 411 | 2-Propen-1-ol | 0000107-18-6 | X | | | | | B | | | | |
| 412 | 2-Propyn-1-ol | 0000107-19-7 | X | | | | | B | | | | |
| 413 | Ethyleneglycol | 0000107-21-1 | X | X | X | | | A | | 2 | | |
| 414 | Glyoxal | 0000107-22-2 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 415 | Methyl vinyl ether | 0000107-25-5 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 416 | Formic acid, methyl ester | 0000107-31-3 | X | | | | | B | | | | |
| 417 | 2-Methyl-2,4-pentanediol | 0000107-41-5 | | X | | | | A | 5 | | | |
| 418 | Butylamine, 1,1,3,3-tetramethyl- | 0000107-45-9 | | | X | | | B | | | | |
| 419 | Disiloxane, hexamethyl- | 0000107-46-0 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 420 | 1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl- | 0000107-54-0 | X | | X | | | B | | | | |
| 421 | Dimethyldioctadecylammonium chloride | 0000107-64-2 | | | X | | | B | | | | |
| 422 | Phosphoric acid, dibutyl ester | 0000107-66-4 | X | | X | | | B | | | | |
| 423 | Taurine, N-methyl- | 0000107-68-6 | X | | | | | B | | | | |
| 424 | 4-Methoxy-4-methyl-2-pentanone | 0000107-70-0 | | | X | | | B | | | | |
| 425 | 2-Pentanone | 0000107-87-9 | | X | | | | B | | | | |
| 426 | 1,3-Butanediol | 0000107-88-0 | X | | | | | A | | | | |
| 427 | Butyraldehyde, 3-hydroxy- | 0000107-89-1 | | | X | | | B | | | | |
| 428 | Butyric acid | 0000107-92-6 | X | | | | | A | | | | |
| 429 | trans-2-Butenoic acid | 0000107-93-7 | X | | | | | B | | | | |
| 430 | Propionic acid, 3-mercapto- | 0000107-96-0 | | | X | | | B | | | | |
| 431 | 1-Methoxypropan-2-ol | 0000107-98-2 | | X | | | | A | | 37 | Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances) | |
| 432 | Dimethylaminoethanol | 0000108-01-0 | X | | | | | A | 18 | | | |
| 433 | 1-Nitropropane | 0000108-03-2 | | X | | | | B | | | | |
| 434 | Acetic acid, vinyl ester | 0000108-05-4 | X | | | | | A | 12 | | | |
| 435 | 2-Methyl-4-pentanone | 0000108-10-1 | | X | | | | A | 5 | | | |
| 436 | 1,3-Dimethyl-1-butanol | 0000108-11-2 | | X | | | | B | | | | |
| 437 | Isovaleryl chloride | 0000108-12-3 | X | | | | | B | | | | |
| 438 | 2-Propanol, 1-(dimethylamino)- | 0000108-16-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 439 | Diisopropylamine | 0000108-18-9 | | | X | | | B | | | | |
| 440 | Acetic acid, isopropyl ester | 0000108-21-4 | | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 441 | Formic acid, chloro-, isopropyl ester | 0000108-23-6 | X | | | | | B | | | | |
| 442 | Acetic anhydride | 0000108-24-7 | X | | | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 443 | Succinic anhydride | 0000108-30-5 | X | | | | | A | | | | |
| 444 | Maleic anhydride | 0000108-31-6 | X | | | | | A | | | 3 | |
| 445 | Carbonic acid, cyclic propylene ester | 0000108-32-7 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 446 | m-Xylene | 0000108-38-3 | | | X | | | | B | | | |
| 447 | m-Cresol | 0000108-39-4 | X | | | | | A | | | | |
| 448 | 1,3-Dihydroxybenzene | 0000108-46-3 | X | | | | | A | | 2.4 | | |
| 449 | 1-Methoxy-2-propyl acetate | 0000108-65-6 | | X | | | | A | | | 37 | Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances) |
| 450 | Mesitylene | 0000108-67-8 | | X | | | | | B | | | |
| 451 | 3,5-Dimethylphenol | 0000108-68-9 | X | | | | | | B | | | |
| 452 | s-Triazine, 2,4,6-trichloro- | 0000108-77-0 | X | | | | | | B | | | |
| 453 | 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine | 0000108-78-1 | X | | X | | | A | | 2.5 | | |
| 454 | Cyanuric acid | 0000108-80-5 | X | | X | | | | B | | | |
| 455 | 4-Heptanol, 2,6-dimethyl- | 0000108-82-7 | | | X | | | | B | | | |
| 456 | 2,6-Dimethyl-4-heptanone | 0000108-83-8 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 457 | Methylcyclohexane | 0000108-87-2 | | X | | | | | B | | | |
| 458 | Toluene | 0000108-88-3 | | X | | | | A | | 1.2 | | |
| 459 | Benzene, chloro- | 0000108-90-7 | X | | | | | A | | 10 | | |
| 460 | Cyclohexylamine | 0000108-91-8 | | | X | | | A | | | | |
| 461 | Cyclohexanol | 0000108-93-0 | | X | | | | | B | | | |
| 462 | Cyclohexanone | 0000108-94-1 | | X | | | | | B | | | |
| 463 | Phenol | 0000108-95-2 | X | | | | | A | | 3 | | |
| 464 | Piperazine, 1-methyl- | 0000109-01-3 | X | | | | | | B | | | |
| 465 | N-Methylmorpholine | 0000109-02-4 | X | | | | | | B | | | |
| 466 | Methacrylic acid, diester with triethylene glycol | 0000109-16-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 467 | Butyric acid, butyl ester | 0000109-21-7 | | | X | | | | B | | | |
| 468 | Octadecanamide, N,N'-methylenebis- | 0000109-23-9 | | | X | | | | B | | | |
| 469 | Oleamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]- | 0000109-28-4 | | | X | | | | B | | | |
| 470 | Diethyleneglycol distearate | 0000109-30-8 | | | X | | | | B | | | |
| 471 | Oleic acid, 2-butoxyethyl ester | 0000109-39-7 | | | X | | | | B | | | |
| 472 | Sebacic acid, dibutyl ester | 0000109-43-3 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 473 | Pentanoic acid | 0000109-52-4 | X | | | | | A | | | | |
| 474 | Isobutyl vinyl ether | 0000109-53-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 475 | N,N-Dimethyl-1,3-diaminopropane | 0000109-55-7 | X | | | | | | B | | | |
| 476 | Ethyleneglycol mono isopropyl ether | 0000109-59-1 | | X | | | | | B | | | |
| 477 | Acetic acid, propyl ester | 0000109-60-4 | | X | | | | A | | | | |
| 478 | Formic acid, chloro-, propyl ester | 0000109-61-5 | X | | | | | | B | | | |
| 479 | Pentane | 0000109-66-0 | X | | X | | | | A | | | |
| 480 | Butylamine | 0000109-73-9 | X | | | | | | B | | | |
| 481 | 1,3-Diaminopropane | 0000109-76-2 | X | | | | | | B | | | |
| 482 | Ethanol, 2-(methylamino)- | 0000109-83-1 | X | | | | | | B | | | |
| 483 | Ethylamine, 2-methoxy- | 0000109-85-3 | X | | | | | | B | | | |
| 485 | Diethylamine | 0000109-89-7 | X | | | | | | B | | | |
| 486 | Ethyl vinyl ether | 0000109-92-2 | X | | | | | | B | | | |
| 487 | Tetrahydrofuran | 0000109-99-9 | X | | | | | A | | 0.6 | | |
| 488 | 2,5-Dimethyl-2,5-hexanediol | 0000110-03-2 | X | | | | | | B | | | |
| 489 | Di-tert-butyl peroxide | 0000110-05-4 | | | X | | | | B | | | |
| 490 | Ammonium, ethyldimethyloctadecyl-, ethyl sulfate | 0000110-07-6 | | | X | | | | B | | | |
| 491 | 2-Hexanone, 5-methyl- | 0000110-12-3 | | | X | | | | B | | | |
| 492 | Succinic acid | 0000110-15-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 493 | Maleic acid | 0000110-16-7 | X | | X | | | A | | 3 | | |
| 494 | Fumaric acid | 0000110-17-8 | X | | X | | | A | | | | |
| 495 | Acetic acid, isobutyl ester | 0000110-19-0 | | | X | | | A | | 1 | | |
| 496 | N-Oleyl sarcosine | 0000110-25-8 | | | X | | | | B | | | |
| 497 | Acrylamide, N,N'-methylenebis- | 0000110-26-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 498 | Myristic acid, isopropyl ester | 0000110-27-0 | | | X | | | | B | | | |
| 499 | Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester | 0000110-29-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 500 | N,N'-Ethylenebisstearamide | 0000110-30-5 | | | X | | | A | | | | |
| 501 | N,N'-Ethylenebisoleamide | 0000110-31-6 | | | X | | | A | | | | |
| 502 | 2-Heptanone | 0000110-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 503 | Sorbic acid | 0000110-44-1 | | | X | | | A | | | | |
| 504 | Hexane | 0000110-54-3 | | | X | | | | B | | | |
| 505 | 1,4-Butanediol | 0000110-63-4 | X | | X | X | | A | | 30 | | |
| 506 | 2-Buten-1,4-diol | 0000110-64-5 | X | | | | | | B | | | |
| 507 | 2-Butyne-1,4-diol | 0000110-65-6 | | | X | | | | B | | | |
| 508 | Propionitrile, 3-methoxy- | 0000110-67-8 | X | | | | | | B | | | |
| 510 | Ethanol, 2-(ethylamino)- | 0000110-73-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 511 | Ethylamine, 2-ethoxy- | 0000110-76-9 | X | | | | | | B | | | |
| 513 | Cyclohexane | 0000110-82-7 | | X | | | | A | | 1 | | w. benzene content < 0.1% (mass) |
| 514 | Cyclohexene | 0000110-83-8 | X | | | | | | B | | | |
| 515 | Piperazine | 0000110-85-0 | X | | | | | A | | | | |
| 516 | Pyridine | 0000110-86-1 | X | | | | | | B | | | |
| 517 | 2H-Pyran, 3,4-dihydro- | 0000110-87-2 | X | | | | | | B | | | |
| 518 | Trioxane | 0000110-88-3 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 519 | Piperidine | 0000110-89-4 | X | | | | | | B | | | |
| 520 | Morpholine | 0000110-91-8 | | | X | | | | B | | | |
| 521 | Glutaric acid | 0000110-94-1 | | | X | | | A | | | | |
| 522 | N,N,N',N'-Tetramethyl-1,3-diaminopropane | 0000110-95-2 | X | | | | | | B | | | |
| 523 | 2-Propanol, 1,1'-iminodi- | 0000110-97-4 | X | | | | | | B | | | |
| 526 | Heptanoic acid | 0000111-14-8 | | | X | | | A | | | | |
| 527 | N,N,N',N'-Tetramethylhexamethylenediamine | 0000111-18-2 | X | | | | | | B | | | |
| 528 | Sebacic acid | 0000111-20-6 | X | | | | | A | | | | |
| 529 | Triethyleneglycol diacetate | 0000111-21-7 | | | X | | | | B | | | |
| 530 | Hexylamine | 0000111-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 531 | Hexanol | 0000111-27-3 | | X | | | | A | | | | |
| 532 | 1,5-Pentanediol | 0000111-29-5 | X | | | | | | B | | | |
| 533 | Glutaraldehyde | 0000111-30-8 | | | X | | | | B | | | |
| 534 | Butyl vinyl ether | 0000111-34-2 | X | | | | | | B | | | |
| 535 | 3-Ethoxy-1-propanol | 0000111-35-3 | | X | | | | | B | | | |
| 536 | Butane, 1-isocyanato- | 0000111-36-4 | | | X | | | | B | | | |
| 537 | Diethylenetriamine | 0000111-40-0 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 538 | N-(2-Aminoethyl)ethanolamine | 0000111-41-1 | X | | X | | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 539 | Diethanolamine | 0000111-42-2 | X | | | | | A | | 0.3 | | |
| 541 | Diethyleneglycol | 0000111-46-6 | X | X | X | | | A | | | 2 | |
| 542 | Thiodiethyleneglycol | 0000111-48-8 | | | X | | | | B | | | |
| 543 | 1H-Azepine, hexahydro- | 0000111-49-9 | X | | | | | | B | | | |
| 544 | Ethyleneglycol diacetate | 0000111-55-7 | | | X | | | | B | | | |
| 545 | Octanoyl chloride | 0000111-64-8 | X | | | | | | B | | | |
| 546 | Octane | 0000111-65-9 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|-------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|---|
| 547 | 1-Octene | 0000111-66-0 | X | | | | | A | | 15 | | |
| 548 | Hexanedinitrile | 0000111-69-3 | X | | | | | | B | | | |
| 549 | 1-Heptanol | 0000111-70-6 | X | | | | | A | | | | |
| 550 | Ethanol, 2-(butylamino)- | 0000111-75-1 | X | | | | | | B | | | |
| 551 | Ethyleneglycol butyl ether | 0000111-76-2 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 553 | Lauric acid, methyl ester | 0000111-82-0 | X | | | | | | B | | | |
| 554 | Octane, 1-chloro- | 0000111-85-3 | X | | | | | | B | | | |
| 555 | Octylamine | 0000111-86-4 | X | | | | | | B | | | |
| 556 | 1-Octanol | 0000111-87-5 | | X | | | | A | | | | |
| 557 | 1-Octanethiol | 0000111-88-6 | X | | | | | | B | | | |
| 558 | Diethyleneglycol ethyl ether | 0000111-90-0 | | X | | | | A | | 5 | | |
| 559 | Dibutylamine | 0000111-92-2 | X | | | | | | B | | | |
| 560 | Diethylamine, 2,2'-dimethoxy- | 0000111-95-5 | X | | | | | | B | | | |
| 562 | Hexadecyltrimethylammonium chloride | 0000112-02-7 | | | X | | | | B | | | |
| 563 | Nonanoic acid | 0000112-05-0 | X | | | | | A | | | | |
| 564 | Ethyleneglycol butyl ether acetate | 0000112-07-2 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 565 | Ethyl diglycol acetate | 0000112-15-2 | | X | | | | | B | | | |
| 566 | Lauroyl chloride | 0000112-16-3 | X | | | | | | B | | | |
| 567 | Triethylenetetramine | 0000112-24-3 | X | | | | | | B | | | |
| 568 | Ethyleneglycol hexyl ether | 0000112-25-4 | | X | | | | | B | | | |
| 569 | Triethyleneglycol | 0000112-27-6 | X | X | X | | | A | | | | |
| 570 | 1-Decanol | 0000112-30-1 | X | | | | | A | | | | |
| 571 | Decanal | 0000112-31-2 | | | X | | | | B | | | |
| 572 | Diethyleneglycol butyl ether | 0000112-34-5 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 573 | Ether, bis(2-ethoxyethyl) | 0000112-36-7 | X | | | | | | B | | | |
| 574 | 10-Undecenoic acid | 0000112-38-9 | X | | | | | | B | | | |
| 575 | Dodecane | 0000112-40-3 | | | X | | | | B | | | |
| 576 | 1-Dodecene | 0000112-41-4 | X | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 577 | Undecyl alcohol | 0000112-42-5 | | | X | | | | B | | | |
| 578 | 1,10-Decanediol | 0000112-47-0 | X | | | | | | B | | | |
| 580 | Triethyleneglycol monoethyl ether | 0000112-50-5 | X | | | | | | B | | | |
| 581 | 1-Dodecanol | 0000112-53-8 | X | | | | | A | | | | |
| 582 | 1-Dodecanethiol | 0000112-55-0 | X | | | | | | B | | | |
| 583 | Tetraethylenepentamine | 0000112-57-2 | X | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|---|---|
| 584 | Diethyleneglycol monohexyl ether | 0000112-59-4 | | | X | | | B | | | | |
| 585 | Tetraethyleneglycol | 0000112-60-7 | X | | X | | A | | | | | |
| 586 | Palmitoyl chloride | 0000112-67-4 | X | | | | | B | | | | |
| 587 | Hexadecylamine, N,N-dimethyl- | 0000112-69-6 | | | X | | | B | | | | |
| 589 | 1-Tetradecanol | 0000112-72-1 | X | | | | A | | | | | |
| 590 | Tetradecylamine, N,N-dimethyl- | 0000112-75-4 | | | X | | | B | | | | |
| 591 | Stearoyl chloride | 0000112-76-5 | X | | | | | B | | | | |
| 592 | Oleoyl chloride | 0000112-77-6 | X | | | | | B | | | | |
| 593 | Elaidic acid | 0000112-79-8 | | | X | | A | | | | | |
| 594 | Oleic acid | 0000112-80-1 | X | | X | | A | | | | | |
| 595 | Erucamide | 0000112-84-5 | | | X | | A | | | | | |
| 596 | Behenic acid | 0000112-85-6 | X | | X | | A | | | | | |
| 597 | Erucic acid | 0000112-86-7 | X | | X | | A | | | | | |
| 598 | 1-Octadecene | 0000112-88-9 | X | | | | | B | | | | |
| 599 | Oleamine | 0000112-90-3 | X | | | | | B | | | | |
| 600 | 1-Octadecanol | 0000112-92-5 | X | | | | A | | | | | |
| 601 | Octadecyl isocyanate | 0000112-96-9 | X | | | | A | | | 17 | | |
| 602 | Propylene | 0000115-07-1 | X | | | | A | | | | | |
| 603 | Isobutene | 0000115-11-7 | X | | | | A | | | | | |
| 604 | 3-Buten-2-ol, 2-methyl- | 0000115-18-4 | X | | | | | B | | | | |
| 605 | 2-Methyl-3-butyn-2-ol | 0000115-19-5 | X | | | | | B | | | | |
| 606 | Silane, trichloroethyl- | 0000115-21-9 | X | | | | | B | | | | |
| 607 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride | 0000115-27-5 | X | | | | A | | ND | | | |
| 608 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid | 0000115-28-6 | X | | | | A | | ND | | | |
| 609 | 1,3-Propanediol, 2-amino-2-ethyl- | 0000115-70-8 | | X | X | | | B | | | | |
| 610 | Pentaerythritol | 0000115-77-5 | X | X | X | | A | | | | | |
| 611 | 2-Butyl-2-ethyl-1,3-propanediol | 0000115-84-4 | X | | | | | B | | | | |
| 612 | Phosphoric acid, triphenyl ester | 0000115-86-6 | | | X | | | B | | | | |
| 613 | Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester | 0000115-96-8 | | | X | | A | | ND | | | |
| 614 | Cyclohexanol, 3,3,5-trimethyl- | 0000116-02-9 | | | X | | | B | | | | |
| 615 | 2-Propanone, 1-hydroxy- | 0000116-09-6 | X | | | | | B | | | | |
| 616 | Ether, isopropenyl methyl | 0000116-11-0 | X | | | | | B | | | | |
| 617 | Tetrafluoroethylene | 0000116-14-3 | X | | | | A | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|----|--|
| 618 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether | 0000116-37-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 619 | Solvent Blue 104 | 0000116-75-6 | | X | | | 61568 | | B | | | |
| 620 | Phthalic anhydride, tetrachloro- | 0000117-08-8 | X | | | | | | B | | | |
| 621 | Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000117-81-7 | | | | X | | A | | 1.5 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product. |
| 623 | Phthalic acid, dioctyl ester | 0000117-84-0 | | | | X | | | B | | | |
| 624 | 2H-3,1-Benzoxazine-2,4(1H)-dione | 0000118-48-9 | X | | | | | | B | | | |
| 625 | Salicylic acid, benzyl ester | 0000118-58-1 | | | | X | | | B | | | |
| 626 | 4,4'-Methylenebis(2,6-di-tert-butylphenol) | 0000118-82-1 | | | | X | | | B | | | |
| 627 | Anthranilic acid | 0000118-92-3 | X | | | | | | B | | | |
| 628 | Phthalic acid, di-n-tridecyl ester | 0000119-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 629 | Salicylic acid, methyl ester | 0000119-36-8 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 630 | Phenol, o-cyclohexyl- | 0000119-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 631 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0000119-47-1 | | | | X | | A | | | 13 | |
| 632 | Benzophenone | 0000119-61-9 | | | | X | | A | | 0.6 | | The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg. |
| 633 | Ethanol, 2,2'-(phenylimino)di- | 0000120-07-0 | X | | | | | | B | | | |
| 634 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide | 0000120-40-1 | | | | X | | A | | 5 | | The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food. |
| 635 | 4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester | 0000120-47-8 | | | | X | | A | | | | |
| 636 | Benzoic acid, benzyl ester | 0000120-51-4 | | | | X | | | B | | | |
| 637 | Diethyleneglycol dibenzoate | 0000120-55-8 | | | | X | | | B | | | |
| 638 | Triethyleneglycol dibenzoate | 0000120-56-9 | | | | X | | | B | | | |
| 639 | Piperonal | 0000120-57-0 | | | | X | | | B | | | |
| 640 | Terephthalic acid, dimethyl ester | 0000120-61-6 | X | | | | | A | | | | |
| 641 | 1,2-Dihydroxybenzene | 0000120-80-9 | X | | | | | A | | 6 | | |
| 642 | 2-Imidazolidinone | 0000120-93-4 | X | | | | | | B | | | |
| 643 | Pyrrolidine, 1-methyl- | 0000120-94-5 | X | | | | | | B | | | |
| 644 | Ethylenediamine, N,N-diisopropyl- | 0000121-05-1 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|--------------------------|---|
| 645 | Ethylvanillin | 0000121-32-4 | | | X | | | A | | | | |
| 646 | Vanillin | 0000121-33-5 | | | X | | | A | | | | |
| 647 | Triethylamine | 0000121-44-8 | X | | X | | | | B | | | |
| 648 | Ammonium, benzyldimethyl[2-[2-[p-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, chloride | 0000121-54-0 | | | X | | | | B | | | |
| 649 | Gallic acid, propyl ester | 0000121-79-9 | | | X | | | A | | 20 | | |
| 650 | Isophthalic acid | 0000121-91-5 | X | | | | | A | | 27 | | |
| 651 | Triisopropanolamine | 0000122-20-3 | | | X | | | A | 5 | | | |
| 652 | Diphenylamine | 0000122-39-4 | | | X | | | | B | | | |
| 653 | Orthoformic acid, triethyl ester | 0000122-51-0 | | | X | | | | B | | | |
| 654 | Phosphorous acid, triethyl ester | 0000122-52-1 | X | | | | | A | | ND | 1 mg/kg in final product | |
| 655 | 3-Buten-2-one, 4-phenyl- | 0000122-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 657 | Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000122-62-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 658 | Acetaldehyde, phenyl- | 0000122-78-1 | | | X | | | | B | | | |
| 659 | 1-Propanol, 3-phenyl- | 0000122-97-4 | | | X | | | | B | | | |
| 660 | Ethanol, 2-anilino- | 0000122-98-5 | X | | | | | | B | | | |
| 661 | Ethylenglycol phenyl ether | 0000122-99-6 | X | X | X | | | | B | | | |
| 662 | Dodecylbenzene | 0000123-01-3 | | X | | | | | B | | | |
| 663 | Hexanal, 2-ethyl- | 0000123-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 664 | Phenol, p-ethyl- | 0000123-07-9 | X | | | | | | B | | | |
| 665 | p-Anisaldehyde | 0000123-11-5 | | | X | | | | B | | | |
| 666 | Pyrrolidine, 1-hexyl- | 0000123-13-7 | | | X | | | | B | | | |
| 667 | Valeraldehyde, 2-methyl- | 0000123-15-9 | X | | | | | | B | | | |
| 668 | 4-Nonanone, 2,6,8-trimethyl- | 0000123-18-2 | | X | | | | | B | | | |
| 669 | N,N'-Ethylenebis(12-hydroxystearamide) | 0000123-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 670 | Thiodipropionic acid, didodecyl ester | 0000123-28-4 | | | X | | | A | | 14 | | |
| 672 | 1,4-Dihydroxybenzene | 0000123-31-9 | X | | X | | | A | | 0.6 | | |
| 673 | Propionaldehyde | 0000123-38-6 | X | | | | | A | | | | |
| 675 | 2-Pentanone, 4-hydroxy-4-methyl- | 0000123-42-2 | | X | X | | | | B | | | |
| 676 | Isopentyl alcohol | 0000123-51-3 | | | X | | | | B | | | |
| 677 | 2,4-Pentanedione | 0000123-54-6 | | | X | | | | B | | | |
| 678 | Propionic anhydride | 0000123-62-6 | X | | | | | A | | | | |
| 679 | Hexanoic acid, ethyl ester | 0000123-66-0 | | X | | | | | B | | | |
| 680 | Butyraldehyde | 0000123-72-8 | X | | | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|---|
| 681 | Pyrrolidine | 0000123-75-1 | X | | | | | | B | | | |
| 682 | Levulinic acid | 0000123-76-2 | | | X | | | A | | | | |
| 683 | Adipic acid, di-n-octyl ester | 0000123-79-5 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 684 | Acetic acid, butyl ester | 0000123-86-4 | | X | X | | | A | | | | |
| 686 | Isopentyl alcohol, acetate | 0000123-92-2 | | | X | | | | B | | | |
| 687 | Stearic acid, butyl ester | 0000123-95-5 | | | X | | | A | | | | |
| 688 | 2-Octanol | 0000123-96-6 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 689 | Azelaic acid | 0000123-99-9 | X | | | | | A | | | | |
| 690 | Diallylamine | 0000124-02-7 | X | | | | | | B | | | |
| 691 | Adipic acid | 0000124-04-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 692 | Caprylic acid | 0000124-07-2 | X | | X | | | A | | | | |
| 693 | Hexamethylenediamine | 0000124-09-4 | X | | | | | A | | 2.4 | | |
| 694 | Diethyleneglycol butyl ether acetate | 0000124-17-4 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 695 | Nonanal | 0000124-19-6 | X | | | | | | B | | | |
| 696 | n-Dodecylamine | 0000124-22-1 | | | X | | | | B | | | |
| 697 | Stearamide | 0000124-26-5 | | | X | | | A | | | | |
| 698 | Octadecylamine | 0000124-30-1 | | | X | | | A | | | | |
| 699 | Carbon dioxide | 0000124-38-9 | | | X | | | A | | | | |
| 700 | Dimethylamine | 0000124-40-3 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 701 | 1-Propanol, 2-amino-2-methyl- | 0000124-68-5 | X | X | X | | | A | | 5 | | |
| 702 | Silane, dichloromethylvinyl- | 0000124-70-9 | X | | | | | | B | | | |
| 703 | Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl- | 0000125-66-6 | X | | | | | | B | | | |
| 704 | 4,4-Bis(hydroxyphenyl)pentanoic acid | 0000126-00-1 | X | | | | | | B | | | |
| 705 | Sucrose acetate isobutyrate | 0000126-13-6 | | | X | | | A | | | | |
| 706 | Sucrose octaacetate | 0000126-14-7 | | | X | | | A | | | | |
| 707 | 2,2-Dimethyl-1,3-propanediol | 0000126-30-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 708 | Dipentaerythritol | 0000126-58-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 709 | Phosphoric acid, triisobutyl ester | 0000126-71-6 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 710 | Phosphoric acid, tributyl ester | 0000126-73-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 711 | 2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol | 0000126-86-3 | X | | X | | | A | | | 35 | |
| 712 | Sulfuric acid, mono(2-ethylhexyl) ester, sodium salt | 0000126-92-1 | X | | | | | | B | | | |
| 713 | Acetone, oxime | 0000127-06-0 | | | X | | | | B | | | |
| 715 | Abietic acid, methyl ester | 0000127-25-3 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|
| 716 | 1-Phenanthrenemethanol 1,2,3,4,4a,4b,5,6,7,9,10,10a-dodecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)- | 0000127-36-6 | | | X | | | | B | | | |
| 717 | Diphenyl sulphone | 0000127-63-9 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 718 | Benzenesulfonic acid, m-nitro-, sodium salt | 0000127-68-4 | | | X | | | | B | | | |
| 719 | β-Pinene | 0000127-91-3 | X | | | | | A | | | | |
| 720 | Carbamic acid, dimethyldithio-, sodium salt | 0000128-04-1 | | | X | | | | B | | | |
| 721 | 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol | 0000128-37-0 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 722 | 2,6-Di-tert-butylphenol | 0000128-39-2 | | | X | | | | B | | | |
| 723 | Solvent Green 3 | 0000128-80-3 | | X | | | 61565 | | B | | | |
| 724 | Disperse Violet 1 | 0000128-95-0 | | X | | | | | B | | | |
| 725 | Acid Blue 1 | 0000129-17-9 | | X | | | 42045 | | B | | | |
| 726 | 1,4-Naphthoquinone | 0000130-15-4 | X | | | | | | B | | | |
| 727 | Phthalic acid, dimethyl ester | 0000131-11-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 728 | Phthalic acid, diallyl ester | 0000131-17-9 | X | | | | | A | | ND | | |
| 729 | 2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-53-3 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 730 | Benzophenone, 2,2'-dihydroxy-4,4'-dimethoxy- | 0000131-54-4 | | | X | | | | B | | | |
| 731 | Benzophenone, 2,2',4,4'-tetrahydroxy- | 0000131-55-5 | | | X | | | | B | | | |
| 732 | 2,4-Dihydroxybenzophenone | 0000131-56-6 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 733 | 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-57-7 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 734 | Benzophenone, 2-methyl- | 0000131-58-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 735 | Sodium 2-biphenylate | 0000132-27-4 | | | X | | | | B | | | |
| 737 | Malonic acid, butyl-, diethyl ester | 0000133-08-4 | | | X | | | | B | | | |
| 738 | DL-Tartaric acid | 0000133-37-9 | | | X | | | | B | | | |
| 739 | Benzil | 0000134-81-6 | | | X | | | | B | | | |
| 740 | Benzophenone, 4-methyl- | 0000134-84-9 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 741 | 2-Naphthol | 0000135-19-3 | X | | | | | | B | | | |
| 742 | Zinc, bis(dibutyldithiocarbamate)- | 0000136-23-2 | | | X | | | | B | | | |
| 743 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt | 0000136-53-8 | | | X | | | | B | | | |
| 744 | Benzoic acid, butyl ester | 0000136-60-7 | | | X | | | A | | | | |
| 745 | 2-Imidazolidinone, 1,3-bis(hydroxymethyl)- | 0000136-84-5 | | | X | | | | B | | | |
| 746 | 1H-Benzotriazole, 5-methyl- | 0000136-85-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|----|----|-----------|---|
| 747 | Sarcosine, N-lauroyl-, sodium salt | 0000137-16-6 | | | X | | | B | | | | |
| 748 | N-Methyl-N-oleoyltaurine, sodium salt | 0000137-20-2 | X | | | | | B | | | | |
| 749 | Copper, bis(dimethylcarbamo-dithioato-κS,κS')- | 0000137-29-1 | | | X | | | B | | | | |
| 750 | Ascorbyl palmitate | 0000137-66-6 | | | X | | A | | | | | |
| 751 | Lactic acid, butyl ester | 0000138-22-7 | | X | X | | A | | | | | |
| 752 | Limonene | 0000138-86-3 | X | X | X | | | B | | | Dipentene | |
| 753 | Ammonium, benzyldodecyl-dimethyl-, chloride | 0000139-07-1 | | | X | | | B | | | | |
| 754 | Ammonium, benzyldimethyltetradecyl-, chloride | 0000139-08-2 | | | X | | | B | | | | |
| 755 | Acetic acid, nitrilotri- | 0000139-13-9 | | | X | | | B | | | | |
| 756 | Glycerol tris(12-hydroxystearate) | 0000139-44-6 | | | X | | A | | | | | |
| 757 | Trisodium N-(2-hydroxyethyl)ethylenediamine triacetate | 0000139-89-9 | | | X | | | B | | | | |
| 758 | Sulfuric acid, monododecyl ester, compd. with 2,2',2"-nitrilotriethanol (1:1) | 0000139-96-8 | | | X | | | B | | | | |
| 759 | Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl) amino]ethyl]-, pentasodium salt | 0000140-01-2 | X | | | | | B | | | | |
| 760 | Acetylricinoleic acid, methyl ester | 0000140-03-4 | | | X | | | B | | | | |
| 761 | Acetylricinoleic acid, butyl ester | 0000140-04-5 | | | X | | | B | | | | |
| 762 | Ethanol, 2,2',2",2'''-(ethylenedinitrilo)tetra- | 0000140-07-8 | | | X | | | B | | | | |
| 763 | Cinnamic acid, (E)- | 0000140-10-3 | | | X | | | B | | | | |
| 764 | Acetic acid, benzyl ester | 0000140-11-4 | | | X | | | B | | | | |
| 765 | N-Aminoethylpiperazine | 0000140-31-8 | X | | | | | B | | | | |
| 766 | Acetic acid, p-tolyl ester | 0000140-39-6 | | | X | | | B | | | | |
| 767 | 4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol | 0000140-66-9 | X | | | | A | | ND | | | |
| 768 | Acrylic acid, ethyl ester | 0000140-88-5 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 769 | N,N-Bis(2-hydroxymethyl) urea | 0000140-95-4 | | | X | | | B | | | | |
| 770 | Fumaric acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000141-02-6 | X | | | | | B | | | | |
| 771 | Hexanedioic acid, diisobutyl ester | 0000141-04-8 | | X | | | | B | | | | |
| 772 | 1,3-Bis(methoxymethyl)urea | 0000141-07-1 | X | | | | | B | | | | |
| 773 | Adipic acid, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethyl] ester | 0000141-17-3 | | | X | | | B | | | | |
| 774 | Ricinoleic acid | 0000141-22-0 | X | | X | | A | | 42 | | | |
| 775 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, methyl ester | 0000141-23-1 | | | X | | | B | | | | |
| 776 | Adipic acid, diethyl ester | 0000141-28-6 | | | X | | | B | | | | |
| 777 | Acrylic acid, n-butyl ester | 0000141-32-2 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 778 | Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, 2-ethylhexyl ester | 0000141-38-8 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|
| 779 | 2-Aminoethanol | 0000141-43-5 | X | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 780 | Acetic acid, ethyl ester | 0000141-78-6 | | | X | | | A | | | | |
| 781 | Malonic acid | 0000141-82-2 | | | | X | | A | | | | |
| 782 | Morpholine, 2,6-dimethyl- | 0000141-91-3 | X | | | | | | B | | | |
| 783 | Acetylacetic acid, ethyl ester | 0000141-97-9 | | | X | | | | B | | | |
| 784 | Oleic acid, 2-sulphoethyl ester, sodium salt | 0000142-15-4 | | | | X | | | B | | | |
| 785 | Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000142-16-5 | X | | | | | | B | | | |
| 787 | Tetradecanamide, N-(2-hydroxyethyl)- | 0000142-58-5 | | | | X | | | B | | | |
| 788 | Hexanoic acid | 0000142-62-1 | X | | | X | | A | | | | |
| 789 | Heptane | 0000142-82-5 | | | X | | | | B | | | |
| 790 | Dipropylamine | 0000142-84-7 | X | | | | | | B | | | |
| 791 | Sulfuric acid, monodecyl ester, sodium salt | 0000142-87-0 | | | | X | | | B | | | |
| 792 | Methacrylic acid, dodecyl ester | 0000142-90-5 | X | | | | | | B | | | |
| 793 | Acetic acid, hexyl ester | 0000142-92-7 | | | X | X | | | B | | | |
| 794 | Lauric acid | 0000143-07-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 795 | 1-Nonanol | 0000143-08-8 | X | | | | | A | | | | |
| 796 | Dihexylamine | 0000143-16-8 | X | | | | | | B | | | |
| 797 | Triethyleneglycol monobutyl ether | 0000143-22-6 | | | X | | | | B | | | |
| 799 | Hexadecylamine | 0000143-27-1 | | | | X | | | B | | | |
| 800 | Oleyl alcohol | 0000143-28-2 | | | X | X | | A | | | | |
| 801 | Methane, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethoxy]- | 0000143-29-3 | | | | X | | | B | | | |
| 802 | Tris(2-ethylhexyl) acetyl citrate | 0000144-15-0 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 803 | 1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl- | 0000144-19-4 | | | X | | | | B | | | |
| 804 | Oxalic acid | 0000144-62-7 | X | | | X | | A | | 6 | | |
| 805 | Silane, chloromethyldiphenyl- | 0000144-79-6 | X | | | | | | B | | | |
| 806 | Pigment Blue 15 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 807 | Pigment Blue 15:4 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 808 | Pigment Blue 15:6 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 809 | Pigment Blue 15:1 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 810 | Pigment Blue 15:2 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 811 | Pigment Blue 15:3 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 812 | Benzoic acid, o-mercapto- | 0000147-93-3 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 813 | 2(3H)-Benzothiazolethione | 0000149-30-4 | | | | X | | | B | | | |
| 814 | Erythritol | 0000149-32-6 | | | | X | | | B | | | |
| 815 | Hydroxymethanesulphinic acid, sodium salt | 0000149-44-0 | X | | | | | | B | | | |
| 816 | m-Benzenedisulfonic acid, 4,5-dihydroxy-, disodium salt | 0000149-45-1 | X | | | | | | B | | | |
| 817 | 2-Ethylhexanoic acid | 0000149-57-5 | X | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 818 | Silane, dichloromethylphenyl- | 0000149-74-6 | X | | | | | | B | | | |
| 819 | Gallic acid | 0000149-91-7 | | | | X | | | B | | | |
| 820 | 4-Aminobenzoic acid | 0000150-13-0 | X | | | | | | B | | | |
| 821 | 4-Methoxyphenol | 0000150-76-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 822 | Ethyleneimine | 0000151-56-4 | X | | | | | | A | ND | | |
| 823 | Acetic acid, (p-hydroxyphenyl)- | 0000156-38-7 | X | | | | | | B | | | |
| 824 | 1-Propanol, 3-amino- | 0000156-87-6 | X | | | | | | B | | | |
| 825 | Triethylenediamine | 0000280-57-9 | | | | X | | | B | | | |
| 826 | 7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane | 0000286-20-4 | | | | X | | | B | | | |
| 827 | Cyclopentane | 0000287-92-3 | | | X | | | | B | | | |
| 828 | Imidazole | 0000288-32-4 | | | | X | | | B | | | |
| 830 | Phosphoric acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000298-07-7 | | | | X | | | B | | | |
| 831 | Aluminium, hydroxybis(stearato)- | 0000300-92-5 | | | | X | | | B | | | |
| 832 | Oleamide | 0000301-02-0 | | | | X | | | A | | | |
| 833 | Tin bis(2-ethylhexanoate) | 0000301-10-0 | | | | X | | | B | | | |
| 835 | 1,3-Butanedione, 4,4,4-trifluoro-1-phenyl- | 0000326-06-7 | | | | X | | | B | | | |
| 837 | Furan, 2,5-dihydro-2,5-dimethoxy- | 0000332-77-4 | X | | | | | | B | | | |
| 838 | Thiocyanic acid, potassium salt | 0000333-20-0 | | | | X | | | B | | | |
| 839 | n-Decanoic acid | 0000334-48-5 | X | | | X | | | A | | | |
| 840 | Methacrylic acid, 2,2,2-trifluoroethyl ester | 0000352-87-4 | X | | | | | | B | | | |
| 841 | 2,2'-Bipyridine | 0000366-18-7 | | | | X | | | B | | | |
| 842 | Maleic acid, disodium salt | 0000371-47-1 | | | | X | | | B | | | |
| 843 | 1,8-Diaminooctane | 0000373-44-4 | X | | | | | | B | | | |
| 844 | Palmitoleic acid | 0000373-49-9 | X | | | X | | | A | | | |
| 845 | 1-Butanesulfonic acid, nonafluoro- | 0000375-73-5 | | | | X | | | B | | | |
| 846 | Silicon carbide | 0000409-21-2 | | | | X | | | A | | | |
| 847 | Acrylic acid, ester with N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-1-octanesulfonamide | 0000423-82-5 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|----|------|
| 848 | Dicyanodiamide | 0000461-58-5 | X | | | X | | A | | 60 | | |
| 849 | Linolenic acid | 0000463-40-1 | X | | | | | A | | | | |
| 850 | Ethenone | 0000463-51-4 | X | | | | | | B | | | |
| 852 | Pigment White 18 | 0000471-34-1 | | X | | | 77220 | A | | | | |
| 853 | Natural Blue 1 | 0000482-89-3 | | X | | | 73000 | A | | | | |
| 854 | Glycoluril | 0000496-46-8 | X | | | | | | B | | | |
| 855 | Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0000498-66-8 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 856 | 2,6-Pyridinedicarboxylic acid | 0000499-83-2 | X | | | | | | B | | | |
| 857 | 3-Pentadecylphenol | 0000501-24-6 | X | | | | | | B | | | |
| 858 | Formic acid, chloro-, benzyl ester | 0000501-53-1 | X | | | | | | B | | | |
| 859 | Caprolactone | 0000502-44-3 | X | | | | | A | | | 29 | |
| 860 | 1,3-Pentadiene | 0000504-60-9 | X | | | | | | B | | | |
| 861 | 1,3-Propanediol | 0000504-63-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 862 | 2-Imidazoline | 0000504-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 863 | Octanedioic acid | 0000505-48-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 864 | 9,11,13-Octadecatrienoic acid, (E,Z,E)- | 0000506-23-0 | X | | | | | | B | | | |
| 865 | Arachidic acid | 0000506-30-9 | X | | | X | | A | | | | |
| 866 | 1-Tetracosanol | 0000506-51-4 | | | | X | | | B | | | |
| 867 | 1-Hexacosanol | 0000506-52-5 | | | | X | | | B | | | |
| 869 | Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-, cyclic 15,17-anhydride | 0000510-39-4 | X | | | | | | B | | | |
| 870 | Phosphoric acid, triisopropyl ester | 0000513-02-0 | | | | X | | | B | | | |
| 871 | 2-Methyl-2-butene | 0000513-35-9 | X | | | | | | B | | | |
| 872 | 2,3-Butanediol | 0000513-85-9 | X | | | | | | B | | | |
| 873 | Abietic acid | 0000514-10-3 | X | | | | | A | | | | |
| 874 | Acid Yellow 73 | 0000518-47-8 | | X | | | 45350 | | B | | | |
| 875 | Disperse Red 364 | 0000522-75-8 | | X | | | 73300 | | B | | | |
| 876 | 1,2,3-Trimethylbenzene | 0000526-73-8 | | | | X | | | B | | | |
| 877 | 2,3-Dimethylphenol | 0000526-75-0 | X | | | | | | B | | | |
| 878 | Gluconic acid | 0000526-95-4 | | | | X | | A | | | | E574 |
| 879 | Gluconic acid, monosodium salt, D- | 0000527-07-1 | X | | | | | A | | | | E576 |
| 880 | Trimellitic acid | 0000528-44-9 | X | | | | | A | | | 21 | |
| 881 | Sodium benzoate | 0000532-32-1 | | | | X | | | B | | | |
| 882 | 3,5-Dimethyl-1,3,5,2H-tetrahydrothiadiazine-2-thione | 0000533-74-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----|--------------------------------------|--------------|---|---|--|---|-------|---|------|----|---|
| 883 | Acetic acid, cerium(3+) salt | 0000537-00-8 | | | | X | | B | | | |
| 884 | Glycerol triaurate | 0000538-24-9 | | | | X | A | | | | |
| 885 | 1,4-Benzenedimethanamine | 0000539-48-0 | X | | | | | B | | | |
| 886 | Thiocyanic acid, sodium salt | 0000540-72-7 | X | | | | | B | | | |
| 887 | Pentane, 2,2,4-trimethyl- | 0000540-84-1 | | | | X | | B | | | |
| 888 | Acetic acid, tert-butyl ester | 0000540-88-5 | | | | X | | B | | | |
| 889 | Cyclohexasiloxane, dodecamethyl- | 0000540-97-6 | X | | | | | B | | | |
| 890 | Cyclopentasiloxane, decamethyl- | 0000541-02-6 | X | | | X | | B | | | |
| 891 | Cyclotrisiloxane, hexamethyl- | 0000541-05-9 | X | | | | | B | | | |
| 892 | Formic acid, chloro-, ethyl ester | 0000541-41-3 | X | | | | | B | | | |
| 893 | 3-Heptanone, 5-methyl- | 0000541-85-5 | | | | X | | B | | | |
| 894 | Cyclopentadecanone, 3-methyl- | 0000541-91-3 | | | | X | | B | | | |
| 895 | s-Triazine, 2,4-diamino-6-methyl- | 0000542-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 896 | 2H-Pyran-2-one, tetrahydro- | 0000542-28-9 | X | | | | | B | | | |
| 897 | Ethylene glycol monoacetate | 0000542-59-6 | | | | X | | B | | | |
| 898 | 1,3-Cyclopentadiene | 0000542-92-7 | X | | | | | B | | | |
| 899 | Myristic acid | 0000544-63-8 | X | | | X | | A | | | |
| 900 | Hexadecane | 0000544-76-3 | | | | X | | B | | | |
| 901 | Cyclotetrasiloxane, octaphenyl- | 0000546-56-5 | X | | | | | B | | | |
| 902 | Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt | 0000546-68-9 | | | | X | | B | | | |
| 903 | Phthalimide, N-methyl- | 0000550-44-7 | | | | X | | B | | | |
| 904 | Trimellitic anhydride | 0000552-30-7 | X | | | | | A | | 21 | |
| 905 | 2(3H)-Benzofuranone | 0000553-86-6 | X | | | | | B | | | |
| 906 | 1,4-Cyclohexanediol | 0000556-48-9 | X | | | | | B | | | |
| 908 | Octamethylcyclotetrasiloxane | 0000556-67-2 | X | | | X | | B | | | |
| 909 | Lignoceric acid | 0000557-59-5 | | | | X | | A | | | |
| 910 | Ethenol | 0000557-75-5 | X | | | | | B | | | |
| 911 | Propane, 1,2-epoxy-2-methyl- | 0000558-30-5 | X | | | | | B | | | |
| 912 | 2-Methyl-1-butene | 0000563-46-2 | X | | | | | B | | | |
| 913 | Pigment Blue 16 | 0000574-93-6 | | X | | | 74100 | A | | | |
| 914 | 2,6-Dimethylphenol | 0000576-26-1 | X | | | | | A | 0.05 | | |
| 915 | 2-Methylcyclohexanone | 0000583-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 916 | 1,2-Butanediol | 0000584-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 917 | Carbonic acid, rubidium salt | 0000584-09-8 | | | | X | | A | 12 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|--|------|----|---------------|
| 918 | 2,4-Toluene diisocyanate | 0000584-84-9 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 919 | Methacrylic acid, tert-butyl ester | 0000585-07-9 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 920 | Phenol, m-tert-butyl- | 0000585-34-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 921 | Terpinolene | 0000586-62-9 | | | X | | | A | | | | food additive |
| 922 | 4-Pyridinemethanol | 0000586-95-8 | | | X | | | B | | | | |
| 923 | 2-Pyridinemethanol | 0000586-98-1 | | | X | | | B | | | | |
| 925 | Hexane, 3-methyl- | 0000589-34-4 | | | X | | | B | | | | |
| 926 | Propanoic acid, butyl ester | 0000590-01-2 | | X | | | | B | | | | |
| 927 | cis-2-Butene | 0000590-18-1 | X | | | | | B | | | | |
| 928 | Hexane, 2-methyl- | 0000591-76-4 | | | X | | | B | | | | |
| 929 | Formic acid, chloro-, butyl ester | 0000592-34-7 | X | | | | | B | | | | |
| 930 | Carbamic acid, butyl ester | 0000592-35-8 | X | | | | | B | | | | |
| 931 | 1-Hexene | 0000592-41-6 | X | | | | | A | | 3 | | |
| 932 | Octadecane | 0000593-45-3 | | | X | | | B | | | | |
| 933 | Trimethylammonium chloride | 0000593-81-7 | | | X | | | B | | | | |
| 934 | Solvent Red 72 | 0000596-03-2 | | X | | | 45370 | B | | | | |
| 935 | 2-Methylepichlorohydrin | 0000598-09-4 | X | | | | | A | | ND | | DL = 0.01 |
| 936 | Ethylamine, N,N-dimethyl- | 0000598-56-1 | X | | | | | B | | | | |
| 937 | 2-Butanol, 3-methyl- | 0000598-75-4 | | | X | | | B | | | | |
| 938 | Propionic acid, 2-bromo-2-methyl-, ethyl ester | 0000600-00-0 | | | X | | | B | | | | |
| 939 | Triphenylphosphine | 0000603-35-0 | | | X | | | B | | | | |
| 940 | Stibine, triphenyl- | 0000603-36-1 | | | X | | | B | | | | |
| 941 | Aniline, 4,4',4"-methylidynetris[N,N-dimethyl- | 0000603-48-5 | | | X | | | B | | | | |
| 942 | Anthraquinone, 2-hydroxy- | 0000605-32-3 | | | X | | | B | | | | |
| 943 | Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester | 0000606-28-0 | X | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 944 | Styrene, o-methyl- | 0000611-15-4 | X | | | | | B | | | | |
| 945 | Isobutyrophenone | 0000611-70-1 | X | | | | | B | | | | |
| 946 | Mandelic acid, D- | 0000611-71-2 | X | | | | | B | | | | |
| 947 | 4,4'-Dihydroxybenzophenone | 0000611-99-4 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 949 | Glycerol tribenzoate | 0000614-33-5 | | | X | | | B | | | | |
| 950 | Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester | 0000614-45-9 | X | | | | | B | | | | |
| 951 | Lactic acid, propyl ester | 0000616-09-1 | | X | | | | B | | | | |
| 952 | Dimethyl carbonate | 0000616-38-6 | X | | | | | B | | | | |
| 953 | 2-Pyrrolidone | 0000616-45-5 | | X | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 954 | Imidazole, 1-methyl- | 0000616-47-7 | X | | | | | B | | | |
| 955 | Formamide, N,N-diethyl- | 0000617-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 956 | Benzylamine, α-methyl-, (.+.-)- | 0000618-36-0 | X | | | | | B | | | |
| 957 | 3-Ethylphenol | 0000620-17-7 | X | | | | | B | | | |
| 958 | Glycerol triheptanoate | 0000620-67-7 | | | X | | A | | | | |
| 959 | Bis(4-hydroxyphenyl)methane | 0000620-92-8 | X | | | | | B | | | |
| 960 | Carbanilide, 4,4'-dimethyl- | 0000621-00-1 | X | | | | | B | | | |
| 961 | Cinnamic acid | 0000621-82-9 | | | X | | | B | | | |
| 962 | N-(2-Hydroxyethyl)morpholine | 0000622-40-2 | | | X | | | B | | | |
| 963 | Acetic acid, cyclohexyl ester | 0000622-45-7 | | X | | | | B | | | |
| 964 | p-Methylstyrene | 0000622-97-9 | X | | | | | B | | | |
| 965 | Propylene diacetate | 0000623-84-7 | | X | | | | B | | | |
| 966 | 1-Butanol, 2-methyl-, acetate | 0000624-41-9 | | | X | | | B | | | |
| 967 | Propanoic acid, pentyl ester | 0000624-54-4 | | X | | | | B | | | |
| 968 | trans-2-Butene | 0000624-64-6 | X | | | | | B | | | |
| 969 | Propyne, 3-chloro- | 0000624-65-7 | X | | | | | B | | | |
| 970 | Propionyl chloride, 3-chloro- | 0000625-36-5 | X | | | | | B | | | |
| 972 | Piperidine, 1-methyl- | 0000626-67-5 | X | | | | | B | | | |
| 973 | Formic acid, chloro-, 2-chloroethyl ester | 0000627-11-2 | X | | | | | B | | | |
| 974 | Adipic acid, dimethyl ester | 0000627-93-0 | | X | | | A | | 3 | | |
| 975 | Acetic acid, pentyl ester | 0000628-63-7 | | X | | | | B | | | |
| 976 | 1,6-Hexanediol | 0000629-11-8 | X | X | | | A | | 0.05 | | |
| 978 | Suberonitrile | 0000629-40-3 | | | X | | | B | | | |
| 979 | Tetradecane | 0000629-59-4 | | X | | | | B | | | |
| 980 | 1-Hexadecene | 0000629-73-2 | X | | | | | B | | | |
| 981 | Octyl ether | 0000629-82-3 | X | | | | | B | | | |
| 983 | Basic Violet 14 | 0000632-99-5 | | X | | 42510 | | B | | | |
| 984 | Acid Orange 7 | 0000633-96-5 | | X | | 15510 | | B | | | |
| 985 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotri-, hydrochloride | 0000637-39-8 | | | X | | | B | | | |
| 986 | Valeryl chloride | 0000638-29-9 | X | | | | | B | | | |
| 987 | Formic acid, chloro-, pentyl ester | 0000638-41-5 | X | | | | | B | | | |
| 988 | Tridecanoic acid | 0000638-53-9 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 989 | Benzophenone, 3-methyl- | 0000643-65-2 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 990 | Phosphonous dichloride, phenyl- | 0000644-97-3 | X | | | | | | B | | | |
| 991 | 1,3-Dioxolane | 0000646-06-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 992 | 1,10-Decanediamine | 0000646-25-3 | X | | | | | A | | 0.05 | | Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy food-stuffs at room temperature or for short term contact up to 150 °C. |
| 993 | 2-Piperidone | 0000675-20-7 | X | | | | | | B | | | |
| 994 | Silane, dichloromethyl(3,3,3-trifluoropropyl)- | 0000675-62-7 | X | | | | | | B | | | |
| 995 | Silicic acid, tetramethyl ester (H4SiO4) | 0000681-84-5 | | | | X | | | B | | | |
| 996 | Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4) | 0000682-01-9 | | | | X | | | B | | | |
| 997 | Ammonium, (carboxymethyl)dodecyldimethyl-, hydroxide, inner salt | 0000683-10-3 | X | | | | | | B | | | |
| 998 | Lactic acid, L(-)-ethyl ester | 0000687-47-8 | | | X | | | | B | | | |
| 999 | Methacrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000688-84-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1000 | Acrylic acid, isopropyl ester | 0000689-12-3 | X | | | | | A | | | 22 | |
| 1001 | 4-Methyl-1-pentene | 0000691-37-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1002 | n-Dodecanedioic acid | 0000693-23-2 | X | | | | | A | | | | |
| 1003 | Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester | 0000693-36-7 | | | | X | | A | | | 14 | |
| 1004 | 2-Methylimidazole | 0000693-98-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1005 | Pyridine, 1-oxide | 0000694-59-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1006 | 1,2-Diaminocyclohexane | 0000694-83-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1007 | 2(3H)-Furanone, 5-ethylidihydro- | 0000695-06-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1008 | Furan, tetrahydro-2,5-dimethoxy- | 0000696-59-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1009 | Ketone, cyclohexyl phenyl | 0000712-50-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1010 | Phenol, 2,4,6-tri-tert-butyl- | 0000732-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1011 | Hexanoyl chloride, 2-ethyl- | 0000760-67-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1012 | Methacrylic anhydride | 0000760-93-0 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1013 | 3-Ethoxypropionic acid, ethyl ester | 0000763-69-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1014 | Propyl vinyl ether | 0000764-47-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1015 | Ethanol, 2-(ethenoxy)- | 0000764-48-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1016 | Ether, bis[2-(vinyloxy)ethyl] | 0000764-99-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1017 | Triethyleneglycol divinyl ether | 0000765-12-8 | | | | X | | | B | | | ECM |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 1018 | Ether, dodecyl vinyl | 0000765-14-0 | X | | | | | B | | | |
| 1019 | Piperidine, 1-ethyl- | 0000766-09-6 | X | | | | | B | | | |
| 1020 | Phenoxyisopropanol | 0000770-35-4 | | X | | | | B | | | |
| 1021 | Phosphine oxide, triphenyl- | 0000791-28-6 | | | | X | | B | | | |
| 1022 | Phosphoric acid, monomethyl ester | 0000812-00-0 | | | X | | | B | | | |
| 1023 | Stannane, dibutyloxo- | 0000818-08-6 | X | | | | | B | | | |
| 1024 | Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000818-61-1 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1025 | Hexamethylene diisocyanate | 0000822-06-0 | X | | | | A | | 17 | | |
| 1026 | Imidazole, 4-methyl- | 0000822-36-6 | X | | X | | | B | | | |
| 1027 | p-Toluenesulfonic acid, sodium salt | 0000824-79-3 | X | | | | | B | | | |
| 1028 | 1,3,5-Tris(2-Hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0000839-90-7 | X | | | | | B | | | |
| 1029 | Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000868-77-9 | X | | | | A | | 23 | | |
| 1030 | Methanesulfonic acid, hydroxy-, monosodium salt | 0000870-72-4 | X | | | | | B | | | |
| 1031 | 1-Decene | 0000872-05-9 | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 1032 | N-Methylpyrrolidone | 0000872-50-4 | | X | X | | | A | 60 | | |
| 1033 | Cyclohexanone, 3,3,5-trimethyl- | 0000873-94-9 | X | | | | | B | | | |
| 1034 | 3-Pyridinecarbonitrile, 2,6-dichloro-4-methyl- | 0000875-35-4 | X | | | | | B | | | |
| 1035 | s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-(ethylamino)-6-(methylthio)- | 0000886-50-0 | | | X | | | B | | | |
| 1036 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2-hydroxyethyl) ether | 0000901-44-0 | X | | | | | B | | | |
| 1037 | Food Red 9 | 0000915-67-3 | | X | | 16185 | A | | 30 | E123 | |
| 1038 | Acetic acid, lanthanum(3+) salt | 0000917-70-4 | | | X | | | B | | | |
| 1039 | 3-Aminopropyltriethoxysilane | 0000919-30-2 | X | | X | | A | | 0.05 | Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0.05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles. | |
| 1040 | Propionitrile, 3-(triethoxysilyl)- | 0000919-31-3 | | | X | | | B | | | |
| 1041 | N-Methylolmethacrylamide | 0000923-02-4 | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 1042 | Methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester | 0000923-26-2 | X | | | | | B | | | |
| 1043 | N-Methylolacrylamide | 0000924-42-5 | X | | | | A | | ND | | |
| 1044 | Maleic acid, monoisopropyl ester | 0000924-83-4 | X | | | | | B | | | |
| 1045 | Butanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester | 0000925-06-4 | X | | | | | B | | | |
| 1046 | Acrylic acid, propyl ester | 0000925-60-0 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1047 | tert-Butyl vinyl ether | 0000926-02-3 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|--|---|
| 1048 | Propylamine, N,N-dimethyl- | 0000926-63-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1049 | Propane, 2-(ethenyloxy)- | 0000926-65-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1050 | Peroxyipivalic acid, tert-butyl ester | 0000927-07-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1051 | 3-Hexen-1-ol, (Z)- | 0000928-96-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1052 | Ethanol, 2-(2-aminoethoxy)- | 0000929-06-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1053 | Diethylene glycol monovinyl ether | 0000929-37-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1054 | Ether, octadecyl vinyl | 0000930-02-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1055 | 1H-Imidazole, 2,4-dimethyl- | 0000930-62-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1056 | 2-Cyclohexen-1-one | 0000930-68-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1057 | 2-Ethyl-4-methylimidazole | 0000931-36-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1058 | 1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, cis- | 0000935-79-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1059 | Benzoyl chloride, 2,4,6-trimethyl- | 0000938-18-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1060 | Lauro lactam | 0000947-04-6 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1061 | Methanone, (1-hydroxycyclohexyl)phenyl- | 0000947-19-3 | X | | | X | | | B | | | |
| 1062 | 2-Phenylindole | 0000948-65-2 | | | X | | | A | | 15 | | |
| 1063 | Methanone, phenyl(2,4,6-trimethylphenyl)- | 0000954-16-5 | | | X | X | | | B | | | |
| 1064 | Ammonium, benzyldimethyloctyl-, chloride | 0000959-55-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1065 | Dipentamethylene thiuramhexasulfide | 0000971-15-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1066 | Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]-, diethyl ester | 0000976-56-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1068 | 2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine | 0000991-84-4 | | | X | | | A | | 30 | | |
| 1069 | Ethylamine, N,N,1-trimethyl- | 0000996-35-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1070 | Silylamine, N,N-diethyl-1,1,1-trimethyl- | 0000996-50-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1071 | Silane, triethoxy- | 0000998-30-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1072 | Phosphine, tributyl- | 0000998-40-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1073 | Acrylic acid, allyl ester | 0000999-55-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1074 | Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester | 0000999-61-1 | X | | | | | A | | 0.05 | SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2). | |
| 1075 | Ammonium, (2-chloroethyl)trimethyl-, chloride | 0000999-81-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1076 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)- | 0000999-97-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1077 | Urea, (hydroxymethyl)- | 0001000-82-4 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---------|---|--|------|---|---|
| 1078 | Cyclopentylamine | 0001003-03-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1079 | 4(1H)-Quinazolinone, 2-(2-hydroxyphenyl)- | 0001026-04-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1080 | Gallic acid, octyl ester | 0001034-01-1 | | | X | | | A | | 20 | | |
| 1081 | Benzoxazole, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-methyl- | 0001041-00-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1082 | Pigment Violet 19 | 0001047-16-1 | | X | | | 73900 | A | | | | |
| 1083 | Silanediol, dimethyl- | 0001066-42-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1084 | Silane, trimethoxypropyl- | 0001067-25-0 | X | | X | | | B | | | | |
| 1085 | Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl- | 0001067-53-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1086 | Triethylamine, maleate (1:1) | 0001069-58-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1087 | Phosphoric acid, mono(2-ethylhexyl) ester | 0001070-03-7 | | | X | | | B | | | | |
| 1088 | 1-Hexanol, 2-ethyl-, titanium(4+) salt | 0001070-10-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1089 | Butandiol diacrylate | 0001070-70-8 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 1090 | Butyl alcohol, zirconium(4+) salt | 0001071-76-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1091 | Adipic acid, dihydrazide | 0001071-93-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1092 | 1-Undecanol, hydrogen sulfate, sodium salt | 0001072-24-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1093 | Imidazole, 2-ethyl- | 0001072-62-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1094 | 1-Vinylimidazole | 0001072-63-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1095 | 1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid | 0001076-97-7 | X | | | | | A | | 5 | Only to be used for manufacture of polyesters | |
| 1096 | Pigment Red 49:1 | 0001103-38-4 | | X | | | 15630:1 | B | | | | |
| 1097 | Pigment Red 49:2 | 0001103-39-5 | | X | | | 15630:2 | A | | | | |
| 1098 | Silane, dimethoxydimethyl- | 0001112-39-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1099 | Hydracrylic acid, 2,2-dimethyl-, 3-hydroxy-2,2-dimethylpropylester | 0001115-20-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1100 | Glutaric acid, dimethyl ester | 0001119-40-0 | | X | X | | | B | | | | |
| 1101 | 1,2-Dodecanediol | 0001119-87-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1102 | Ammonium, trimethyltetradecyl-, bromide | 0001119-97-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1103 | 2-Decanol | 0001120-06-5 | X | | | | | B | | | | |
| 1104 | Undecane | 0001120-21-4 | | X | | | | B | | | | |
| 1105 | 1-Tetradecene | 0001120-36-1 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1106 | p-Cyclohexylphenol | 0001131-60-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1107 | 4-Morpholinepropanesulfonic acid | 0001132-61-2 | | | X | | | B | | | | |
| 1108 | 2,6-Naphthalenedicarboxylic acid | 0001141-38-4 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1110 | Gallic acid, dodecyl ester | 0001166-52-5 | | | X | | | A | | 20 | | |
| 1111 | Methyltrimethoxysilane | 0001185-55-3 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|---------------------------|---|
| 1112 | Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol | 0001189-08-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1113 | 1-Tetradecanol, hydrogen sulfate sodium salt | 0001191-50-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1114 | 2,4'-Diaminodiphenylmethane | 0001208-52-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1115 | Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester | 0001241-94-7 | | | X | | | A | | 2.4 | | |
| 1116 | Natural Red 4 | 0001260-17-9 | | X | | | 75470 | A | | | E120 | |
| 1117 | Dimethylphenol | 0001300-71-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1118 | Xylenesulfonic acid, sodium salt . | 0001300-72-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1119 | Sodium aluminate | 0001302-42-7 | | | X | | | A | | 0.9 | | |
| 1120 | Bentonite | 0001302-78-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1121 | Lazurite | 0001302-83-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1122 | Boron oxide | 0001303-86-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1123 | Borax | 0001303-96-4 | X | | X | | | | B | | | |
| 1124 | Calcium hydroxide | 0001305-62-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1125 | Calcium oxide | 0001305-78-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1126 | Cobalt oxide | 0001308-06-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1127 | Pigment Green 17 | 0001308-38-9 | | X | | | 77288 | | B | | | |
| 1128 | Dysprosium oxide | 0001308-87-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1129 | Europium oxide | 0001308-96-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1130 | Pigment Red 101 | 0001309-37-1 | | X | | | 77491 | A | | | | |
| 1131 | Magnetite | 0001309-38-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1132 | Magnesium hydroxide | 0001309-42-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1133 | Magnesium oxide | 0001309-48-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1134 | Antimony trioxide | 0001309-64-4 | | | X | | | A | | 0.04 | SML expressed as antimony | |
| 1135 | Potassium hydroxide | 0001310-58-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1136 | Lithium hydroxide | 0001310-65-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1137 | Sodium hydroxide | 0001310-73-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1138 | Sodium oxide | 0001313-59-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1139 | Zinc oxide | 0001314-13-2 | | X | | | 77947 | A | | | | |
| 1140 | Zirconium oxide | 0001314-23-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1141 | Phosphoric anhydride | 0001314-56-3 | X | | | | | A | | | | |
| 1142 | Zinc sulphide | 0001314-98-3 | | X | | | 77975 | A | | | | |
| 1143 | Molybdenum disulphide | 0001317-33-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1144 | Manganese oxide | 0001317-35-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1145 | Lead oxide | 0001317-36-8 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|----|--|---|
| 1146 | Copper oxide, (Cu ₂ O) | 0001317-39-1 | | | X | | | B | | | |
| 1147 | Iron oxide | 0001317-61-9 | | | X | | | B | | | |
| 1148 | Limestone | 0001317-65-3 | | | X | | | B | | | |
| 1149 | Olivine-group minerals | 0001317-71-1 | | | X | | | B | | | |
| 1150 | Pigment White 6 | 0001317-80-2 | X | | | 77891 | A | | | | |
| 1151 | Zeolites | 0001318-02-1 | | | X | | | B | | | |
| 1152 | Chlorite-group minerals | 0001318-59-8 | | | X | | | B | | | |
| 1153 | Pigment White 19 | 0008047-76-5 | X | | | 77004 | A | | | | |
| 1154 | Montmorillonite | 0001318-93-0 | | | X | | | B | | | |
| 1155 | Muscovite (mica) | 0001318-94-1 | | | X | | | B | | | |
| 1156 | Saponite | 0001319-41-1 | | | X | | | B | | | |
| 1157 | Benzene, ethenyl-, monomethyl deriv. | 0001319-73-9 | | | X | | | B | | | |
| 1158 | Cresol | 0001319-77-3 | X | | | | | B | | | |
| 1159 | Propanol, 1(or 2)-methoxy- | 0001320-67-8 | | X | | | | B | | | |
| 1160 | Naphthalenesulfonic acid, sodium salt | 0001321-69-3 | | | X | | | B | | | |
| 1161 | Divinylbenzene | 0001321-74-0 | X | | | | A | | ND | SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene | |
| 1162 | Naphthalenesulfonic acid, diisopropyl-, sodium salt | 0001322-93-6 | X | | | | | B | | | |
| 1163 | Glycerol monoricinoleate | 0001323-38-2 | | | X | | A | | | | |
| 1164 | 1,2-Propyleneglycol monostearate | 0001323-39-3 | | | X | | A | | | | |
| 1165 | Phenol, dinonyl- | 0001323-65-5 | X | | | | | B | | | |
| 1166 | Glycerol distearate | 0001323-83-7 | | | X | | A | | | | |
| 1167 | Pigment Blue 61 | 0001324-76-1 | X | | | 42765:1 | | B | | | |
| 1168 | Direct Orange 15 | 0001325-35-5 | X | | | 40002 | | B | | | |
| 1169 | Direct Yellow 11 | 0001325-37-7 | X | | | 40000 | | B | | | |
| 1170 | Pigment Green 1 | 0001325-75-3 | X | | | 42040:1 | | B | | | |
| 1172 | Pigment Blue 1 | 0001325-87-7 | X | | | 42595:2 | | B | | | |
| 1173 | Pigment Violet 1 | 0001326-03-0 | X | | | 45170:2 | | B | | | |
| 1174 | Pigment Violet 2 | 0001326-04-1 | X | | | 45175:1 | | B | | | |
| 1175 | Aluminium hydroxy chloride | 0001327-41-9 | | | X | | A | | | | |
| 1176 | Solvent Blue 38 | 0001328-51-4 | X | | | 74180 | | B | | | |
| 1177 | Pigment Green 7 | 0001328-53-6 | X | | | 74260 | A | | | | |
| 1178 | Solvent Blue 25 | 0001328-54-7 | X | | | 74350 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|----|---|
| 1179 | Xylene | 0001330-20-7 | | | X | | | A | | 1 | | |
| 1180 | Pigment Green 37 | 0001330-37-6 | | X | | | 74255 | A | | | | |
| 1181 | Direct Blue 86 | 0001330-38-7 | | X | | | 74180 | | B | | | |
| 1182 | Sodium tetraborate | 0001330-43-4 | | | | X | | A | | | 16 | |
| 1183 | Acrylic acid, isodecyl ester | 0001330-61-6 | X | | X | | | | B | | | ECM |
| 1184 | Octadecanoic acid, hydroxy- | 0001330-70-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1185 | Maleic acid, diisooctyl ester | 0001330-76-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1186 | 1,2-Propyleneglycol monooleate | 0001330-80-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1187 | Tin oxide | 0001332-29-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1188 | Iron oxide | 0001332-37-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1189 | Kaolin | 0001332-58-7 | | | | X | | A | | | | |
| 1190 | Pigment White 24 | 0001332-73-6 | | X | | | 77002 | A | | | | |
| 1191 | Toluenesulphonamide | 0001333-07-9 | X | | | X | | | B | | | |
| 1192 | Sorbitol trioleate | 0001333-71-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1193 | Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), hydrate | 0001333-84-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1194 | Carbon black | 0001333-86-4 | | X | | | 77266 | A | | | | <p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm.</p> <p>Toluene extractables: maximum 0.1 %, determined according to ISO method 6209.</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0.02 AU for a 1 cm cell or < 0.1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis.</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0.25 mg/kg carbon black.</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2.5 % w/w.</p> |
| 1195 | Copper(I) iodide | 0001335-23-5 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1196 | Ammonium hydroxide | 0001336-21-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1197 | Naphthenic acids, manganese salts | 0001336-93-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1198 | Naphthenic acids, copper salts | 0001338-02-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1199 | 2-Butanone, peroxide | 0001338-23-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1200 | Naphthenic acids | 0001338-24-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1201 | Sorbitan monolaurate | 0001338-39-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1202 | Sorbitan monostearate | 0001338-41-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1203 | Sorbitan monooleate | 0001338-43-8 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|----|---|---|
| 1204 | Formaldehyde - toluenesulphonamide, copolymer | 0001338-51-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1205 | Montmorillonite dimethyldistearyl ammonium chloride | 0001340-69-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1206 | Silicic acid | 0001343-98-2 | | | X | | A | | | | | |
| 1207 | Aluminosilicic acid, calcium sodium salt | 0001344-01-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1208 | Aluminium oxide | 0001344-28-1 | | | X | | A | | | | | |
| 1209 | Manganese oxide, (MnO) | 0001344-43-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1210 | Pigment White 5 | 0001345-05-7 | X | | | 77115 | A | | | | | |
| 1211 | Cerium oxide, (Ce2O3) | 0001345-13-7 | | | X | | | B | | | | |
| 1212 | Tannic acids | 0001401-55-4 | | | X | | A | | | | According to the JECFA specifications | |
| 1213 | Dehydroabietylamine | 0001446-61-3 | | | X | | | B | | | | |
| 1214 | Isophthalic acid, dimethyl ester | 0001459-93-4 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 1215 | 1,3-Benzenedimethanamine | 0001477-55-0 | X | | | | A | | | 34 | | |
| 1216 | Silane, chlorodimethyl(3,3,3-trifluoropropyl)- | 0001481-41-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1217 | 2-Piperidineethanol | 0001484-84-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1218 | Trimellitic acid, triheptyl ester | 0001528-48-9 | | | X | | | B | | | | |
| 1219 | 4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene | 0001533-45-5 | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 1220 | 3,6,9,12-Tetraoxahexadecan-1-ol | 0001559-34-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1221 | Ethyleneglycol mono-2-ethylhexyl ether | 0001559-35-9 | | X | | | | B | | | | |
| 1222 | Ethanol, 2-[2-[2-[(2-ethylhexyl)oxy]ethoxy]ethoxy]- | 0001559-37-1 | | | X | | | B | | | | |
| 1224 | 1-Butanol, 2-methyl-, (S)- | 0001565-80-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1225 | 2-Propanol, 1-propoxy- | 0001569-01-3 | | X | | | | B | | | | |
| 1226 | 1-Ethoxypropan-2-ol | 0001569-02-4 | | X | | | A | | | 39 | Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances) | |
| 1227 | cis-Piperylene | 0001574-41-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1228 | Pentanoyl chloride, 5-chloro- | 0001575-61-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1231 | Glyoxylic acid, phenyl-, ethyl ester | 0001603-79-8 | | | X | X | | B | | | | |
| 1232 | 1-Dodecyn-3-ol, 3,7,11-trimethyl- | 0001604-35-9 | X | | | | | B | | | | |
| 1233 | 2-Propanol, 1,1'-(2-butylenedioxy)bis[3-chloro- | 0001606-83-3 | | | X | | | B | | | | |
| 1234 | Ethanol, 2,2'-(2-butylenedioxy)di- | 0001606-85-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1235 | Phosphoric acid, monobutyl ester | 0001623-15-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1236 | Carbonic acid, strontium salt (1:1) | 0001633-05-2 | | | X | | | B | | | | |
| 1237 | tert-Butylmethyl ether | 0001634-04-4 | | X | | | | B | | | | |
| 1239 | Tetrabutyl ammonium bromide | 0001643-19-2 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|-------|---|---|------|---|--|---|
| 1240 | Dodecylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide | 0001643-20-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1241 | Pigment Yellow 4 | 0001657-16-5 | X | | | 11665 | A | | | | | |
| 1242 | Acrylic acid, tert-butyl ester | 0001663-39-4 | X | | | | A | | 22 | | | |
| 1243 | 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether | 0001675-54-3 | X | | X | | A | | | | In compliance with Commission Regulation (EC) No 1895/2005 | |
| 1244 | 4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene | 0001679-51-2 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 1245 | Acrylic acid, diester with triethyleneglycol | 0001680-21-3 | X | | | | | B | | | | |
| 1246 | N-(2-Hydroxyethyl)perfluorooctyl sulphonamide | 0001691-99-2 | | | X | | | B | | | | |
| 1247 | Morpholine, 4-acetyl- | 0001696-20-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1248 | s-Triazine, 2,4-dichloro-6-phenyl- | 0001700-02-3 | X | | | | | B | | | | |
| 1249 | Ethanol, 2-[2-(dimethylamino)ethoxy]- | 0001704-62-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1250 | 1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene | 0001709-70-2 | | | X | | A | | | | | |
| 1251 | Silane, dichlorodiethyl- | 0001719-53-5 | X | | | | | B | | | | |
| 1252 | Silane, chloro(chloromethyl)dimethyl- | 0001719-57-9 | X | | | | | B | | | | |
| 1253 | Silane, chlorodimethylvinyl- | 0001719-58-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1254 | Imidazole, 1,2-dimethyl- | 0001739-84-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1255 | Dehydroabietic acid | 0001740-19-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 1256 | Naphthalimide, 4-amino- | 0001742-95-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1257 | Phosphonic acid, ethenyl- | 0001746-03-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1258 | Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0001760-24-3 | X | | X | | | B | | | | |
| 1259 | Bis(4-Aminocyclohexyl)methane | 0001761-71-3 | X | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 1260 | Thiocyanic acid, ammonium salt | 0001762-95-4 | | | X | | | B | | | | |
| 1261 | Benzyl alcohol, 2,4-dichloro- | 0001777-82-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1262 | Phosphonium, butyltriphenyl-, bromide | 0001779-51-7 | | | X | | | B | | | | |
| 1263 | Citric acid, triisopentyl ester | 0001793-10-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1264 | Lauric acid, monoester with triethanolamine | 0001793-68-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1265 | 4-Octylphenol | 0001806-26-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1266 | Phosphonic acid, dioctyl ester | 0001809-14-9 | | | X | | | B | | | | |
| 1267 | Silane, ethoxytrimethyl- | 0001825-62-3 | | | X | | | B | | | | |
| 1268 | 1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane | 0001843-03-4 | | | X | | A | | 5 | | | |
| 1269 | 2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone | 0001843-05-6 | | | X | | A | | | 8 | | |
| 1270 | Undecanedioic acid | 0001852-04-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1271 | N-(Butoxymethyl)acrylamide | 0001852-16-0 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|--|---|
| 1272 | 2(1H)-Pyrimidinone, tetrahydro- | 0001852-17-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1273 | 1,2-Propanediol, 1-phenyl- | 0001855-09-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1274 | Trihexylamine, 2,2',2"-triethyl- | 0001860-26-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1275 | Anthranilonitrile | 0001885-29-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1276 | 2-Propenoic acid, 2-[ethyl[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]amino]ethylester | 0001893-52-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1277 | N-Butyl-p-toluenesulphonamide | 0001907-65-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1278 | Acid Yellow 23 | 0001934-21-0 | | X | | | 19140 | A | | | E102 | |
| 1279 | Glycine, N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)- | 0001939-36-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1280 | tert-Butyl-hydroquinone | 0001948-33-0 | X | | X | | | A | | 42 | | |
| 1281 | Terephthalic acid, dibutyl ester | 0001962-75-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1282 | Phenol, p-(α -methylbenzyl)- | 0001988-89-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1283 | 1,3-Pentadiene, (E)- | 0002004-70-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1284 | 1-Dodecanamine, acetate | 0002016-56-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1285 | 3-Butyn-2-ol | 0002028-63-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1286 | Morpholine, 4-(2-aminoethyl)- | 0002038-03-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1287 | Benzoic acid, pentyl ester | 0002049-96-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1288 | Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate | 0002082-79-3 | | | X | | | A | | 6 | | |
| 1289 | Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol | 0002082-81-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1292 | Benzene, 1-(1-isocyanato-1-methyl(ethyl)-3-(1-methylethenyl)- | 0002094-99-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1293 | Oxirane, 2,2'-[methylenebis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis- | 0002095-03-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1294 | Food Black 2 | 0002118-39-0 | | X | | | 27755 | | B | | | |
| 1295 | Pentanedioic acid, 2,4-dimethyl- | 0002121-67-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1296 | 4-Phenylbenzophenone | 0002128-93-0 | X | | | X | | | B | | | |
| 1297 | Stearic acid, compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0002129-99-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1298 | Allylamine, N,N-dimethyl- | 0002155-94-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1299 | Acrylic acid, decyl ester | 0002156-96-9 | X | X | | | | | B | | ECM | |
| 1300 | Acrylic acid, dodecyl ester | 0002156-97-0 | X | X | | | | A | | 0.05 | ECM | |
| 1301 | Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide | 0002162-74-5 | X | | X | | | A | | 0.05 | Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline | |
| 1302 | Hexane, 1,6-dichloro- | 0002163-00-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1303 | 2-Methyl-1,3-propanediol | 0002163-42-0 | X | | | | | A | | 5 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|----|-----|
| 1304 | Methacrylic acid, phenyl ester | 0002177-70-0 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1305 | Cyclohexyl vinyl ether | 0002182-55-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1306 | Basic Blue 11 | 0002185-86-6 | | X | | | 44040 | | B | | | |
| 1307 | Benzoic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002208-05-1 | X | | X | X | | | B | | | |
| 1308 | Methacrylic acid, propyl ester | 0002210-28-8 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1310 | Ethanol, 2-[[2-(dimethylamino)ethyl]methylamino]- | 0002212-32-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1311 | Acrylic acid, diester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0002223-82-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1312 | Ethane, 1,2-bis(2,3-epoxypropoxy)- | 0002224-15-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1313 | 1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl- | 0002226-96-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1314 | Vinylcaprolactam | 0002235-00-9 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 1315 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, pentasodium salt | 0002235-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1316 | Acetoacetamide, N,N-diethyl- | 0002235-46-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1317 | Sulfuric acid, monododecyl ester, ammonium salt | 0002235-54-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1319 | sec-Butyl alcohol, aluminium salt | 0002269-22-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1320 | Butylstannoic acid | 0002273-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1321 | 1-Hexadecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0002281-11-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1322 | Benzoic acid, propyl ester | 0002315-68-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1323 | Solvent Yellow 94 | 0002321-07-5 | | X | | | 45350:1 | | B | | | |
| 1324 | Methacrylic acid, diester with diethyleneglycol | 0002358-84-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1325 | Phenoxy, 4-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-oxo-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]methyl]-2,6-bis(1,1-dimethylethyl)- | 0002370-18-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1326 | Methacrylic acid, 2-ethoxyethyl ester | 0002370-63-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1327 | 1,3-Propanediamine, N-(3-aminopropyl)-N-dodecyl- | 0002372-82-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1328 | Phosphoric acid, monopentyl ester | 0002382-76-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1329 | 1-Dodecanesulfonic acid, sodium salt | 0002386-53-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1330 | 3,4-Epoxy cyclohexanecarboxylic acid, (3',4'-epoxycyclohexyl)methyl ester | 0002386-87-0 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 1331 | Pigment Yellow 101 | 0002387-03-3 | | X | | | 48052 | | B | | | |
| 1332 | Basic Violet 11 | 0002390-63-8 | | X | | | 45175 | | B | | | |
| 1333 | Acrylic acid, tetrahydrofurfuryl ester | 0002399-48-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1334 | Acetic acid, nitrilotri-, tripotassium salt | 0002399-85-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1335 | 4-Piperidinol, 2,2,6,6-tetramethyl- | 0002403-88-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1336 | 4-Piperidinol, 1,2,2,6,6-pentamethyl- | 0002403-89-6 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|------|---|---|
| 1337 | p-Cresol, 2-tert-butyl- | 0002409-55-4 | | | X | | | B | | | |
| 1338 | Phthalic anhydride, 4,4'-carbonyldi- | 0002421-28-5 | X | | | | | B | | | |
| 1339 | 2-Hexyldecanol | 0002425-77-6 | | | X | | | B | | | |
| 1340 | 1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether | 0002425-79-8 | X | | | | A | ND | | Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da. | |
| 1341 | Pigment Red 3 | 0002425-85-6 | | X | | 12120 | A | | | | |
| 1343 | Sebacic acid, di-n-octyl ester | 0002432-87-3 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 1344 | Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002439-35-2 | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 1345 | 2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole | 0002440-22-4 | | | X | | A | | 12 | | |
| 1347 | Hexanedioic acid, bis(phenylmethyl) ester | 0002451-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 1348 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, barium salt | 0002457-01-4 | | | X | | | B | | | |
| 1349 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, strontium salt | 0002457-02-5 | | | X | | | B | | | |
| 1350 | 2-Ethylhexyl-2,3-epoxypropyl ether | 0002461-15-6 | X | | | | | B | | | |
| 1351 | Pyrophosphoric acid | 0002466-09-3 | | | X | | A | | | | |
| 1352 | Bis(2-hydroxyphenyl)methane | 0002467-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 1353 | Phenol, 2,4'-methylenedi- | 0002467-03-0 | X | | | | | B | | | |
| 1354 | Vat Blue 5 | 0002475-31-2 | | X | | 73065 | | B | | | |
| 1355 | Acrylic acid, monoester with 1,4-butanediol | 0002478-10-6 | X | | | | | B | | | |
| 1356 | Solvent Yellow 44 | 0002478-20-8 | | X | | 56200 | | B | | | |
| 1357 | Solvent Yellow 56 | 0002481-94-9 | | X | | 11021 | | B | | | |
| 1358 | Methacrylic acid, hexadecyl ester | 0002495-27-4 | X | | | | | B | | | |
| 1359 | Acrylic acid, benzyl ester | 0002495-35-4 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1360 | Methacrylic acid, benzyl ester | 0002495-37-6 | X | | | | A | | 23 | | |
| 1361 | 2-Propene-1-sulfonic acid, sodium salt | 0002495-39-8 | | | X | | | B | | | |
| 1362 | Acrylic acid, n-octyl ester | 0001948-33-0 | | | X | | A | | 22 | ECM | |
| 1363 | Acrylic acid, hexyl ester | 0002499-95-8 | X | | | | | B | | | |
| 1364 | Diocadecyl disulphide | 0002500-88-1 | | | X | | A | | 3 | | |
| 1365 | Phenol, 4-(1-methylethyl)-, phosphate (3:1) | 0002502-15-0 | | | X | | | B | | | |
| 1366 | 1-Pentanol, 5-amino- | 0002508-29-4 | X | | | | | B | | | |
| 1367 | Pigment Yellow 1 | 0002512-29-0 | | X | | 11680 | A | | | | |
| 1368 | 1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]- | 0002516-92-9 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1369 | 3-Methoxybutanol | 0002517-43-3 | | | X | | | B | | | |
| 1370 | Food Black 1 | 0002519-30-4 | | X | | 28440 | A | | | E151 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 1371 | Benzamide, 2,2'-dithiobis[N-methyl- | 0002527-58-4 | X | | | | | B | | | |
| 1372 | 1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, 2-methyl- | 0002527-66-4 | | | X | | | B | | | |
| 1373 | Heptanoyl chloride | 0002528-61-2 | X | | | | | B | | | |
| 1374 | [3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane | 0002530-83-8 | X | | | | | B | | | |
| 1375 | [3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane | 0002530-85-0 | X | | X | | | A | 0.05 | Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers | |
| 1376 | Silane, (3-chloropropyl)trimethoxy- | 0002530-87-2 | | | X | | | B | | | |
| 1377 | Methacrylic acid, tetradecyl ester | 0002549-53-3 | X | | | | | B | | | |
| 1378 | Silane, triethoxypropyl- | 0002550-02-9 | | | X | | | B | | | |
| 1379 | Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl- | 0002554-06-5 | | | X | | | B | | | |
| 1380 | 1,3-Bis(aminomethyl)cyclohexane | 0002579-20-6 | X | | | | | B | | | |
| 1381 | Basic Blue 26 | 0002580-56-5 | | X | | 44045 | | B | | | |
| 1382 | Formamide, N,N-bis(2-methylpropyl)- | 0002591-76-6 | X | | | | | B | | | |
| 1383 | Oxirane, 2-[[3-(triethoxysilyl)propoxy]methyl]- | 0002602-34-8 | X | | X | | | B | | | |
| 1384 | Decylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide | 0002605-79-0 | X | | | | | B | | | |
| 1385 | Direct Red 81, Na salt | 0002610-11-9 | | X | | 28160 | | B | | Na salt | |
| 1386 | Food Red 7 | 0002611-82-7 | | X | | 16255 | A | | | E124 | |
| 1387 | Benzenemethanamine, α -methyl-, (S)- | 0002627-86-3 | X | | | | | B | | | |
| 1388 | Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl- | 0002627-95-4 | X | | | | | B | | | |
| 1389 | 1,2-Benzisothiazolin-3-one | 0002634-33-5 | | | X | | A | | 0.5 | | |
| 1390 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, butyl ester | 0002634-45-9 | | | X | | | B | | | |
| 1391 | Valeric acid, 4,4'-azobis[4-cyano- | 0002638-94-0 | X | | | | | B | | | |
| 1393 | N,N-Dimethylacrylamide | 0002680-03-7 | X | | | | | B | | | |
| 1394 | 2-Methyl-4-isothiazolin-3-one | 0002682-20-4 | | | X | | A | | 0.5 | Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions | |
| 1395 | N-Ethyl-2-pyrrolidinone | 0002687-91-4 | | | X | | | B | | | |
| 1396 | 2-Pyrrolidinone, 1-octyl- | 0002687-94-7 | X | | | | | B | | | |
| 1397 | 2-Pyrrolidinone, 1-dodecyl- | 0002687-96-9 | X | | | | | B | | | |
| 1398 | Benzenesulfonic acid, 4-ethenyl-, sodium salt | 0002695-37-6 | X | | | | | B | | | |
| 1399 | Acid Yellow 9 | 0002706-28-7 | | X | | 13015 | | B | | | |
| 1400 | Triethanolamine oleate | 0002717-15-9 | | | X | | | B | | | |
| 1401 | 2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine | 0002725-22-6 | | | X | | A | | 5 | | |
| 1402 | Phosphonium, tetraphenyl-, bromide | 0002751-90-8 | X | | | | | B | | | |
| 1403 | Acrylic acid, 3-hydroxypropyl ester | 0002761-08-2 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|----|------|---|
| 1404 | Methacrylic acid, 3-hydroxypropyl ester | 0002761-09-3 | X | | | | | B | | | |
| 1405 | Ammonium, (2-hydroxyethyl)dimethyl (3-stearamidopropyl), nitrate (salt) | 0002764-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 1406 | Vinyltrimethoxysilane | 0002768-02-7 | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 1407 | Phenol, 2,4-bis(α-methylbenzyl)- | 0002769-94-0 | | | X | | | B | | | |
| 1408 | 1,3-Bis(α-isocyanatoisopropyl)benzene | 0002778-42-9 | X | | | | | B | | | |
| 1409 | Stearic acid, octadecyl ester | 0002778-96-3 | | | X | | | B | | | |
| 1410 | 1,12-Diaminododecane | 0002783-17-7 | X | | | | | B | | | |
| 1411 | Food Yellow 3 | 0002783-94-0 | | X | | 15985 | | B | | E110 | |
| 1412 | Pigment Red 170 | 0002786-76-7 | | X | | 12475 | A | | | | |
| 1413 | Basic Blue 3 | 0002787-91-9 | | X | | 51004 | | B | | | |
| 1414 | Ethyleneglycol monopropyl ether | 0002807-30-9 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 1415 | Phosphonic acid, P,P'-(1-hydroxyethylidene)bis- | 0002809-21-4 | X | | X | | | B | | | |
| 1416 | Pigment Red 4 | 0002814-77-9 | | X | | 12085 | A | | | | |
| 1419 | 1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0002855-13-2 | X | | | | A | 6 | | | |
| 1420 | Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002867-47-2 | X | | | | A | ND | | | |
| 1421 | Diacetone arylamide | 0002873-97-4 | X | | | | | B | | | |
| 1422 | s-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3-dichloro-, sodium salt | 0002893-78-9 | X | | | | | B | | | |
| 1423 | Silane, [3-(2,3-epoxypropoxy)propyl]diethoxymethyl- | 0002897-60-1 | | | X | | | B | | | |
| 1424 | Maleic acid, dioctyl ester | 0002915-53-9 | | | X | | | B | | | |
| 1425 | 1-Propanol, 3-(trimethylsilyl)- | 0002917-47-7 | | | X | | | B | | | |
| 1426 | Acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester | 0002918-23-2 | X | | | | | B | | | |
| 1427 | Silane, triethoxyoctyl- | 0002943-75-1 | | | X | | | B | | | |
| 1428 | 2-Propynylamine, 1,1-dimethyl- | 0002978-58-7 | | | X | | | B | | | |
| 1429 | Glycine, N-ethyl-N-[(heptadecafluorooctyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0002991-51-7 | | | X | | | B | | | |
| 1430 | Propionamidine, 2,2'-azobis[2-methyl-, dihydrochloride | 0002997-92-4 | X | | | | | B | | | |
| 1431 | Acrylic acid, sec-butyl ester | 0002998-08-5 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1432 | Ammonium, ethyldimethyl-9-octadecenyl-, ethyl sulfate | 0003006-12-0 | | | X | | | B | | | |
| 1433 | N-Ethyl-N,N-dimethyl-1-dodecaminium ethyl sulfate | 0003006-13-1 | | | X | | | B | | | |
| 1434 | Peroxyhexanoic acid, 2-ethyl-, tert-butyl ester | 0003006-82-4 | | | X | | | B | | | |
| 1435 | 7H-Dibenz[f,i]isoquinolin-7-one, 4-(cyclohexylamino)-2-methyl- | 0003008-87-5 | | | X | | | B | | | |
| 1436 | N,N,N',N',N''-Pentamethyldiethylenetriamine | 0003030-47-5 | X | | | | | B | | | |
| 1437 | 3-Hexyne-2,5-diol | 0003031-66-1 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|-----|---|
| 1438 | Ethylamine, 2,2'-oxybis[N,N-dimethyl- | 0003033-62-3 | X | | | | | B | | | |
| 1440 | Vinylsulphonic acid, sodium salt | 0003039-83-6 | | | X | | | B | | | |
| 1441 | 3-Oxetanemethanol, 3-ethyl | 0003047-32-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 1442 | 1H-Indene, 3a,4,7,7a-tetrahydro- | 0003048-65-5 | X | | | | | B | | | |
| 1443 | Pigment Red 178 | 0003049-71-6 | | X | | 71155 | | B | | | |
| 1444 | Direct Yellow 4 | 0003051-11-4 | | X | | 24890 | | B | | | |
| 1445 | Behenamide | 0003061-75-4 | | | X | | A | | | | |
| 1446 | Basic Red 1:1 | 0003068-39-1 | | X | | 45161 | | B | | | |
| 1447 | 1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl)propyl]- | 0003069-29-2 | X | | X | | | B | | | |
| 1448 | Acrylic acid, tridecyl ester | 0003076-04-8 | X | X | | | | B | | ECM | |
| 1449 | Ethanol, 2,2'-(p-tolylimino)di- | 0003077-12-1 | | | X | | | B | | | |
| 1450 | 1,1'-Phenyliminodipropane-2-ol | 0003077-13-2 | X | | | | | B | | | |
| 1451 | Butyl alcohol, aluminium salt | 0003085-30-1 | X | | X | | | B | | | |
| 1452 | Ethyl alcohol, titanium(4+) salt | 0003087-36-3 | X | | | | | B | | | |
| 1453 | N,N,N',N',N'',N''-Hexakis(methoxymethyl)-2,4,6-triamino-1,3,5-triazine | 0003089-11-0 | X | | | | | B | | | |
| 1454 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 4,11-dichloro-5,12-dihydro- | 0003089-16-5 | | X | | | | B | | | |
| 1455 | Pigment Red 202 | 0003089-17-6 | | X | | 73907 | A | | | | |
| 1456 | 1,6-Hexanediol 2,2,4-trimethyl | 0003089-24-5 | | | X | | | B | | | |
| 1457 | 2,4,4-Trimethyl-1,6-hexanediol | 0003089-25-6 | X | | X | | | B | | | |
| 1458 | Adipic acid, benzyl octyl ester | 0003089-55-2 | | | X | | | B | | | |
| 1459 | Stannane, tributyl(lauroyloxy)- | 0003090-36-6 | | | X | | | B | | | |
| 1460 | Propane, 1-(p-tert-butylphenoxy)-2,3-epoxy- | 0003101-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 1461 | 1-Butanaminium, N,N,N-tributyl-, hexafluorophosphate(1-) | 0003109-63-5 | | | X | | | B | | | |
| 1462 | 1,4-Cyclohexanediamine | 0003114-70-3 | X | | | | | B | | | |
| 1463 | Acetic acid, (p-nonylphenoxy)- | 0003115-49-9 | X | | | | | B | | | |
| 1464 | Phosphonium, tetrabutyl-, bromide | 0003115-68-2 | | | X | | | B | | | |
| 1465 | Acrylic acid, 2-methoxyethyl ester | 0003121-61-7 | X | | | | | B | | | |
| 1466 | Oxirane, (propoxymethyl)- | 0003126-95-2 | X | | | | | B | | | |
| 1467 | Adipic acid, bis(3,4-epoxycyclohexylmethyl) ester | 0003130-19-6 | X | | | | | B | | | |
| 1468 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester | 0003135-18-0 | | | X | | A | | | | |
| 1469 | Phosphoric acid, dipentyl ester | 0003138-42-9 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---------|
| 1470 | 2-[2'-Hydroxy-5'-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]benzotriazole | 0003147-75-9 | | | | X | | | B | | |
| 1471 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)- | 0003147-76-0 | | | | X | | | B | | |
| 1472 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1) | 0003159-62-4 | | | | X | | | B | | |
| 1473 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, potassium salt | 0003164-85-0 | | | | X | | | B | | |
| 1474 | 1,5-Naphthalene diisocyanate | 0003173-72-6 | X | | | | | A | | 17 | |
| 1475 | Solvent Red 25 | 0003176-79-2 | | X | | | 26110 | | B | | |
| 1476 | 3H-1,2,4-Triazole-3-thione, 1,2-dihydro- | 0003179-31-5 | X | | | | | | B | | |
| 1477 | 1-Propanol, 3-(dimethylamino)- | 0003179-63-3 | X | | | | | | B | | |
| 1478 | Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)- | 0003179-76-8 | X | | | | | | B | | |
| 1479 | Cyclododecane, 1,2,5,6,9,10-hexabromo- | 0003194-55-6 | | | | X | | | B | | |
| 1480 | N-Vinyl-N-methylacetamide | 0003195-78-6 | X | | | | | A | | 0.02 | |
| 1481 | Direct Yellow 50 | 0003214-47-9 | | X | | | 29025 | | B | | |
| 1482 | Basic Blue 55 | 0003251-84-1 | | X | | | 44044 | | B | | |
| 1483 | Butane, 2,3-epoxy- | 0003266-23-7 | X | | | | | | B | | |
| 1484 | 2,4-Dimethoxy-6-(1-pyrenyl)-1,3,5-triazine | 0003271-22-5 | | | | X | | | B | | |
| 1485 | Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl- | 0003277-26-7 | X | | | | | | B | | |
| 1486 | Pivaloyl chloride | 0003282-30-2 | X | | | | | | B | | |
| 1487 | 1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate | 0003290-92-4 | X | | | | | A | | 0.05 | |
| 1488 | 2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone | 0003293-97-8 | | | | X | | A | | | 8 |
| 1489 | 3,5,5-Trimethylhexanoic acid | 0003302-10-1 | X | | | | | | B | | |
| 1490 | N-Cyclohexyl-1,3-diaminopropane | 0003312-60-5 | X | | | | | | B | | |
| 1491 | Cobalt, [phthalocyaninato(2-)]- | 0003317-67-7 | | | | X | | | B | | |
| 1492 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0003319-31-1 | | | X | | | A | | 0.05 | |
| 1493 | 7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin | 0003333-62-8 | | | | X | | A | | | |
| 1495 | 2-Piperidinemethanol | 0003433-37-2 | | | | X | | | B | | |
| 1496 | Direct Red 23 | 0003441-14-3 | | X | | | 29160 | | B | | |
| 1497 | 2-Pyrrolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)- | 0003445-11-2 | X | | | | | | B | | |
| 1498 | 3,5,5-Trimethylhexanol | 0003452-97-9 | | | X | | | | B | | |
| 1499 | Trimethylolpropane triglycidylether | 0003454-29-3 | | | | X | | | B | | |
| 1500 | Pigment Orange 5 | 0003468-63-1 | | X | | | 12075 | A | | | |
| 1501 | Benzeneethanamine, 3,4-dimethoxy-N-methyl- | 0003490-06-0 | X | | | | | | B | | |
| 1502 | Acid Red 52 | 0003520-42-1 | | X | | | 45100 | | B | | Na salt |
| 1503 | Pigment Orange 13 | 0003520-72-7 | | X | | | 21110 | A | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|----|---|
| 1504 | Basic Blue 1 | 0003521-06-0 | | X | | | 42025 | | B | | | |
| 1505 | Pentaerythritol triacrylate | 0003524-68-3 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 1506 | Acid Blue 3 | 0003536-49-0 | | X | | | 42051 | A | | | | E131 |
| 1507 | Pigment Red 48 | 0003564-21-4 | | X | | | 15865 | | B | | | |
| 1508 | Food Red 3 | 0003567-69-9 | | X | | | 14720 | A | | | | E122 |
| 1509 | Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-dimethyl-1,3-diphenyl- | 0003582-72-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1510 | Ethylene glycol bis(hydroxymethyl ether) | 0003586-55-8 | X | | X | | | | B | | | |
| 1511 | Aluminium, sec-butoxydiisopropoxy- | 0003605-65-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1512 | N-Butylbenzenesulphonamide | 0003622-84-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1513 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3- sulfo-,hydroxide, inner salt | 0003637-26-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1514 | Di-n-octyltin dilaurate | 0003648-18-8 | | | X | | | A | | | 10 | |
| 1515 | Phthalic acid, di-n-heptyl ester | 0003648-21-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1516 | Hexasodium 2,2',2'',2'''-(2,2'-disulfonatostilbene-4,4'-diyl)diiminodi-1,3,5-triazine-2,4,6-triyl(tetraimino)tetrakis(ethanesulfonate) | 0003656-31-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1517 | Phosphonic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0003658-48-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1518 | 3-Hexen-1-ol, acetate (Z)- | 0003681-71-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1519 | Oleic acid, oleyl ester | 0003687-45-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1520 | Pyridine, 2,2'-dithiodi-, 1,1'-dioxide | 0003696-28-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1521 | 2-Imidazolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)- | 0003699-54-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1522 | Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy- | 0003710-84-7 | X | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1523 | Crotonic acid | 0003724-65-0 | X | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1524 | Ammonium, benzyldiethyl[(2,6-xylylcarbamoyl)methyl]-, benzoate | 0003734-33-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1525 | Methacrylic acid, 2-(tert-butylamino)ethyl ester | 0003775-90-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1526 | 1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione,1,3,5-tris(6-isocyanatoethyl)- | 0003779-63-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1527 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, tetrasodium salt | 0003794-83-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1528 | Diocadecyl pentaerythritol diphosphate | 0003806-34-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1529 | 2-Pyridinethiol-1-oxide, sodium salt | 0003811-73-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1530 | Perfluorooctanoic acid, ammonium salt | 0003825-26-1 | | | X | | | A | | | | Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures |
| 1531 | Food Blue 2 | 0003844-45-9 | | X | | | 42090 | A | | | | E133 |
| 1532 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-butyl- | 0003846-71-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1533 | Solvent Blue 37 | 0003861-73-2 | | X | | | 13390 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|----|-----|
| 1534 | 2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003864-99-1 | | | X | | | A | | | 12 | |
| 1535 | Benzenemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0003886-69-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1536 | 1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0003886-70-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1537 | Butane, 1,4-bis(vinyl-)- | 0003891-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1538 | 2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003896-11-5 | | | X | | | A | | | 12 | |
| 1539 | 3-Ethyl-3-phenoxyethyl-oxetane | 0003897-65-2 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 1540 | Pigment Red 166 | 0003905-19-9 | | X | | | 20730 | A | | | | |
| 1541 | Indan, 1,1,3-trimethyl-3-phenyl- | 0003910-35-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1542 | Pyridinium, 1-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0003918-73-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1543 | Acetic acid, chloro-, sodium salt | 0003926-62-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1544 | Basic Blue 5 | 0003943-82-6 | | X | | | 42140 | | B | | | |
| 1545 | 2-Propanol, 1-(1-methylethoxy)- | 0003944-36-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1546 | 2-Isopropoxy-1-propanol | 0003944-37-4 | | X | X | | | | B | | | |
| 1547 | Ethanol, 2-(2-propynyloxy)- | 0003973-18-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1548 | 4(1H)-Pyrimidinone, 2-amino-6-methyl- | 0003977-29-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1550 | Isocyanic acid, triester with 1,3,5-tris(6-hydroxyhexyl)biuret | 0004035-89-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1551 | Pigment Red 177 | 0004051-63-2 | | X | | | 65300 | | B | | | |
| 1552 | Benzenesulfonic acid, 5-benzoyl-4-hydroxy-2-methoxy- | 0004065-45-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1553 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol) | 0004066-02-8 | | | X | | | A | | | 5 | |
| 1554 | Pentaethylenehexamine | 0004067-16-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1555 | Acrylic acid, diester with diethyleneglycol | 0004074-88-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1556 | 1-Aziridinepropionitrile, β -methyl- | 0004078-19-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1557 | 2-Propynylamine, N,N-diethyl- | 0004079-68-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1558 | 1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride | 0004080-31-3 | | | X | | | A | | 0.3 | | |
| 1559 | p-Toluenesulfonic acid, anhydride with isocyanic acid | 0004083-64-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1560 | Diethylenetriamine, 4-(2-aminoethyl)- | 0004097-89-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1561 | 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0004098-71-9 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 1562 | Pigment Yellow 5 | 0004106-67-6 | | X | | | 11660 | | B | | | |
| 1564 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester | 0004130-35-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1565 | 2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol | 0004130-42-1 | | | X | | | A | | 4.8 | | |
| 1566 | Citric acid, tricyclohexyl ester | 0004132-10-9 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 1567 | 1-Octanesulfonamide,N-ethyl- 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro- | 0004151-50-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1568 | 1-Propanol, 2-phenoxy- | 0004169-04-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1570 | 4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester | 0004191-73-5 | | | | X | | A | | | | |
| 1571 | 4,4'-Bis[[4-anilino-6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino] stilbene-2,2'-disulphonic acid, disodium salt | 0004193-55-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1572 | Pentaerythritol tetrabenzoate | 0004196-86-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1573 | 2,2-Dimethyl-1,3-propanediol dibenzoate | 0004196-89-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1574 | Solvent Black 3 | 0004197-25-5 | | X | | | 26150 | | B | | | |
| 1575 | 3-[2-(Methacryloxy)ethyl]-2,2-spirocyclohexyl oxazolidine | 0004203-89-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1576 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester | 0004221-80-1 | | | | X | | A | | | | |
| 1577 | Phenol, o-(α -methylbenzyl)- | 0004237-44-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1578 | Diethyleneglycol bis(3-aminopropyl) ether | 0004246-51-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1579 | 3-(4-Vinylpyridinium-1-yl)propane-1-sulfonate | 0004271-44-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1580 | Ammonium, (carboxymethyl)(3-lauramidopropyl)dimethyl-, hydroxide, inner salt | 0004292-10-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1581 | 2-Butyl-benzo[d]isothiazolin-3-one | 0004299-07-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1582 | Solvent Yellow 16 | 0004314-14-1 | | X | | | 12700 | | B | | | |
| 1583 | Sarcosine, monosodium salt | 0004316-73-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1584 | Ethanesulfonic acid, 2-(methylamino)-, monosodium salt | 0004316-74-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1585 | Propanoic acid, 3-ethoxy- | 0004324-38-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1586 | Acid Blue 62 | 0004368-56-3 | | X | | | 62045 | | B | | | |
| 1587 | Pigment Red 168 | 0004378-61-4 | | X | | | 59300 | | B | | | |
| 1588 | Nonane, 2,2,4,4,6,8,8-heptamethyl- | 0004390-04-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1589 | 4-Morpholinecarboxaldehyde | 0004394-85-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1590 | 2H-Pyran-2,4(3H)-dione, 3-acetyl-6-methyl-, ion(1-), sodium | 0004418-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1591 | 1-Propanethiol, 3-(trimethoxysilyl)- | 0004420-74-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1592 | Pigment Orange 43 | 0004424-06-0 | | X | | | 71105 | A | | | | |
| 1593 | Acid Violet 43 | 0004430-18-6 | | X | | | 60730 | | B | | | |
| 1594 | 2,5,7,10-Tetraoxaundecane | 0004431-83-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1595 | Acetoacetanilide, 4'-chloro-2',5'-dimethoxy- | 0004433-79-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1596 | 3-Methoxybutyl acetate | 0004435-53-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1597 | 2H-Pyran, 3,4-dihydro-2-methoxy- | 0004454-05-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1598 | 3-Methyl-1,5-pentanediol | 0004457-71-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|------|---|
| 1599 | Ethanol, 2-[(3-aminopropyl)amino]- | 0004461-39-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1600 | 2-Mesitylenesulfonic acid, 4,4'-(1,4-anthraquinonylenediimino)di-, disodium salt | 0004474-24-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1601 | 1,3-Benzenediamine-4,4'-[(4-methyl-1,3-phenylene)bis(azo)] bis[6-methyl- | 0004482-25-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1602 | Pigment Yellow 17 | 0004531-49-1 | | X | | | 21105 | A | | | | |
| 1603 | Food Brown 3 | 0004553-89-3 | | X | | | 20285 | A | | | E155 | |
| 1604 | Urea, tetrabutyl- | 0004559-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1605 | Ethanol, 2-(tert-butylamino)- | 0004620-70-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1606 | Butyryl chloride, 4-chloro- | 0004635-59-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1607 | Trimethylamine, 1,1-dimethoxy- | 0004637-24-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1608 | Phosphonic acid, ethenyl-, dimethyl ester | 0004645-32-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1609 | Solvent Yellow 93 | 0004702-90-3 | | X | | | 48160 | | B | | | |
| 1610 | 1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol | 0004719-04-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1611 | n-Octylphosphonic acid | 0004724-48-5 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1612 | 2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid | 0004767-03-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1613 | Acrylic acid, octadecyl ester | 0004813-57-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1614 | Pigment Red 149 | 0004948-15-6 | | X | | | 71137 | A | | | | |
| 1615 | Pentaerythritol tetraacrylate | 0004986-89-4 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 1616 | Decanoic acid, 2-[4-[3-[2-(trifluoromethyl)-10H-phenothiazin-10-yl]propyl]-1-piperazinyl]ethyl ester | 0005002-47-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1617 | Benzoic acid, p-hydroxy-, methyl ester, sodium salt | 0005026-62-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1618 | 2-Oxiranemethanamine, N-[4-(oxiranylmethoxy)phenyl]-N-(oxiranylmethyl)- | 0005026-74-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1619 | 1H-Imidazole-1-propanamine | 0005036-48-6 | X | | X | | | | B | | | |
| 1620 | Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride | 0005039-78-1 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1622 | Pigment Yellow 13 | 0005102-83-0 | | X | | | 21100 | A | | | | |
| 1623 | 4-Acryloylmorpholine | 0005117-12-4 | | | X | | | | B | | ECM | |
| 1624 | Metanilic acid, N,N-diethyl-, sodium salt | 0005123-63-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1625 | Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0005124-30-1 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 1626 | 1,2-Propylene glycol 1-monobutyl ether | 0005131-66-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1627 | Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide | 0005136-44-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1628 | Phosphonic acid, dodecyl- | 0005137-70-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1629 | Sulphosuccinic acid | 0005138-18-1 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1630 | 4-Hydroxybenzoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0005153-25-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1631 | N-(Butoxymethyl)methacrylamide | 0005153-77-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1633 | 1-Propanesulfonic acid, 2-acrylamido-2-methyl-, sodium salt | 0005165-97-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1634 | 1,3-Dioxane-5-methanol, 5-ethyl- | 0005187-23-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1635 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[[2-methyl-1-oxo-2-propenyl) amino] propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0005205-95-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1636 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester | 0005232-99-5 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1637 | Ethanol, 2,2'-(ethylenedithio)di- | 0005244-34-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1638 | 3,6,9,12-Tetraoxatetracosan-1-ol | 0005274-68-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1639 | Pigment Red 48:4 | 0005280-66-0 | | X | | | 15865:4 | | B | | | |
| 1640 | Pigment Red 146 | 0005280-68-2 | | X | | | 12485 | A | | | | |
| 1641 | Pigment Red 144 | 0005280-78-4 | | X | | | 20735 | A | | | | |
| 1642 | Pigment Yellow 95 | 0005280-80-8 | | X | | | 20034 | A | | | | |
| 1643 | Pigment Red 57:1 | 0005281-04-9 | | X | | | 15850:1 | A | | | | |
| 1644 | Piperazine, 1-ethyl- | 0005308-25-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1645 | Silane, ethyltrimethoxy- | 0005314-55-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1646 | Sulfamic acid | 0005329-14-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1647 | Propylamine, 3-methoxy- | 0005332-73-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1648 | 1-Dodecanol, 2-octyl- | 0005333-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1649 | 3-Hexanol, 2,2,3-trimethyl- | 0005340-41-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1650 | 1,2-Pentanediol | 0005343-92-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1651 | 2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl- | 0005392-40-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1652 | Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)- | 0005395-50-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1653 | Propylamine, 3-[(2-ethylhexyl)oxy]- | 0005397-31-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1654 | Propanoic acid, 3-[(aminoiminomethyl)thio]- | 0005398-29-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1655 | Oleic acid, tetrahydrofurfuryl ester | 0005420-17-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1656 | Acrylic acid, 3-(4-methoxyphenyl)-, 2-ethylhexyl ester | 0005466-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1657 | Pigment Yellow 14 | 0005468-75-7 | | X | | | 21095 | A | | | | |
| 1658 | Direct Violet 51 | 0005489-77-0 | | X | | | 27905 | | B | | | |
| 1659 | 2-Isopropyl thioxanthone | 0005495-84-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1660 | N,N'-Ethylenebispalmitamide | 0005518-18-3 | | | | X | | | A | | | |
| 1661 | Pigment Red 179 | 0005521-31-3 | | X | | | 71130 | | B | | | |
| 1662 | Pigment Yellow 83 | 0005567-15-7 | | X | | | 21108 | A | | | | |
| 1663 | Pigment Yellow 93 | 0005580-57-4 | | X | | | 20710 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|-----|---|
| 1664 | Pigment Yellow 110 | 0005590-18-1 | | X | | | 56280 | A | | | | |
| 1665 | Butyl alcohol, titanium(4+) salt | 0005593-70-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1666 | Acid Yellow 129 | 0005601-29-6 | | X | | | | | B | | | |
| 1667 | Acid Black 52 | 0005610-64-0 | | X | | | 15711 | | B | | | |
| 1668 | 1,12-Dodecanediol | 0005675-51-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1669 | Calcium butyrate | 0005743-36-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1670 | Acetonitrile, (ethylenedinitrilo)tetra- | 0005766-67-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1671 | Stearoyl-2-lactylic acid, calcium salt | 0005793-94-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1672 | Pigment Red 68 | 0005850-80-6 | | X | | | 15525 | | B | | | |
| 1673 | Phenol, 2,4,6-tributyl- | 0005857-00-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1674 | Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate | 0005873-54-1 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 1675 | 4-Ethyl-1-octyn-3-ol | 0005877-42-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1676 | Acrylic acid, isobornyl ester | 0005888-33-5 | | | X | | | | B | | ECM | |
| 1677 | Phenol, 2,4,6-tris(1-methylpropyl)- | 0005892-47-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1678 | Cyclohexanemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0005913-13-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1679 | s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-chloro-6-(ethylamino)- | 0005915-41-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1680 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine, 6-nonyl- | 0005921-65-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1681 | Pigment Yellow 16 | 0005979-28-2 | | X | | | 20040 | A | | | | |
| 1682 | D-Limonene | 0005989-27-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1683 | Silanediamine, N,N'-dibutyl-1,1-dimethyl- | 0006026-43-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1684 | Pigment Red 2 | 0006041-94-7 | | X | | | 12310 | A | | | | |
| 1685 | Formic acid, chloro-, hexyl ester | 0006092-54-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1686 | Acid Blue 83 | 0006104-59-2 | | X | | | 42660 | | B | | | |
| 1687 | 1,2,3-Propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy-, trisodium salt, dihydrate | 0006132-04-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1688 | α -Methylstyrene dimer | 0006144-04-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1689 | 1-Propanol, 2-amino-, DL- | 0006168-72-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1690 | Acetophenone, 2,2-diethoxy- | 0006175-45-7 | | | | X | X | | B | | | |
| 1691 | 1,2-Propyleneglycol distearate | 0006182-11-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1692 | Acetic acid, praseodymium(3+) salt | 0006192-12-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1693 | Acetic acid, neodymium(3+) salt | 0006192-13-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1694 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0006197-30-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1695 | Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride | 0006200-40-4 | | | | X | | A | | 1.8 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|-------|---|
| 1696 | Direct Red 16 | 0006227-02-7 | | X | | | 27680 | | B | | |
| 1697 | Direct Violet 9 | 0006227-14-1 | | X | | | 27885 | | B | | |
| 1698 | Acid Red 6 | 0006245-59-6 | | X | | | 14680 | | B | | |
| 1699 | 2-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl- | 0006258-73-7 | X | | | | | | B | | |
| 1700 | Butanedioic acid, hydroxy-, dibutyl ester, (+-)- | 0006280-99-5 | | | | X | | | B | | |
| 1701 | 1,3-Butanediol, (R)- | 0006290-03-5 | | | | X | | | B | | |
| 1702 | 1,3-Propanediamine, N-methyl- | 0006291-84-5 | X | | | | | | B | | |
| 1703 | Propylamine, 3-ethoxy- | 0006291-85-6 | X | | | | | | B | | |
| 1704 | Benzenemethanamine, 4-chloro- α -methyl- | 0006299-02-1 | X | | | | | | B | | |
| 1705 | Hypophosphorous acid | 0006303-21-5 | X | | | X | | | A | | |
| 1706 | Pyruvaldehyde, 1-(dimethyl acetal) | 0006342-56-9 | X | | | | | | B | | |
| 1707 | Pigment Violet 23 | 0006358-30-1 | | X | | | 51319 | | A | | |
| 1708 | Pigment Yellow 74 | 0006358-31-2 | | X | | | 11741 | | B | | |
| 1709 | Basic Yellow 37 | 0006358-36-7 | | X | | | 41001 | | B | | |
| 1710 | Pigment Yellow 55 | 0006358-37-8 | | X | | | 21096 | | B | | |
| 1711 | 1,3,6-Pyrenetrisulfonic acid, 8-hydroxy-, trisodium salt | 0006358-69-6 | | | | X | | | B | | |
| 1712 | Pigment Yellow 12 | 0006358-85-6 | | X | | | 21090 | | B | | |
| 1713 | Pigment Red 38 | 0006358-87-8 | | X | | | 21120 | | B | | |
| 1714 | Basic Violet 16 | 0006359-45-1 | | X | | | 48013 | | B | | |
| 1715 | Acid Yellow 17 | 0006359-98-4 | | X | | | 13075 | | B | | |
| 1716 | 1-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl- | 0006362-80-7 | X | | | | | | B | | |
| 1717 | Pigment Orange 1 | 0006371-96-6 | | X | | | 11725 | | B | | |
| 1719 | Hydrocinnamic acid, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-, methyl ester | 0006386-38-5 | | | | X | | | B | | |
| 1720 | 9,12-Octadecadienoic acid, Co(II)-salt | 0006401-84-9 | | | | X | | | B | | |
| 1722 | Pigment Red 12 | 0006410-32-8 | | X | | | 12385 | | A | | |
| 1723 | Pigment Red 9 | 0006410-38-4 | | X | | | 12460 | | B | | |
| 1724 | Pigment Red 5 | 0006410-41-9 | | X | | | 12490 | | B | | |
| 1725 | Pigment Blue 56 | 0006417-46-5 | | X | | | 42800 | | B | | |
| 1726 | Pigment Red 63:1 | 0006417-83-0 | | X | | | 15880:1 | | B | | |
| 1727 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri- | 0006419-19-8 | X | | | | | | B | | |
| 1728 | Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester | 0006422-86-2 | | | | X | | | A | 60 32 | |
| 1729 | Morpholine, 4,4'-(oxydiethylene)di- | 0006425-39-4 | X | | | | | | B | | |
| 1730 | Direct Black 19 | 0006428-31-5 | | X | | | 35255 | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1731 | Ethyl-3-(triethoxysilyl)propionate | 0006439-39-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1732 | Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl- | 0006440-58-0 | | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 1733 | Pigment Red 22 | 0006448-95-9 | X | | | | 12315 | | B | | | |
| 1734 | Pigment Red 23 | 0006471-49-4 | X | | | | 12355 | | B | | | |
| 1735 | Pigment Red 14 | 0006471-50-7 | X | | | | 12380 | | B | | | |
| 1736 | Direct Black 22 | 0006473-13-8 | X | | | | 35435 | | B | | | |
| 1737 | Morpholine, 2,6-dimethyl-, cis- | 0006485-55-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1738 | Pigment Yellow 3 | 0006486-23-3 | X | | | | 11710 | A | | | | |
| 1739 | Pigment Orange 16 | 0006505-28-8 | X | | | | 21160 | A | | | | |
| 1740 | Acid Blue 104 | 0006505-30-2 | X | | | | 42735 | | B | | | |
| 1741 | Pigment Yellow 65 | 0006528-34-3 | X | | | | 11740 | | B | | | |
| 1742 | Pigment Red 112 | 0006535-46-2 | X | | | | 12370 | A | | | | |
| 1743 | Reactive Yellow 3 | 0006539-67-9 | X | | | | 13245 | | B | | | |
| 1744 | 1H,3H,5H-Oxazolol[3,4-c]oxazole-7a(7H)-methanol | 0006542-37-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1745 | Aniline, 2,2'-methylenedi- | 0006582-52-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1746 | Direct Orange 102 | 0006598-63-6 | X | | | | 29156 | | B | | | |
| 1747 | Pyridinium, 2-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0006613-64-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1748 | Acetic acid, 2,2'-oxybis-, dibutyl ester | 0006634-18-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1749 | Dimethylol Dimethyl Hydantoin | 0006640-58-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1750 | 6-Amino-1,3-dimethyluracil | 0006642-31-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 1751 | Pigment Red 17 | 0006655-84-1 | X | | | | 12390 | | B | | | |
| 1752 | Pyrimido[1,2-a]azepine, 2,3,4,6,7,8,9,10-octahydro- | 0006674-22-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1753 | Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0006683-19-8 | | | | X | | A | | | | |
| 1754 | Solvent Yellow 29 | 0006706-82-7 | X | | | | 21230 | | B | | | |
| 1755 | Dipropylamine, 3,3'-bis(dimethylamino)- | 0006711-48-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1756 | Peroxide, (3,3,5-trimethylcyclohexylidene)bis(tert-butyl | 0006731-36-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1757 | Solvent Blue 4 | 0006786-83-0 | X | | | | 44045:1 | | B | | | |
| 1758 | 1H-Benzotriazole, 4,5,6,7-tetrahydro- | 0006789-99-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1759 | 2-Pyrrolidinone, 1-cyclohexyl- | 0006837-24-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1760 | 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate | 0006846-50-0 | | | X | X | | A | | 5 | | |
| 1761 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane | 0006864-37-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1762 | Choline, methyl sulfate, methacrylate | 0006891-44-7 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1763 | Malic acid | 0006915-15-7 | X | | | X | | | A | | | |
| 1764 | 1,2-Hexanediol | 0006920-22-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1765 | Solvent Orange 78 | 0006925-69-5 | | X | | | 564100 | | B | | | |
| 1766 | Adipic acid, diisopropyl ester | 0006938-94-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1767 | Pigment Red 175 | 0006985-92-8 | | X | | | | | B | | | |
| 1768 | Pigment Brown 25 | 0006992-11-6 | | X | | | 12510 | | B | | | |
| 1769 | 1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl- | 0007005-47-2 | X | | X | X | | | B | | | |
| 1770 | Pigment Red 48:2 | 0007023-61-2 | | X | | | 15865:2 | A | | | | |
| 1771 | 2H-Azepin-7-amine, 3,4,5,6-tetrahydro-N-(phenylmethyl)- | 0007048-72-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1772 | 2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)-(9CI) | 0007078-98-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1773 | Triethylamine, 1,1'-dimethyl- | 0007087-68-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1774 | Imidazole, 1-ethyl- | 0007098-07-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1775 | 2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene | 0007128-64-5 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 1776 | Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0007147-34-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1777 | Didecyldimethylammonium chloride | 0007173-51-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 1778 | N-Oleyl-1,3-diaminopropane | 0007173-62-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1779 | 1H-Imidazole, 2-(2-chlorophenyl)-1-[2-(2-chlorophenyl)-4,5-diphenyl-2H-imidazol-2-yl]-4,5-diphenyl- | 0007189-82-4 | | | | X | X | | B | | | |
| 1780 | Acetophenone, 2'-(pentyloxy)- | 0007191-39-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1781 | 1,4-Bis(3-aminopropyl)piperazine | 0007209-38-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1782 | Ethanol, 2-[2-(2-propynyloxy)ethoxy]- | 0007218-43-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1784 | 1,4-Butanediol bis(3-aminopropyl) ether | 0007300-34-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1785 | Pyrophosphoric acid, tetrapotassium salt | 0007320-34-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1786 | Acrylic acid, 2-(2-butoxyethoxy)ethyl ester | 0007328-16-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1787 | Acrylic acid, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester | 0007328-17-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1788 | 1,3-Propanediamine, 2,2-dimethyl- | 0007328-91-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1789 | Ethane, 1,1,2,2-tetrakis[p-(2,3-epoxypropoxy)phenyl]- | 0007328-97-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1790 | tert-Butylamine, compd. with borane (1:1) | 0007337-45-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1791 | Acetic acid, 2-hydroxybutyl ester | 0007397-62-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1792 | Ammonium, diallyldimethyl-, chloride | 0007398-69-8 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1793 | 1-Aziridinecarboxamide, N,N'-(methylenedi-4,1-phenylene)bis- | 0007417-99-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1794 | Aluminium fibers, flakes and powders | 0007429-90-5 | | X | | X | 77000 | A | | | | |
| 1795 | Octanoic acid, cerium salt | 0007435-02-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|--------------------------------------|----|---|
| 1796 | Silver | 0007440-22-4 | | X | | X | | A | | 0.05 | | E174 |
| 1797 | Carbon | 0007440-44-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1798 | Pigment Metal 2 | 0007440-50-8 | | X | | | 77400 | A | | | | |
| 1799 | Pigment Black 16 | 0007440-66-6 | | X | | | 77945 | | B | | | |
| 1800 | Aluminium chloride | 0007446-70-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1801 | 1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl- | 0007473-98-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 1802 | Morpholine, 4-methyl-, 4-oxide | 0007529-22-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1803 | Isobornyl methacrylate | 0007534-94-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1804 | Disperse Yellow 54 | 0007576-65-0 | | X | | | 47020 | | B | | | |
| 1805 | Acetic acid, zirconium salt | 0007585-20-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1806 | β-Dextrin | 0007585-39-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1807 | Pigment Red 48:1 | 0007585-41-3 | | X | | | 15865:1 | | B | | | |
| 1808 | Sodium phosphate tribasic | 0007601-54-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1809 | Silicon dioxide | 0007631-86-9 | | X | | X | 77811 | A | | | | For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0.1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0.3 µm to the mm size |
| 1810 | Sodium bisulphite | 0007631-90-5 | | | | X | | A | | | 19 | |
| 1811 | Sodium nitrite | 0007632-00-0 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 1812 | Hydrochloric acid | 0007647-01-0 | | | | X | | A | | | | |
| 1813 | Sodium bromide | 0007647-15-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1814 | Octadecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]- | 0007651-02-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1815 | Phosphoric acid | 0007664-38-2 | X | | | X | | A | | | | |
| 1816 | Hydrofluoric acid | 0007664-39-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1817 | Ammonia | 0007664-41-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 1818 | Sulphuric acid | 0007664-93-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1820 | Potassium iodide | 0007681-11-0 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1821 | Hypochlorous acid, sodium salt | 0007681-52-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1822 | Sodium phosphinate | 0007681-53-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1823 | Pyrosulfurous acid, disodium salt | 0007681-57-4 | X | | | | | A | | 10 (T) (e.a. SO ₂) | | E223 |
| 1824 | Sodium iodide | 0007681-82-5 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1825 | Nitric acid | 0007697-37-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1826 | Sulphur | 0007704-34-9 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|----|----|---------------------------------------|---|
| 1827 | Iron chloride, (FeCl ₃) | 0007705-08-0 | | | X | | | B | | | |
| 1828 | Silane, dichlorophenylvinyl- | 0007719-02-0 | X | | | | | B | | | |
| 1829 | Hydrogen peroxide | 0007722-84-1 | | | X | | A | | | | |
| 1830 | Pyrophosphoric acid, tetrasodium salt | 0007722-88-5 | X | | | | | B | | | |
| 1831 | Persulphuric acid, potassium salt | 0007727-21-1 | | | X | | | B | | | |
| 1833 | Persulphuric acid, ammonium salt | 0007727-54-0 | | | X | | | B | | | |
| 1834 | Water | 0007732-18-5 | | X | X | | A | | | In compliance with Directive 98/83/EC | |
| 1835 | Sodium sulphite | 0007757-83-7 | | | X | | A | | 19 | | |
| 1836 | Potassium bromide | 0007758-02-3 | | | X | | A | | | | |
| 1837 | Pyrophosphoric acid, disodium salt | 0007758-16-9 | | | X | | | B | | | |
| 1838 | Triphosphoric acid, pentasodium salt | 0007758-29-4 | X | | | | | B | | | |
| 1839 | Copper sulfate pentahydrate | 0007758-99-8 | | | X | | | B | | | |
| 1840 | Magnesium, tetrakis[carbonato(2-)]dihydropenta- | 0007760-50-1 | | | X | | | B | | | |
| 1841 | Nitric acid, silver(1+) salt | 0007761-88-8 | | | X | | | B | | | |
| 1842 | Arachidonic acid | 0007771-44-0 | | | X | | A | | | | |
| 1843 | Sodium thiosulphate | 0007772-98-7 | | | X | | A | | 19 | | |
| 1844 | Tin chloride | 0007772-99-8 | | | X | | A | 12 | | | |
| 1845 | Manganese chloride | 0007773-01-5 | | | X | | A | | | | |
| 1846 | Dithionous acid, disodium salt | 0007775-14-6 | | | X | | | B | | | |
| 1847 | Peroxydisulphuric acid, disodium salt | 0007775-27-1 | | | X | | | B | | | |
| 1848 | Methacrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester | 0007779-31-9 | X | | | | | B | | | |
| 1849 | Graphite | 0007782-42-5 | | | X | | A | | | | |
| 1850 | Chlorine | 0007782-50-5 | X | | | | A | | | | |
| 1851 | Thiosulfuric acid, diammonium salt | 0007783-18-8 | X | | | | | B | | | |
| 1852 | Ammonium iron (II) sulfate hexahydrate | 0007783-85-9 | X | | | | | B | | | |
| 1853 | Silver chloride | 0007783-90-6 | | | X | | | B | | | |
| 1854 | Pigment White 14 | 0007787-59-9 | | X | | 77163 | | B | | | |
| 1855 | Copper bromide | 0007787-70-4 | | | X | | A | | | | |
| 1856 | Bromic acid, sodium salt | 0007789-38-0 | | | X | | | B | | | |
| 1857 | Periodic acid, sodium salt | 0007790-28-5 | | | X | | | B | | | |
| 1858 | Phosphoric acid, didecyl ester | 0007795-87-1 | | | X | | | B | | | |
| 1859 | Hypophosphoric acid | 0007803-60-3 | | | X | | | B | | | |
| 1860 | Terpineol | 0008000-41-7 | X | | X | | | B | | | |
| 1861 | Tung oil | 0008001-20-5 | X | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--------------------------------------|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|----|----|----------------------------------|
| 1862 | Japan wax | 0008001-39-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1863 | Ceresin | 0008001-75-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1864 | Castor oil, hydrogenated | 0008001-78-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 1865 | Castor oil | 0008001-79-4 | X | X | X | | | A | | | | |
| 1866 | Oils, pine | 0008002-09-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1867 | Tall oil | 0008002-26-4 | X | | X | | | A | | | | |
| 1868 | Castor oil, sulphated | 0008002-33-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1869 | Lecithins | 0008002-43-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1870 | Fats and Glyceridic oils, menhaden | 0008002-50-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1871 | Montan wax | 0008002-53-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1872 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes | 0008002-74-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1873 | Solvent Yellow 33 | 0008003-22-3 | | X | | | 47000 | | B | | | |
| 1874 | Acid Yellow 3 | 0008004-92-0 | | X | | | 47005 | A | | | | E104 |
| 1875 | Acid Black 2 | 0008005-03-6 | | X | | | 50420 | | B | | | |
| 1876 | Direct Yellow 44 | 0008005-52-5 | | X | | | 29000 | | B | | | |
| 1877 | Candelilla wax | 0008006-44-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1878 | Turpentine, oil | 0008006-64-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 1879 | Pigment Yellow 53 | 0008007-18-9 | | X | | | 77788 | A | | | | |
| 1880 | Cashew nutshell oil | 0008007-24-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1881 | Sorbitan sesquioleate | 0008007-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1882 | Kerosene | 0008008-20-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1883 | Oils, lemon | 0008008-56-8 | X | | | | | A | | | | |
| 1884 | Oils, orange, sweet | 0008008-57-9 | X | | | | | A | | | | |
| 1885 | Petrolatum | 0008009-03-8 | | | X | X | | | B | | | |
| 1886 | Beeswax | 0008012-89-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1887 | Paraffin oils | 0008012-95-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1888 | Soybean oil, epoxidised | 0008013-07-8 | X | | X | | | A | | 60 | 32 | Oxirane < 8 %, iodine number < 6 |
| 1889 | Carnauba wax | 0008015-86-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1890 | Linseed oil, epoxidised | 0008016-11-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1891 | Oiticica oil | 0008016-35-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1892 | Waxes and Waxy substances, rice bran | 0008016-60-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1893 | Tall oil pitch | 0008016-81-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1894 | Polyphosphoric acids | 0008017-16-1 | X | | X | | | A | | | | |
| 1895 | Hydrocarbon oils | 0008020-83-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 1896 | Alcohols, lanolin | 0008027-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1897 | Orange, sweet, ext. | 0008028-48-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1898 | Tallow, hydrogenated | 0008030-12-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1899 | Naphtha | 0008030-30-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1900 | Ligroine | 0008032-32-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1901 | Lanolin anhydrous | 0008038-43-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1902 | White mineral oil | 0008042-47-5 | | X | | | | | B | | | |
| 1903 | N-Ethyl-toluenesulphonamide | 0008047-99-2 | | | X | | | A | | 5 | | Mixture 70/30 % of o- and p-derivatives [1077-56-1] and [80-39-7] |
| 1904 | Rosin | 0008050-09-7 | X | | X | | | A | | | | |
| 1905 | Rosin, hydrogenated, ester with methanol | 0008050-15-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1906 | Rosin, decarboxylated | 0008050-18-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1907 | Resin acids and rosin acids, esters with triethylene glycol | 0008050-25-7 | X | | X | | | | B | | | |
| 1908 | Rosin, ester with pentaerythritol | 0008050-26-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1909 | Rosin, maleated | 0008050-28-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 1910 | Rosin, ester with glycerol | 0008050-31-5 | X | | X | | | A | | | | |
| 1911 | Resin acids and rosin acids, ethoxylated | 0008050-33-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1912 | Coconut oil, reaction products with diethanolamine | 0008051-30-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1913 | Rosin tall oil | 0008052-10-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 1914 | Stoddard solvent | 0008052-41-3 | X | | X | | | | B | | | |
| 1915 | Asphalt | 0008052-42-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1916 | Tallow, sulfated, sodium salt | 0008052-50-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1917 | Lignosulphonic acid | 0008062-15-5 | | | X | | | A | | 0.24 | | Only to be used as dispersant for plastics dispersions |
| 1918 | Gum arabic | 0009000-01-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1919 | Carboxymethylcellulose | 0009000-11-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1920 | Copals | 0009000-14-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1921 | Damar resin | 0009000-16-2 | X | | X | | | A | | | | |
| 1922 | Gum ghatti | 0009000-28-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1923 | Guar gum | 0009000-30-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1924 | Copals, Manila | 0009000-42-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1925 | Shellac | 0009000-59-3 | X | | | | | A | | | | |
| 1926 | Tragacanth gum | 0009000-65-1 | | | X | | | A | | | | |
| 1927 | Pectin | 0009000-69-5 | | | X | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|-------|---|--|
| 1928 | Gelatin | 0009000-70-8 | | | | X | | A | | | | |
| 1929 | Casein | 0009000-71-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1930 | Amylase, α- | 0009000-90-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1931 | Polytetrafluoroethylene | 0009002-84-0 | | | | X | | A | | | | |
| 1932 | Polyvinyl chloride | 0009002-86-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1933 | Polyethylene wax | 0009002-88-4 | | | | X | | A | | | | |
| 1934 | Ethenol, homopolymer | 0009002-89-5 | | | | X | | A | | | | |
| 1935 | Poly(ethyleneimine) | 0009002-98-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1936 | Polyacrylic acid | 0009003-01-4 | | | | X | | A | | 6 (T) | | |
| 1937 | Acrylic acid, polymers, ammonium salt | 0009003-03-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1938 | 2-Propenamide, homopolymer | 0009003-05-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1939 | Polypropylene wax | 0009003-07-0 | | | | X | | A | | | | |
| 1940 | Poly(ethylene propylene) glycol | 0009003-11-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1941 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy- | 0009003-13-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1942 | Polybutadiene | 0009003-17-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1943 | Acrylonitrile-butadiene, copolymer | 0009003-18-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1944 | Poly(vinyl ether) | 0009003-19-4 | | | | X | | A | | | | |
| 1945 | Polyvinyl acetate | 0009003-20-7 | | | | X | | A | | | | |
| 1946 | Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer | 0009003-22-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1947 | 1-Propene, 2-methyl-, homopolymer | 0009003-27-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1948 | Butene, homopolymer | 0009003-29-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1949 | Phenol, polymer with formaldehyde | 0009003-35-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1950 | Formaldehyde, polymer with (chloromethyl)oxirane and phenol | 0009003-36-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1951 | Polyvinylpyrrolidone | 0009003-39-8 | | | | X | | A | | | | The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC |
| 1952 | Propane, 1-(ethenoxy)-2-methyl-, homopolymer | 0009003-44-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1953 | Polybutyl acrylate | 0009003-49-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1954 | Benzene, ethenyl-, homopolymer | 0009003-53-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1955 | Terpenes and terpenoids, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0009003-73-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1956 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, homopolymer | 0009003-77-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1957 | Octadecane, 1-(ethenoxy)-, homopolymer | 0009003-96-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1958 | Cellulose | 0009004-34-6 | X | | | X | | A | | | | |
| 1959 | Cellulose acetate butyrate | 0009004-36-8 | X | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|----|---|---|
| 1960 | Cellulose acetate propionate | 0009004-39-1 | X | | | | | A | | | | |
| 1961 | Dextrin | 0009004-53-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1962 | Dextran | 0009004-54-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1963 | Ethylcellulose | 0009004-57-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1964 | Ethylhydroxyethylcellulose | 0009004-58-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1965 | Methylethylcellulose | 0009004-59-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1966 | Hydroxyethylcellulose | 0009004-62-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1967 | Hydroxypropylcellulose | 0009004-64-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1968 | Methylhydroxypropylcellulose | 0009004-65-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1969 | Methylcellulose | 0009004-67-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1970 | Nitrocellulose | 0009004-70-0 | X | | | | | A | | | | |
| 1971 | Polyethyleneglycol monomethyl ether | 0009004-74-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1972 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -butyl- ω -hydroxy- | 0009004-77-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1973 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy- | 0009004-78-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1974 | Polyethyleneglycol monolaurate | 0009004-81-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1975 | Polyethyleneglycol isooctylphenyl ether | 0009004-87-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1976 | Polyethyleneglycol monopalmitate | 0009004-94-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1977 | Polyethyleneglycol monooleate | 0009004-96-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1978 | Polyethyleneglycol monoricinoleate | 0009004-97-1 | | | X | | | A | | 42 | | |
| 1979 | Polyethyleneglycol dilaurate | 0009005-02-1 | | | X | | | A | | | | |
| 1980 | Polyethyleneglycol dioleate | 0009005-07-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1982 | Starch, edible | 0009005-25-8 | X | | X | | | A | | | | |
| 1983 | Hydroxyethyl starch | 0009005-27-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1984 | Alginic acid | 0009005-32-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1985 | 1,2-Propyleneglycol alginate | 0009005-37-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1986 | Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate | 0009005-64-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1987 | Polyethyleneglycol sorbitan monooleate | 0009005-65-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1988 | Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate | 0009005-66-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1989 | Polyethyleneglycol sorbitan monostearate | 0009005-67-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1990 | Polyethyleneglycol sorbitan trioleate | 0009005-70-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1991 | Polyethyleneglycol sorbitan tristearate | 0009005-71-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1992 | Turpentine | 0009005-90-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1993 | Rubber, natural | 0009006-04-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1994 | Ethylene-maleic anhydride, copolymer | 0009006-26-2 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|----|---|
| 1996 | Proteins, soy | 0009010-10-0 | X | | | | | A | | | | |
| 1997 | Acrylic acid, polymer with ethene | 0009010-77-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1998 | 1-Propene, polymer with ethene | 0009010-79-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1999 | (Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer | 0009010-88-2 | | | X | | | | B | | | Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w |
| 2000 | Formaldehyde-urea, copolymer | 0009011-05-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2001 | Copolymer of 1,1-dichloro ethene and vinyl chloride | 0009011-06-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2002 | Benzene, ethenyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene | 0009011-11-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2003 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer | 0009011-14-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2004 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester, homopolymer | 0009011-15-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2005 | Butyl methacrylate-isobutyl methacrylate, copolymer | 0009011-53-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2006 | Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyn-4,7-diol ether | 0009014-85-1 | | | X | | | A | | | 36 | |
| 2007 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, sodium salt | 0009014-90-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2008 | Polyethyleneglycol dinonylphenyl ether | 0009014-93-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2009 | Poly(2-vinylpyridine N-oxide) | 0009016-06-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2010 | Polyethyleneglycol nonylphenyl ether | 0009016-45-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2011 | 1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,2-ethanediol and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0009016-88-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2012 | Benzene, ethenylmethyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene | 0009017-27-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2013 | Hydroxyethylmethylcellulose | 0009032-42-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2014 | Acrylic acid, polymer with sodium 2-propenoate | 0009033-79-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2015 | Hemicellulose | 0009034-32-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2016 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0009036-19-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2017 | Galactoarabinan | 0009036-66-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2018 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, decyl ether | 0009038-29-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2019 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butyl 2-propenyl ether | 0009038-92-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2020 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monobutyl ether | 0009038-95-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2021 | Decaglycerol | 0009041-07-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 2022 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether | 0009041-33-2 | X | | | X | | | B | | | |
| 2023 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0009042-19-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2024 | Isobutylene-butene copolymer | 0009044-17-1 | | | | X | | A | | | | |
| 2025 | Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0009045-05-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2026 | Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,4-butanediyl) and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0009045-06-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2027 | Poly(vinylpyridine N-oxide) | 0009045-81-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2028 | Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate | 0009046-01-9 | | | | X | | A | | 5 | For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecylether | |
| 2029 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(tributylphenyl)- ω -hydroxy- | 0009046-09-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2030 | Polypropyleneglycol bis(2-aminopropyl) ether | 0009046-10-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2031 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatobenzene] | 0009048-57-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2032 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane | 0009048-90-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2033 | Hydroxypropyl starch | 0009049-76-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2034 | Maltodextrine | 0009050-36-6 | | | | X | | A | | | | |
| 2035 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1) | 0009051-49-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2036 | Polyethyleneglycol nonylphenyl ether, ammonium salt | 0009051-57-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2037 | Polypropyleneglycol - toluene diisocyanate, copolymer | 0009057-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2038 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane | 0009059-74-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2039 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monomethyl ether | 0009063-06-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2040 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(methylphenyl)- ω -hydroxy- | 0009064-13-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2041 | Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, ammonium salt | 0009069-80-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2042 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1) | 0009082-00-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|----|---|
| 2043 | Formaldehyde - naphthalenesulphonic acid, copolymer, sodium salt | 0009084-06-4 | | | | X | | | B | | |
| 2044 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-phenylethyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0009086-52-6 | | | | X | | | B | | |
| 2045 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -(phenylmethoxy)- | 0009086-75-3 | | | | X | | | B | | |
| 2046 | α -Dextrin | 0010016-20-3 | | | | X | | A | | | |
| 2047 | Ethanol, 2,2',2''-nitritotri-, phosphate (salt) | 0010017-56-8 | | | | X | | | B | | |
| 2048 | Barium nitrate | 0010022-31-8 | | | | X | | A | | | |
| 2049 | Hydrochloric acid, tetrasilicone salt | 0010026-04-7 | | | | X | | | B | | |
| 2050 | Iron bromide, (FeBr ₃) | 0010031-26-2 | X | | | | | | B | | |
| 2051 | Copper dinitrate trihydrate | 0010031-43-3 | | | | X | | | B | | |
| 2052 | Hydrobromic acid | 0010035-10-6 | X | | | | | | B | | |
| 2053 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate) | 0010039-33-5 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2054 | Hydroxylamine, sulfate (2:1) (salt) | 0010039-54-0 | X | | | | | | B | | |
| 2055 | Boron nitride | 0010043-11-5 | | | | X | | A | | 16 | |
| 2056 | Boric acid | 0010043-35-3 | X | | | X | | A | | 16 | |
| 2057 | Calcium chloride | 0010043-52-4 | | | | X | | A | | | |
| 2058 | Manganese hypophosphite | 0010043-84-2 | | | | X | | A | | | |
| 2059 | Ethanol, 2,2',2''-nitritotri-, compd. with boric acid (HBO ₃) | 0010049-36-2 | | | | X | | | B | | |
| 2060 | Diphenylamine, 4,4'-bis(α , α -dimethylbenzyl)- | 0010081-67-1 | | | | X | | | B | | |
| 2061 | Octadecylceramide | 0010094-45-8 | | | | X | | A | | 5 | |
| 2062 | 2,2-Bis(hydroxymethyl)butanoic acid | 0010097-02-6 | | | | X | | | B | | |
| 2063 | Pigment Violet 16 | 0010101-66-3 | | X | | | 77742 | | B | | |
| 2064 | Stearic acid, cerium salt | 0010119-53-6 | | | | X | | A | | | |
| 2065 | Metaphosphoric acid, hexasodium salt(H ₆ P ₆ O ₁₈) | 0010124-56-8 | | | | X | | | B | | |
| 2066 | Solvent Orange 6 | 0010127-28-3 | | X | | | 18736:1 | | B | | |
| 2067 | N-(2-(4-Oxo-4H-3,1-benzoxazine-2-yl)- phenyl)naphthaline-2-sulfonamide | 0010128-55-9 | | | | X | | | B | | |
| 2069 | Sulfurous acid, monoammonium salt | 0010192-30-0 | X | | | | | | B | | |
| 2070 | Benzoic acid, p-tert-butyl-, barium salt | 0010196-68-6 | | | | X | | | B | | |
| 2071 | Ethanol, 2,2'-(octadecylimino)di- | 0010213-78-2 | | | | X | | | B | | |
| 2072 | Silane, triethoxy[2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl]- | 0010217-34-2 | X | | | | | | B | | |
| 2073 | 1,3-Dimethyl-1,3-bis(trimethylsilyl)urea UTMS | 0010218-17-4 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|---|
| 2074 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotri-, compd. with boric acid (HBO3)(1:1) | 0010220-75-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2075 | Acetamide, 2,2-dibromo-2-cyano- | 0010222-01-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2076 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 5,12-dihydro-2-methyl- | 0010228-01-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2077 | Triethanolamine monooleate | 0010277-04-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2078 | Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester | 0010287-53-3 | X | | | X | X | | A | 0.05 | | |
| 2079 | Phosphorous acid | 0010294-56-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2080 | Solvent Yellow 19 | 0010343-55-2 | | X | | | 13900:1 | | B | | | |
| 2081 | Metaphosphoric acid, sodium salt (HPO3) | 0010361-03-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2082 | d,l-Camphorquinone | 0010373-78-1 | X | | | X | X | | B | | | |
| 2083 | Lithium iodide | 0010377-51-2 | | | | X | | | A | | 6 | |
| 2084 | Ammonium, ethylmethyldioctadecyl-, ethyl sulfate | 0010378-14-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2085 | 1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (S)- | 0010420-89-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2086 | 2-Oxazoline, 2-ethyl- | 0010431-98-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2087 | cis-11-Eicosenamide | 0010436-08-5 | | | | X | | | A | | | |
| 2088 | Ammonium, trimethyl-9-octadecenyl-, chloride(Z)- | 0010450-69-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2089 | Oleylammonium acetate | 0010460-00-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2090 | Sodium 3-(methacryloyloxy)propane-1-sulfonate | 0010548-16-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2091 | N,N'-Bis(3-aminopropyl) ethylenediamine | 0010563-26-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2092 | 1,3-Propanediamine, N'-(3-aminopropyl)-N,N-dimethyl- | 0010563-29-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2093 | 2-Butyn-1-ol, 4-(diethylamino)- | 0010575-25-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2094 | Acetic acid, [(dibutylstannylene)dithio]di-, bis(2-ethylhexyl)ester | 0010584-98-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2095 | Propionic acid, 3,3'-thiodi-, dtridecyl ester | 0010595-72-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2096 | Ascorbyl stearate | 0010605-09-1 | | | | X | | | A | | | |
| 2098 | Manganate(3-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato-(5-)-, trisodium | 0011065-74-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2099 | Isooctyl epoxystearate | 0011087-88-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2100 | Aluminium magnesium carbonate hydroxide | 0011097-59-9 | | | | X | | | A | | | |
| 2101 | Silicic acid, ethyl ester | 0011099-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2102 | Octadecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol | 0011099-07-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2103 | Yttrium oxide sulfide | 0011099-13-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2104 | Cobalt oxide | 0011104-61-3 | | | | X | | | A | | | |
| 2105 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with (1,2-ethanediyldinitrilo) tetrakis[propanol] (4:1) | 0011111-34-5 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|---|----|-------|
| 2106 | Fluoroaliphatic polymeric esters (95-99%) | 0011114-17-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2107 | Starch, phosphate | 0011120-02-8 | X | | | | | A | | | | E1410 |
| 2108 | Manganese oxide | 0011129-60-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2109 | Xanthan gum | 0011138-66-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2110 | Mica | 0012001-26-2 | | X | X | | 77019 | A | | | | |
| 2111 | Pigment Green 18 | 0012001-99-9 | | X | | | 77289 | | B | | | |
| 2112 | Gilsonite | 0012002-43-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2113 | Fluorphlogopite | 0012003-38-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2114 | Calcium sulphoaluminate | 0012004-14-7 | | | X | | | A | | | | |
| 2115 | Aluminate (AlO ₂ ⁻), strontium (2:1) | 0012004-37-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2116 | Barium tetraborate | 0012007-55-5 | | | X | | | A | | | 16 | |
| 2117 | Europium oxide (EuO) | 0012020-60-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2118 | Zirconate(2-), hexafluoro-, dihydrogen | 0012021-95-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2119 | Aluminosilicic acid, magnesium sodium salt | 0012040-43-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2120 | Aluminium chloride hydroxide, (Al ₂ Cl(OH) ₅) | 0012042-91-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2121 | Barium titanium oxide, (BaTiO ₃) | 0012047-27-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2123 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with ethylenediamine (2:1) | 0012068-06-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2124 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-butanamine (1:1) | 0012068-09-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2125 | Hydromagnesite | 0012072-90-1 | | | X | | | A | | | | |
| 2126 | Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]bis(triphenylphosphine oxide)- | 0012121-29-8 | | X | | | | | B | | | |
| 2127 | Ammonium bromide | 0012124-97-9 | | | X | | | A | | | | |
| 2128 | Magnesium carbonate hydroxide | 0012125-28-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2129 | Titanium(II)oxide, (TiO) | 0012137-20-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2130 | Copper hydroxide phosphate | 0012158-74-6 | | X | X | | | A | | | | |
| 2131 | Hectorite | 0012173-47-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2132 | Aluminium magnesium silicate hydrated | 0012174-11-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2133 | Cobaltate (CoO ₂ ⁻), lithium | 0012190-79-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2134 | Ozokerite | 0012198-93-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2135 | Smectite-group minerals | 0012199-37-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2136 | Pigment Green 2 | 0012213-69-3 | | X | | | | | B | | | |
| 2137 | Disperse Blue 60 | 0012217-80-0 | | X | | | 61104 | | B | | | |
| 2138 | Acid Violet 66 | 0012220-53-0 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---------|---|---|---|---|----------------------------|
| 2139 | Direct Blue 199 | 0012222-04-7 | X | | | | 74190 | | B | | | |
| 2140 | Pigment Red 81 | 0012224-98-5 | X | | | | 45160 | | B | | | |
| 2141 | Pigment Red 176 | 0012225-06-8 | X | | | | 12515 | | B | | | |
| 2142 | Pigment Violet 32 | 0012225-08-0 | X | | | | 12517 | A | | | | |
| 2143 | Pigment Yellow 97 | 0012225-18-2 | X | | | | 11767 | | B | | | |
| 2144 | Pigment Yellow 100 | 0012225-21-7 | X | | | | 19140:1 | | B | | | |
| 2145 | Solvent Blue 67 | 0012226-78-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2146 | Solvent Yellow 43 | 0012226-96-9 | X | | | | 561930 | | B | | | |
| 2147 | Solvent Red 122 | 0012227-55-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2148 | Solvent Yellow 81 | 0012227-56-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2149 | Solvent Yellow 82 | 0012227-67-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2150 | Acid Red 51:1 | 0012227-78-0 | X | | | | 45430:1 | | B | | | Erythrosine aluminium lake |
| 2151 | Pigment Black 11 | 0012227-89-3 | X | | | | 77499 | A | | | | |
| 2153 | Pigment Orange 36 | 0012236-62-3 | X | | | | 11780 | A | | | | |
| 2154 | Pigment Orange 38 | 0012236-64-5 | X | | | | 12367 | | B | | | |
| 2155 | Solvent Black 27 | 0012237-22-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2156 | Solvent Black 28 | 0012237-23-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2157 | Solvent Red 118 | 0012237-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2158 | Solvent Red 119 | 0012237-27-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2159 | Solvent Orange 54 | 0012237-30-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2160 | Solvent Yellow 79 | 0012237-31-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2161 | Pigment Violet 27 | 0012237-62-6 | X | | | | 42535:3 | | B | | | |
| 2162 | Pigment Red 169 | 0012237-63-7 | X | | | | 45160:2 | | B | | | |
| 2163 | Reactive Blue 7 | 0012238-09-4 | X | | | | 74460 | | B | | | |
| 2164 | Acid Yellow 49 | 0012239-15-5 | X | | | | 18640 | | B | | | |
| 2165 | Solvent Red 124 | 0012239-74-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2166 | Solvent Yellow 83 | 0012239-75-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2167 | Pyrophyllite | 0012269-78-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2168 | Solvent Red 125 | 0012271-00-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2169 | Pigment Yellow 62 | 0012286-66-7 | X | | | | 13940 | A | | | | |
| 2170 | Hydrotalcite | 0012304-65-3 | | | X | | | A | | | | |
| 2171 | Erbium oxide sulfide (Er ₂ O ₂ S) | 0012345-97-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|---|
| 2172 | Ferrate(2-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato(5-)]-, sodiumhydrogen | 0012389-75-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2173 | Ammonium octamolybdate | 0012411-64-2 | | X | | | | B | | | | |
| 2174 | Ytterbium oxide sulfide (Yb ₂ O ₂ S) | 0012439-78-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2175 | Acrylic acid, dicyclopentenyl ester | 0012542-30-2 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 2176 | Manganese hydroxide | 0012626-88-9 | | | X | | | A | | | | |
| 2177 | Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester | 0012645-31-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2178 | Octadecanoic acid, monoester with oxybis[propanediol] | 0012694-22-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2179 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, isodecyl diisooctyl ester | 0012694-45-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2180 | α-D-Glucopyranoside, β-D-fructofuranosylbenzoate | 0012738-64-6 | X | | | | | B | | | | |
| 2181 | Iron phosphide | 0012751-22-3 | | | X | | | A | | | Only to be used in PET polymers and copolymers | |
| 2182 | Pigment Yellow 109 | 0012769-01-6 | | X | | 56284 | | B | | | | |
| 2183 | Phosphoric acid, butyl ester | 0012788-93-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2184 | Phosphoric acid, pentyl ester | 0012789-46-7 | X | | | | | B | | | | |
| 2185 | Blend of liquid hydrocarbons, fats, nonionic emulsifiers and silicone oils | 0012794-56-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2186 | 4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite) | 0013003-12-8 | | | X | | | A | 6 | | | |
| 2187 | Benzenamine, oxidised | 0013007-86-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2188 | Solvent Orange 45 | 0013011-62-6 | | X | | | | B | | | | |
| 2189 | 3-Heptanone, 2-methyl- | 0013019-20-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2190 | 3-Pyrazolidinone, 4-(hydroxymethyl)-4-methyl-1-phenyl- | 0013047-13-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2191 | Acrylic acid, hexamethylene ester | 0013048-33-4 | X | X | | | | B | | | ECM | |
| 2192 | Acrylic acid, decamethylene ester | 0013048-34-5 | X | | | | | B | | | | |
| 2193 | Stearic acid, 2,2-bis(hydroxymethyl)trimethylene ester | 0013081-97-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2194 | 1-Butanaminium, N,N-dibutyl-N-methyl-, methyl sulfate | 0013106-24-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2195 | Choline, methyl sulfate, acrylate | 0013106-44-0 | X | | | | | B | | | | |
| 2196 | Peroxyhexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, tert-butyl ester | 0013122-18-4 | X | | | | | B | | | | |
| 2197 | Ethanol, 2-[2-[2-(dodecyloxy)ethoxy]ethoxy]-, hydrogen sulfate, sodium salt | 0013150-00-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2198 | Aluminium hydroxide bis(4-tert-butylbenzoate) | 0013170-05-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2199 | Ammonium, dimethyloctadecyl(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0013177-41-8 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|
| 2200 | 1-Dodecanaminium, N-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-N,N-dimethyl-hydroxide, inner salt | 0013197-76-7 | | | | X | | | B | | |
| 2201 | Propane, 1,2,3-tris(2,3-epoxypropoxy)- | 0013236-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 2202 | Formic acid, chloro-, cyclohexyl ester | 0013248-54-9 | X | | | | | | B | | |
| 2203 | Sodium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate | 0013269-84-6 | | | | X | | | B | | |
| 2204 | Potassium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate | 0013269-85-7 | | | | X | | | B | | |
| 2205 | Eleostearic acid | 0013296-76-9 | X | | | | | | B | | |
| 2206 | 9,10-Anthracenedione, 1-(phenylthio)- | 0013354-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 2207 | Acetic acid, cyano-, 2-ethylhexyl ester | 0013361-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 2208 | Phosphonium, butyltriphenyl-, chloride | 0013371-17-0 | | | | X | | | B | | |
| 2209 | 1-Phenanthrenemethanol, tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-, | 0013393-93-6 | | | | X | | | B | | |
| 2210 | Acrylic acid, hexadecyl ester | 0013402-02-3 | | | | X | | | B | | |
| 2211 | Furan, tetrahydro-3-methyl- | 0013423-15-9 | X | | | | | | B | | |
| 2212 | Pyrophosphorous acid | 0013445-56-2 | | | | X | | A | | | |
| 2213 | Phosphoric acid, strontium salt (1:1) | 0013450-99-2 | | | | X | | | B | | |
| 2214 | Barite | 0013462-86-7 | | | | X | | | B | | |
| 2215 | Zinc, bis(1-hydroxy-2(1H)-pyridinethionato)- | 0013463-41-7 | | | | X | | | B | | |
| 2216 | Solvent Orange 5 | 0013463-42-8 | X | | | | 18745:1 | | B | | |
| 2217 | Titanium dioxide | 0013463-67-7 | | X | | | 77891 | A | | | |
| 2218 | 3-Carene | 0013466-78-9 | X | | | X | | | B | | |
| 2219 | Butanenitrile, 2,2'-azobis[2-methyl- | 0013472-08-7 | X | | | | | | B | | |
| 2220 | Solvent Red 48 | 0013473-26-2 | | X | | | 45410:1 | | B | | |
| 2221 | 3,13-Dioxa-8-aza-4,12-disilapentadecane, 4,4,12,12-tetraethoxy- | 0013497-18-2 | | | | X | | | B | | |
| 2222 | Pigment Yellow 73 | 0013515-40-7 | | X | | | 11738 | | B | | |
| 2223 | N-(2-Aminoethyl) 1,3-diaminopropane | 0013531-52-7 | X | | | | | | B | | |
| 2224 | Acrylic acid, monoester with diethyleneglycol | 0013533-05-6 | X | | | | | | B | | |
| 2225 | 3-Aminocrotonic acid, diester with thiois(2-hydroxyethyl) ether | 0013560-49-1 | | | | X | | A | | | |
| 2226 | Phosphonic acid | 0013598-36-2 | X | | | | | | B | | |
| 2227 | Silylamine, N,N-diethyl-1,1-dimethyl- | 0013686-66-3 | | | | X | | | B | | |
| 2228 | Morpholine, p-toluenesulphonate | 0013732-62-2 | X | | | | | | B | | |
| 2229 | Phosphoric acid, zirconium(4+) salt (2:1) | 0013772-29-7 | | | | X | | | B | | |
| 2230 | N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone | 0013811-50-2 | X | | | | | A | | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--------|---|---|---|---|---|
| 2231 | Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)- | 0013822-56-5 | | | X | | | B | | | |
| 2232 | Bis(phenoxyethyl)formal | 0013879-32-8 | | | X | | | B | | | |
| 2233 | Butanenitrile, 2-amino-2,3-dimethyl- | 0013893-53-3 | | | X | | | B | | | |
| 2234 | Triphosphoric acid, aluminium salt (1:1) | 0013939-25-8 | | | X | | | B | | | |
| 2235 | sec-Butylamine | 0013952-84-6 | X | | | | | B | | | |
| 2236 | Oleic acid, compd. with 2,2'-iminodiethanol (1:1) | 0013961-86-9 | | | X | | | B | | | |
| 2237 | Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)- | 0013963-57-0 | X | | | | | B | | | |
| 2238 | Wollastonite | 0013983-17-0 | | | X | | | A | | | |
| 2239 | Zinc, bis(2,4-pentanedionato)- | 0014024-63-6 | | | X | | | B | | | |
| 2240 | Pigment Blue 27 | 0014038-43-8 | X | | | 77510 | | A | | | |
| 2241 | Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]- | 0014054-87-6 | | | X | | | B | | | |
| 2242 | Pigment Yellow 184 | 0014059-33-7 | X | | | 771740 | | B | | | |
| 2243 | Pigment Blue 79 | 0014154-42-8 | X | | | 741300 | | B | | | |
| 2244 | Cyclohexane, 1,4-bis[(2,3-epoxypropoxy)methyl]- | 0014228-73-0 | | | X | | | B | | | |
| 2245 | Maleic acid, diisobutyl ester | 0014234-82-3 | X | | | | | B | | | |
| 2246 | 3-[(2-Aminoethyl)ammonio]propane-1-sulfonate | 0014235-54-2 | | | X | | | B | | | |
| 2247 | Pigment Green 36 | 0014302-13-7 | X | | | 74265 | | B | | | |
| 2248 | Zinc, [phthalocyaninato(2-)]- | 0014320-04-8 | | | X | | | B | | | |
| 2249 | Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester | 0014351-40-7 | | | X | | | A | | | |
| 2250 | 2-Dodecanethiol | 0014402-50-7 | | | X | | | B | | | |
| 2251 | Magnesate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0014402-88-1 | | | X | | | B | | | |
| 2252 | Cristobalite | 0014464-46-1 | | | X | | | A | | | |
| 2253 | Methanol, (phenylmethoxy)- | 0014548-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 2254 | Magnesium, bis(8-quinolinolato)- | 0014639-28-2 | | | X | | | B | | | |
| 2255 | Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O',ON,ON']-, dipotassium salt | 0014689-29-3 | | | X | | | B | | | |
| 2256 | Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, pentyl ester | 0014779-78-3 | | | X | | | B | | | |
| 2257 | Aluminium, (hydrogen acetoacetato)diisopropoxy-, ethyl ester | 0014782-75-3 | X | | | | | B | | | |
| 2258 | Talc | 0014807-96-6 | X | X | | 77718 | | A | | | |
| 2259 | Quartz | 0014808-60-7 | | | X | | | A | | | |
| 2260 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, tetrapotassium salt | 0014860-53-8 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|------|-----------------------------|---|
| 2261 | 4-Pyridinecarbonitrile, 1-oxide | 0014906-59-3 | | | | X | | B | | | |
| 2262 | 1-Dodecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0014933-08-5 | | | | X | | B | | | |
| 2263 | 1-Tetradecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0014933-09-6 | | | | X | | B | | | |
| 2264 | β-Alanine, N-(2-carboxyethyl)-N-dodecyl-, monosodium salt | 0014960-06-6 | X | | | | | B | | | |
| 2265 | Oxalic acid, vanadium salt | 0014974-48-2 | | | | X | | B | | | |
| 2266 | Solvent Red 43 | 0015086-94-9 | | X | | | 45380:2 | B | | | |
| 2267 | 3-[Decyl(dimethyl)ammonio]propane-1-sulfonate | 0015163-36-7 | | | | X | | B | | | |
| 2268 | Glyoxylic acid, phenyl-, methyl ester | 0015206-55-0 | | | | X | X | B | | | |
| 2269 | 2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid | 0015214-89-8 | X | | | | | A | 0.05 | | |
| 2270 | Aluminium, tris(N-hydroxy-N-nitrosobenzenaminato-O,O') | 0015305-07-4 | | | | X | | B | | | |
| 2271 | Aluminium tris(ethyl acetylacetate) | 0015306-17-9 | | | | X | | B | | | |
| 2272 | Manganate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0015375-84-5 | | | | X | | B | | | |
| 2273 | 3-Sulfinobenzoic acid | 0015451-00-0 | X | | | | | B | | | |
| 2274 | Pyridinium, 1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0015471-17-7 | | | | X | | B | | | |
| 2275 | 1,5-Pentanediamine, 2-methyl- | 0015520-10-2 | X | | | X | | B | | | |
| 2276 | Di-n-octyltin mercaptoacetate | 0015535-79-2 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2277 | Di-n-butyltin-di-(monobutyl)maleate | 0015546-16-4 | | | | X | | B | | | |
| 2278 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0015571-58-1 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2279 | Di-n-octyltin dimaleate | 0015571-60-5 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2280 | Trimethylolpropane triacrylate | 0015625-89-5 | | | X | | | A | 0.05 | ECM | |
| 2281 | Carbonic acid disodium salt, compd. with hydrogen peroxide (H2O2)(2:3) | 0015630-89-4 | X | | | | | B | | | |
| 2282 | 2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0015646-96-5 | X | | | | | A | | QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO) | |
| 2283 | 2-Heptadecyl-4,4'-bis(methylene stearate)-1,3-oxazoline | 0015655-33-1 | | | | X | | B | | | |
| 2284 | Pigment Yellow 129 | 0015680-42-9 | | X | | | 48042 | B | | | |
| 2285 | Acrylic acid, ester with 3-hydroxy-1-propanesulfonic acid sodium salt | 0015717-25-6 | | | | X | | B | | | |
| 2286 | Phenol, 4-chloro-3-methyl-, sodium salt | 0015733-22-9 | X | | | X | | B | | | |
| 2287 | 4-Quinolinecarboxylic acid, 1,2-dihydro-2-oxo- | 0015733-89-8 | | | | X | | B | | | |
| 2288 | Pigment Red 48:3 | 0015782-05-5 | | X | | | 15865:3 | A | | | |
| 2289 | Pigment Red 60, barium salt (2:3) | 0015782-06-6 | | X | | | 16105 | B | | | |
| 2290 | Food Yellow 3:1 (Pigment Yellow 104) | 0015790-07-5 | | X | | | 15985:1 | B | | | |
| 2291 | Pigment Red 63:3 | 0015792-20-8 | | X | | | 15880:3 | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|----------------------|
| 2292 | Acid Blue 9, aluminum salt (3:2) | 0015792-67-3 | | X | | | | | B | | |
| 2293 | Pigment Orange 34 | 0015793-73-4 | | X | | | 21115 | | B | | |
| 2294 | Phosphonic acid, [[[phosphonomethyl]imino]bis[2,1-ethanediyl]nitrolobis(methylene)]]tetrakis- | 0015827-60-8 | X | | | | | | B | | |
| 2295 | s-Triazine, 1,3,5-tris[3-(dimethylamino)propyl]hexahydro- | 0015875-13-5 | | | | X | | | B | | |
| 2296 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, titanium salt | 0015879-01-3 | | | | X | | | B | | |
| 2298 | Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-diethenyl-1,3-dimethyl- | 0015948-19-3 | X | | | | | | B | | |
| 2299 | Pyridinium, 1-benzyl-3-carboxy-, hydroxide, inner salt | 0015990-43-9 | | | | X | | | B | | |
| 2300 | Sarcosine, N-oleoyl-, calcium salt | 0016026-16-7 | | | | X | | | B | | |
| 2301 | Pigment Red 122 | 0016043-40-6 | | X | | | 73915 | | A | | |
| 2302 | Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxymethylene)]bis- | 0016096-30-3 | | | | X | | | B | | |
| 2303 | Oxirane, 2,2'-[1,6-hexanediylbis(oxymethylene)]bis- | 0016096-31-4 | | | X | X | | | B | | ECM |
| 2304 | Pigment Green 8 | 0016143-80-9 | | X | | | 10006 | | B | | |
| 2305 | Propionic acid, 3-mercapto-, butyl ester | 0016215-21-7 | X | | | | | | B | | |
| 2306 | 5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0016219-75-3 | X | | | | | | A | 0.05 | |
| 2307 | Oleylpalmitamide | 0016260-09-6 | | | | X | | | A | 5 | |
| 2308 | Solvent Orange 63 | 0016294-75-0 | | X | | | 68550 | | B | | |
| 2309 | Ethanol, 2-(propylamino)- | 0016369-21-4 | X | | | | | | B | | |
| 2310 | Dolomite | 0016389-88-1 | | | | X | | | A | | |
| 2311 | Hexanoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0016397-75-4 | | | | X | | | B | | |
| 2312 | Pigment Red 268 | 0016403-84-2 | | X | | | 12316 | | B | | |
| 2313 | Silane, hexadecyltrimethoxy- | 0016415-12-6 | | | | X | | | B | | |
| 2314 | Acid Red 51 | 0016423-68-0 | | X | | | 45430 | | A | 6 | E127 Erythrosine |
| 2315 | 2,2-Stilbenedisulfonicacid, 4,4-bis((4-bis(2-hydroxyethyl)amino)-6-(H-sulfoanilino)-S-triazi-N-2yl)amino- | 0016470-24-9 | | | | X | | | B | | |
| 2316 | Food Blue 1 | 0000860-22-0 | | X | | | 73015:1 | | A | | E132; indigo carmine |
| 2317 | Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester | 0016545-54-3 | | | | X | | | A | 14 | |
| 2318 | Methacrylic acid, behenyl ester | 0016669-27-5 | X | | | | | | B | | |
| 2319 | N-(Isobutoxymethyl)acrylamide | 0016669-59-3 | X | | | | | | B | | |
| 2320 | Pyrosulfurous acid, dipotassium salt | 0016731-55-8 | X | | | | | | B | | |
| 2321 | Reactive Blue 5 | 0016823-51-1 | | X | | | 61205:1 | | B | | |
| 2322 | Borate(1-), tetrafluoro-, hydrogen | 0016872-11-0 | X | | | | | | B | | |
| 2323 | Silicate(2-), hexafluoro-, disodium | 0016893-85-9 | | | | X | | | B | | |
| 2324 | Piperidine, 4,4'-trimethylenedi- | 0016898-52-5 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|-----------------------------|
| 2325 | Titanium, diethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')- | 0016902-40-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2326 | 2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0016938-22-0 | X | | | | | A | | | | QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO) |
| 2327 | Borate(1-), tetrahydro-, sodium | 0016940-66-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2328 | Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)- | 0016941-12-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2329 | Silicate(2-), hexafluoro-, magnesium | 0016949-65-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2330 | Acrylic acid, 2-hydroxy-3-phenoxypropyl ester | 0016969-10-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2331 | 2-Butenedioic acid (E)-, disodium salt | 0017013-01-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2332 | Phosphoric acid, titanium(4+) salt | 0017017-57-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2333 | Iron, [[N-(carboxymethyl)-N'-(2-hydroxyethyl)-N,N'-ethylene-diglycinato](3-)]- | 0017084-02-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2334 | Phosphate(1-), hexafluoro-, potassium salt | 0017084-13-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2335 | Barium hydroxide | 0017194-00-2 | | | | X | | A | | | | |
| 2336 | Decanedioic acid, disodium salt | 0017265-14-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2337 | Silane, chloromethylphenylvinyl- | 0017306-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2338 | Acrylic acid, 2-[ethyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester | 0017329-79-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2339 | Ethanamine, 2,2'-dithiobis[N,N-dimethyl-, dihydrochloride | 0017339-60-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2340 | Cyclohexane, 1,4-bis[(ethenyloxy)methyl]- | 0017351-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2342 | Acid Red 87 | 0017372-87-1 | | X | | | 45380 | | B | | | |
| 2343 | Propanoic acid, 2-hydroxy-, methyl ester, (R)- | 0017392-83-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2344 | Disperse Red 60 | 0017418-58-5 | | X | | | 60756 | | B | | | |
| 2345 | Formic acid, chloro-, sec-butyl ester | 0017462-58-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2346 | Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(methoxymethyl)- | 0017464-88-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2347 | Zirconium, tetrakis(2,4-pentanedionato)- | 0017501-44-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2348 | Titanium, tetrakis(2,4-pentanedionato)- | 0017501-79-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2349 | Acrylic acid, 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl ester | 0017527-29-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2350 | 4-sec-Butyl-2,6-di-tert-butylphenol | 0017540-75-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2351 | Propane, 1,3-bis(2,3-epoxypropoxy)-2,2-dimethyl- | 0017557-23-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2352 | 1-Propanesulfonic acid, 3-mercapto-, monosodium salt | 0017636-10-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2353 | Glycine, N,N-dimethyl-, potassium salt | 0017647-86-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2354 | Pigment Violet 37 | 0017741-63-8 | | X | | | 51345 | A | | | | |
| 2355 | Acrylic acid, diester with tetraethyleneglycol | 0017831-71-9 | X | | X | | | | B | | | ECM |
| 2356 | 4-Hydroxybutyl vinyl ether | 0017832-28-9 | | | | X | | | B | | | ECM |
| 2357 | Pigment Red 52:1 | 0017852-99-2 | | X | | | 15860:1 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|------|---|--|
| 2358 | 2,4,7,9-Tetramethyl-4,7-decanediol | 0017913-76-7 | | | | X | | | B | | |
| 2359 | Europate(1-),tetrakis(4,4,4-trifluoro-1-phenyl-1,3-butanedionato-O,O'), hydrogen, compd. with N-methylmethanamine (1:1) | 0017926-15-7 | | | | X | | | B | | |
| 2360 | Bis(isopropoxy)titanium bis(acetylacetonate) | 0017927-72-9 | | | | X | | | B | | |
| 2361 | Carbamic acid, [3-(triethoxysilyl)propyl]-, ethyl ester | 0017945-05-0 | | | | X | | | B | | |
| 2362 | Pigment Green 4 | 0018015-76-4 | | X | | | | | B | | |
| 2363 | Oleic acid, compd. with diethylenetriamine | 0018016-43-8 | | | | X | | | B | | |
| 2364 | Indeno[1,2-d]-m-dioxin, 4,4a,5,9b-tetrahydro- | 0018096-62-3 | | | | X | | | B | | |
| 2365 | 3-Chloropropylmethyldimethyloxysilane | 0018171-19-2 | X | | | | | | B | | |
| 2366 | Silane, (2-methoxyethoxy)trimethyl- | 0018173-74-5 | X | | | | | | B | | |
| 2367 | Silylamine, 1-chloro-N,N,1,1-tetramethyl- | 0018209-60-4 | X | | | | | | B | | |
| 2368 | Phenol, 2,4,6-tris(α-methylbenzyl)- | 0018254-13-2 | | | | X | | | B | | |
| 2369 | Tetraethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate) | 0018268-70-7 | | | | X | | | B | | |
| 2370 | Tin oxide, (SnO2) | 0018282-10-5 | | | | X | | | B | | |
| 2371 | Acrylic acid, docosyl ester | 0018299-85-9 | | | | X | | | B | | |
| 2372 | Octanoic acid, zirconium salt | 0018312-04-4 | | | | X | | | B | | |
| 2373 | 1,1,2,4-Tetramethyl-1-sila-2-azacyclopentane | 0018387-19-4 | | | | X | | | B | | |
| 2374 | Silane, dichlorododecylmethyl- | 0018407-07-3 | X | | | | | | B | | |
| 2375 | 1-Aza-2-silacyclopentane, 1-(2-aminoethyl)-2-methoxy-2,4-dimethyl- | 0018441-77-5 | | | | X | | | B | | |
| 2376 | Acid Red 92 | 0018472-87-2 | | X | | | 45410 | | B | | |
| 2377 | 2-Octanol, 2,6-dimethyl- | 0018479-57-7 | | | | X | | | B | | |
| 2378 | Phosphine, diphenyl[2-(triethoxysilyl)ethyl]- | 0018586-39-5 | | | | X | | | B | | |
| 2379 | 2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one] | 0018600-59-4 | | | | X | | A | 0.05 | | SML including the sum of its hydrolysis products |
| 2380 | Glycerol tribehenate | 0018641-57-1 | | | | X | | A | | | |
| 2381 | Bis(3-ethyl-3-oxetanylmethyl) ether | 0018934-00-4 | X | | | | | | B | | |
| 2383 | 1,2-Propanediol, dibenzoate | 0019224-26-1 | X | | | | | | B | | |
| 2384 | Ethanol, 2-isopropoxy-, acetate | 0019234-20-9 | | | X | | | | B | | |
| 2385 | 2-Heptene, 4,6-dimethyl-2,4,6-triphenyl- | 0019303-34-5 | X | | | | | | B | | |
| 2386 | 1-Tetradecanaminium, N-ethyl-N,N-dimethyl-, ethyl sulfate | 0019309-23-0 | | | | X | | | B | | |
| 2387 | 1-Propanol, 3-[(2-hydroxyethyl)amino]- | 0019344-29-7 | X | | | | | | B | | |
| 2388 | Acid Green 1 | 0019381-50-1 | | X | | | 10020 | | B | | |
| 2389 | Acrylic acid, diester with 1,3-butanediol | 0019485-03-1 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|------|---|---|---|
| 2390 | Huntite | 0019569-21-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2391 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt | 0019583-54-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2392 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, sodium salt | 0019766-89-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2393 | 3-Oxazolidineethanol | 0020073-50-1 | X | | | | | B | | | | |
| 2394 | Phosphonic acid, [2-[(hydroxymethyl)carbamoylethyl]-, dimethylester | 0020120-33-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2395 | Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy- | 0020170-32-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2396 | 1-Propanamine, N-ethyl- | 0020193-20-8 | X | | | | | B | | | | |
| 2397 | Lussatite | 0020243-18-9 | | | X | | | B | | | | |
| 2398 | Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, sulfate (2:1) (salt) | 0020261-61-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2399 | Ammonium, dimethyl(3-stearamidopropyl)(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0020284-67-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2400 | Tartaric acid, dipentyl ester | 0020309-48-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2401 | 1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol | 0020324-32-7 | | X | | | A | | 0.05 | | | |
| 2402 | 2-Propanol, 1-[2-(2-methoxy-1-methylethoxy)-1-methylethoxy | 0020324-33-8 | | X | | | | B | | | | |
| 2403 | Iron hydroxide oxide | 0020344-49-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2404 | Zinc hydroxide | 0020427-58-1 | | | X | | A | | | | | |
| 2405 | Copper hydroxide, (Cu(OH)2) | 0020427-59-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2406 | Lactic acid, compd. with 2,2',2''-nitritotriethanol (1:1) | 0020475-12-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2407 | Cobaltate(1-), bis[2-(3-chlorophenyl)-2,4-dihydro-4-[[2-hydroxy-5-(methylsulfonyl)phenyl]azo]-5-methyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, hydrogen, compd. with [1R-(1 α ,4 α β ,10 $\alpha\alpha$)]-1,2,3,4,4 α ,9,10,10 α -octahydro-1,4 α -dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phe | 0020506-24-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2408 | Ethanol, 2-[2-(benzoyloxy)ethoxy]- | 0020587-61-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2409 | Phosphonic acid, [nitritotris(methylene)]tri-, sodium salt | 0020592-85-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2410 | Solvent Red 135 | 0020749-68-2 | | X | | | | B | | | | |
| 2411 | N,N'-(1,2-Ethanediy)bisaspartic acid | 0020846-91-7 | X | | | | | B | | | | |
| 2412 | Cobalt hydroxide, (Co(OH)2) | 0021041-93-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2413 | Ethanol, 2,2',2''-nitritotris-, phosphate (1:1) (salt) | 0021071-31-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2414 | Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester | 0021245-02-3 | | | X | X | A | | 2.4 | | | |
| 2415 | Acetoacetic acid, 2-hydroxyethyl ester methacrylate | 0021282-97-3 | X | | | | | B | | | | |
| 2416 | Solvent Red 149 | 0021295-57-8 | | X | | | | B | | | | |
| 2417 | Oxirane, 2,3-dimethyl-, trans- | 0021490-63-1 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|-----|---|---|
| 2418 | Acrylic acid, tetradecyl ester | 0021643-42-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 2419 | Aluminium hydroxide | 0021645-51-2 | | | | X | | A | | | | |
| 2420 | Lauric acid, compd. with morpholine (1:1) | 0021778-29-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2421 | Benzenesulfonic acid, 2,5-dihydroxy-, mono potassium salt | 0021799-87-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2422 | Sulfamic acid, monolithium salt | 0021856-68-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2423 | Phosphonic acid, [ethylenebis(nitriodimethylene)]tetra-, sodium salt | 0022036-77-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2424 | Phosphonic acid *[[bis[2-[bis(phosphonomethyl)amino]ethyl]amino]methyl]-, sodium salt | 0022042-96-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2425 | Stearic acid, 2-ethylhexyl ester | 0022047-49-0 | | | | X | | A | | | | |
| 2426 | Pigment Yellow 81 | 0022094-93-5 | | X | | | 21127 | | B | | | |
| 2427 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, copper salt | 0022221-10-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2428 | 2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt | 0022464-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2429 | Octanoic acid, cerium(3+) salt | 0022487-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2430 | 1,2-Propyleneglycol dilaurate | 0022788-19-8 | | | | X | | A | | | | |
| 2431 | Citric acid, zirconium salt | 0022830-18-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2432 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide) | 0023128-74-7 | | | | X | | A | | 45 | | |
| 2433 | 1,3-Propanediol, 2,2'-[oxybis(methylene)]bis[2-ethyl- | 0023235-61-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2434 | Calciate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]] (4-) -N,N',O,O',ON,ON]-, di-sodium, hydrate, (OC-6-21) | 0023411-34-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2435 | Benzenesulfonamide,3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediy]diimino]bis[N-cyclohexyl-2,4,6-trimethyl- | 0023552-74-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2436 | 4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester | 0023676-09-7 | | | | X | | A | | 3.6 | | |
| 2437 | 2-Butenedioic acid (Z)-, diammonium salt | 0023705-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2438 | Pigment Yellow 130 | 0023739-66-4 | | X | | | 117699 | | B | | | |
| 2439 | Pigment Yellow 188 | 0023792-68-9 | | X | | | 21094 | | B | | | |
| 2440 | N-butyltris(2-ethylhexanoate)tin | 0023850-94-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2441 | 2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide | 0023949-66-8 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 2442 | Pyridine, p-toluenesulfonate | 0024057-28-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2443 | Diethylenetriamine, 1,1-diethyl- | 0024426-16-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2444 | Acrylic acid, diester with 2,2-bis(4-hydroxy phenyl)propane bis(2-hydroxyethyl) ether | 0024447-78-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2445 | Carbonochloridic acid, 2-ethylhexyl ester | 0024468-13-1 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|----|---|---|
| 2446 | Stannane, bis[(2-ethyl-1-oxohexyl)oxy]dioctyl- | 0024577-34-2 | | | X | | | B | | | |
| 2447 | Cerium-2-ethylhexanoate | 0024593-34-8 | | | X | | | B | | | |
| 2448 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(phosphonoxy)ethyl ester | 0024599-21-1 | X | | | | | B | | | |
| 2449 | Hydracrylic acid, acrylate | 0024615-84-7 | X | | | | | B | | | |
| 2450 | 2-Propenoic acid, 2-methyl-, 3-(chlorodimethylsilyl)propyl ester | 0024636-31-5 | X | | | | | B | | | |
| 2451 | 2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone | 0024650-42-8 | | | X | X | | B | | | |
| 2452 | Butanamide, N,N'-1,4-phenylenebis[3-oxo- | 0024731-73-5 | | | X | | | B | | | |
| 2453 | Aluminium, bis(2-butanolato)(ethyl 3-oxobutanoato-O1',O3)-, (T-4)- | 0024772-51-8 | | | X | | | B | | | |
| 2454 | Formic acid, compd. with 2,2',2''-nitrotriethanol (1:1) | 0024794-58-9 | | | X | | | B | | | |
| 2455 | Tripropyleneglycol | 0024800-44-0 | | X | | | | A | | | |
| 2456 | Isocyanic acid, 3-(triethoxysilyl)propyl ester | 0024801-88-5 | | | X | | | B | | | |
| 2457 | Poly[[imino(1-oxo-1,12-dodecanediyl)] | 0024937-16-4 | | | X | | | B | | | |
| 2458 | Ethylene-vinyl acetate copolymer wax | 0024937-78-8 | | | X | | | A | | | |
| 2459 | Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol | 0024937-93-7 | | | X | | | A | | | |
| 2460 | Polyethyleneglycol adipate | 0024938-37-2 | | | X | | | B | | | |
| 2461 | 2-Oxepanone, homopolymer | 0024980-41-4 | | | X | | | B | | | |
| 2462 | Butanedioic acid, methylene-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0024980-96-9 | | | X | | | B | | | |
| 2463 | 2-Propenamide, polymer with ethenylbenzene | 0024981-13-3 | X | | | | | B | | | |
| 2464 | Vinyltoluene | 0025013-15-4 | X | | | | | B | | | |
| 2465 | tert-Butyl-4-hydroxyanisole | 0025013-16-5 | | | X | | | A | 30 | | |
| 2466 | Pyridine, 2-ethenyl-, homopolymer | 0025014-15-7 | | | X | | | B | | | |
| 2467 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025035-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 2468 | Formaldehyde, polymer with 6-phenyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0025035-72-7 | | | X | | | B | | | |
| 2469 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene | 0025036-16-2 | | | X | | | B | | | |
| 2470 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane - 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxy-propyl) ether, copolymer | 0025036-25-3 | | | X | | | B | | | |
| 2471 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-propenamide | 0025037-33-6 | | | X | | | B | | | |
| 2472 | 1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0025038-04-4 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|--|
| 2473 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl)oxycarbonyl-1,4-phenylenecarbonyl) | 0025038-59-9 | | | | X | | | B | | | | |
| 2474 | Azacyclotridecan-2-one, homopolymer | 0025038-74-8 | | | | X | | | B | | | | |
| 2475 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-2-propenyl ester, homopolymer | 0025053-15-0 | X | | | | | | B | | | | |
| 2476 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene | 0025053-53-6 | | | | X | | | B | | | | |
| 2477 | Cyclohexanone-formaldehyde, copolymer | 0025054-06-2 | | | | X | | | B | | | | |
| 2478 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer | 0025068-38-6 | | | | X | | A | | | | | |
| 2479 | Acrylic acid, sodium salt, polymer with 2-propenamide | 0025085-02-3 | | | | X | | | B | | | | |
| 2480 | acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0025085-19-2 | | | | X | | | B | | | | |
| 2481 | Acrylic acid - styrene, copolymer | 0025085-34-1 | | | | X | | | B | | | | |
| 2482 | Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene and ethenylbenzene | 0025085-39-6 | | | | X | | | B | | | | |
| 2483 | Formaldehyde, polymer with 4-(1,1-dimethylethyl)phenol | 0025085-50-1 | | | | X | | | B | | | | |
| 2484 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025086-15-1 | | | | X | | | B | | | | |
| 2485 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with chloroethene and ethenol | 0025086-48-0 | | | | X | | | B | | | | |
| 2486 | Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer | 0025086-89-9 | | | | X | | A | | | | | |
| 2487 | Acetic acid, mercapto-, isooctyl ester | 0025103-09-7 | X | | | | | | B | | | | |
| 2488 | Isooctanoic acid | 0025103-52-0 | X | | | X | | | B | | | | |
| 2489 | tert-Dodecanethiol | 0025103-58-6 | | | | X | | | B | | | | |
| 2490 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol | 0025103-87-1 | X | | | | | | B | | | | |
| 2491 | Poly(vinyl ethyl ether) | 0025104-37-4 | | | | X | | | B | | | | |
| 2492 | 2-Propen-1-ol, polymer with ethenylbenzene | 0025119-62-4 | X | | | | | | B | | | | |
| 2493 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate | 0025119-83-9 | | | | X | | | B | | | | |
| 2494 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025133-97-5 | | | | X | | | B | | | | |
| 2495 | Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer | 0025134-51-4 | | | | X | | A | | 0.05 | 22 | SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester | |
| 2496 | Acrylic acid - ethyl acrylate - methyl methacrylate, copolymer | 0025135-39-1 | | | | X | | | B | | | | |
| 2497 | Pentaerythritol dioleate | 0025151-96-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down | |
| 2498 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025153-46-2 | | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|
| 2499 | Nonylphenol | 0025154-52-3 | X | | | X | | | B | | |
| 2500 | Isobutyl vinyl ether - vinyl chloride, copolymer | 0025154-85-2 | | | | X | | | B | | |
| 2501 | Dimethylol urea | 0025155-29-7 | | | | X | | | B | | |
| 2503 | Pigment Yellow 150 | 0025157-64-6 | | X | | | 12764 | | B | | |
| 2504 | Benzenesulfonic acid, oxybis[dodecyl-, disodium salt | 0025167-32-2 | | | | X | | | B | | |
| 2505 | Butene | 0025167-67-3 | X | | | | | | B | | |
| 2506 | Diisobutene | 0025167-70-8 | X | | | | | | B | | |
| 2507 | Triethyleneglycol dihexanoate | 0025176-75-4 | | | | X | | | B | | |
| 2508 | Direct Red 81 | 0025188-42-5 | | X | | | 28160 | | B | | |
| 2509 | Poly(1,4-butyleneglycol) | 0025190-06-1 | X | | | | | | B | | |
| 2510 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -hydroxy- | 0025190-52-7 | | | | X | | | B | | |
| 2511 | Hexanedioic acid, polymer with 1,6-hexanediol | 0025212-06-0 | X | | | | | | B | | |
| 2512 | Acrylic acid, polymer with ethylene, ammonium salt | 0025212-83-3 | | | | X | | | B | | |
| 2513 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate | 0025212-88-8 | | | | X | | | B | | |
| 2514 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol | 0025213-24-5 | | | | X | | | B | | |
| 2515 | Acrylic acid, 2-methyl-, butyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025213-39-2 | | | | X | | | B | | |
| 2516 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,6-hexanediol | 0025214-14-6 | X | | | | | | B | | |
| 2517 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0025214-18-0 | X | | | | | | B | | |
| 2518 | Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer | 0025232-41-1 | | | | X | | | B | | |
| 2519 | 1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol, α,α',α'' -trimethyl- | 0025254-50-6 | | | | X | | | B | | |
| 2520 | Hexene | 0025264-93-1 | X | | | | | | B | | |
| 2521 | Dipropyleneglycol | 0025265-71-8 | X | X | X | | | A | | | |
| 2522 | Isobutyric acid, monoester with 2,2,4-trimethyl-1,3-pentanediol | 0025265-77-4 | X | X | | | | | B | | |
| 2523 | Tetrapropylenebenzene | 0025265-78-5 | | X | | | | | B | | |
| 2524 | Acrylic acid, polymer with methyl 2-propenoate | 0025302-81-2 | | | | X | | | B | | |
| 2526 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl- | 0025322-17-2 | | | | X | | | B | | |
| 2527 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with 2-propenoic acid | 0025322-25-2 | | | | X | | | B | | |
| 2528 | Polyethyleneglycol | 0025322-68-3 | X | X | X | | | A | | | |
| 2529 | Polypropyleneglycol | 0025322-69-4 | X | X | X | | | A | | | |
| 2530 | Isodecanol | 0025339-17-7 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|---|------|---|
| 2531 | Benzene, diethyl- | 0025340-17-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2532 | Phenol, polymer with 2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene | 0025359-84-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2533 | Formaldehyde-1-naphthol copolymer | 0025359-91-5 | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 2534 | Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt | 0025383-99-7 | | | X | | A | | | | E481 | |
| 2535 | Glycerol diacetate | 0025395-31-7 | | | X | | A | | | | | |
| 2536 | Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone | 0025398-55-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2537 | Dibutylphthalenesulphonic acid, sodium salt | 0025417-20-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2538 | Phosphorous acid, triisodecyl ester | 0025448-25-3 | | | X | | A | | | | | |
| 2539 | Glycerol monooleate | 0025496-72-4 | | | X | | A | | | | | |
| 2540 | Tripropyleneglycol monomethyl ether | 0025498-49-1 | | X | | | A | | 0.05 | | | |
| 2541 | Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-, mono-ammonium salt | 0025512-09-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2542 | Triisooctylamine | 0025549-16-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2543 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride, methyl- | 0025550-51-0 | X | | | | | B | | | | |
| 2544 | Phosphorous acid, diisodecyl phenyl ester | 0025550-98-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2545 | Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol | 0025584-83-2 | X | | | | | B | | | | |
| 2546 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate | 0025585-77-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2547 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene | 0025586-20-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2548 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenamide | 0025586-24-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2549 | acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile | 0025586-25-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2550 | Polyglycerol | 0025618-55-7 | | | X | | A | | | | | |
| 2551 | Glycerol dioleate | 0025637-84-7 | | | X | | A | | | | | |
| 2552 | Naphthalenesulfonic acid, butyl-, sodium salt | 0025638-17-9 | X | | | | | B | | | | |
| 2553 | Phenol, bis(1-phenylethyl)- | 0025640-70-4 | X | | | | | B | | | | |
| 2554 | Phenol, tris(1-phenylethyl)- | 0025640-71-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2555 | Methanesulfonamide *N-[2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]ethyl]-, sulfate (2:3) | 0025646-71-3 | X | | | | | B | | | | |
| 2556 | Ethanol, 2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]-, sulfate (1:1)(salt) | 0025646-77-9 | X | | | | | B | | | | |
| 2557 | 2,5-Furandione, polymer with 1-propene | 0025722-45-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2558 | 1,1,1-Trimethylolpropane, propoxylated | 0025723-16-4 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|--|
| 2559 | Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt | 0025736-61-2 | | | | X | | A | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w) |
| 2560 | 1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, polymer with 1,2-ethanediol, 2,5-furandione and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0025749-47-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2561 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0025750-06-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2562 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with acrylic acid | 0025751-21-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2563 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate | 0025767-43-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2564 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025767-47-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2565 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy- | 0025791-96-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2566 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with oxirane | 0025820-49-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2567 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate | 0025852-37-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2568 | Methacrylic acid, diester with polyethyleneglycol | 0025852-47-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2569 | Ferrate(4), hexakis(cyano-C)-ammonium iron(3+) (1:1:1),(OC-6-11)- | 0025869-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2570 | 1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and hexanedioic acid | 0025950-34-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2571 | Food Red 17 | 0025956-17-6 | | X | | | 16035 | A | | | | E129 |
| 2572 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-pentyl- | 0025973-55-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2573 | 1,2-Ethanediamine, polymer with aziridine | 0025987-06-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2574 | Acrylic acid, polymer with acrylamide, sodium salt | 0025987-30-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2575 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025987-66-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2576 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer | 0026006-20-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2577 | Poly[(1,4-diethenylbenzene)-co-(2-ethenylpyridine)] | 0026010-57-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2578 | Benzoic acid, compd. with morpholine (1:1) | 0026021-56-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2579 | Maleic anhydride, polymer with styrene, ammonium salt | 0026022-09-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2580 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[(1-oxo-9-octadecenyl)amino]ethyl]- ω -hydroxy-, (Z)- | 0026027-37-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2581 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy- | 0026027-38-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2582 | Boric acid, compd. with 2-aminoethanol (HBO ₃) | 0026038-87-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2583 | 2-Propen-1-aminium, N,N-dimethyl-N-2-propenyl-, chloride, homopolymer | 0026062-79-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2584 | 2-Butenedioic acid (Z)-, homopolymer | 0026099-09-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|----|---|
| 2585 | Acrylic acid, ammonium salt, polymer with 2-propenamide | 0026100-47-0 | | | | X | | | B | | |
| 2586 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(oxiranylmethyl)- ω -(oxiranylmethoxy)- | 0026142-30-3 | | | | X | | | B | | |
| 2587 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-butene | 0026160-96-3 | | | | X | | | B | | |
| 2588 | 4-Isothiazolin-3-one, 2-methyl-, hydrochloride | 0026172-54-3 | | | | X | | | B | | |
| 2590 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate | 0026222-42-4 | | | | X | | | B | | |
| 2591 | Butane, epoxy- | 0026249-20-7 | X | | | | | | B | | |
| 2592 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with isopropylamine (1:1) | 0026264-05-1 | | | | X | | | B | | |
| 2594 | Sorbitan monopalmitate | 0026266-57-9 | | | | X | | A | | | |
| 2595 | Sorbitan trioleate | 0026266-58-0 | | | | X | | A | | | |
| 2596 | Dihydroabietyl alcohol | 0026266-77-3 | | | | X | | | B | | |
| 2597 | Carbonochloridic acid, hexadecyl ester | 0026272-90-2 | X | | | | | | B | | |
| 2598 | Maleic acid, polymer with methyl vinyl ether, sodium salt | 0026300-19-6 | | | | X | | | B | | |
| 2599 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and acrylic acid | 0026300-51-6 | | | | X | | | B | | |
| 2600 | Ethylene oxide-propylene oxide copolymer ether with ethylenediamine | 0026316-40-5 | | | | X | | | B | | |
| 2601 | Poly(isobutyl acrylate) | 0026335-74-0 | | | | X | | | B | | |
| 2602 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and N-(hydroxymethyl)-2-propenamide | 0026337-53-1 | | | | X | | | B | | |
| 2603 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-propenoate | 0026338-06-7 | | | | X | | | B | | |
| 2604 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with 1-(ethenyloxy)-2-methylpropane | 0026354-08-5 | | | | X | | | B | | |
| 2605 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethene | 0026355-78-2 | | | | X | | | B | | |
| 2606 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene and ethenylacetate | 0026375-31-5 | | | | X | | | B | | |
| 2607 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene, potassium salt | 0026376-80-7 | | | | X | | | B | | |
| 2608 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with 2-ethylhexyl-2-propenoate | 0026376-86-3 | | | | X | | | B | | |
| 2609 | Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-86-5 | | | | X | | A | | 11 | |
| 2610 | Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-97-8 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2611 | Glycerol monohexanoate | 0026402-23-3 | | | | X | | A | | | |
| 2612 | Glycerol monoctanoate | 0026402-26-6 | | | | X | | A | | | |
| 2613 | 1,2-Propyleneglycol monoricinoleate | 0026402-31-3 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|----|--|
| 2614 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -[(1-oxooctadecyl)oxy]- | 0026403-62-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2615 | Dibutylthiostannoic acid polymer | 0026427-07-6 | | | | X | | A | | | | Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2) |
| 2616 | Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato- | 0026447-40-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2617 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-ethylhexyl)- ω -hydroxy- | 0026468-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2618 | Benzene, 1,3-diisocyanatomethyl- | 0026471-62-5 | X | | | | | A | | | | QM (T) = 1mg/kg in FP (e.a. NCO) |
| 2619 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol | 0026523-14-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2620 | 4-Isothiazolin-3-one, 5-chloro-2-methyl-, hydrochloride | 0026530-03-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2621 | 4-Isothiazolin-3-one, 2-octyl- | 0026530-20-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2623 | Phosphorous acid, isodecyl diphenyl ester | 0026544-23-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2624 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2,2'-iminodiethanol(1:1) | 0026545-53-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2625 | 2H-Azepin-2-one, hexahydro-, polymer with oxirane | 0026569-63-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2626 | Acrylic acid, diester with polyethyleneglycol | 0026570-48-9 | | X | X | | | | B | | | ECM |
| 2627 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]-,(Z,Z)- | 0026571-49-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2628 | 1H-Imidazolium, 1-ethenyl-3-methyl-, methyl sulfate | 0026591-72-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2629 | Colour Former Red 3 | 0026628-47-7 | | X | | | | | B | | | |
| 2630 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(octadecylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy- | 0026635-92-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2631 | N,N-Bis(polyoxyethylene) oleylamine | 0026635-93-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2632 | Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026636-01-1 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 2633 | Propane, 1,1,1,2,2,3,3-heptafluoro-3-[(trifluoroethenyl)oxy]-, polymer with tetrafluoroethene | 0026655-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2634 | Sorbitan tristearate | 0026658-19-5 | | | | X | | A | | | | |
| 2635 | Aziridine, polymer with oxirane | 0026658-46-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2636 | Polymer of methacrylic acid, ethylacrylate | 0026659-71-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2637 | Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-, ethyl sulfate (1:1) | 0026694-69-9 | | X | | | | | B | | | |
| 2638 | Poly[1-(1-oxidopyridin-4-yl)ethylene] | 0026715-00-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2639 | Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate | 0026741-53-7 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 2640 | 2,4-Toluene diisocyanate dimer | 0026747-90-0 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 2642 | Maleic anhydride, telomer with cumene and styrene | 0026762-29-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2644 | Sorbitol monostearate | 0026836-47-5 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|
| 2645 | Acetic acid, [(butylstannylidyne)trithio]tri-, tris(2-ethylhexyl)ester | 0026864-37-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2646 | Isononanoic acid | 0026896-18-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2647 | Tricyclodecanedimethanol | 0026896-48-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2648 | Styrenesulphonic acid | 0026914-43-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2649 | Methacrylic acid, ester with methoxypolyethyleneglycol | 0026915-72-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2650 | Isooctanol | 0026952-21-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2651 | 1,2-Benzenediamine, 3(or 4)-methyl- | 0026966-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2652 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, potassium salt | 0026982-08-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2653 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid | 0026985-11-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2654 | Propylphenol | 0026998-80-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2655 | Phosphoric acid, diisotridecyl ester | 0027073-01-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2656 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide, 2-propenamide and 2-propenenitrile | 0027082-48-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2657 | Guanidine), N,N"-1,6-hexanedylbis(N'-cyano-, polymer with 1,6-hexanediamine, hydrochloride | 0027083-27-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2658 | Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0027107-89-7 | | | | X | | A | | | 11 | |
| 2659 | Dipropylene glycol dibenzoate | 0027138-31-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2660 | Dodecylbenzenesulphonic acid | 0027176-87-0 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 2661 | Adipic acid, diisodecyl ester | 0027178-16-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2662 | Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-, sodium salt | 0027178-87-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2663 | Phenol, (1,1,3,3-tetramethylbutyl)- | 0027193-28-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2664 | Dodecylphenol | 0027193-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2665 | 1,2-Propylene glycol monolaurate | 0027194-74-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2666 | α -D-Glucopyranoside, β -D-fructofuranosyl, dioctadecanoate | 0027195-16-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2667 | 1-Propanesulfonic acid, 3,3'-dithiodi-, disodium salt | 0027206-35-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2668 | Diisobutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt | 0027213-90-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2669 | Glycerol monomyristate | 0027214-38-6 | | | | X | | A | | | | |
| 2670 | Glycerol monolaurate | 0027215-38-9 | | | | X | | A | | | | |
| 2671 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -octyl- ω -hydroxy- | 0027252-75-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2672 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)- | 0027252-80-8 | X | | | X | | | B | | | |
| 2673 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl- | 0027252-87-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 2674 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, diisotridecyl ester | 0027253-26-5 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|------|---|---|
| 2675 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0027274-31-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2676 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid | 0027306-39-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2677 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid | 0027306-43-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2678 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl]- | 0027306-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2679 | α -(Carboxymethyl)- ω -(dodecyloxy)poly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0027306-90-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2680 | Acrylic acid, polymer with butyl acrylate, compd. with triethylamine | 0027306-98-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2681 | Triethanolamine dodecylbenzene sulfonate | 0027323-41-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2682 | Benzenesulfonic acid, 2,2'-([1,1'-biphenyl]-4,4'-diyldi-2,1-ethenediyl)bis-, disodium salt | 0027344-41-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2683 | Disperse Yellow 82 | 0027425-55-4 | X | | | | 551200 | | B | | | |
| 2684 | Benzenesulfonic acid, vinyl-, sodium salt | 0027457-28-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2685 | Di-tert-dodecyl disulphide | 0027458-90-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2686 | Isotridecanol | 0027458-92-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2687 | Isooctadecanol | 0027458-93-1 | | X | | | | | B | | | |
| 2688 | 5,6-Dimethylheptane-1,6-diol | 0027476-48-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2689 | 1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0027676-62-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 2690 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, mono[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester | 0027697-00-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2691 | Poly(2-ethenyl-5-ethylpyridine | 0027755-56-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2692 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, potassium salt | 0027794-93-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2693 | Methacrylic acid, monoester with 1,2-propanediol | 0027813-02-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2694 | Succinic acid, (tetrapropenyl)- | 0027859-58-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2695 | Solvent Yellow 98 | 0027870-92-4 | | X | | | | | B | | | |
| 2696 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, [R-(Z)]-, homopolymer | 0027925-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2697 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0027925-07-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2698 | Phthalic acid, bis(methylcyclohexyl) ester | 0027987-25-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2699 | Phenol, polymer with formaldehyde, glycidyl ether | 0028064-14-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2700 | Benzenesulfonic acid, (1-methylethyl)-, potassium | 0028085-69-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2701 | Sodium [1R-(α , β ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1-dimethylphenanthren-1-carboxylate | 0028161-39-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2702 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer | 0028182-81-2 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|------|----|-----|---|
| 2703 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-eicosene | 0028211-18-9 | | | X | | | B | | | |
| 2704 | Urea, polymer with acetaldehyde | 0028211-77-0 | | | X | | | B | | | |
| 2705 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0028262-63-7 | | | X | | | B | | | |
| 2706 | ar-Cumenesulfonic acid, sodium salt | 0028348-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 2707 | Direct Blue 218 | 0028407-37-6 | X | | | 24401 | | B | | | |
| 2708 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide and 2-propenamamide | 0028433-25-2 | | | X | | | B | | | |
| 2709 | Phenol, tributyl- | 0028471-16-1 | | | X | | | B | | | |
| 2710 | Benzenesulfonic acid, dodecyloxydi-, disodium salt | 0028519-02-0 | | | X | | | B | | | |
| 2711 | Cumenesulfonic acid . | 0028631-63-2 | X | | | | | B | | | |
| 2712 | Phthalocyanine, tris(diethylaminomethyl)-, copper deriv. | 0028654-73-1 | | X | | | | B | | | |
| 2713 | Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0028679-16-5 | X | | X | | A | | 17 | | |
| 2714 | Ethanaminium, N,N-bis(2-hydroxyethyl)-N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-, methylsulfate (salt) | 0028706-44-7 | | | X | | | B | | | |
| 2715 | Succinic anhydride, octadecenyl- | 0028777-98-2 | | | X | | | B | | | |
| 2716 | Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]- | 0028901-96-4 | | | X | | | B | | | |
| 2717 | Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer | 0028931-67-1 | | | X | | A | | | | |
| 2718 | Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0028961-43-5 | | X | X | | A | 0.05 | | ECM | |
| 2719 | 1,2-Propyleneglycol monopalmitate | 0029013-28-3 | | | X | | A | | | | |
| 2720 | Dibutyl fumarate, homopolymer | 0029014-71-9 | | | X | | | B | | | |
| 2721 | 1H-Indene, methyl- | 0029036-25-7 | X | | | | | B | | | |
| 2722 | 2,12-Dioxa-7-thia-3,11-disilatridecane, 3,3,11,11-tetramethoxy- | 0029055-11-6 | | | X | | | B | | | |
| 2723 | Sorbitan dioleate | 0029116-98-1 | | | X | | A | | | | |
| 2724 | Poly[N-(2,4,6-triisopropylphenyl)carbodiimide] | 0029117-01-9 | | | X | | | B | | | |
| 2725 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile | 0029129-78-0 | | | X | | | B | | | |
| 2726 | 2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid | 0029132-58-9 | | | X | | | B | | | |
| 2727 | Resorcinol, 2,4-bis(xylylazo)- | 0029190-28-1 | | | X | | | B | | | |
| 2728 | Gadoleic acid | 0029204-02-2 | | | X | | A | | | | |
| 2729 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, sodium salt | 0029329-71-3 | | | X | | | B | | | |
| 2730 | 1H-Benzotriazole, 6(or 7)-methyl- | 0029385-43-1 | X | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|-----|
| 2731 | Propanol, 1(or 2)-(1-methylethoxy)- | 0029387-84-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2732 | Propanol, 1(or 2)-butoxy- | 0029387-86-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 2733 | 1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, potassium salt | 0029420-49-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2734 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-methyl-2-propenamido and 2-propenenitrile | 0029434-28-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2735 | Ammonium, tris(2-hydroxyethyl)methyl-, methyl sulfate | 0029463-06-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2736 | Basic Yellow 40 | 0029556-33-0 | | X | | | | | B | | | |
| 2737 | Acrylic acid, hexaester with dipentaerythritol | 0029570-58-9 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 2738 | Acrylic acid, isooctyl ester | 0029590-42-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2739 | Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, 2,2-bis[[3-(dodecylthio)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0029598-76-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2740 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester | 0029710-25-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2741 | 2-Ethylhexyl epoxystearate | 0029759-19-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2742 | Phosphoric acid, diphenyl isodecyl ester | 0029761-21-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2743 | DL-Alanine, N-methyl-, monopotassium salt | 0029782-73-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2744 | Myristic acid, 2-ethylhexyl ester | 0029806-75-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2745 | Isononanoic acid, manganese salt | 0029826-51-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2746 | 1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane | 0029860-47-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2747 | 1H-Benzotriazole, 4-methyl- | 0029878-31-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2748 | Polyglycerol ricinoleate | 0029894-35-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2749 | Dipropylene glycol monopropyl ether | 0029911-27-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2750 | Dipropylene glycol n-butyl ether | 0029911-28-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 2751 | Pigment Yellow 120 | 0029920-31-8 | | | | X | 11783 | | B | | | |
| 2752 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, homopolymer | 0029963-44-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2753 | Methacrylic acid, isodecyl ester | 0029964-84-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2754 | Oxirane, 2-ethyl-2-methyl- | 0030095-63-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2755 | Pigment Yellow 138 | 0030125-47-4 | | X | | | 56300 | A | | | | |
| 2756 | Propanol, 1(or 2)-propoxy- | 0030136-13-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2757 | Acrylic acid *3-[2,2-dimethyl-1-oxo-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]-2,2-dimethylpropyl ester | 0030145-51-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2758 | Glycerol monobehenate | 0030233-64-8 | | | | X | | A | | | | |
| 2759 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and acrylic acid | 0030351-73-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|----|---|---|
| 2760 | Propanoic acid, 3-mercapto-, isooctyl ester | 0030374-01-7 | X | | | | | B | | | |
| 2761 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with methyloxirane and oxirane | 0030374-35-7 | X | | | | | B | | | |
| 2762 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide | 0030394-81-1 | | | X | | | B | | | |
| 2763 | Isostearic acid | 0030399-84-9 | X | | X | | | B | | | |
| 2764 | Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediy)]bis(oxyethylene)]bis-, homopolymer (9Cl) | 0030401-87-7 | | | X | | | B | | | |
| 2765 | Benzamide, p-[(5-cyano-1,6-dihydro-2-hydroxy-1,4-dimethyl-6-oxo-3-pyridyl)azo]-N-(2-ethylhexyl)- | 0030449-81-1 | | | X | | | B | | | |
| 2766 | 1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0030499-70-8 | X | | | | | B | | | |
| 2767 | Paraformaldehyde | 0030525-89-4 | X | | | | | B | | | |
| 2768 | Cyclohexanol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0030583-72-3 | | | X | | | B | | | |
| 2769 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane | 0030599-15-6 | X | | | | | B | | | |
| 2770 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, diester with 1,2,3-propanetriol | 0030606-27-0 | X | | | | | B | | | |
| 2771 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate | 0030606-45-2 | | | X | | | B | | | |
| 2772 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and acrylic acid | 0030643-08-4 | | | X | | | B | | | |
| 2773 | Phthalic acid, mono(2-hydroxyethyl) ester, acrylate | 0030697-40-6 | X | | | | | B | | | |
| 2774 | Hydroxy aluminium bis(2-ethylhexanoate) | 0030745-55-2 | | | X | | | B | | | |
| 2775 | Pentanol | 0030899-19-5 | X | | | | | B | | | |
| 2776 | Glycerol monolaurate diacetate | 0030899-62-8 | | | X | | A | | 32 | | |
| 2777 | 2,5-Furandione, polymer with ethene and 1-propene | 0031069-12-2 | | | X | | | B | | | |
| 2778 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate | 0031069-81-5 | | | X | | | B | | | |
| 2779 | Naphthalenesulfonic acid, dimethyl- | 0031091-50-6 | | | X | | | B | | | |
| 2780 | Acrylic acid, 3-sulfopropyl ester, potassium salt | 0031098-20-1 | | | X | | | B | | | |
| 2781 | Acrylic acid, 2-methyl-, 3-sulfopropyl ester, potassium salt | 0031098-21-2 | | | X | | | B | | | |
| 2782 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0031261-08-2 | | | X | | | B | | | |
| 2783 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, homopolymer | 0031324-84-2 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|--------|---|
| 2784 | D-Glucoside, butyl | 0031387-97-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2785 | Bicyclo[3.1.1]hept-2-ene, 2,6,6-trimethyl-, polymer with 6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane | 0031393-98-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2786 | Isoheptane | 0031394-54-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2787 | 2,5-Furandione, polymer with 1-tetradecene | 0031473-53-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2788 | Disperse Orange 25 | 0031482-56-1 | | X | | | 11227 | | B | | | |
| 2789 | Tetraethylenepentamine, polymer with ethylene oxide | 0031510-84-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2790 | Glycerol monostearate | 0031566-31-1 | X | | | | | | A | | | |
| 2791 | Ethanol, 2-[(2-aminoethyl)amino]-, polymer with methyloxirane | 0031568-06-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2792 | Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester | 0031570-04-4 | | | | X | | | A | | | |
| 2793 | Formaldehyde, polymer with 4-nonylphenol | 0031605-35-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2794 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy- | 0031694-55-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2795 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hexyl- ω -hydroxy- | 0031726-34-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2796 | Ammonium, ethyltris(2-hydroxyethyl)-, ethyl sulfate | 0031774-90-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2797 | Pigment Yellow 170 | 0031775-16-3 | | X | | | 21104 | | B | | | |
| 2798 | Pigment Yellow 152 | 0031775-20-9 | | X | | | 21111 | | B | | | |
| 2799 | Pigment Red 208 | 0031778-10-6 | | X | | | 12514 | A | | | | |
| 2800 | Isododecane | 0031807-55-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2801 | Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone | 0031831-53-5 | | | | X | | | A | | 29, 30 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w) |
| 2802 | Phenol, 4,4'-isopropylidenedi-, polymer with ethylene oxide and styrene | 0031832-73-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2803 | Pigment Yellow 151 | 0031837-42-0 | | X | | | 13980 | | B | | | |
| 2804 | Polyethyleneglycol-dibutyl ether | 0031885-97-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2805 | Aziridine, polymer with methyloxirane | 0031974-35-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2806 | Succinic anhydride, hexadecenyl- | 0032072-96-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2807 | Benzene, (1-methylethyl)-, monosulfo deriv., sodium salt | 0032073-22-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2808 | Citric acid, diethyl ester | 0032074-56-9 | | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 2809 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -2-butylene-1,4-diylbis[ω -hydroxy- | 0032167-31-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2810 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl) α -(1,1-biphenyl)-2-yl- ω -hydroxy | 0032171-23-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2811 | Methacrylic acid, octadecyl ester | 0032360-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2812 | Acrylic acid, 2-methyl-, phosphinicobis(oxy-2,1-ethanediyl)ester | 0032435-46-4 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 2813 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy- | 0032492-61-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2814 | Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate] | 0032509-66-3 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 2815 | Solvent Black 34 | 0032517-36-5 | | X | | | | | B | | | |
| 2816 | Dibenzylidene sorbitol | 0032647-67-9 | | | | X | | A | | | | |
| 2817 | Vinyl chloride-Vinyl acetate-Fumaric acid copolymer | 0032650-26-3 | | | | X | | A | | | | |
| 2818 | Dipropyleneglycolmonobenzoate | 0032686-95-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2819 | N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide | 0032687-78-8 | | | | X | | A | | 15 | | |
| 2820 | 2,4-Xylenol, 6,6'-isobutylidenedi- | 0033145-10-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2821 | Solvent Red 8 | 0033270-70-1 | | X | | | 12715 | | B | | | |
| 2822 | Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate) | 0033568-99-9 | | | | X | | A | | 10 | | |
| 2823 | 1,2-Propyleneglycol dipalmitate | 0033587-20-1 | | | | X | | A | | | | |
| 2824 | Adipic acid, diisononyl ester | 0033703-08-1 | | | | X | | | B | 0.05 | | |
| 2825 | 1-Decene, polymer with sulfur dioxide | 0033990-98-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2826 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamic acid, triester with 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0034137-09-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2827 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with (Z)-N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1) | 0034140-91-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2828 | Propanol, 1(or 2)-(2-methylpropoxy)- | 0034150-35-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2829 | Neodecanoic acid, bismuth(3+) salt | 0034364-26-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2830 | Green DCF | 0034372-72-0 | | X | | | | | B | | | |
| 2831 | N-Hydroxy-N-methylethanolamine | 0034375-28-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2832 | Oleic acid, tetraester with decaglycerol | 0034424-98-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2833 | 1-Butanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,4,4-nonafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-N-methyl- | 0034454-97-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2834 | Dipropyleneglycol monomethyl ether | 0034590-94-8 | | | X | X | | A | | 0.05 | | |
| 2835 | Morpholine, phosphate (3:1) | 0034668-73-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2836 | 2-Ethoxy-5-tert-butyl-2'-ethyloxalic acid bisanilide | 0035001-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2837 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0035074-77-2 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 2838 | N,N'-Tetraalkyl-alkylene diamine, propoxylated | 0035132-93-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2839 | 1,2-Ethanediamine *N-(2-aminoethyl)-N'-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0035141-30-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2840 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, ammonium salt | 0035209-54-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|-----|
| 2841 | Benzoic acid, 4-hydroxy-, propyl ester, sodium salt | 0035285-69-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2842 | Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene, ethenylbenzene and 2-propenamide | 0035325-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2843 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0035484-93-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2844 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-naphthalenyl- ω -hydroxy- | 0035545-57-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2845 | Pigment Yellow 175 | 0035636-63-6 | | X | | | 11784 | | B | | | |
| 2846 | 1,3-Bis(3-octadecylureido)propane | 0035674-65-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2847 | Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)- | 0035691-65-7 | | | | X | | A | | 1 | | |
| 2848 | 2-H-1-Benzopyran-2-one, 2-(benzoxazolyl)-7-(diethylamino) | 0035773-42-3 | | X | | | | | B | | | |
| 2849 | Disperse Yellow 232 | 0035773-43-4 | | X | | | 55165 | | B | | | |
| 2850 | Phosphoric acid, dibutyl ester, vanadium salt | 0035837-53-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2851 | Pigment Brown 23 | 0035869-64-8 | | X | | | 20060 | A | | | | |
| 2852 | Propanol, 1(or 2)-(2-butoxymethylethoxy)- | 0035884-42-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2853 | 6H-Dibenz[c,e][1,2]oxaphosphorin, 6-oxide | 0035948-25-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2854 | 1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane | 0035958-30-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 2855 | 4-Piperidinamine, N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl- | 0036177-92-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2856 | Propane, 1-chloro-3-methoxy- | 0036215-07-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2857 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, (+)- | 0036377-33-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2858 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, 1,2-bis[[tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenyl]methyl] ester | 0036388-36-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2859 | Benzamide, 2-hydroxy-N-1H-1,2,4-triazol-3-yl- | 0036411-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2860 | Bisphenol A-epichlorohydrin-methacrylic acid copolymer | 0036425-15-7 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 2861 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-6-(1-methylpropyl)- | 0036437-37-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2862 | Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate] | 0036443-68-2 | | | | X | | A | | 9 | | |
| 2863 | Trimellitic acid, triisodecyl ester | 0036631-30-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2864 | 1-Hexadecanol | 0036653-82-4 | X | | | | | A | | | | |
| 2865 | Carbamic acid, octadecyl-, ethenyl ester, homopolymer | 0036671-85-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2866 | Titanium, bis[[2,2',2''-nitritotris[ethanolato]](1-)-N,O]bis(2-propanolato)- | 0036673-16-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2867 | Hexanoyl chloride, 3,5,5-trimethyl- | 0036727-29-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2868 | Docosanoic acid, 12-hydroxyoctadecyl ester | 0036781-83-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2869 | Titanium, bis(2,4-pentanedionato-O,O')(1,3-propanediolato-O,O')- | 0036870-02-7 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|---|--|
| 2870 | Benzenamine, ar-nonyl-N-(nonylphenyl)- | 0036878-20-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2871 | Pigment Yellow 139 | 0036888-99-0 | | X | | | 56298 | A | | | | |
| 2872 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] | 0036890-68-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2873 | Pigment Red 266 | 0036968-27-1 | | X | | | 12474 | | B | | | |
| 2874 | 1,2-Propanediol, 1-benzoate | 0037086-84-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2875 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, dimer, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine | 0037189-83-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2876 | Maleic anhydride, polymer with 2,4,4-trimethylpentene, sodium salt | 0037199-81-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2877 | Polyethyleneglycol isononylphenyl ether | 0037205-87-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2878 | Ethylcarboxymethylcellulose | 0037205-99-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2879 | Methylcarboxymethylcellulose | 0037206-01-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2880 | Solvent Yellow 25 | 0037219-73-1 | | X | | | | | B | | | |
| 2882 | Solvent Blue 45 | 0037229-23-5 | | X | | | | | B | | | |
| 2883 | Nepheline syenite | 0037244-96-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2884 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether | 0037251-67-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2885 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene | 0037273-56-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2886 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester | 0037275-47-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2887 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, phosphate | 0037280-82-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2888 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2',2''-nitrioltris (ethanol) (3:1) | 0037280-83-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2889 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(methylphenyl)- ω -hydroxy- | 0037281-57-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2890 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -butoxy-, (Z)- | 0037281-78-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2892 | Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt | 0037296-97-2 | | | X | | | A | | 0.15 | | SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food. |
| 2893 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] | 0037302-70-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2894 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoocetyl ether | 0037311-02-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2895 | Hydroxymethylcellulose | 0037353-59-6 | | | X | | | A | | | | |
| 2896 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α , α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy- | 0037353-75-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2898 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1) | 0037475-84-6 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|----|---|-----|---|
| 2899 | 1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-2-nonyl- | 0037478-68-5 | | | X | | | B | | | |
| 2900 | 2-Oxepanone, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0037625-56-2 | | | X | | | B | | | |
| 2901 | Acrylic acid-bisphenol A-epichlorohydrin copolymer | 0037625-93-7 | | X | X | | | B | | ECM | |
| 2902 | 1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, compd. with 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine (1:1) | 0037640-57-6 | | | X | | | B | | | |
| 2903 | 3-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 4-(4-methyl-3-pentenyl)- | 0037677-14-8 | | | X | | | B | | | |
| 2904 | 1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono- | 0037971-36-1 | | | X | | A | 5 | | | |
| 2905 | 2-Propyn-1-ol, compd. with methyloxirane | 0038172-91-7 | | | X | | | B | | | |
| 2906 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with 5-amino-1,3,3-trimethylcyclohexanemethanamine and (chloromethyl)oxirane | 0038294-64-3 | | | X | | | B | | | |
| 2907 | Methacrylic acid, [(1,1-dimethylethyl)amino]ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, methacrylic acid and 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl-2-methyl-2-propenoate | 0038414-49-2 | | | X | | | B | | | |
| 2908 | Acrylic acid, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0038531-18-9 | | | X | | | B | | | |
| 2909 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, compd. with 2,2',2''-nitrioltris[ethanol](1:1) | 0038584-87-1 | | | X | | | B | | | |
| 2910 | Potassium [1R-(1 α ,4 α β ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1,4a-dimethylphenanthren-1-carboxylate | 0038592-41-5 | X | | | | | B | | | |
| 2911 | Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite | 0038613-77-3 | | | X | | A | 18 | | | |
| 2912 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine *6-[2-(2-methyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]- | 0038668-46-1 | X | | | | | B | | | |
| 2913 | 2-Propanol, 1,1'-[(4-methylphenyl)imino]bis- | 0038668-48-3 | | | X | | | B | | | |
| 2914 | Zinc(2+), tetraammine-, (T-4)-, carbonate (1:1) | 0038714-47-5 | | | X | | | B | | | |
| 2915 | Pigment Red 209 | 0038720-66-0 | | X | | 73905 | | B | | | |
| 2916 | 1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid and 1,6-hexanediol | 0038783-61-8 | X | | | | | B | | | |
| 2917 | Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-N-octadecyl-tetrasodium salt | 0038916-42-6 | | | X | | | B | | | |
| 2918 | Neodecanoic acid, zirconium salt | 0039049-04-2 | | | X | | | B | | | |
| 2919 | 3-Pyridinecarbonitrile, 1-butyl-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxo- | 0039108-47-9 | X | | | | | B | | | |
| 2920 | Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0039277-28-6 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--------|---|------|---|-----|---|
| 2921 | Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-, homopolymer | 0039310-05-9 | X | | | | | B | | | |
| 2922 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0039318-45-1 | | | X | | | B | | | |
| 2924 | Polypropyleneglycol 2-aminopropyl ether, ether with 1,1,1-trimethylolpropane | 0039423-51-3 | X | | | | | B | | | |
| 2925 | Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0039443-66-8 | | | X | | | B | | | |
| 2926 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] | 0039444-87-6 | | | X | | | B | | | |
| 2927 | Ethanol, 2-butoxy-, phosphate | 0039454-62-1 | | | X | | | B | | | |
| 2928 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-dodecyl-ω-hydroxy-,phosphate | 0039464-66-9 | | | X | | | B | | | |
| 2929 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-9-octadecenyl-ω-hydroxy-, (Z)-, phosphate | 0039464-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 2930 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phenyl-ω-hydroxy-phosphate | 0039464-70-5 | | | X | | | B | | | |
| 2931 | Phosphoric acid, octadecyl esters | 0039471-52-8 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 2932 | DL-Aspartic acid, monosodium salt | 0039557-43-2 | | | X | | | B | | | |
| 2933 | Methacrylic acid, ester with ethoxytriethyleneglycol | 0039670-09-2 | X | | | | | B | | | |
| 2934 | Hexanedioic acid, polymer with 3-methyl-1,5-pentanediol | 0039751-34-3 | X | | | | | B | | | |
| 2935 | Bisphenol F diglycidyl ether | 0039817-09-9 | X | | | | | B | | | |
| 2936 | Butanedioic acid, sulfo-, C-(2-ethylhexyl) ester, monosodium salt | 0039881-83-9 | | | X | | | B | | | |
| 2937 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-[(1,1-dimethylethyl)amino]ethylester, polymer with 2-methylpropyl 2-methyl-2-propenoate | 0040008-96-6 | | | X | | | B | | | |
| 2938 | Oleyl-1,3-propylenediamine dioleate | 0040027-38-1 | | | X | | | B | | | |
| 2940 | Tris(2-hydroxyethyl) isocyanurate triacrylate | 0040220-08-4 | | X | | | | B | | ECM | |
| 2941 | Neodecanoyl chloride | 0040292-82-8 | X | | | | | B | | | |
| 2942 | 1,1'-Biphenyl, 4,4'-bis[2-(2-methoxyphenyl)ethenyl]- | 0040470-68-6 | | | X | | | B | | | |
| 2943 | Butanedioic acid, hydroxy-, sodium salt, (+-)- | 0040520-93-2 | | | X | | | B | | | |
| 2944 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and 1,3-isobenzofurandione | 0040526-34-9 | | | X | | | B | | | |
| 2945 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and 2-propenenitrile | 0040530-01-6 | | | X | | | B | | | |
| 2946 | 1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0040601-76-1 | | | X | | A | 6 | | | |
| 2947 | Pigment Red 214 | 0040618-31-3 | | X | | 200660 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---------|---|
| 2948 | Pigment Orange 61 | 0040716-47-0 | | X | | | 11265 | A | | | | |
| 2949 | 1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-(diethylamino)-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodium salt | 0041098-56-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2950 | Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate) | 0041484-35-9 | | | | X | | A | | 2.4 | | |
| 2951 | Poly(3-([2-(methacryloyloxy)ethyl](dimethyl)ammonio)propane-1-sulfonate) | 0041488-70-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2952 | Acrylic acid, polymer with ethene and methyl 2-propenoate | 0041525-41-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2953 | Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidyl)sebacate | 0041556-26-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2954 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, phosphate | 0041583-09-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2955 | Poly(oxy-1,2-ethanediy), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]- | 0041637-38-1 | X | | | X | | | B | | | |
| 2956 | Isooctadecanoic acid, isooctadecyl ester | 0041669-30-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2957 | Acid Yellow 129, Na salt | 0041741-86-0 | | X | | | | | B | | Na salt | |
| 2958 | 1H-Indene *2,3-dihydro-1,3-dimethyl-1-(2-methyl-2-phenylpropyl)-3-phenyl- | 0041906-71-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2959 | Carbonochloridic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester | 0042125-46-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2960 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl2-propenoate, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid | 0042398-14-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2961 | Zinc 3,5-di(tert-butyl)salicylate | 0042405-40-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2962 | Phenol, 4,4'-methylenebis-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0042423-25-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2963 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-amino-2-propanol(1:1) | 0042504-46-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2964 | Dicyclopentadienedimethanol diacrylate | 0042594-17-2 | | | | X | | | B | | ECM | |
| 2965 | Copper (phthalimidomethyl)phthalocyanine | 0042739-64-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2966 | 9,10-Anthracenedione, 1-[(4-dodecylphenyl)amino]- | 0042887-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2967 | Acrylic acid,(1-methyl-1,2-ethanediy)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediy)] ester | 0042978-66-5 | X | | | X | | | B | | ECM | |
| 2968 | Pigment Red 247 | 0043035-18-3 | | X | | | 15915 | | B | | | |
| 2969 | Aziridine, homopolymer, acetate | 0043134-20-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2970 | Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride | 0044992-01-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2971 | 1-Propanaminium, N,N,N-trimethyl-3-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-, chloride | 0045021-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2972 | Methacrylic acid-, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester | 0045127-97-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2973 | 2-Octyldecanol | 0045235-48-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|------|---|---------------------------------|---|
| 2974 | Methacrylic acid, arachidyl ester | 0045294-18-6 | X | | | | | B | | | |
| 2975 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, 2-ethylhexyl ester | 0045298-00-8 | | | X | | | B | | | |
| 2976 | 1-Octadecanaminium, N-methyl-N-octadecyl-N-(3-sulfopropyl)-,hydroxide, inner salt | 0045319-57-1 | | | X | | | B | | | |
| 2977 | Methacrylic acid, 2-(3-oxazolidinyl)ethyl ester | 0046235-93-2 | | | X | | | B | | | |
| 2978 | Methacrylic acid, 4-tert-butylcyclohexyl ester | 0046729-07-1 | X | | | | | B | | | |
| 2979 | Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride | 0046830-22-2 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 2980 | Benzenemethanaminium *N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride | 0046917-07-1 | | | X | | | B | | | |
| 2981 | Acrylic acid, eicosyl ester | 0048076-38-6 | | | X | | | B | | | |
| 2982 | Acrylic acid, 2-phenoxyethyl ester | 0048145-04-6 | | X | | | | B | | ECM | |
| 2983 | Mixture of : Phenoxyethylacrylate; Methyl-2-benzoylbenzoate; 2-Benzyl-2-(dimethylamino)-4-morpholino butyropheneone; Ethyl-4-Dimethylaminobenzoate | 0048145-04-6 | | | | X | | B | | | |
| 2984 | Propanoic acid, 3-mercapto-, 2-ethylhexyl ester | 0050448-95-8 | | | X | | | B | | | |
| 2985 | Polyethyleneglycol ether of trimethylolpropane | 0050586-59-9 | | | X | | | B | | | |
| 2986 | 1H-Indazole, 3-chloro-6-nitro- | 0050593-68-5 | | | X | | | B | | | |
| 2987 | Reactive Yellow 2 | 0050662-99-2 | X | | | | 18972 | B | | | |
| 2988 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine-6-[2-(2-undecyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]- | 0050729-75-4 | | | X | | | B | | | |
| 2989 | Benzaldehyde, 2-hydroxy-5-nonyl-, oxime | 0050849-47-3 | | | X | | | B | | | |
| 2990 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy- | 0050858-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 2991 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether | 0050861-66-0 | | | X | | | B | | | |
| 2992 | Direct Yellow 86 | 0050925-42-3 | X | | | | 29325 | B | | | |
| 2993 | Solvent Red 7 | 0050926-68-6 | X | | | | | B | | | |
| 2994 | Butanedioic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester | 0050940-49-3 | | | X | | | B | | | |
| 2995 | Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester | 0050976-02-8 | X | | | | A | 0.05 | | QMA = 0.05 mg/6 dm ² | |
| 2996 | 2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol polymer with propylene oxide | 0050977-32-7 | | | X | | | B | | | |
| 2997 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -phosphono- ω -hydroxy- | 0051024-29-4 | | | X | | | B | | | |
| 2998 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, trianhydride with boric acid (HBO ₃) | 0051136-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 2999 | N,N'-Ethane-1,2-diylbis(decamide) | 0051139-08-3 | | | X | | | B | | | |
| 3000 | Oxazolidine, 4,4-dimethyl- | 0051200-87-4 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|---|-----|
| 3001 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate | 0051243-47-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3002 | Pigment Yellow 42 | 0051274-00-1 | | X | | | 77492 | A | | | | |
| 3003 | Methacrylamidopropyltrimethylammonium chloride | 0051410-72-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3004 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-phosphate | 0051609-41-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3005 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octadecanoate | 0051668-30-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3006 | Pentaerythritol ethoxylate tetraacrylate | 0051728-26-8 | X | | X | | | | B | | | ECM |
| 3007 | Octadecanamide, N,N-1,2-ethanediyl bis-12-hydroxygenated castor oil | 0051796-19-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3008 | Polyethyleneglycol nonylphenyl phosphate | 0051811-79-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3009 | Polyethyleneglycol monodecyl phosphate | 0052019-36-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3010 | 2-(4-Dodecylphenyl)indole | 0052047-59-3 | | | | X | | A | | 0.06 | | |
| 3011 | Solvent Violet 8 | 0052080-58-7 | | X | | | 42535:1 | | B | | | |
| 3012 | Propanol, 1(or 2)-ethoxy- | 0052125-53-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3013 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monohexyl ether | 0052232-09-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3014 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, methyl 2-propenyl ether | 0052232-27-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 3015 | Pigment Red 242 | 0052238-92-3 | | X | | | 20067 | A | | | | |
| 3016 | Acrylic acid, polymer with 2,5-furandione, sodium salt | 0052255-49-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3017 | Solvent Orange 62 | 0052256-37-8 | | X | | | 12714 | | B | | | |
| 3018 | Butanedioic acid, (tetrapropenyl)-, monoester with 1,2-propanediol | 0052305-09-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3019 | Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]- | 0052338-87-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3020 | Solvent Red 196 | 0052372-36-8 | | X | | | | | B | | | |
| 3021 | 2,3-Anthracenedicarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo- | 0052373-93-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3022 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2-oxepanone | 0052404-33-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3023 | Ethanol, 2-(dimethylamino)-, titanium(4+) salt | 0052406-71-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3024 | Acrylic acid *1,4-butanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0052408-42-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3025 | Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid | 0052408-84-1 | X | | X | | | A | | 0.05 | | ECM |
| 3026 | Nonanedioic acid, dipotassium salt | 0052457-54-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3027 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, sodium salt | 0052500-92-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3028 | Aziridine, polymer with methyloxirane and oxirane | 0052501-07-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|-----|---|
| 3029 | Sorbitol tetraoleate | 0052551-46-9 | | | X | | | B | | | |
| 3030 | 1-Propanesulfonic acid, 2-hydroxy-3-(2-propenyloxy)-, monosodium salt | 0052556-42-0 | X | | | | | B | | | |
| 3031 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(1-oxododecyl)amino]propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0052562-28-4 | | | X | | | B | | | |
| 3032 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1) | 0052624-57-4 | | | X | | | B | | | |
| 3033 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, phosphate | 0052628-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 3034 | Sulfamic acid, compd. with morpholine (1:1) | 0052636-67-6 | | | X | | | B | | | |
| 3036 | 1-Piperidineethanol, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl- | 0052722-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 3037 | Acetic acid, hydroxy-, 1,2-ethanediyl ester | 0052767-61-0 | | | X | | | B | | | |
| 3038 | Basic Yellow 131 | 0052821-24-6 | | X | | | | B | | | |
| 3039 | Sebacic acid, bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl) ester | 0052829-07-9 | | | X | | | B | | | |
| 3040 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl)benzene | 0052831-04-6 | | | X | | | B | | | |
| 3041 | Pigment Orange 62 | 0052846-56-7 | | X | | 11775 | | B | | | |
| 3042 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with N,N,N',N',N'',N''-hexakis(methoxymethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0052858-75-0 | | | X | | | B | | | |
| 3043 | Phosphoric acid, isotridecyl ester | 0052933-07-0 | | | X | | | B | | | |
| 3044 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[ar-(Phenylmethyl)[1,1'-biphenyl]-yl]- ω - hydroxy- | 0053040-67-8 | | | X | | | B | | | |
| 3045 | 1-Hexanol, 3,4,5-trimethyl- | 0053151-79-4 | | | X | | | B | | | |
| 3046 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-propylheptyl) ester | 0053306-54-0 | | | X | | | B | | | |
| 3047 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(sulfooxy)ethyl ester, ammonium salt | 0053621-34-4 | X | | | | | B | | | |
| 3048 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2-propanediol (2:1) | 0053637-25-5 | | | X | | | B | | | |
| 3049 | Polyethyleneglycol ether of sorbitol | 0053694-15-8 | | | X | | | B | | | |
| 3050 | Solvent Red 109 | 0053802-03-2 | | X | | | | B | | | |
| 3051 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer diacrylate | 0053814-24-7 | X | | | | | B | | | |
| 3052 | Polypropyleneglycol trimethylolpropane ether triacrylate | 0053879-54-2 | | X | X | | | B | | ECM | |
| 3053 | Pentaerythritol propoxylate tetraacrylate | 0053879-55-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 3054 | Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer | 0053880-05-0 | | | X | | | B | | | |
| 3055 | Trimellitic acid, triisononyl ester | 0053894-23-8 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---------|---|------|------|---|---|
| 3056 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-methylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0053964-94-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3057 | 2-Cyclohexene-1-octanoic acid, 5(or 6)-carboxy-4-hexyl- | 0053980-88-4 | X | | | | | B | | | | |
| 3058 | Sorbitan tripalmitate | 0054140-20-4 | | | X | | | A | | | | |
| 3059 | Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether | 0054208-63-8 | X | | | | | A | ND | | DL = 0.01 | |
| 3060 | Methacrylic acid, sulphopropyl ester | 0054276-35-6 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 3061 | Octyl-D-glucopyranoside | 0054549-23-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3062 | 1,2,4,5-Benzenetetracarboxylic acid, compd. with 4,5-dihydro-2-phenyl-1H-imidazole (1:1) | 0054553-90-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3063 | Perboric acid (HBO(O ₂)), calcium salt (2:1) | 0054630-47-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3064 | Pigment Red 255 | 0054660-00-3 | | X | | | 561050 | B | | | | |
| 3065 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono[1,1'-biphenyl]-4-yl ether | 0054692-77-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3066 | 2-Ethoxy-1-methylethyl acetate | 0054839-24-6 | | | X | | | A | | 39 | Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances) | |
| 3067 | Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate | 0054847-34-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 3068 | Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0054849-38-6 | | | X | | | A | | 9 | | |
| 3069 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate | 0055088-65-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3070 | Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, di-2-propenoate | 0055127-80-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3071 | Sulphonic acid, diisotridecyl ester, sodium salt | 0055184-72-0 | | | X | | | B | 0.05 | | | |
| 3072 | Octadecanoic acid, 1-methylpropyl ester | 0055195-02-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3073 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -((1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy)-, sodium salt (1:1) | 0055348-40-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3074 | 3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate | 0055406-53-6 | | | X | | | A | | 9 | | |
| 3075 | Pigment Red 57:3 | 0055491-44-6 | | X | | | 15850:3 | B | | | | |
| 3076 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, bis(octadecylcarbamate) | 0055585-10-9 | | | X | | | B | | | | |
| 3077 | Stibenzyl-2H-triazole | 0055585-28-9 | | | X | | | B | | | | |
| 3078 | Poly(1,2-propanediol adipate) | 0055799-38-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3079 | 4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid | 0055818-57-0 | X | | X | | | A | | 0.05 | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|---|-----|---|
| 3080 | Ethylene oxide - formaldehyde - nonylphenol, copolymer | 0055845-06-2 | | | X | | | B | | | |
| 3081 | Tripropyleneglycol monobutyl ether | 0055934-93-5 | | X | | | | B | | | |
| 3082 | 2-Propyne-1-sulfonic acid, sodium salt | 0055947-46-1 | | | X | | | B | | | |
| 3083 | Poly(ethylene propylene)glycol dibehenate | 0055963-27-4 | | | X | | | B | | | |
| 3084 | 3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone | 0055965-84-9 | | | X | | A | 0.15 | | | |
| 3085 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoacetate, 2-propenylether | 0056090-69-8 | | | X | | | B | | | |
| 3086 | Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo- | 0056237-73-1 | | | X | | | B | | | |
| 3087 | Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-, homopolymer | 0056237-74-2 | | | X | | | B | | | |
| 3088 | Acrylic acid, (1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanedioxy-2,1-ethanediyl) ester | 0056361-55-8 | X | | | | | B | | | |
| 3089 | Pigment Red 213 | 0056396-10-2 | | X | | 12290 | | B | | | |
| 3090 | Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate and octadecyl 2-methyl-2-propenoate | 0056443-89-1 | | | X | | | B | | | |
| 3091 | 1-Butanol, 3-methoxy-3-methyl- | 0056539-66-3 | | | X | | | B | | | |
| 3092 | Bicyclo[2.2.1]heptanedimethanamine | 0056602-77-8 | X | | | | | B | | | |
| 3093 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -phenoxy- | 0056641-05-5 | | | X | | | B | | | |
| 3094 | Carbonochloridic acid, tetradecyl ester | 0056677-60-2 | X | | | | | B | | | |
| 3095 | Poly(oxymethylene), α -(1H,3H,5H-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7H)-ylmethyl)- ω -hydroxy- | 0056709-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 3096 | Ethanaminium, N,N,N-triethyl-, salt with 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-1-octanesulfonicacid (1:1) | 0056773-42-3 | | | X | | | B | | | |
| 3097 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, cerium(3+) salt | 0056797-01-4 | | | X | | | B | | | |
| 3098 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl] ester | 0057043-35-3 | | | X | | | B | | | |
| 3099 | 1-Aziridinepropanoic acid *2-[[3-(1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester | 0057116-45-7 | | | X | | | B | | | |
| 3100 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether withD-glucitol (6:1), (all-Z)- | 0057171-56-9 | | | X | | | B | | | |
| 3101 | Solvent Brown 44 | 0057206-81-2 | | X | | | | B | | | |
| 3102 | Sodium bis[1-[[2-hydroxy-3-nitro-5-tert-pentylphenyl]azo]-2-naphtholato(2-)] chromate(1-) | 0057206-83-4 | | X | | | | B | | | |
| 3103 | Zirconium carbonate hydroxide oxide, (Zr ₂ (CO ₃)(OH) ₂ O ₂) | 0057219-64-4 | | | X | | | B | | | |
| 3104 | Pigment Blue 29 | 0057455-37-5 | | X | | 77007 | A | | | | |
| 3105 | Dipropyleneglycol diacrylate | 0057472-68-1 | | X | X | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 3106 | Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0057569-40-1 | | | | X | | A | | | | |
| 3107 | Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-34-3 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3108 | Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-35-4 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3109 | Phosphoric acid, 1,3-phenylene tetraphenyl ester | 0057583-54-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3110 | 9-Octadecenoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester (Z,Z,Z)- | 0057675-44-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3111 | Methacrylic acid, polymer with ethene, ammonium salt | 0057755-22-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3112 | Benzoic acid, 4-[[[(methylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester | 0057834-33-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3113 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, calcium salt | 0057855-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3114 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 2-propenoate | 0057903-73-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3115 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with methyl-2-propenoate and acrylic acid, sodium salt | 0057917-06-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3116 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate, compound with 2-(dimethylamino)ethanol | 0058085-90-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3117 | Poly(12-hydroxystearic acid) stearate | 0058128-22-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 3118 | Silanetriol, (3-aminopropyl)- | 0058160-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3119 | 1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, sodium salt | 0058249-25-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3120 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2,3-dihydroxypropyl)- ω -hydroxy-, boron complex (2:1) | 0058369-24-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3121 | Adipic acid, benzyl 2-ethylhexyl ester | 0058394-64-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3122 | Octanoic acid, strontium salt (2:1) | 0058429-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3123 | Stearoylbenzoylmethane | 0058446-52-9 | | | | X | | A | | | | |
| 3124 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(4-octylphenoxy)-, sodium salt (1:1) | 0058853-83-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3125 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compd. With α -phenyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate | 0058920-39-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3126 | Poly(4-vinylpyridine N-oxide) | 0058984-27-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3127 | 2-Propanoic acid, 2-((ethyl(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl)amino)ethyl ester | 0059071-10-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3128 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, octadecyl ester | 0059130-70-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3129 | [[2,2',2''-[29H,31H-Phthalocyaninetriyltris(methylene)]tris[1H-isoindole-1,3(2H)-dionato]](2-)-N29,N30,N31,N32]copper | 0059160-79-1 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|-----|-----|---|
| 3130 | Sodium [1-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)] [1-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)]chromate(1-) | 0059307-49-2 | | X | | | | | B | | | |
| 3131 | Pigment Red 187 | 0059487-23-9 | | X | | | 12486 | | B | | | |
| 3132 | Methanol, (1h,3h,5h-oxazol[3,4-c]oxazol-7a(7h)-ylmethoxy)- | 0059720-42-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3133 | Bicyclo[3.1.1]heptane-3-carboxaldehyde, 2,6,6-trimethyl- | 0060113-43-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3134 | Acrylic acid, telomer with 2-mercaptoethanol | 0060162-04-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3135 | 1H-1,2,4-Triazole,1-[[2-(2,4-dichlorophenyl)-4-propyl-1,3-dioxolan-2-yl]methyl]- | 0060207-90-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3136 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl- | 0060223-95-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3137 | Neodecanoic acid, vanadium salt | 0060451-07-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3138 | 2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid, sodium salt | 0060472-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3139 | Methacrylic acid, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, ammonium salt | 0060474-81-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3140 | Dipentaerythritol pentaacrylate | 0060506-81-2 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 3141 | Iodonium, bis(4-methylphenyl)-, hexafluorophosphate(1-) | 0060565-88-0 | | | | X | X | | B | | | |
| 3142 | Silica, vitreous (coatings) | 0060676-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3143 | Polyethyleneglycol 2,6,8-trimethyl-4-nonyl ether | 0060828-78-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3144 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(phenylmethyl)- ω -[[1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]- | 0060864-33-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3145 | Solvent Yellow 83:1 | 0061116-27-6 | | X | | | | | B | | | |
| 3146 | Solvent Brown 43 | 0061116-28-7 | | X | | | | | B | | | |
| 3147 | Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester | 0061167-58-6 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 3148 | 1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)- | 0061260-55-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3149 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer | 0061269-61-2 | | | | X | | A | | 2.4 | | |
| 3150 | Bis(4-tert-butylphenyl) iodonium hexafluorophosphate | 0061358-25-6 | | | | | X | | B | | | |
| 3151 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dimethyl ether | 0061419-46-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3152 | 5H-Tetrazole-5-thione, 1-[2-(dimethylamino)ethyl]-1,2-dihydro- | 0061607-68-9 | X | | | | | | B | | | |
| 3153 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy- | 0061702-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3154 | Solvent Blue 64 | 0061703-12-6 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 3155 | Solvent Blue 44 | 0061725-69-7 | | X | | | | B | | | |
| 3156 | Solvent Brown 28 | 0061725-72-2 | | X | | | | B | | | |
| 3157 | Solvent Brown 37 | 0061725-74-4 | | X | | | | B | | | |
| 3158 | Solvent Brown 42 | 0061725-75-5 | | X | | | | B | | | |
| 3159 | Solvent Orange 11 | 0061725-76-6 | | X | | | | B | | | |
| 3160 | Solvent Red 35 | 0061725-78-8 | | X | | 16260 | | B | | | |
| 3161 | Solvent Red 89 | 0061725-81-3 | | X | | | | B | | | |
| 3162 | Solvent Violet 2 | 0061725-86-8 | | X | | 16055 | | B | | | |
| 3163 | Solvent Violet 24 | 0061725-87-9 | | X | | | | B | | | |
| 3164 | Solvent Yellow 48 | 0061725-88-0 | | X | | | | B | | | |
| 3165 | Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether | 0061725-89-1 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3166 | Sorbitan tetrastearate | 0061752-68-9 | | | X | | A | | | | |
| 3167 | 2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts | 0061788-37-2 | | | X | | | B | | | |
| 3168 | Phenol, styrenated | 0061788-44-1 | | | X | | | B | | | |
| 3169 | Amines, hydrogenated tallow alkyl | 0061788-45-2 | | | X | | | B | | | |
| 3170 | Coco alkyl amines | 0061788-46-3 | X | | | | | B | | | |
| 3171 | Fatty acids, coco | 0061788-47-4 | X | | | | A | | | | |
| 3172 | Amines, dicoco alkylmethyl | 0061788-62-3 | | | X | | | B | | | |
| 3173 | Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides | 0061788-78-1 | | | X | | | B | | | |
| 3174 | Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil | 0061788-85-0 | | | X | | A | | | | |
| 3175 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled | 0061788-89-4 | X | | X | | A | | 18 | | |
| 3177 | Amines, (hydrogenated tallow alkyl)dimethyl | 0061788-95-2 | | | X | | | B | | | |
| 3178 | Tall oil fatty acids, epoxidised, 2-ethylhexyl esters | 0061789-01-3 | X | | | | | B | | | |
| 3179 | (Coco alkyl)trimethylammonium chloride | 0061789-18-2 | | | X | | | B | | | |
| 3180 | Coconut oil fatty acid amide | 0061789-19-3 | | | X | | | B | | | |
| 3181 | Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts | 0061789-32-0 | | | X | | | B | | | |
| 3182 | 1-Propanaminium, 3-amino-N-(carboxymethyl)-N,N-dimethyl-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts | 0061789-40-0 | | | X | | | B | | | |
| 3183 | Naphthenic acids, cobalt salts | 0061789-51-3 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3184 | Dimethyl(cocoalkyl)benzylammonium chloride | 0061789-71-7 | | | X | | | B | | | |
| 3185 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl) methyl, chlorides | 0061789-73-9 | | | X | | | B | | | |
| 3186 | Amines, dicoco alkyl | 0061789-76-2 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|----|---|---|
| 3187 | Quaternary ammonium compounds, dicoco alkyldimethyl, chlorides | 0061789-77-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3188 | Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) | 0061789-79-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3189 | Bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium chloride | 0061789-80-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3190 | Tallow | 0061789-97-7 | | | X | | | A | | | | |
| 3191 | Fatty acids, tall oil | 0061790-12-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 3192 | Amines, soya alkyl | 0061790-18-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3193 | Naphthenic acids, rare earth salts | 0061790-20-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3194 | Amides, tallow, hydrogenated (>95 %) | 0061790-31-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3195 | Tallow alkyl amines | 0061790-33-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3196 | Fatty acids, tallow, hydrogenated | 0061790-38-3 | | | X | | | A | | | | |
| 3197 | Castor oil fatty acids, hydrogenated | 0061790-39-4 | X | | | | | A | | | | |
| 3198 | Rosin alkyl amines | 0061790-47-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3199 | Diatomaceous earth | 0061790-53-2 | | | X | | | A | | | | |
| 3200 | Fatty acids, tall oil, compds. with N-tallowalkyltrimethylenediamines | 0061790-55-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3201 | Amines, coco alkyl, acetates | 0061790-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3202 | Amines, hydrogenated tallow alkyl, acetates | 0061790-59-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3203 | Resin acids and rosin acids, compds. with triethanolamine | 0061790-65-6 | X | | X | | | | B | | | |
| 3204 | Fatty acids, tall oil, compds. with diethanolamine | 0061790-66-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3205 | Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine | 0061790-69-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3206 | Lanolin, ethoxylated | 0061790-81-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3207 | Polyethyleneglycol ethers of N-(tallow alkyl) trimethylenediamines | 0061790-85-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3208 | Fatty acids, tall oil, hexaesters with sorbitol, ethoxylated | 0061790-90-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3209 | Fatty acids, tall oil, ethoxylated | 0061791-00-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 3210 | Fatty acids, tall oil, diesters with polyethyleneglycol | 0061791-01-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3211 | Fatty acids, coco, sesquiesters with polyethyleneglycol | 0061791-04-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3212 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, ethoxylated, chlorides | 0061791-10-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3213 | Polyethyleneglycol ester of castor oil | 0061791-12-6 | | | X | | | A | | 42 | | |
| 3214 | Alcohols, coco, ethoxylated | 0061791-13-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3215 | Amines, coco alkyl, ethoxylated | 0061791-14-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3216 | Amines, coco alkyl, ethoxylated, acetates (salts) | 0061791-15-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3217 | Amines, soya alkyl, ethoxylated | 0061791-24-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|-------|---|---|---|---|---|
| 3218 | Amines, tallow alkyl, ethoxylated, carboxylated | 0061791-25-1 | | | X | | | B | | | |
| 3219 | Amines, tallow alkyl, ethoxylated | 0061791-26-2 | | | X | | | B | | | |
| 3220 | Fatty acids, coco, ethoxylated | 0061791-29-5 | | | X | | | B | | | |
| 3221 | Fatty acids, tall oil, sesquiesters with polyethyleneglycol | 0061791-30-8 | | | X | | | B | | | |
| 3223 | N-Methyl-N-(2-sulphoethyl)cocoacylamines, sodium salt | 0061791-42-2 | | | X | | | B | | | |
| 3225 | Fatty acids, tall oil, monoesters with sorbitan | 0061791-48-8 | | | X | | | B | | | |
| 3226 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, oleates | 0061791-53-5 | | | X | | | B | | | |
| 3227 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, acetates | 0061791-54-6 | | | X | | | B | | | |
| 3228 | N-(Tallow alkyl)trimethylenediamine | 0061791-55-7 | X | | | | | B | | | |
| 3229 | Amines, N-tallow alkyl dipropylenetri- | 0061791-57-9 | | | X | | | B | | | |
| 3230 | N-Cocoalkyltrimethylenediamines | 0061791-63-7 | | | X | | | B | | | |
| 3231 | Dodecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-, N-oxide | 0061792-31-2 | X | | | | | B | | | |
| 3232 | Solvent Orange 25 | 0061813-62-5 | X | | | | | B | | | |
| 3233 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octyl ether | 0061827-84-7 | | | X | | | B | | | |
| 3234 | Pigment Red 188 | 0061847-48-1 | X | | | 12467 | | B | | | |
| 3235 | Solvent Black 29 | 0061901-87-9 | X | | | | | B | | | |
| 3236 | Solvent Brown 35 | 0061901-89-1 | X | | | | | B | | | |
| 3237 | Solvent Orange 41 | 0061901-91-5 | X | | | | | B | | | |
| 3238 | Solvent Red 91 | 0061901-92-6 | X | | | | | B | | | |
| 3239 | Solvent Red 92 | 0061901-93-7 | X | | | | | B | | | |
| 3240 | Solvent Yellow 62 | 0061901-95-9 | X | | | | | B | | | |
| 3241 | Solvent Black 35 | 0061931-53-1 | X | | | 12195 | | B | | | |
| 3242 | Solvent Yellow 88 | 0061931-55-3 | X | | | | | B | | | |
| 3243 | Solvent Yellow 32 | 0061931-84-8 | X | | | 48045 | | B | | | |
| 3244 | Pigment Red 210 | 0061932-63-6 | X | | | 12477 | | B | | | |
| 3245 | Reactive Red 120 | 0061951-82-4 | X | | | 25810 | | B | | | |
| 3246 | Pigment Red 185 | 0061951-98-2 | X | | | 12516 | | B | | | |
| 3247 | Direct Yellow 132 | 0061968-26-1 | X | | | | | B | | | |
| 3248 | Solvent Orange 59 | 0061969-46-8 | X | | | | | B | | | |
| 3249 | Solvent Red 127 | 0061969-48-0 | X | | | | | B | | | |
| 3250 | Solvent Yellow 89 | 0061969-51-5 | X | | | | | B | | | |
| 3251 | Octadecanamide, N,N-dibutyl-10-(sulfoxy)-, sodium salt | 0062093-93-0 | | | X | | | B | | | |
| 3252 | Isooctadecanoic acid, 2,2-bis[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0062125-22-8 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|----|---|---|---|
| 3253 | 1, 3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-2-sodium sulphate | 0062174-79-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3254 | Sorbitan monobehenate | 0062568-11-0 | | | X | | A | | | | | |
| 3255 | 2-Anthracenecarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo- | 0062570-50-7 | X | | | | | B | | | | |
| 3256 | 4,6-Dimethyl-2,4,6-triphenyl-1-heptene | 0062604-62-0 | X | | | | | B | | | | |
| 3257 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butanedioate | 0062683-37-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3258 | 2-Propanol, 1,1'-(tridecylimino)bis- | 0062889-66-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3259 | Pigment Red 81:5 | 0063022-06-0 | | X | | 45160:4 | | B | | | | |
| 3260 | Ethanaminium, N-[9-(2-carboxyphenyl)-6-(diethylamino)-3H-xanthen-3-ylidene]-N-ethyl-, molybdate phosphate | 0063022-09-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3261 | Morpholine, phosphate | 0063079-67-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3262 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me Ph | 0063148-52-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3263 | Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl | 0063148-56-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3264 | Siloxanes and silicones, Me hydrogen | 0063148-57-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3265 | Siloxanes and silicones, Me Ph | 0063148-58-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3266 | Polydimethylsiloxane | 0063148-62-9 | X | | X | | A | | | | Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s) | |
| 3268 | Polyesters of polyhydric alcohols | 0063148-69-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3269 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide | 0063149-91-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3270 | Oxiraneoctanoic acid, 3-octyl-, isooctyl ester | 0063181-89-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3271 | Acrylic acid, 2-[[[(butylamino)carbonyl]oxy]ethyl ester | 0063225-53-6 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 3272 | Aromatic hydrocarbons | 0063231-51-6 | | X | | | | B | | | | |
| 3273 | Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline | 0063231-60-7 | | | X | | A | | | | | |
| 3274 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenylhexadecyl-, homopolymer | 0063231-81-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3275 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monopentadecyl ether | 0063303-01-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3277 | Alcohols, C12-15 | 0063393-82-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3278 | Coumarone-indene resins | 0063393-89-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3279 | Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0063397-60-4 | | | X | | A | | 18 | | | |
| 3280 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-(2-propen-1-yloxy)- | 0063415-74-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 3281 | (2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0063438-80-2 | | | X | | A | | 30 | | | |
| 3282 | Paraffins, chlorinated | 0063449-39-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3283 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C8-18-alkyldimethyl, chlorides | 0063449-41-2 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|-----|---|
| 3284 | 2-Propanol, 1,1'-[[3-(dimethylamino)propyl]imino]bis- | 0063469-23-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3285 | Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:2) | 0063568-32-1 | | | X | | | | B | | | |
| 3286 | Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 1,1'-iminobis[2-propanol] (1:2) | 0063568-35-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3287 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, pentadecyl ether | 0063658-45-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3288 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-propenyl ether | 0063661-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3289 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4-(phenylazo)-1,3-benzenediamine (1:1) | 0063681-54-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3290 | Benzenepropanoic acid, β,β' -dithiobis- | 0063684-32-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3291 | Lactic acid, isopropyl ester | 0063697-00-7 | | | X | | | A | | | | |
| 3292 | Formaldehyde, polymer with α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0063727-43-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3293 | Aluminium barium magnesium oxide | 0063774-55-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3294 | Sepiolite (Mg ₂ H ₂ (SiO ₃) ₃ .xH ₂ O) | 0063800-37-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3295 | Propanedioic acid *[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl methyl]butyl-,bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl) ester | 0063843-89-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3296 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-naphthalenyl ether | 0063950-87-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3297 | 1,2,3,4-Butanetetracarboxylic acid, tetrakis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl) ester | 0064022-61-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3298 | Lithium magnesium sodium fluoride silicate | 0064060-48-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3300 | Castor oil, dehydrated | 0064147-40-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 3301 | Reactive Red 43 | 0064181-81-3 | | X | | | | | B | | | |
| 3302 | Acrylic acid, 3-methyl-1,5-pentanediyloxy ester | 0064194-22-5 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 3303 | Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, oxybis(2,1-ethanedioxy-2,1-ethanediyl) ester | 0064253-30-1 | | | X | | | | B | | | |
| 3304 | 1-Aziridinepropanoic acid, 2-methyl-2-ethyl-2-[[3-(2-methyl-1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0064265-57-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3305 | 7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosan-21-one, 2,2,4,4-tetramethyl- | 0064338-16-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3306 | 3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl- | 0064359-81-5 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 3307 | Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol | 0064365-17-9 | | | X | | | A | | | | |
| 3308 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-ethylhexyl) ether | 0064366-70-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3309 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -[[1-oxo-2-propenyl]oxy]- | 0064401-02-1 | X | X | X | | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3310 | Acrylic acid, methylenebis[4,1-phenyleneoxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0064448-68-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3311 | Acid Blue 317 | 0064611-73-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3312 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(methyl-9-octadecenyliminio)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-, (Z)-, methyl sulfate (salt)] | 0064611-81-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3313 | 1H-Benzotriazole, 4(or 5)-methyl-, sodium salt | 0064665-57-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3315 | Petroleum distillate straight-run middle | 0064741-44-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3327 | Extracts, residual oil solvent (petroleum) | 0064742-10-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3331 | Petroleum hydrocarbon resins | 0064742-16-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3332 | Hydrocarbon waxes, petroleum, acid-treated | 0064742-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3333 | Hydrocarbon waxes, clay-treated microcryst. (petroleum) | 0064742-42-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3335 | Distillates (petroleum), hydrotreated light | 0064742-47-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3344 | Hydrocarbon waxes, hydrotreated microcryst. (petroleum) | 0064742-60-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3352 | Gas oils, hydrodesulfurised heavy vacuum (petroleum) | 0064742-86-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3353 | Aliphatic petroleum solvent (Naphtha) | 0064742-88-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3355 | Asphalt, oxidised (petroleum) | 0064742-93-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3356 | Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic | 0064742-94-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3358 | Solvent naphtha (petroleum), heavy aliphatic | 0064742-96-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3359 | Hydrocarbon waxes, oxidised (petroleum) | 0064743-00-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3360 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with polyethylenepolyamine-tall oil fatty acid reaction products | 0064754-99-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3361 | Paraffins, normal C>10 (petroleum) | 0064771-71-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3362 | Paraffins normal C5-C20 | 0064771-72-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3363 | Sodium 2-pyridin-4-ylethanesulfonate | 0064794-52-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3364 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -(2-aminomethylethoxy)- | 0064852-22-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3365 | Tall oil, ethoxylated | 0065071-95-6 | | | | X | | A | | | | |
| 3366 | 1,3-Benzenediol, 2,4-bis[(4-dodecylphenyl)azo]- | 0065087-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3367 | Solvent Red 229 | 0065138-66-1 | | X | | | | | B | | | |
| 3368 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt | 0065140-91-2 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 3369 | Methylum, tris[4-(dimethylamino)phenyl]-, salt with 3-[[4-(phenylamino)phenyl]azo]benzenesulfonic acid (1:1) | 0065294-17-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3370 | 2-Butenedioic acid (Z)-, ammonium salt, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene | 0065379-31-9 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|----|---|-----|---|
| 3371 | Decanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol octanoate | 0065381-09-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3372 | 1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer | 0065447-77-0 | | | X | | | A | 30 | | | |
| 3373 | 1-Hexanol, 4,4,5-trimethyl- | 0065502-61-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3374 | Poly(difluoromethylene), α -(2-((2-carboxyethyl)thio)ethyl) ω -fluoro- lithium salt | 0065530-69-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3375 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with α -fluoro- ω -(2-hydroxyethyl)poly(difluoromethylene)(1:1) | 0065545-80-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3376 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, bis(2-aminopropyl) ether | 0065605-36-9 | X | | | | | B | | | | |
| 3377 | Benzoic acid, 4-[[[(ethylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester | 0065816-20-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3378 | 1,2-Propanedione, 1-phenyl-, 2-[O-(ethoxycarbonyl)oxime] | 0065894-76-0 | | | X | X | | B | | | | |
| 3379 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, 3(or 4)-sulfo-, 1-[1-methyl-2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl-2-propenoate, methyl-2-methyl-2-propenoate and methacrylic acid | 0065899-91-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3380 | Acrylic acid, 2-[(3a,4,5,6,7,7a-hexahydro-4,7-methano-1H-inden-6-yl)oxy]ethyl ester | 0065983-31-5 | | X | X | | | B | | | ECM | |
| 3381 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-(trimethoxysilyl)propoxy]- | 0065994-07-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3382 | Pulp, cellulose | 0065996-61-4 | X | | | | | B | | | | |
| 3383 | Starch, oxidised | 0065996-62-5 | | | X | | | A | | | | |
| 3384 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction | 0065996-96-5 | X | | X | | | B | | | | |
| 3385 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction | 0065996-97-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3386 | Terpenes and terpenoids, limonene fraction | 0065996-98-7 | X | X | X | | | B | | | | |
| 3387 | Turpentine, oil, limonene fraction, Terpenes and terpenoids | 0065996-99-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 3388 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, terpinolene fraction | 0065997-00-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3389 | Rosin, fumarated | 0065997-04-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 3390 | Rosin, oligomers- | 0065997-05-9 | X | | X | | | B | | | | |
| 3391 | Rosin, hydrogenated | 0065997-06-0 | X | | X | | | A | | | | |
| 3392 | Rosin, polymer with formaldehyde | 0065997-07-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3393 | Rosin, fumarated, polymer with pentaerythritol | 0065997-11-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3394 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol | 0065997-13-9 | | | X | | | A | | | | |
| 3395 | Glass | 0065997-17-3 | | | X | | | A | | | | |
| 3396 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -(methylphenoxy)-, dipotassium salt | 0066057-30-5 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|-----|
| 3397 | Cyclohexanol, 4-(5,5,6-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl)- | 0066068-84-6 | | | | X | | | B | | |
| 3398 | Linseed oil, polymer with pentaerythritol and phthalic anhydride. | 0066070-64-2 | | | | X | | | B | | |
| 3399 | Soybean oil, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol | 0066071-86-1 | | | | X | | | B | | |
| 3400 | 3,3'-Methylenebis(5-methyloxazolidine) | 0066204-44-2 | | | | X | | | B | | |
| 3401 | Benzenesulfonic acid, methyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine(1:1) | 0066375-36-8 | | | | X | | | B | | |
| 3402 | China clay, calcinated | 0066402-68-4 | | | | X | | | B | | |
| 3403 | Alcohols, C12-13, ethoxylated | 0066455-14-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3404 | Alcohols, C10-14, ethoxylated | 0066455-15-0 | | | | X | | | B | | |
| 3405 | Alcohols, C9-11 | 0066455-17-2 | X | | | | | | B | | |
| 3406 | Alkyl(C12-C14)dimethylβines | 0066455-29-6 | | | | X | | | B | | |
| 3407 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, dodecanoate | 0066456-53-9 | | | | X | | | B | | |
| 3408 | Acrylic acid, (5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl)methyl ester | 0066492-51-1 | | | X | | | | B | | ECM |
| 3409 | Silane, chlorododecyldimethyl- | 0066604-31-7 | X | | | | | | B | | |
| 3410 | 1-Hexanol, 3,4,4-trimethyl- | 0066793-73-5 | | | | X | | | B | | |
| 3411 | [N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers | 0066822-60-4 | | | | X | | A | | | |
| 3412 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] | 0066848-65-5 | | | | X | | | B | | |
| 3413 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1-methylethyl ester | 0067024-46-8 | | | | X | | | B | | |
| 3414 | Pigment Black 31 | 0067075-37-0 | | X | | | 71132 | | B | | |
| 3415 | Poly(ethylene propylene)glycol dioleate | 0067167-17-3 | | | | X | | | B | | |
| 3416 | Alcohols, C10-12 ethoxylated | 0067254-71-1 | X | | | | | | B | | |
| 3417 | Rubber, synthetic, acrylic | 0067254-76-6 | | | | X | | | B | | |
| 3418 | Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, 2-butoxyethyl ester | 0067362-76-9 | | | | X | X | | B | | |
| 3419 | Phenol, octyl- | 0067554-50-1 | X | | | | | | B | | |
| 3420 | Glycine, N-ethyl-N-[(nonafluorobutyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-51-4 | | | | X | | | B | | |
| 3421 | Glycine, N-ethyl-N-[(decafluoropentyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-52-5 | | | | X | | | B | | |
| 3422 | Glycine, N-ethyl-N-[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-53-6 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 3423 | Acrylic acid, 2-[methyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester | 0067584-55-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3424 | Glycine, N-ethyl-N-[(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-62-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3425 | Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0067649-65-4 | | | | X | | A | | | 25 | |
| 3426 | Bis(trimethylsiloxy)methyl(propylhydroxide, ethoxylated)silane | 0067674-67-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3427 | Rosin, polymer with formaldehyde and phenol | 0067700-45-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3428 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid and trimethylol propane | 0067700-81-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3429 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol and phthalic anhydride | 0067700-92-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3430 | Alcohols, C8-18 and C18-unsatd. | 0067700-96-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3431 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with triethanolamine | 0067701-18-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3432 | Linseed oil, polymd. | 0067746-08-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3433 | Alcohols, C12-18 | 0067762-25-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3434 | Alcohols, C16-18 | 0067762-27-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3435 | Alcohols, C14-18 | 0067762-30-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3436 | Coconut oil, ethoxylated | 0067762-35-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3437 | Alcohols, C10-16 | 0067762-41-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3438 | Fatty acids, tall oil, butyl esters, sulfured | 0067762-56-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3439 | 2,5-Pyrrolidinedione, 1-[2-[[2-[[2-[(2-aminoethyl)amino]ethyl]amino]ethyl]amino]ethyl]-, monopolisobutenyl derivs. | 0067762-72-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3440 | 2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutylene derivs. | 0067762-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3441 | 2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutenyl derivs., reaction products with triethanolamine | 0067762-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3442 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl | 0067762-82-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3443 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl | 0067762-83-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3444 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl | 0067762-95-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3445 | Silsesquioxanes, Me Ph | 0067763-03-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3446 | Alkyl(C10-C13)benzene | 0067774-74-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3447 | Fatty acids, tall oil, reaction products with triethanolamine | 0067784-78-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3448 | Fatty acids, soya, esters with propylene glycol | 0067784-79-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|-----------------|
| 3449 | Fatty acids, tall oil, esters with polyethylene-polypropyleneglycol monododecyl ether | 0067784-84-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3450 | Fatty acids, tall oil, ethoxylated propoxylated | 0067784-86-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3451 | Benzenesulfonic acid *2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[[4-[bis(2-hydroxypropyl)amino]-6-[(4-sulfophenyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]-, tetrasodium salt | 0067786-25-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3452 | Pigment Orange 46 | 0067801-01-8 | | X | | | 15602 | | B | | | Ba and Na salts |
| 3453 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, lanthanum(3+) salt | 0067816-09-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3454 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester | 0067845-93-6 | | | | X | | | A | | | |
| 3455 | Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON]-, diammonium(OC-6-21)- | 0067859-51-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3456 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth(3+) salt | 0067874-71-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3457 | 1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-, (Z)-2-butenedioate (1:1)(salt) | 0067874-85-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3458 | Dihydroabietic acid, methyl ester | 0067893-02-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3459 | Poly(oxy-1,2-ethanediy), α -[2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0067906-07-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3460 | 2-Naphthalenesulfonic acid *8-[[4-[[4-(acetylamino)phenyl]azo]-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-5-[(2-hydroxy-6-sulfo-1-naphthalenyl)azo]-, trisodium salt | 0067906-48-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3461 | Acrylic acid, 1,6-hexanediyl ester, polymer with 2-aminoethanol | 0067906-98-3 | | | | X | X | | B | | | |
| 3462 | 1-Octadecanaminium, N-ethyl-N,N-dioctadecyl-, ethyl sulfate | 0067907-06-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3463 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether | 0067922-59-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3464 | Siloxanes and silicones, dimethyl,[[[(3-aminopropyl)silyldiyl]tris(oxy)]tris- | 0067923-10-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3465 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid | 0067923-67-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3466 | Ethanesulfonic acid, 2-[2-[2-(octylphenoxy)ethoxy]ethoxy]-, sodium salt | 0067923-87-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3467 | Phenol, 4-(1,1-dimethylethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] | 0067924-34-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3468 | Methanaminium, N-[4-[bis[4-(dimethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-methyl-, tetracosam- μ -oxododecaoxo[μ 12-[phosphato(3-)-O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O]]dodecamolybdate(3-)(3:1) | 0067953-39-3 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|------|
| 3469 | Direct Yellow 118 | 0067969-87-3 | | X | | | 29042 | | B | | | |
| 3470 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether, potassium salt | 0067989-15-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3471 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether | 0067989-16-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3472 | Pigment Violet 3:4 | 0067989-22-4 | | X | | | 42535:6 | | B | | | |
| 3474 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, ester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0067989-24-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3475 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and propionic acid | 0067989-30-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3476 | Alcohols, C11-15-secondary | 0067989-40-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3477 | Pigment Red 269 | 0067990-05-0 | | X | | | 12466 | | B | | | |
| 3478 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, methylated | 0068002-20-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3479 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, isobutylated | 0068002-21-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3480 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], reaction products with diethylamine | 0068002-33-5 | | | | X | X | | B | | | |
| 3481 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester, reaction products with diethylamine | 0068002-34-6 | | | | X | X | | B | | | |
| 3482 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane, reaction products with 2-methyl-1H-imidazole | 0068002-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3483 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyltrimethyl, Me sulfates | 0068002-60-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3484 | Fatty acids, tall oil, esters with neopentylglycol | 0068002-76-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3485 | Fatty acids, C14-18 and C16-18 unsatd., triesters with trimethylolpropane | 0068002-79-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3486 | Alcohols, C16-18 and C18 unsaturated | 0068002-94-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3487 | Alcohols, C16-18, ethoxylated propoxylated | 0068002-96-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3488 | Polyethyleneglycol ethers of C10-C16 alcohols | 0068002-97-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3489 | Fatty acids, tall oil, polymers with glycerol, phthalic anhydride and rosin | 0068015-39-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3490 | Manganate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium | 0068015-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3491 | 1-Decene, homopolymer, hydrogenated | 0068037-01-4 | | | | X | | A | | | | E907 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 3492 | Benzene, diethenyl-, polymer with ethenylbenzene, sulfonated | 0068037-26-3 | | | | X | | | B | | |
| 3493 | Copper phthalocyanine, sulphonated | 0068037-36-5 | | | | X | | | B | | |
| 3494 | Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen | 0068037-59-2 | X | | | X | | | B | | |
| 3495 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether | 0068037-64-9 | | | | X | | | B | | |
| 3496 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes | 0068037-74-1 | | | | X | | | B | | |
| 3497 | Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl | 0068037-77-4 | | | | X | | | B | | |
| 3498 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, methyl octadecyl | 0068037-78-5 | | | | X | | | B | | |
| 3499 | Silsesquioxanes, Ph Pr | 0068037-90-1 | | | | X | | | B | | |
| 3500 | Amines, C16-22-alkyl | 0068037-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 3501 | Castor oil, dehydrated, polymd. | 0068038-02-8 | X | | | X | | | B | | |
| 3502 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride and rosin | 0068038-31-3 | | | | X | | | B | | |
| 3503 | Rosin, maleated, polymer with glycerol | 0068038-41-5 | | | | X | | | B | | |
| 3504 | 1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl-, dibenzoate | 0068052-23-3 | | | | X | | | B | | |
| 3505 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with(chloromethyl)oxirane, dodecanoate 2-propenoate | 0068071-07-8 | | | | X | | | B | | |
| 3506 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mono-C12-15-alkyl ethers, phosphate .mono-C12-15-alkyl ethers, phosphates | 0068071-35-2 | | | | X | | | B | | |
| 3507 | Acrylic acid, ester with C12-16-alkyl glycidyl ether | 0068071-40-9 | X | | | | | | B | | |
| 3508 | Polyethyleneglycol hydrogenated tallow amine ethylsulphate | 0068071-98-7 | | | | X | | | B | | |
| 3509 | Soybean oil, polymer with TDI and trimethylolpropane | 0068072-28-6 | | | | X | | | B | | |
| 3510 | Oxiranemethanol, polymer with nonylphenol | 0068072-38-8 | | | | X | | | B | | |
| 3511 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-16-alkyl derivs., sodium salts | 0068081-81-2 | | | | X | | | B | | |
| 3512 | Alkyl(C10-C16)-2,3-epoxypropyl ethers | 0068081-84-5 | X | | | | | | B | | |
| 3513 | Sulfuric acid, mono-C10-16-alkyl esters, ammonium salts | 0068081-96-9 | X | | | | | | B | | |
| 3514 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with tall oil fatty acids and triethylenetetramine . | 0068082-29-1 | X | | | | | | B | | |
| 3515 | Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol | 0068082-96-2 | | | | X | | | B | | |
| 3516 | Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated | 0068083-19-2 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|
| 3517 | Pigment Blue 1, phosphomolybdate | 0068083-42-1 | | X | | | | B | | | |
| 3518 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compd. with α -butyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate | 0068084-34-4 | | | | X | | B | | | |
| 3519 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1) | 0068084-53-7 | | | | X | | B | | | |
| 3520 | Tall oil, compd. with triethanolamine | 0068092-29-5 | | | | X | | B | | | |
| 3521 | Propanol, [(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxy)]bis-, polymer with 1,1'-methylenebis[isocyanatobenzene] and oxy-bis[propanol] | 0068092-58-0 | X | | | | | B | | | |
| 3522 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α, α' -[(cyclohexylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy- | 0068110-39-4 | | | | X | | B | | | |
| 3523 | Soybean oil, polymd. | 0068122-64-5 | X | | | | | B | | | |
| 3524 | Adipic acid-pentaerythritol oleate, copolymer | 0068130-33-6 | | | | X | | B | | | |
| 3525 | Polyethyleneglycol alkyl(C8-C10) ether phosphate | 0068130-47-2 | | | | X | | B | | | |
| 3526 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with benzylated biphenylol . α -[1,1'-biphenyl]yl- ω -hydroxy-, benzylated | 0068130-72-3 | | | | X | | B | | | |
| 3527 | Aziridine, homopolymer, ethoxylated | 0068130-99-4 | | | | X | | B | | | |
| 3528 | Hydrocarbon oils, proces | 0068131-05-5 | | | | X | | B | | | |
| 3529 | Syrups, hydrolyzed starch, dehydrated | 0068131-37-3 | X | | | | | B | | | |
| 3530 | Alcohols, C12-15, ethoxylated | 0068131-39-5 | | | | X | | B | | | |
| 3531 | Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated | 0068131-40-8 | X | | | X | | B | | | |
| 3532 | Polyethylenepolyamines | 0068131-73-7 | | | | X | | B | | | |
| 3533 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymd. | 0068131-77-1 | | | | X | | B | | | |
| 3534 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with acid-treated coal solvent naphtha and phenol . | 0068131-80-6 | | | | X | | B | | | |
| 3535 | Distillates (petroleum), steam-cracked, polymers with ethylene-manuf.-by-product dicyclopentadiene-conc. alkenes | 0068131-87-3 | | | | X | | B | | | |
| 3536 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked, debenzenised, polymers | 0068131-99-7 | X | | | | | B | | | |
| 3537 | 1,2-Ethanediamine, N-(2-aminoethyl)-, 4-methylbenzenesulfonate | 0068133-57-3 | | | | X | | B | | | |
| 3538 | Pigment Yellow 154 | 0068134-22-5 | | X | | | 11781 | B | | | |
| 3539 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid, pentaerythritol and tall oil | 0068139-23-1 | | | | X | | B | | | |
| 3540 | 1-Propanaminium, N-(3-aminopropyl)-2-hydroxy-N,N-dimethyl-3-sulfo-, N-coco acyl derivs., hydroxides, inner salts | 0068139-30-0 | | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|---|
| 3541 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and tall oil fatty acids | 0068139-80-0 | X | | | | | | B | | |
| 3542 | Fatty acids, tall oil, maleated | 0068139-89-9 | | | X | | | | B | | |
| 3543 | Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol | 0068139-91-3 | | | X | | | A | | | |
| 3544 | Coconut oil fatty acid monoethanolamide | 0068140-00-1 | | | X | | | | B | | |
| 3545 | Coconut oil fatty acid N-[3-(dimethylamino)propionamide] | 0068140-01-2 | | | X | | | | B | | |
| 3546 | Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde, glycerol and pentaerythritol | 0068140-03-4 | X | | | | | | B | | |
| 3547 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, tris(dihydrogen phosphate) ester | 0068140-45-4 | | | X | | | | B | | |
| 3548 | Rosin, fumarated, polymer with ethylene glycol and pentaerythritol | 0068152-57-8 | | | X | | | | B | | |
| 3549 | Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, nonylphenol and pentaerythritol | 0068152-62-5 | X | | | | | | B | | |
| 3550 | Rosin, polymer with bisphenol A, formaldehyde and glycerol | 0068152-70-5 | | | X | | | | B | | |
| 3551 | Resin acids and rosin acids, strontium salts | 0068152-78-3 | X | | | | | | B | | |
| 3552 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised | 0068153-22-0 | | | X | | | | B | | |
| 3553 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, chlorides, compds. with bentonite | 0068153-30-0 | | | X | | | | B | | |
| 3554 | Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides, compds. with bentonite .alkyl)trimethyl, salts with bentonite | 0068153-34-4 | | | X | | | | B | | |
| 3555 | Resin acids and rosin acids, esters with diethylene glycol | 0068153-38-8 | X | | X | | | | B | | |
| 3556 | Glycerides, C14-18 mono- and di-, ethoxylated | 0068153-76-4 | | | X | | | | B | | |
| 3557 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, dioleates | 0068153-99-1 | | | X | | | | B | | |
| 3558 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., ethoxylated propoxylated. | 0068154-27-8 | | | X | | | | B | | |
| 3559 | Fatty acids, C14-18, ethoxylated propoxylated | 0068154-31-4 | | | X | | | | B | | |
| 3560 | Fatty acids, coco, monoesters with sorbitan | 0068154-36-9 | X | | | | | | B | | |
| 3561 | Alcohols, C14-18, ethoxylated | 0068154-96-1 | X | | | | | | B | | |
| 3562 | Alcohols, C10-12, ethoxylated propoxylated | 0068154-97-2 | | | X | | | | B | | |
| 3563 | Alcohols, C8-10, ethers with polyethylene-polypropylene glycolmonobenzyl ether | 0068154-99-4 | | | X | | | | B | | |
| 3564 | Alcohols, C14-18 and C16-18-unsatd. | 0068155-00-0 | X | | | | | | B | | |
| 3565 | Alcohols, C16 and C18-unsatd., ethoxylated | 0068155-01-1 | X | | | | | | B | | |
| 3566 | Amides, C12-18, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-06-6 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|------|----|---|
| 3567 | Amides, tall oil fatty, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-20-4 | | | | X | | | B | | |
| 3568 | Amides, vegetable-oil, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-26-0 | | | | X | | | B | | |
| 3569 | Cuprate(2-), [29H,31H-phthalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]-,dihydrogen, compd. with 2-ethyl-N-(2-ethylhexyl)-1-hexanamine (1:2) | 0068155-92-0 | | | | X | | | B | | |
| 3570 | Dimethylacidpyrophosphate | 0068155-93-1 | | | | X | | | B | | |
| 3571 | Sulfonium, diphenyl[(phenylthio)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) (1:1) | 0068156-13-8 | | | | | X | | B | | |
| 3572 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,2-ethanediylbis[nitrilobis(methyl-2,1-ethanediyl)]]tetrakis[ω -hydroxy-, potassium salt | 0068170-34-3 | | | | X | | | B | | |
| 3573 | Resin acids and rosin acids, methyl esters | 0068186-14-1 | | | | X | | | B | | |
| 3574 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0068186-31-2 | | | | X | | A | 0.05 | | |
| 3575 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, ester with 1,2-propanediolphosphate | 0068186-81-2 | X | | | | | | B | | |
| 3576 | Pigment Green 50 | 0068186-85-6 | | X | | | 77377 | | B | | |
| 3577 | Manganese, 2-ethylhexanoate tall oil fatty acids complexes | 0068187-38-2 | | | | X | | | B | | |
| 3578 | Castor oil, sulfated, sodium salt | 0068187-76-8 | X | | | | | | B | | |
| 3579 | Castor oil, sulphated, ammonium salt | 0068187-77-9 | | | | X | | | B | | |
| 3580 | Castor oil, oxidised | 0068187-84-8 | X | | | | | | B | | |
| 3581 | Fatty acids, tall oil, esters with ethylene glycol | 0068187-85-9 | | | | X | | | B | | |
| 3582 | Alcohols, C32-36-branched | 0068187-86-0 | X | | | | | | B | | |
| 3583 | Paraffin oils, chlorosulphonated, saponified | 0068188-18-1 | | | | X | | | B | | |
| 3584 | Castor oil, butyl esters | 0068201-33-2 | | | | X | | | B | | |
| 3585 | Octadecanoic acid, branched and linear | 0068201-37-6 | X | | | X | | | B | | |
| 3586 | Glycerides, coco mono- and di-, ethoxylated | 0068201-46-7 | | | | X | | | B | | |
| 3587 | Betaines, coco alkyl dimethyl(3-sulfopropyl) | 0068201-55-8 | | | | X | | | B | | |
| 3588 | Resin acids and rosin acids, fumarated, sodium salts | 0068201-59-2 | | | | X | | | B | | |
| 3589 | Resin acids and rosin acids, maleated, sodium salts | 0068201-60-5 | X | | | X | | | B | | |
| 3590 | Alcohols, C12-18, ethoxylated | 0068213-23-0 | X | | | X | | | B | | |
| 3591 | Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, iron salt | 0068213-78-5 | | | | X | | | B | | |
| 3592 | 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol | 0068227-33-8 | X | | | X | | A | | 35 | |
| 3593 | Pigment Red 147 | 0068227-78-1 | | X | | | 12433 | | B | | |
| 3594 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dodecyl ether | 0068238-81-3 | | | | X | | | B | | |
| 3595 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, hexyl ether | 0068238-82-4 | | | | X | | | B | | |
| 3596 | Pigment Red 220 | 0068259-05-2 | | X | | | 20055 | A | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|
| 3597 | 1-Propanol, 2-amino-2-methyl-, 4-methylbenzenesulfonate (salt) | 0068298-05-5 | X | | | | | | B | | |
| 3598 | 2-Propanoic acid, 2-C5((ethyl(undecafluoropentyl)sulfonyl)amino)ethyl ester | 0068298-06-6 | | | | X | | | B | | |
| 3599 | Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin | 0068307-89-1 | | | | X | | | B | | |
| 3600 | Phosphoric acid, mono- and di-C6-10-alkyl esters | 0068307-94-8 | X | | | | | | B | | |
| 3601 | Fatty acids, C6-19-branched, iron salts | 0068308-20-3 | | | | X | | | B | | |
| 3602 | Montan wax, acids, octadecyl esters | 0068308-30-5 | | | | X | | | B | | |
| 3603 | Shellac, ammonium salt | 0068308-35-0 | | | | X | | | B | | |
| 3604 | Fatty acids, soya | 0068308-53-2 | X | | | X | | | A | | |
| 3605 | Quaternary ammonium compounds, coco alkylethyldimethyl-, Etsulfates | 0068308-64-5 | X | | | | | | B | | |
| 3606 | Quaternary ammonium compounds, ethyldimethylsoya alkyl-, Et sulfates | 0068308-67-8 | | | | X | | | B | | |
| 3607 | Coconut oil, polymer with glycerol, isophthalic acid, terephthalic acid and trimethylolpropane | 0068308-86-1 | | | | X | | | B | | |
| 3608 | Glycerides, tall-oil | 0068309-32-0 | | | | X | | | B | | |
| 3609 | Zirconate(2-), bis[carbonato(2-)-O]dihydroxy-, diammonium | 0068309-95-5 | | | | X | | | B | | |
| 3610 | 1,3-Benzenediol, 4-[(2,4-dimethylphenyl)azo]-2-[(4-dodecylphenyl)azo]- | 0068310-04-3 | | | | X | | | B | | |
| 3611 | Pigment Red 81:3 | 0068310-07-6 | | X | | | 45161:2 | | B | | |
| 3612 | 1,5-Pentanedisulfonic acid, 1,5-dihydroxy-, dipotassium salt | 0068310-08-7 | X | | | | | | B | | |
| 3613 | Rosin, maleated, polymer with pentaerythritol | 0068333-69-7 | X | | | | | | B | | |
| 3614 | Alcohols, C14-16 | 0068333-80-2 | | | | X | | | B | | |
| 3615 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, 2-ethylhexyl esters | 0068334-05-4 | | | | X | | | B | | |
| 3616 | Terpenes and terpenoids, limonene fraction, distn. residues | 0068334-40-7 | X | | | X | | | B | | |
| 3617 | Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl]phenylmethylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,hexatriacontaoxo[phosphato(3-)]dodecamolybdate(3-) (3:1) | 0068334-64-5 | | | | X | | | B | | |
| 3618 | Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione | 0068379-09-9 | | | | X | | | B | | |
| 3619 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C14-18-alkyldimethyl, chlorides | 0068390-98-7 | | | | X | | | B | | |
| 3620 | Dimethylalkyl(C12-C18)benzylammonium chloride | 0068391-01-5 | | | | X | | | B | | |
| 3621 | Alcohols, C8-14, γ-ω-perfluoro | 0068391-08-2 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 3622 | 4-Morpholinepropanesulfonic acid, β -hydroxy- | 0068399-77-9 | | | X | | | B | | | |
| 3623 | Silanetriol, (3-aminopropyl)-, homopolymer | 0068400-07-7 | | | X | | | B | | | |
| 3624 | 1-Propanone, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl- | 0068400-54-4 | | | X | X | | B | | | |
| 3625 | 1,3-Butanediol, polymer with α -butyl- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,3-diisocyanatomethylbenzene | 0068400-67-9 | | | X | | | B | | | |
| 3626 | Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts | 0068409-80-3 | | | X | | | B | | | |
| 3627 | Acids, fatty, C6-19-branched, cobalt(II) salts | 0068409-81-4 | | | X | | | B | | | |
| 3628 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with light steam-cracked petroleum naphtha | 0068410-16-2 | | | X | | | B | | | |
| 3629 | Polyaminoamid | 0068410-23-1 | | | X | | | B | | | |
| 3630 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl derivs. | 0068411-04-1 | | | X | | | B | | | |
| 3631 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (dimethylamino)methyl derivs. | 0068411-05-2 | | | X | | | B | | | |
| 3632 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl derivs. | 0068411-06-3 | | | X | | | B | | | |
| 3633 | Butanal, reaction products with aniline | 0068411-20-1 | X | | | | | B | | | |
| 3635 | Benzenesulfonic acid, C10-13-alkyl derivs., compds. with triethanolamine | 0068411-31-4 | | | X | | | B | | | |
| 3636 | Benzenamine, N-phenyl-, reaction products with 2,4,4-trimethylpentene | 0068411-46-1 | | | X | | | B | | | |
| 3637 | 2-Imidazolidinone, 4,5-dihydroxy-1,3-bis(hydroxymethyl)-, methylated | 0068411-81-4 | | | X | | | B | | | |
| 3638 | Hexadecanoic acid, C12-14-alkyl esters | 0068411-91-6 | | | X | | | B | | | |
| 3639 | Starch, hydrolysed | 0068412-29-3 | | | X | | A | | | | |
| 3640 | Silicic acid, tetraethyl ester, hydrolyzed (H4SiO4) | 0068412-37-3 | | | X | | | B | | | |
| 3641 | Acrylic acid, reaction products with pentaerythritol and TDI | 0068412-43-1 | X | | | | | B | | | |
| 3642 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched, phosphates | 0068412-53-3 | | | X | | | B | | | |
| 3643 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0068412-54-4 | | | X | | | B | | | |
| 3644 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride, rosin and soybean oil | 0068413-11-6 | | | X | | | B | | | |
| 3645 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-16-alkyldimethyl, chlorides | 0068424-85-1 | X | | | | | B | | | |
| 3646 | Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, pentaerythritol and phenol | 0068425-03-6 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 3647 | Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated | 0068425-17-2 | X | | | X | | A | | | | In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965 as laid down in Commission Directive 2008/60/EC |
| 3648 | Coconut oil fatty acid monoethanolamide, ethoxylated | 0068425-44-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3649 | Amides, soya, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068425-47-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3650 | Amines, tall oil alkyl, dimers | 0068425-53-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3651 | Solvent Yellow 135 | 0068427-35-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3652 | Solvent Yellow 172 | 0068427-35-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3653 | Alcohols (C6-C12) ethoxylated | 0068439-45-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3654 | Alcohols (C9-C11) ethoxylated | 0068439-46-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3655 | Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether | 0068439-49-6 | | | X | X | | A | | 0.05 | | The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C16-C18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 24 %). |
| 3656 | Alcohols (C12-C14) ethoxylated | 0068439-50-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3657 | Alcohols, C12-14, ethoxylated propoxylated . | 0068439-51-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3658 | α -Alkene(C14-C16)sulphonic acid, sodium salt | 0068439-57-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3659 | Amines, N-(C14-18 and C16-18-unsatd. alkyl)trimethylenedi- | 0068439-73-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3660 | Castor oil, polymd., oxidised | 0068439-93-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3661 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes | 0068440-81-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3662 | Siloxanes and silicones, dimethyl, rearrangement products with potassium | 0068440-87-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3663 | Siloxanes and silicones, Me octyl | 0068440-90-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3664 | Polyethylene waxes, oxidised | 0068441-17-8 | | | | X | | A | | 60 | | |
| 3665 | 1,3-Butadiene, homopolymer, oligomeric | 0068441-52-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3666 | Cellulose, 2-hydroxyethyl methyl ether, reaction products with glyoxal | 0068441-63-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3667 | Decanoic acid, mixed esters with octanoic acid and penterythritol | 0068441-68-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3668 | Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone, hydrogenated . | 0068441-83-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3669 | Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin | 0068442-12-6 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3670 | Polypropylene, chlorinated | 0068442-33-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|---|
| 3671 | Acetaldehyde, reaction products with formaldehyde, by-products from | 0068442-60-4 | X | | | | | B | | | |
| 3672 | Phthalic acid, n-hexadecyl-, n-octadecyl ester | 0068442-70-6 | | | X | | | B | | | |
| 3673 | Calcium, carbonate dimethylhexanoate complexes | 0068442-82-0 | | | X | | | B | | | |
| 3674 | Cellulose, regenerated | 0068442-85-3 | | | X | | A | | | | |
| 3675 | Manganese, borate neodecanoate complexes | 0068442-99-9 | | | X | | | B | | | |
| 3676 | Neodecanoic acid, cobalt, borate complexes | 0068457-13-6 | | | X | | | B | | | |
| 3677 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid, phthalic anhydride and trimethylolpropane | 0068458-35-5 | | | X | | | B | | | |
| 3678 | Polyphosphoric acids, esters with polyethyleneglycol decyl ether. | 0068458-48-0 | | | X | | | B | | | |
| 3679 | Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol | 0068475-37-6 | | | X | | A | | | E445 | |
| 3680 | Feldspars, Feldspar-group minerals | 0068476-25-5 | | | X | | | B | | | |
| 3681 | Glycerides, montan-wax | 0068476-38-0 | | | X | | A | | | | |
| 3683 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, calcium salts | 0068476-81-3 | | | X | | | B | | | |
| 3686 | Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C8-10 fraction (petroleum) | 0068477-39-4 | X | | | | | B | | | |
| 3687 | Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C10-12 fraction (petroleum) | 0068477-40-7 | X | | | | | B | | | |
| 3688 | Distillates, steam-cracked, C8-12 fraction (petroleum) | 0068477-54-3 | X | | | | | B | | | |
| 3689 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked arom., piperylene conc., polymd. | 0068478-07-9 | | | X | | | B | | | |
| 3690 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked, C5-fraction, oligomer conc. | 0068478-08-0 | X | | | | | B | | | |
| 3691 | Naphtha, light steam-cracked, debenzenised, C8-16-cycloalkadiene conc. (petroleum) | 0068478-10-4 | X | | | | | B | | | |
| 3692 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -(iminodi-2,1-ethanediyl)bis[ω -hydroxy-,N-[3-(branched decyloxy)propyl]] derivs. | 0068478-95-5 | | | X | | | B | | | |
| 3693 | Acrylic acid, telomer with sodium hydrogen sulfite, sodium salt | 0068479-09-4 | | | X | | | B | | | |
| 3694 | Silane, chloro Me derivs. | 0068479-14-1 | X | | | | | B | | | |
| 3695 | Silane, chloro Ph derivs. | 0068479-15-2 | X | | | | | B | | | |
| 3696 | Polyethyleneglycol ethers of C12-C14 alcohols, phosphates | 0068511-37-5 | | | X | | | B | | | |
| 3697 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(diethylamino)alkylether | 0068511-96-6 | | | X | | | B | | | |
| 3698 | Benzene, (tetrapropenyl) derivs. | 0068512-02-7 | | | X | | | B | | | |
| 3699 | Calcium, carbonate tall oil fatty acids complexes | 0068512-12-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|--------|---|---|
| 3700 | Phenol, methylstyrenated | 0068512-30-1 | X | | | X | | | B | | | |
| 3701 | Lignosulphonic acid, sodium salt, sulphomethylated | 0068512-34-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3702 | Lignin, alkali, reaction products with formaldehyde and sodiumbisulfite | 0068512-35-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3703 | Naphthenic acids, cerium (4+) salts | 0068514-63-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3704 | Rosin, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol | 0068515-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3705 | Benzene, mono-C12-14-alkyl derivs., fractionation bottoms, heavy ends | 0068515-34-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3706 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, benzyl C7-9-branched and linear alkyl esters | 0068515-40-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3710 | Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9 | 0068515-48-0 | | | | X | | A | | 26, 32 | | |
| 3711 | Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10 | 0068515-49-1 | | | | X | | A | | 26, 32 | | |
| 3712 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C6-10-alkyl esters | 0068515-51-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3713 | D-Glucose, decyl octyl ethers, oligomeric | 0068515-73-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3714 | Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9) | 0068515-75-3 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3715 | Phosphoric acid, alkyl(C3-C9) esters | 0068515-98-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3716 | Castor oil, ethoxylated, monoester with disodium sulfobutanoate | 0068516-05-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3717 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with hexakis(methoxymethyl)melamine | 0068516-08-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3719 | Pigment Yellow 155 | 0068516-73-4 | | X | | | 200310 | A | | | | |
| 3720 | Pigment Brown 41 | 0068516-75-6 | | X | | | | | B | | | |
| 3721 | Alkenes, C9-11, C10-rich | 0068526-56-7 | X | | | | | | B | | | |
| 3722 | Alkenes, C10-12, C11-rich | 0068526-57-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3723 | Amides, from C18-unsatd. fatty acids dimers and diethanolamine | 0068526-59-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3724 | Alcohols, C7-9-iso-, C8-rich | 0068526-83-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3725 | Alcohols, C8-10-iso-, C9-rich | 0068526-84-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3726 | Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich | 0068526-85-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3727 | Alcohols, C11-C14-iso-, C13-rich | 0068526-86-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3728 | Dodecene, hydroformylation products, high-boiling | 0068526-91-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3729 | Alkenes, C>10 α -, polymd | 0068527-08-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3730 | Naphtha, light steam-cracked, debenzenised (petroleum) | 0068527-26-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3731 | Isooctadecanoic acid, 2-ethyl-2-[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0068541-50-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|--|---|
| 3732 | Acrylic acid, 2-methyl-, 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester | 0068548-08-3 | X | | | | | B | | | |
| 3733 | Fatty alcohols (C8-C18) | 0068551-07-5 | | X | | | | B | | | |
| 3734 | Alcohols, C9-11-branched | 0068551-08-6 | X | | | | | B | | | |
| 3735 | Alcohols, C7-9-branched | 0068551-09-7 | X | | | | | B | | | |
| 3736 | 1-Propene, hydroformylation products, high-boiling | 0068551-11-1 | | | X | | | B | | | |
| 3737 | Polyethyleneglycol ethers of C12-C16 secondary alcohols | 0068551-12-2 | | | X | | | B | | | |
| 3738 | Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C12-C15 alcohols | 0068551-13-3 | | | X | | | B | | | |
| 3739 | Alkanes, C10-13-iso- | 0068551-17-7 | | | X | | | B | | | |
| 3740 | Alkanes, C13-16-iso- | 0068551-20-2 | | | X | | | B | | | |
| 3741 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride | 0068551-24-6 | | | X | | | B | | | |
| 3742 | Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts, overbased | 0068551-41-7 | | | X | | | B | | | |
| 3743 | Fatty acids, C6-19-branched, manganese salts | 0068551-42-8 | | | X | | | B | | | |
| 3744 | Fatty acids, C6-19-branched, zinc salts | 0068551-44-0 | | | X | | | B | | | |
| 3745 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with diethylene glycol | 0068552-01-2 | | | X | | | B | | | |
| 3746 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and tall oil fatty acids | 0068552-06-7 | X | | | | | B | | | |
| 3747 | Resin acids and rosin acids, Me esters, polymers with maleated rosin and pentaerythritol | 0068554-23-4 | | | X | | | B | | | |
| 3748 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-64-3 | | | X | | | B | | | |
| 3749 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-65-4 | | | X | | | B | | | |
| 3750 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated | 0068554-66-5 | | | X | | | B | | | |
| 3751 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated | 0068554-67-6 | | | X | | | B | | | |
| 3752 | Methylsilsesquioxane | 0068554-70-1 | | | X | | A | | | Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane | |
| 3753 | Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-, polymer with 1,1'-oxybis[2-chloroethane] | 0068555-36-2 | | | X | | | B | | | |
| 3754 | Phenol, 4-(1,1-dimethylpropyl)-, polymer with sulfur chloride (S ₂ Cl ₂) | 0068555-98-6 | | | X | | | B | | | |
| 3755 | Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica | 0068583-49-3 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|
| 3756 | Decanoic acid, mixed diesters with octanoic acid and propyleneglycol | 0068583-51-7 | | | | X | | | B | | |
| 3757 | Triethyleneglycol, mixed diesters with decanoic acid and octanoic acid | 0068583-52-8 | | | | X | | | B | | |
| 3758 | Food Red 17:1 | 0068583-95-9 | | X | | | 16035:1 | | B | | |
| 3759 | Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs | 0068584-22-5 | | | | X | | | B | | |
| 3760 | Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs., compds. with isopropylamine (2-propanamine) | 0068584-24-7 | | | | X | | | B | | |
| 3761 | Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotri-methylsilane and dichloroethenylmethylsilane | 0068584-83-8 | | | | X | | | B | | |
| 3762 | 2-Oxepanone, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0068585-11-5 | X | | | X | | | B | | |
| 3763 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C6-10-alkyl ethers, isooctyl phosphates | 0068585-13-7 | | | | X | | | B | | |
| 3764 | Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane | 0068585-32-0 | | | | X | | | B | | |
| 3765 | Titanate(2-), bis[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""][hydroxyacetato(2-)-O1,O2]-, dihydrogen, branched and linear | 0068585-64-8 | | | | X | | | B | | |
| 3766 | Titanate(3-), tris[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""](2-propanolato)-, trihydrogen, branched and linear (CCS) . (IDS) . | 0068585-78-4 | | | | X | | | B | | |
| 3767 | Titanium, ethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')(2-propanolato)- | 0068586-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 3768 | Boric acid (HBO3), compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0068586-07-2 | | | | X | | | B | | |
| 3769 | Alcohols, C6-12 | 0068603-15-6 | X | | | | | | B | | |
| 3770 | Alcohols ethoxylated propoxylated | 0068603-25-8 | | | X | | | | B | | |
| 3771 | Acids, aliph., monocarb. (C16-C18), compounds with diethanolamine | 0068603-38-3 | | | | X | | | B | | |
| 3772 | Amides, coco, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068603-42-9 | | | | X | | | B | | |
| 3773 | Amines, C12-14-tert-alkyl, ethoxylated propoxylated | 0068603-58-7 | | | | X | | | B | | |
| 3774 | Amines, N-(hydrogenated tallow alkyl)trimethylenedi- | 0068603-64-5 | | | | X | | | B | | |
| 3775 | Carboxylic acids, di-, C4-6 | 0068603-87-2 | X | | | X | | | B | | |
| 3776 | Castor oil, hydrogenated, polymer with ethylenediamine, 12-hydroxyoctadecanoic acid and sebacic acid | 0068604-06-8 | | | | X | | | B | | |
| 3777 | Castor oil, sulphurised | 0068604-22-8 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 3778 | Acids, fatty C16-18 and C18-unsatd., methyl esters, distn. residues | 0068604-41-1 | | | X | | | B | | | |
| 3779 | Safflower oil, polymd. | 0068607-59-0 | X | | | | | B | | | |
| 3780 | Siloxanes and silicones, 3-(acetyloxy)propyl Me, dimethyl | 0068607-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 3781 | Soaps, stocks, acidulated | 0068607-87-4 | X | | | | | B | | | |
| 3782 | Sulfonic acids, alkane, sodium salts | 0068608-15-1 | X | | | | | B | | | |
| 3783 | Sulfonic acids, petroleum, sodium salts | 0068608-26-4 | X | | | | | B | | | |
| 3785 | 2,5-Furandione, reaction products with polypropylene, chlorinated | 0068609-36-9 | | | X | | | B | | | |
| 3786 | 1,6-Hexanediol, distn. intermediates | 0068609-64-3 | X | | | | | B | | | |
| 3787 | 1-Hexanol, 2-ethyl-, manuf. of, by-products from, distn. residues | 0068609-68-7 | | | X | | | B | | | |
| 3788 | Oxirane, mono[(C8-10-alkyloxy)methyl] derivs | 0068609-96-1 | X | | | | | B | | | |
| 3789 | Alkyl (C12-C14)glycidyl ether | 0068609-97-2 | | X | | | | B | | ECM | |
| 3790 | p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer | 0068610-51-5 | | | X | | A | | 5 | | |
| 3792 | Silane, trimethoxy[3-(oxiranylmethoxy)propyl]-, hydrolyzed | 0068611-45-0 | | | X | | | B | | | |
| 3793 | Urea, reaction products with formaldehyde | 0068611-64-3 | | | X | | | B | | | |
| 3794 | Zinc sulfide (ZnS), copper chloride-doped | 0068611-70-1 | | | X | | | B | | | |
| 3795 | Zinc sulfide (ZnS), silver chloride-doped | 0068611-71-2 | | | X | | | B | | | |
| 3797 | Fatty acids, tall oil, esters with triethanolamine | 0068647-55-2 | | | X | | | B | | | |
| 3798 | Terpenes and terpenoids, orange-oil | 0068647-72-3 | | | X | | | B | | | |
| 3799 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, compounds with coco alkylamines | 0068647-95-0 | | | X | | | B | | | |
| 3800 | Fatty acids, tall oil, diesters with polypropylene glycol | 0068648-12-4 | | | X | | | B | | | |
| 3801 | Rosin, dimerised, calcium salt | 0068648-50-0 | | | X | | | B | | | |
| 3802 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with diethyleneglycol | 0068648-51-1 | X | | | | | B | | | |
| 3803 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with triethyleneglycol | 0068648-53-3 | X | | | | | B | | | |
| 3804 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal | 0068648-78-2 | | | X | | A | | | Other name: Vinyl acetal, polymers, butyrals [63148-65-2] | |
| 3805 | Alkylbenzenes | 0068648-86-2 | | X | | | | B | | | |
| 3806 | 3-Aminobutyric acid, N-coco alkyl derivatives | 0068649-05-8 | | | X | | | B | | | |
| 3807 | Ethene, homopolymer, oxidised, calcium lithium zinc salt | 0068649-15-0 | | | X | | | B | | | |
| 3808 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C10-16-alkyl ethers, phosphates | 0068649-29-6 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---------|---|---|----|---|---|
| 3809 | Phosphorodithioic acid, O,O-di-C1-14-alkyl esters, zinc salts(2:1) | 0068649-42-3 | | | X | | | B | | | |
| 3810 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, lithium salts | 0068649-48-9 | | | X | | | B | | | |
| 3811 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, ammonium salt | 0068649-55-8 | | | X | | | B | | | |
| 3812 | Linseed oil, oxidised | 0068649-95-6 | X | | | | | B | | | |
| 3813 | Imidazolium compounds, 1-[2-(carboxymethoxy)ethyl]-1-(carboxymethyl)-4,5-dihydro-2-norcoco alkyl, inner salts, di-sodium salts | 0068650-39-5 | | | X | | | B | | | |
| 3814 | Amines, (1H-benzotriazol-1-ylmethyl)dicoco alkyl | 0068650-81-7 | | | X | | | B | | | |
| 3815 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled | 0068783-41-5 | X | | X | | A | | 18 | | |
| 3816 | Rosin, low-boiling fraction | 0068783-82-4 | X | | X | | | B | | | |
| 3817 | 2,5-Furandione, dihydro-, C15-20-alkenyl derivs. | 0068784-12-3 | | | X | | | B | | | |
| 3818 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], compd. with N-ethylethanamine | 0068797-56-8 | | | X | X | | B | | | |
| 3819 | 1H-Imidazole, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0068797-57-9 | | | X | | | B | | | |
| 3820 | Pigment Yellow 115 | 0068814-04-0 | X | | | 47005:1 | | B | | | |
| 3821 | Amines, dimethyltallow alkyl | 0068814-69-7 | | | X | | | B | | | |
| 3822 | Fatty acids, tall oil, polymers with diethyleneglycol and maleic anhydride | 0068814-80-2 | | | X | | | B | | | |
| 3823 | Tall oil, polymd., oxidised | 0068815-17-8 | | | X | | | B | | | |
| 3824 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, reaction products with 2-[(2-aminoethyl)amino]ethanol | 0068815-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 3825 | Anthracene, 9,10-diethoxy- | 0068818-86-0 | | | X | | | B | | | |
| 3826 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1) | 0068833-67-0 | | | X | | | B | | | |
| 3827 | Nonanedioic acid, compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] | 0068833-70-5 | | | X | | | B | | | |
| 3828 | N,N'-Bis[3-(trimethoxysilyl)propyl]-1,2-ethanediamine | 0068845-16-9 | | | X | | | B | | | |
| 3829 | Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined | 0068855-54-9 | | | X | | A | | | | |
| 3830 | Alcohols, C12-16 | 0068855-56-1 | X | | | | | B | | | |
| 3831 | Alkenes, C14-20 α - | 0068855-60-7 | | | X | | | B | | | |
| 3832 | Poly{1-[1-(carboxylatomethyl)pyridinium-4-yl]ethylene} | 0068864-72-2 | | | X | | | B | | | |
| 3833 | Amides, from C2-9 fatty acids and polyethylenimine | 0068876-81-3 | | | X | | | B | | | |
| 3834 | 2-Butyne-1,4-diol, reaction products with epichlorohydrin | 0068876-96-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|------|----------------|---|
| 3835 | Zinc sulfide (ZnS), manganese-doped | 0068877-27-0 | | | X | | | B | | | |
| 3836 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(nonylphenyl) ether, branched | 0068891-11-2 | | | X | | | B | | | |
| 3837 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(dinyphenyl)- ω -hydroxy-branched | 0068891-21-4 | | | X | | | B | | | |
| 3838 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, sodium salt | 0068891-39-4 | | | X | | | B | | | |
| 3839 | 2,5-Furandione, dihydro-, polyisobutenyl derivs., reaction products with triethylenetetramine | 0068908-69-0 | | | X | | | B | | | |
| 3840 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica | 0068909-20-6 | X | | X | | | B | | | |
| 3841 | Zirconium, acetate lactate oxo ammonium complexes | 0068909-34-2 | | | X | | | B | | | |
| 3842 | Amylopectin, acid-hydrolyzed | 0068909-37-5 | X | | | | | B | | | |
| 3843 | Ethanol, 2,2'-oxybis-, reaction products with ammonia, morpholinederivs. residues | 0068909-77-3 | X | | | | | B | | | |
| 3844 | Ethanol, 2-amino-, reaction products with ammonia, by-products from | 0068910-05-4 | X | | | | | B | | | |
| 3845 | Pigment Yellow 12+14 | 0068910-13-4 | | X | | | | B | | cross coupling | |
| 3846 | Fatty acids, tall oil, compds. with polyalkylenepolyamines | 0068911-35-3 | | | X | | | B | | | |
| 3847 | Alcohols, C18-32 | 0068911-61-5 | | | X | | | B | | | |
| 3848 | Amines, N-tallow alkyltripropylene-tetra- | 0068911-79-5 | | | X | | | B | | | |
| 3849 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallowalkyl)dimethyl, montmorillonites | 0068911-87-5 | | | X | | | B | | | |
| 3850 | Resin acids and rosin acids, maleated, ammonium salts | 0068911-89-7 | X | | | | | B | | | |
| 3851 | Pitch, vegetable-oil | 0068917-42-0 | X | | | | | B | | | |
| 3852 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy-terminated, polymers with 4-(phenylamino)phenol | 0068918-30-9 | | | X | | | B | | | |
| 3853 | Hydrocarbons, C12-20, catalytic alkylation by-products | 0068919-17-5 | | | X | | | B | | | |
| 3854 | Glycerides, tallow mono- and di-, hydrogenated, ethoxylated propoxylated | 0068920-05-8 | | | X | | | B | | | |
| 3855 | Alcohols, C16-18 and C18-unsatd., ethoxylated | 0068920-66-1 | | | X | | | B | | | |
| 3856 | Alcohols, C9-11, propoxylated | 0068920-69-4 | | | X | | | B | | | |
| 3857 | Food Blue 2:1 | 0068921-42-6 | | X | | 42090:2 | | B | | | |
| 3858 | 2-Hydroxy-3-pyridinium-1-ylpropane-1-sulfonate | 0068928-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 3859 | Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]- | 0068928-76-7 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3860 | 1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-, 2-C15-17-unsatd. alkylderivs. | 0068937-01-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|-----|---|---|---|
| 3861 | Phenol, isopropylated, phosphate (3:1) | 0068937-41-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3862 | Alcohols, C6-12, ethoxylated propoxylated | 0068937-66-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3863 | Fatty acids, C14-18 and C14-18-branched and linear | 0068937-77-9 | | | X | | | B | | | | |
| 3864 | Fatty acids, C18-unsatd., trimers | 0068937-90-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3865 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil residues | 0068938-00-1 | X | | X | | | B | | | | |
| 3866 | Fatty acids, C9-13-neo- | 0068938-07-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3867 | Fatty acids, coco, hydrogenated | 0068938-15-8 | X | | | | A | | | | | |
| 3868 | Polyalkyleneoxid mod. Polydimethylsiloxane | 0068938-54-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3869 | Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate | 0068951-50-8 | | | X | | A | | 0.6 | | | |
| 3870 | Alcohols, C14-15, ethoxylated | 0068951-67-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3871 | Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl | 0068952-01-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3872 | Castor oil, hydrogenated, polymer with 2,4-TDI | 0068952-21-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3873 | Fatty acids, linseed-oil, maleated | 0068953-24-2 | X | | | | | B | | | | |
| 3874 | Fatty acids, tall oil, mixed esters with ethylene glycol and pentaerythritol | 0068953-31-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3875 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with attapulgit | 0068953-57-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3876 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with bentonite | 0068953-58-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3877 | Oxirane, reaction products with ammonia, distr. residues | 0068953-70-8 | X | | | | | B | | | | |
| 3878 | 1,4-Benzenediamine, N,N'-mixed Ph and tolyl derivs. | 0068953-84-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3879 | Boric acid, reaction products with diethanolamine | 0068954-07-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3880 | Phenol, 2-methyl-, methylstyrenated styrenated | 0068954-72-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3881 | Titanium, butyl alc. isopropyl alcohol complexes | 0068955-22-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3882 | Hydrocarbons, terpene process | 0068956-56-9 | X | | X | | | B | | | | |
| 3883 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxyethyl Me, ethoxylated, polymers with hydroxyethyl acrylate and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0068957-01-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3884 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated | 0068957-04-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3885 | 1-Heptanesulfonamide, N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-penta-decafluoro- | 0068957-62-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3886 | Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol, polymer with (chloromethyl)oxirane, dihydro-2,5-furandione and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] | 0068958-77-0 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|--------|---|---|---|---|
| 3887 | 1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodiumsalt | 0068971-49-3 | X | | | | | | B | | |
| 3888 | Pigment Blue 76 | 0068987-63-3 | | X | | | 742520 | | B | | |
| 3889 | Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C6-C10 alcohols | 0068987-81-5 | | | X | | | | B | | |
| 3890 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0068987-90-6 | | | X | | | | B | | |
| 3891 | Zirconium, dipropylene glycol iso-Bu alc. neodecanoate propionate cobalt complexes | 0068988-10-3 | | | X | | | | B | | |
| 3892 | Formaldehyde, polymer with oxirane and phenol, methyl ether | 0068988-31-8 | | | X | | | | B | | |
| 3893 | Silicic acid, sodium salt, reaction products with chlorotrimethylsilane and iso-Pr alc. | 0068988-56-7 | | | X | | | | B | | |
| 3894 | Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-tallow alkyl derivs., disodium salts | 0068988-69-2 | | | X | | | | B | | |
| 3895 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, sulfonated | 0068988-76-1 | X | | | | | | B | | |
| 3896 | Alkyl(CI 0-CI 6)benzylidimethylammonium chloride | 0068989-00-4 | | | X | | | | B | | |
| 3897 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl bis(hydroxyethyl)-methyl, ethoxylated methyl sulphate | 0068989-03-7 | | | X | | | | B | | |
| 3898 | Alcohols, C8-13-iso- | 0068989-27-5 | X | | | | | | B | | |
| 3899 | Esters (C4-C13) of mono- and dicarboxylic acids | 0068989-56-0 | | X | | | | | B | | |
| 3900 | Resin acids and rosin acids, polymd., potassium salt | 0068990-04-5 | | | X | | | | B | | |
| 3901 | Distillates, arom., hydrotreated, dicyclopentadiene-rich (petroleum) | 0068990-35-2 | X | | | | | | B | | |
| 3902 | Fatty acids, vegetable-oil, reaction products with tetraethylene pentamine | 0068991-84-4 | | | X | | | | B | | |
| 3903 | Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0069011-31-0 | X | | | | | | B | | |
| 3904 | Hexanedioic acid, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0069011-33-2 | X | | | | | | B | | |
| 3905 | Polyethyleneglycol octylphenyl ether, sodium sulphate, branched | 0069011-84-3 | | | X | | | | B | | |
| 3906 | Alcohols, C8-18, ethoxylated propoxylated | 0069013-18-9 | | | X | | | | B | | |
| 3907 | Alcohols, C8-22, ethoxylated | 0069013-19-0 | X | | | | | | B | | |
| 3908 | 1-Tetradecanol phosphate | 0069029-24-9 | | | X | | | | B | | |
| 3909 | Formaldehyde, polymer with nonylphenol and oxirane, hydrogen sulfobutanedioate monosodium salt | 0069029-29-4 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---|
| 3910 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -tridecyl- ω -hydroxy-,phosphate, ammonium salt | 0069029-43-2 | | | | X | | B | | | |
| 3911 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0069089-45-8 | | | | X | | B | | | |
| 3912 | 1,3-Butadiene, homopolymer, hydroxy-terminated | 0069102-90-5 | | | | X | | B | | | |
| 3913 | Bis(methylbenzylidene)sorbitol | 0069158-41-4 | | | | X | | A | | | |
| 3914 | Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate) | 0069226-44-4 | | | | X | | A | | 10 | |
| 3915 | Alcohols, C16-22, ethoxylated | 0069227-20-9 | | | | X | | B | | | |
| 3916 | Alcohols, C12-18, ethoxylated propoxylated | 0069227-21-0 | X | | | | | B | | | |
| 3917 | Alcohols, C10-16, ethoxylated propoxylated | 0069227-22-1 | | | | X | | B | | | |
| 3918 | Starch, carboxymethyl 2-hydroxypropyl ether, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0069331-40-4 | | | | X | | B | | | |
| 3919 | Cyclosiloxanes, dimethyl | 0069430-24-6 | | | | X | | B | | | |
| 3920 | Hydrocarbons, C6-30 | 0069430-33-7 | X | | | | | B | | | |
| 3921 | Hydrocarbons, C6-20, polymers, hydrogenated | 0069430-35-9 | | | | X | | B | | | |
| 3922 | Pigment Yellow 111 | 0069771-45-5 | | X | | | 11745 | B | | | |
| 3923 | Benzenepropanamide,N,N'-1,3-propanediylbis[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy- | 0069851-61-2 | | | | X | | B | | | |
| 3924 | Blue 63 | 0069898-40-4 | | X | | | | B | | | |
| 3925 | Solvent Blue 70 | 0012237-24-0 | | X | | | | B | | | |
| 3926 | Solvent Red 160 | 0069899-68-9 | | X | | | | B | | | |
| 3927 | Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,molybdatesilicate | 0069980-72-9 | | | | X | | B | | | |
| 3928 | Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt | 0069991-62-4 | | | | X | | A | | 0.05 | |
| 3929 | Methacrylic acid-, 3-hydroxybutyl ester | 0070103-32-1 | | | | X | | B | | | |
| 3930 | Bentonite, acid-leached | 0070131-50-9 | | | | X | | B | | | |
| 3931 | Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated | 0070131-67-8 | X | | | X | | B | | | |
| 3932 | Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate | 0070142-34-6 | | | | X | | A | | | |
| 3933 | Reactive Orange 12 | 0070161-14-7 | | X | | | | B | | | |
| 3934 | Glycine, N-(hydroxymethyl)-, monosodium salt | 0070161-44-3 | | | | X | | B | | | |
| 3935 | Reactive Red 24 | 0070210-20-7 | | X | | | 18208 | B | | | |
| 3936 | Reactive Orange 5 | 0070210-21-8 | | X | | | 18279 | B | | | |
| 3937 | Reactive Red 45 | 0070210-46-7 | | X | | | 18209 | B | | | |
| 3939 | 1-Heptanesulfonic acid,1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-pentadecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-15-9 | | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|-----|---|
| 3940 | 1-Hexanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,6-tridecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-16-0 | | | | X | | | B | | |
| 3941 | 1-Pentanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,5-undecafluoro-, compd. With 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-17-1 | | | | X | | | B | | |
| 3942 | 1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-18-2 | | | | X | | | B | | |
| 3943 | 1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-, ammonium salt | 0070233-62-4 | | | | X | | | B | | |
| 3944 | 1,2-Ethanediamine, N-[3-(diethoxymethylsilyl)propyl]- | 0070240-34-5 | | | | X | | | B | | |
| 3945 | Benzenesulfonic acid, 4-[(1,3-dioxobutyl)amino]-, potassium salt | 0070321-85-6 | | | | X | | | B | | |
| 3946 | 2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole | 0070321-86-7 | | | | X | | A | | 1.5 | |
| 3947 | 2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate] | 0070331-94-1 | | | | X | | A | | | |
| 3948 | 1,3-Propanedione, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-3-(4-methoxyphenyl)- | 0070356-09-1 | | | | X | | | B | | |
| 3949 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 1,3-benzenediol | 0070356-25-1 | | | | X | | | B | | |
| 3950 | 2-H-1-Benzopyran-4-carbonitrile, 3-(2-benzothiazolyl)-7-(diethylamino)-2-oxo- | 0070546-25-7 | | X | | | | | B | | |
| 3951 | Polyethyleneglycol 2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl ether | 0070559-25-0 | | | | X | | | B | | |
| 3952 | Reactive Orange 13 | 0070616-89-6 | | X | | | 18270 | | B | | |
| 3953 | 1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-, polymer with 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine and 2,4,4-trimethyl-2-pentanamine | 0070624-18-9 | | | | X | | | B | | |
| 3955 | Alcohols, C16-20-branched | 0070693-04-8 | X | | X | | | | B | | |
| 3956 | Cyanamide, reaction products with carbon dioxide, ethylene oxide and octadecylamine | 0070693-20-8 | | | | X | | | B | | |
| 3957 | Tetraethyleneglycol diheptanoate | 0070729-68-9 | | | | X | | | B | | |
| 3958 | 9,10-Anthracenedione, 1,4-diamino-, N,N'-mixed iso-Pr. and methyl derivs. | 0070750-25-3 | | | | X | | | B | | |
| 3959 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, chlorides | 0070750-47-9 | | | | X | | | B | | |
| 3960 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction, oligomers | 0070750-57-1 | X | | | X | | | B | | |
| 3961 | Terpenes and terpenoids, turpentine oil, β -pinene fraction polymerised | 0070750-58-2 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 3962 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-,(Sp-4-2)-[29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-) | 0070750-63-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3963 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol,2-hydroxyethyl 2-propenoate and5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0070766-56-2 | X | | | | | | B | | |
| 3964 | Benzenesulfonic acid, 2(or 4)-methyl- | 0070788-37-3 | X | | | | | | B | | |
| 3965 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], 1-decanol-blocked. | 0070879-50-4 | | | | X | | | B | | |
| 3966 | Methacrylic acid-, polymers with Et acrylate andpolyethyleneglycol monomethacrylate C16-18-alkyl ethers . | 0070879-60-6 | | | | X | | | B | | |
| 3967 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised | 0070879-66-2 | | | | X | | | B | | |
| 3968 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated | 0070900-21-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3969 | Fatty acids, tall-oil, esters with dipentaerythritol | 0070913-98-3 | | | | X | | | B | | |
| 3970 | Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane | 0070914-12-4 | | | | X | | | B | | |
| 3971 | Benzenesulfonic acid, 4-(diethylamino)-, sodium salt | 0070916-35-7 | | | | X | | | B | | |
| 3972 | Alcohols, tallow, propoxylated | 0070955-07-6 | | | | X | | | B | | |
| 3973 | Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, 2-ethylhexyl ester | 0070969-70-9 | | | | X | | | B | | |
| 3974 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and propionic acid | 0070983-77-6 | X | | | | | | B | | |
| 3975 | D-Glucopyranuronic acid, polymer with 6-deoxy-L-mannopyranose and D-glucopyranose, acetate, calcium potassium salt | 0071010-52-1 | | | | X | | | B | | |
| 3976 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite | 0071011-24-0 | | | | X | | | B | | |
| 3977 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium salt with bentonite | 0071011-25-1 | | | | X | | | B | | |
| 3978 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite | 0071011-26-2 | | | | X | | | B | | |
| 3979 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite | 0071011-27-3 | X | | | X | | | B | | |
| 3980 | Sodium 3-morpholin-4-ylpropane-1-sulfonate | 0071119-22-7 | | | | X | | | B | | |
| 3981 | Pentanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester | 0071195-64-7 | X | | | | | | B | | |
| 3982 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ester with boric acid (HBO3), methyl ether | 0071243-41-9 | | | | X | | | B | | |
| 3983 | Beeswax, synthetic | 0071243-51-1 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|
| 3984 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, microcryst., oxidised, potassium salts | 0071243-66-8 | | | | X | | | B | | |
| 3985 | Resin acids and rosin acids, fumarated, decyl esters | 0071243-68-0 | | | | X | | | B | | |
| 3986 | Hydrocarbons, C9-unsatd., polymd. | 0071302-83-5 | | | | X | | | B | | |
| 3987 | Hydrocarbons, C9-unsatd., polymers with phenol | 0071302-91-5 | | | | X | | | B | | |
| 3988 | Sulfonium, diphenyl[4-(phenylthio)phenyl]-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1) | 0071449-78-0 | | | | X | X | | B | | |
| 3989 | Poly(ethylene glycol) bis(p-dimethylaminobenzoate) | 0071512-90-8 | | | | X | X | | B | | |
| 3990 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0071549-84-3 | X | | | | | | B | | |
| 3991 | Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium | 0071566-26-2 | | | | X | | | B | | |
| 3992 | Pigment Red 221 | 0071566-54-6 | | X | | | 20065 | | B | | |
| 3993 | Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-,bis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-4-hydroxy-N-[3-(1-methylethoxy)propyl]benzenesulfonamidato(2-)]cobaltate(1-) | 0071566-55-7 | | | | X | | | B | | |
| 3994 | Alcohols, C>14 | 0071750-71-5 | X | | | X | | | B | | |
| 3995 | Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl | 0071750-79-3 | | | | X | | | B | | |
| 3997 | Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1) | 0071786-70-4 | | | | X | X | | B | | |
| 3998 | Octadecanoic acid, reaction products with tetraethylene-pentamine. . | 0071799-54-7 | | | | X | | | B | | |
| 3999 | Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., dimerised | 0071808-39-4 | X | | | X | | | B | | |
| 4000 | Solvent Red 130 | 0071839-77-5 | | X | | | | | B | | |
| 4001 | Cobaltate(1-),bis[2,4-dihydro-4-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-5-methyl-1-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, sodium | 0071839-88-8 | | | | X | | | B | | |
| 4002 | 1-Propanone, 2-methyl-1-[(4-methylthio)phenyl]-2-(4-morpholinyl)- | 0071868-10-5 | X | | | | X | | B | | |
| 4003 | Pigment Yellow 127 | 0071872-67-8 | | X | | | 21102 | | B | | |
| 4004 | Solvent Brown 58 | 0071872-85-0 | | X | | | | | B | | |
| 4005 | Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino] | 0071878-19-8 | | | | X | | A | | 3 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|
| 4006 | 2,7-Naphthalenedisulfonic acid,4-hydroxy-5-[[4-(phenylamino)-5-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, compds. With N,N'-di(phenyl, tolyl and xylyl)guanidine (1:3) | 0071888-82-9 | | | | X | | | B | | |
| 4007 | Sorbitan isostearate | 0071902-01-7 | | | | X | | | B | | |
| 4008 | Acrylic acid, 2-[4-[1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-1-methylethyl]phenoxy]ethyl ester | 0072004-73-0 | X | | | | | | B | | |
| 4009 | 1,3,5-Triazin-2-amine, 4,6-dichloro-N-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- | 0072058-41-4 | | | | X | | | B | | |
| 4010 | Pigment Orange 64 | 0072102-84-2 | | X | | | 12760 | | A | | |
| 4011 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-isotridecyl-ω-hydroxy- | 0072108-90-8 | | | | X | | | B | | |
| 4012 | Hexanedioic acid, polymer with 2-hydroxyethyl 2-propenoate, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0072121-94-9 | X | | | | | | B | | |
| 4013 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-oxepanone and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0072162-39-1 | | | | X | | | B | | |
| 4014 | Butanamide,2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-,N,N'-bis(phenyl and 2,4-xylyl) derivs. | 0072207-62-6 | | | | X | | | B | | |
| 4015 | Acid Violet 48 | 0072243-90-4 | | X | | | | | B | | |
| 4016 | Soybean, proteins, phthalated | 0072245-15-9 | | | | X | | | A | 0.05 | |
| 4017 | Ethylacrylate-methacrylic acid-poly(ethyleglycol)-lauryl methacrylate ether, terpolymer | 0072275-83-3 | | | | X | | | B | | |
| 4018 | Silica gel, fluorinated | 0072319-09-6 | | | | X | | | B | | |
| 4019 | Alcohols, C9-16, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether | 0072379-23-8 | | | | X | | | B | | |
| 4020 | Lubricating oils, petroleum, C15-30, hydrotreated neutral oil-based | 0072623-86-0 | | | | X | | | B | | |
| 4021 | Lubricating oils, petroleum, C20-50, hydrotreated neutral oil-based | 0072623-87-1 | X | | | | | | B | | |
| 4022 | Direct Yellow 157 | 0072705-26-1 | | X | | | 13965 | | B | | |
| 4023 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phosphono-ω-hydroxy-, mono-C12-14-alkyl ethers, dipotassium salts | 0072828-57-0 | | | | X | | | B | | |
| 4024 | Reactive Red 24:1 | 0072829-25-5 | | X | | | 18208:1 | | B | | |
| 4025 | Naphthenic acids, zirconium salts | 0072854-21-8 | | | | X | | | B | | |
| 4026 | Alcohols, C16-18, ethoxylated, reaction products with 1,6-diisocyanatohexane | 0072869-39-7 | | | | X | | | B | | |
| 4027 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth salt | 0072877-97-5 | | | | X | | | B | | |
| 4028 | Solvent Red 195 | 0072968-71-9 | | X | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|--------|
| 4029 | Castor oil, ethoxylated propoxylated | 0072986-44-8 | | | | X | | | B | | |
| 4030 | Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-,bis[2-hydroxy-5-nitro-3-[[2-oxo-1-[(phenylamino) carbonyl]propyl]azo]benzenesulfonato(3-)]chromate(3-) (3:1) | 0072986-48-2 | | | | X | | | B | | |
| 4031 | 1H-Azepine-1-propanoic acid, hexahydro-, 2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butyl ester | 0073003-78-8 | | | | X | X | | B | | |
| 4032 | Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol | 0073018-26-5 | | | | X | | | A | | 31, 32 |
| 4033 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisooctadecyl ether | 0073018-31-2 | | | | X | | | B | | |
| 4034 | Formaldehyde, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine, methylated | 0073018-48-1 | | | | X | | | B | | |
| 4035 | Acrylic acid, 2-methyl-, dodecyl ester, polymer with butyl-2-propenoate | 0073018-97-0 | | | | X | | | B | | |
| 4036 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -isotridecyl- ω -hydroxy-phosphate | 0073038-25-2 | | | | X | | | B | | |
| 4037 | Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] | 0073070-48-1 | | | | X | | | B | | |
| 4038 | Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters | 0073138-44-0 | | | | X | | | A | | |
| 4039 | Acids, fatty, montan wax, esters with ethylene glycol | 0073138-46-2 | | | | X | | | B | | |
| 4040 | Fatty acids, tall oil, dimers | 0073138-53-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4041 | Resin acids and rosin acids | 0073138-82-6 | X | | | X | | | A | | |
| 4042 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes | 0073138-88-2 | | | | X | | | B | | |
| 4043 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, praseodymium(3+) salt | 0073227-22-2 | | | | X | | | B | | |
| 4044 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, neodymium(3+) salt | 0073227-23-3 | | | | X | | | B | | |
| 4045 | Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[2-[2-hydroxy-3-[[[(2-methoxyphenyl)amino]carbonyl]-1-naphthalenyl]diazanyl]-5-methyl-, sodium salt (1:1) | 0073263-37-3 | | X | | | | | B | | |
| 4046 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0073297-27-5 | | | | X | | | B | | |
| 4047 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0073297-28-6 | | | | X | | | B | | |
| 4048 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0073297-29-7 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|
| 4049 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[tris[1-(methylphenyl)ethyl]phenyl]- ω -hydroxy- | 0073297-33-3 | | | | X | | | B | | |
| 4050 | Basic Blue 81 | 0073309-46-3 | | X | | | | | B | | |
| 4051 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, mixed acrylates and adipates | 0073378-73-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4052 | Basic Violet 11:1 | 0073398-89-7 | | X | | | | | B | | |
| 4053 | Copper phthalocyanine, sulphonated, compound with dodecylamine | 0073455-75-1 | | | | X | | | B | | |
| 4054 | Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, nitrate | 0073570-52-2 | X | | | | | | B | | |
| 4055 | 2-Naphthalenecarboxylic acid, 3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfophenyl)azo]-, strontium salt (1:1) | 0073612-29-0 | | X | | | | | B | | |
| 4056 | Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]-5-methyl-, barium salt(2:1) | 0073612-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 4057 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-(1-methyl-1-phenylethyl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- (9CI) | 0073936-91-1 | | | | X | | | B | | |
| 4058 | Decanoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0073947-30-5 | X | | | | | | B | | |
| 4059 | Bis(4-diphenylsulphonium)phenylsulphide-bis(hexafluorophosphate) | 0074227-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 4060 | Pigment Orange 67 | 0074336-59-7 | | X | | | 12915 | | B | | |
| 4061 | Pigment Red 251 | 0074336-60-0 | | X | | | 12925 | | B | | |
| 4062 | Pigment Yellow 181 | 0074441-05-7 | | X | | | 11777 | | B | | |
| 4063 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0074512-23-5 | X | | | | | | B | | |
| 4064 | Hexanedioic acid polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4-(1,1-dimethylethyl)benzoate | 0074564-66-2 | | | | X | | | B | | |
| 4065 | Lubricating oils | 0074869-22-0 | | | | X | | | B | | |
| 4066 | [N,N,N',N',N'',N''-Hexaethyl-29H,31H-phthalocyaninetrimethylaminato(2-)-N29,N30,N31,N32]copper tris(dodecylbenzenesulphonate) | 0075247-18-6 | | X | | | | | B | | |
| 4067 | Quino[2,3-b]acridine-2-sulfonic acid,5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxo-, aluminium salt (3:1) | 0075431-69-5 | | | | X | | | B | | |
| 4068 | Diphenyl[(phenylthio)phenyl]sulfonium hexafluorophosphate | 0075482-18-7 | | | | X | | | B | | |
| 4069 | 2-Butenedioic acid (Z)-, mono(1-methylethyl) ester, reaction products with maleic anhydride and polyethylene, ethoxylated propoxylated | 0075535-30-7 | | | | X | | | B | | |
| 4071 | Pigment Red 81:2 | 0075627-12-2 | | X | | | 45161:1 | | B | | |
| 4072 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione,2-[(1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl]-5,12-dihydro- | 0075641-02-0 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4073 | Siloxanes and silicones, 3-[[2-aminoethyl]amino]propyl Me, dimethyl,hydroxy-terminated | 0075718-16-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4074 | Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)- | 0075980-60-8 | X | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4075 | Pigment Yellow 185 | 0076199-85-4 | | X | | | 56290 | | B | | | |
| 4076 | Pigment Violet 50 | 0076233-81-3 | | X | | | 12322 | | B | | | |
| 4077 | Anthracene, 9,10-dibutoxy | 0076275-14-4 | | | X | X | | | B | | | |
| 4078 | 1-Octanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-, compd. with N,N-diethylethanamine (1:1) | 0076752-82-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4079 | Pigment Yellow 180 | 0077804-81-0 | | X | | | 21290 | A | | | | |
| 4080 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), (Z)-9-octadecenoate | 0078041-14-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4081 | Sulfonium compounds, C11-14-alkylbis(hydroxyethyl), 2-hydroxyethylsulfates (salts) | 0078169-20-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4082 | 1-Propanaminium, 3-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-N,N-dimethyl-,chloride | 0078182-00-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4083 | Pigment Orange 72 | 0078245-94-0 | | X | | | 211095 | | B | | | |
| 4084 | 2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer | 0078301-43-6 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 4085 | Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich, ethoxylated | 0078330-20-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4086 | Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated | 0078330-21-9 | | | X | | | | B | | | |
| 4087 | Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated propoxylated | 0078330-23-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4088 | Acrylic acid, polymer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acid and 2-propenamide | 0078474-98-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4089 | Hexanoic acid, 6-[[4-methylphenyl)sulfonyl]amino]- | 0078521-39-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4090 | Isooctadecanoyl chloride | 0078851-23-7 | X | | | | | | B | | | |
| 4091 | 4,4'-Bis[[1-[[[(2,4-dimethylphenyl)amino]carbonyl]-2-oxopropyl]azo]-1,1'-biphenyl-2,2'-disulphonic acid | 0078952-69-9 | | | X | | | | B | | | |
| 4092 | Pigment Yellow 174 | 0078952-72-4 | | X | | | 21098 | | B | | | |
| 4093 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, methyloxirane and oxirane | 0079004-98-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4094 | Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol | 0079072-96-1 | | | X | | | A | | | | |
| 4095 | Octanoic acid, neodymium(3+) salt | 0079321-04-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4096 | Benzenesulfonic acid, 3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediyl)diimino]bis[2,4,6-trimethyl-, compd. with 1,6-hexanediamine (1:1) | 0079665-26-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4097 | Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, acetate | 0079916-07-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4098 | Pigment Yellow 128 | 0079953-85-8 | | X | | | 20037 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|---|
| 4099 | Pigment Red 81:1 | 0080083-40-5 | | X | | | 45160:3 | | B | | | |
| 4100 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-,aminosulfonyl sulfo derivs. | 0080146-12-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4101 | 3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer | 0080181-31-3 | X | | | | | A | | | | The substance is used as product obtained by bacterial fermentation |
| 4102 | Alcohols, C12-14 | 0080206-82-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4103 | Bis(boron difluorodiphenylglyoximate)cobaltate(II) | 0080290-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4104 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)- | 0080301-64-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4105 | 2,2',2''-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite] | 0080410-33-9 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4106 | Hydroxypolyester acrylate | 0080413-52-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4107 | Cellulose, hexadecyl 2-hydroxyethyl ether | 0080455-45-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4108 | Ethanol, 2,2'-[[[5-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0080584-88-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4109 | Ethanol, 2,2'-[[[4-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0080584-89-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4110 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-4-methyl- | 0080584-90-3 | X | | | X | | | B | | | |
| 4111 | Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris- | 0080584-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4112 | Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:3) | 0080584-92-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4113 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-5-methyl- | 0080595-74-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4114 | Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0080693-00-1 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4115 | Propane, 1,2-bis(1,1-dimethylethoxy)- | 0080762-96-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4116 | Amines, C11-14-branched alkyl, monoethyl and diethyl phosphates | 0080939-62-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4117 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1,1'-[2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-1,3-propanediyl] ester | 0081232-22-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4118 | Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium | 0081361-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4119 | Fatty acids, C9-11-branched, glycidyl esters | 0081412-56-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4120 | 4-(Hydroxymethyl)benzophenone | 0081449-01-6 | X | | | | X | | B | | | |
| 4121 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(1-methylethoxy)propyl]amino]sulfonyl derivs. | 0081457-65-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4122 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(2-naphthalenyloxy)-, sodium salt | 0081503-86-8 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|
| 4123 | α-[2,6-Bis(1-methylethyl) phenyl]-ω-[[[2,6-bis(1-methylethyl)phenyl]carbonimido]amino]poly[nitrilomethanetetraylnitril o[2,4,6-tris(1-methylethyl)-1,3-phenylene | 0081972-48-7 | | | | X | | | B | | |
| 4124 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)],ω-[3-(diethylamino)-1-oxopropoxy]-ω',ω''-bis[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-α,α',α''-1,2,3-propanetriyltris- | 0082168-31-8 | | | | X | | | B | | |
| 4125 | Pigment Yellow 194 | 0082199-12-0 | | X | | | 11785 | | B | | |
| 4126 | Pigment Blue 62 | 0082338-76-9 | | X | | | 42595:4 | | B | | |
| 4127 | Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-13-7 | X | | | | | | B | | |
| 4128 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-15-9 | X | | | | | | B | | |
| 4129 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymerwith 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-25-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4130 | 1,3,8-Triazaspiro[4.5]decane-2,4-dione,8-acetyl-3-dodecyl-7,7,9,9-tetramethyl- | 0082537-67-5 | | | | X | | | B | | |
| 4131 | Benzenesulfonic acid, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[(4-chloro-6-methoxy-1,3,5-triazin-2-yl)amino]-, disodium salt, reaction products with 2-aminoethanesulfonic acid monosodium salt and diethanolamine | 0082640-05-9 | X | | | | | | B | | |
| 4132 | 2,4-Diethyl-9H-thioxanthen-9-on | 0082799-44-8 | | | | X | | | B | | |
| 4133 | 1-Butanesulfonic acid, 4-[(4,5-dihydro-5-thioxo-1,3,4-thiadiazol-2-yl)thio]-, monosodiumsalt | 0082911-32-8 | X | | | | | | B | | |
| 4134 | Decanedioic acid, methyl 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester | 0082919-37-7 | | | | X | | | B | | |
| 4135 | Tris(trimethoxysilylpropyl)amine | 0082984-64-3 | | | | X | | | B | | |
| 4136 | 1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0082985-35-1 | | | | X | | | B | | |
| 4137 | Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, octyl ester | 0083044-89-7 | | | | X | | | B | | |
| 4138 | Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester | 0083044-90-0 | | | | X | | | B | | |
| 4139 | Acrylic acid, 1,6-hexanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0083045-03-8 | X | | | | | | B | | |
| 4140 | Rosin blends, reaction products with acrylic acid | 0083137-13-7 | X | | | X | | | B | | |
| 4141 | Pigment Black 32 | 0083524-75-8 | | X | | | 71133 | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---------|---|------|----|-----|---|
| 4142 | Zirconium, C5-23-branched carboxylate naphthenate complexes | 0083711-54-0 | | | X | | | B | | | | |
| 4143 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-aminopropyl methyl ether | 0083713-01-3 | | | X | | | B | | | | |
| 4144 | 2,3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-1-sodium sulphate | 0083721-45-3 | | | X | | | B | | | | |
| 4145 | Phenol, tris[1-(methylphenyl)ethyl]- | 0083804-01-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4146 | 9H-Thioxanthene-2-carboxylic acid, 9-oxo-, ethyl ester | 0083817-60-1 | | | | X | | B | | | | |
| 4147 | Aluminium, chloroethyl(2-propanolato)- | 0083833-19-6 | | | X | | | B | | | | |
| 4148 | Methanone, [4-[(4-methylphenyl)thio]phenyl]phenyl- | 0083846-85-9 | | | X | X | | B | | | | |
| 4149 | 4-Isopropyl thioxanthone | 0083846-86-0 | | | | X | A | | 0.05 | | | |
| 4150 | Solvent Black 48 | 0083929-92-4 | X | | | | | B | | | | |
| 4151 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C7-9-alkyl esters | 0083968-18-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4152 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-methylbenzenamine, oxidised, hydrochlorides | 0083968-28-9 | | | X | | | B | | | | |
| 4153 | Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0084030-61-5 | | | X | | A | | | 25 | | |
| 4154 | Propanoic acid, zirconium salt | 0084057-80-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4155 | Calcium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0084066-82-0 | | | X | | | B | | | | |
| 4156 | Cobalt, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0084066-85-3 | | | X | | | B | | | | |
| 4157 | Zirconium, C5-23-branched carboxylate fatty acid C4 complexes | 0084067-12-9 | | | X | | | B | | | | |
| 4158 | Acrylic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester | 0084100-23-2 | X | | | | | B | | | | |
| 4159 | p,p'-((3,3'-Dichloro(1,1'-biphenyl)-4,4'-diyl)bis(azo(2-acetyl-1-oxoethylene)imino))bis(benzenesulphonic) acid, potassium salt | 0084100-30-1 | | X | | | | B | | | | |
| 4160 | Alcohols, C12-14-secondary, ethoxylated | 0084133-50-6 | | | X | | | B | | | | |
| 4161 | Titanium, [bis(2-ethylhexyl) phosphato-O"] [mono(2-ethylhexyl)phosphato(2-)-O',O"] (2-propanolato)-, (T-4)- | 0084145-32-4 | | | X | | | B | | | | |
| 4162 | 1,6-Hexanediol ethoxylate diacrylate | 0084170-27-4 | | X | X | | | B | | | ECM | |
| 4163 | Ethoxylated neopentylglycol diacrylate | 0084170-28-5 | X | | | | | B | | | | |
| 4164 | Acrylic acid, propoxylated neopentylglycol ester | 0084170-74-1 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 4165 | Food Red 3:1 | 0084238-07-3 | X | | | | 14720:1 | B | | | | |
| 4166 | Isononanoic acid, cobalt(2+) salt | 0084255-52-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4167 | Naphthenic acids, zinc salts, basic | 0084418-50-8 | | | X | | | B | | | | |
| 4168 | Cobalt, naphthenate neodecanoate complexes | 0084418-56-4 | | | X | | | B | | | | |
| 4169 | Phosphoric acid, mono- and bis(branched and linear pentyl) esters | 0084418-71-3 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4170 | Phosphinic acid, phenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-, ethyl ester | 0084434-11-7 | | | | X | X | | B | | | |
| 4171 | N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt | 0084434-12-8 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 4172 | Alcohols, C8-20 | 0084539-74-2 | X | | | | | | B | | | |
| 4173 | Alcohols, C10-14 | 0084539-75-3 | X | | | | | | B | | | |
| 4174 | Alcohols, C14-20 | 0084539-76-4 | X | | | | | | B | | | |
| 4175 | Alcohols, C16-20 | 0084539-77-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4176 | Alcohols, C16 and C18-unsatd. | 0084539-78-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4177 | 2-Butenoic acid, 4-oxo-4-(tridecylamino)-, (Z)-, branched | 0084583-68-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4178 | Pigment Orange 71 | 0084632-50-8 | | X | | | 561200 | A | | | | |
| 4179 | Pigment Orange 73 | 0084632-59-7 | | X | | | 561170 | | B | | | |
| 4180 | Pigment Red 254 | 0084632-65-5 | | X | | | 56110 | | B | | | |
| 4181 | Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-dione, 2,5-dihydro-3,6-bis-(4-methylphenyl)- | 0084632-66-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4182 | 1-Propanol, 2-methyl-, C4-6 dicarboxylates | 0084712-64-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4183 | Resin acids and rosin acids, esters with trimethylolpropane | 0084776-83-0 | X | | | X | | | B | | | |
| 4184 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with triethyleneglycol | 0084776-84-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4185 | Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, potassium salt | 0084776-94-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4186 | Formaldehyde, reaction products with diethyleneglycol | 0084777-35-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4187 | β-Alanine, N-coco alkyl derivs. | 0084812-94-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4188 | Coconut oil, hydrogenated | 0084836-98-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4190 | Benzene, 1,1'-(1,2-ethanediyl)bis[2,3,4,5,6-pentabromo- | 0084852-53-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4191 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 1,2-didecyl 4-octyl ester | 0084864-66-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4192 | Cobaltate(1-), bis[4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]benzenesulfonamidato(2-)]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1) | 0084912-04-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4193 | Castor oil, acetylated | 0084929-62-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4194 | Phenol, dinonyl-, branched | 0084962-08-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4195 | Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, hydrogenbis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxy-5-nitrobenzenesulfonato(3-)]chromate(3-), compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine | 0084962-27-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4196 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., esters with propyleneglycol | 0084988-75-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4197 | Fatty acids, tall oil, C9-11-branched and linear alkyl esters | 0084988-83-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 4198 | Tar acids, xylene fraction | 0084989-06-0 | X | | | | | B | | | |
| 4199 | 2-Oxetanone, 3-C12-16-alkyl-4-C13-17-alkylidene derivs. | 0084989-41-3 | X | | | | | B | | | |
| 4200 | Fatty acids, C14-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylolpropane | 0085005-23-8 | | | X | | | B | | | |
| 4201 | Fatty acids, coco, esters with 3,3'-oxybis[1,2-propanediol] | 0085029-63-6 | | | X | | | B | | | |
| 4202 | Amines, di-C14-18-alkylmethyl,[29H,31H-phthalocyaninedisulfonato (4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) (2:1) | 0085049-29-2 | | | X | | | B | | | |
| 4203 | Bentonite, sodian | 0085049-30-5 | | | X | | | B | | | |
| 4204 | Silicate(2-), hexafluoro-, disodium, reaction products with lithium magnesium sodium silicate | 0085085-18-3 | | | X | | | B | | | |
| 4205 | Cyclohexanamine, N,N-dimethyl-, phosphate (1:1) | 0085099-25-8 | X | | | | | B | | | |
| 4206 | 7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.11.2]heneicosane-20-propanoic acid, 2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-, dodecyl ester (9CI) | 0085099-50-9 | | | X | | | B | | | |
| 4207 | Tetradecyl-3-(2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-7-oxa-3,20-diazadispiro(5,1,11,2)heneicosan-20yl)propionate | 0085099-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 4208 | Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol | 0085116-93-4 | | X | X | | A | | | | |
| 4209 | Fatty acids, C16-18, esters with diethyleneglycol | 0085116-97-8 | | | X | | | B | | | |
| 4210 | Benzene, di-C10-14-alkyl derivs. | 0085117-31-3 | X | | | | | B | | | |
| 4211 | Benzene, mono-C10-14-alkyl derivs., fractionation bottoms | 0085117-41-5 | | | X | | | B | | | |
| 4212 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs. | 0085117-49-3 | | | X | | | B | | | |
| 4213 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs., sodium salts | 0085117-50-6 | | | X | | | B | | | |
| 4214 | Manganese, isononanoate naphthenate complexes | 0085117-61-9 | | | X | | | B | | | |
| 4215 | Isononanoic acid, cerium(3+) salt | 0085118-09-8 | | | X | | | B | | | |
| 4216 | Acids, fatty, C16-C18 and C18 unsaturated, esters with sorbitol | 0085186-88-5 | | | X | | | B | | | |
| 4217 | Copper, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0085203-72-1 | | | X | | | B | | | |
| 4218 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt, basic | 0085203-81-2 | | | X | | | B | | | |
| 4219 | 2-Butenoic acid, 4-[(2-ethylhexyl)amino]-4-oxo-, (Z)-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1) | 0085204-21-3 | | | X | | | B | | | |
| 4220 | 2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate | 0085209-91-2 | | | X | | A | | 5 | | |
| 4221 | 2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate | 0085209-93-4 | | | X | | A | | 5 | | |
| 4222 | Glycine, N-methyl-, N-(C14-18 and C14-18-unsatd. acyl) derivs. | 0085251-99-6 | | | X | | | B | | | |
| 4223 | Phenol, 2,4,6-tris[1-(methylphenyl)ethyl]- | 0085305-20-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---------|---|---|---|---|---|
| 4224 | Amines, C12-14-tert-alkyl, bis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromate(1-) | 0085408-46-4 | | | X | | | B | | | |
| 4225 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-14-alkyldimethyl, chlorides | 0085409-22-9 | | | X | | | B | | | |
| 4226 | Resin acids and rosin acids, maleated, potassium salt | 0085409-27-4 | X | | X | | | B | | | |
| 4227 | Tall oil rosin, maleated | 0085409-30-9 | | | X | | | B | | | |
| 4228 | Alcohols, C10-18, ethoxylated | 0085422-93-1 | | | X | | | B | | | |
| 4229 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0085443-51-2 | | | X | | | B | | | |
| 4230 | 3H-Indolium, 2-[2-[4-[(2-ethoxyethyl)ethylamino]-2-methylphenyl]ethenyl]-1,3,3-trimethyl-, (T-4)-tetrachlorozincate(2-) (2:1) | 0085455-55-6 | | X | | | | B | | | |
| 4231 | Amines, coco alkyl, oleates | 0085480-36-0 | | | X | | | B | | | |
| 4232 | Alkanes, C14-17, chloro | 0085535-85-9 | | | X | | | B | | | |
| 4233 | Benzenesulfonic acid, 4-C10-13-sec-alkyl derivs. | 0085536-14-7 | | | X | | | B | | | |
| 4234 | Alcohols, C8-10 | 0085566-12-7 | X | | | | | B | | | |
| 4235 | Alcohols, C8-12 | 0085566-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 4236 | Alcohols, C13-15-branched and linear | 0085566-16-1 | | | X | | | B | | | |
| 4237 | Acids, aliphatic (C14-C18)alkyl (C14-C18) esters | 0085566-24-1 | | | X | | | B | | | |
| 4238 | Quaternary ammonium compounds, (C12-16-branched and linearalkyl)ethyldimethyl, Et sulfates | 0085566-47-8 | | | X | | | B | | | |
| 4239 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with glycerol | 0085566-48-9 | | | X | | | B | | | |
| 4240 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with pentaerythritol | 0085566-49-0 | | | X | | | B | | | |
| 4241 | Sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. with triethanolamine sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. | 0085586-38-5 | | | X | | | B | | | |
| 4242 | Tall oil rosin, fumarated | 0085631-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 4243 | Direct Black 168 | 0085631-88-5 | | X | | 335475 | | B | | | |
| 4244 | Amines, N-(3-aminopropyl)-N-tallow alkyltrimethylenedi- | 0085632-63-9 | | | X | | | B | | | |
| 4245 | Hydrogen [29H,31H-phthalocyaninesulphonato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-), compound with (Z)-octadec-9-enylamine (1:1) | 0085650-96-0 | | X | | | | B | | | |
| 4246 | Alcohols, C10-12 | 0085665-26-5 | | | X | | | B | | | |
| 4247 | Reactive Red 220 | 0085665-97-0 | | X | | | | B | | | |
| 4248 | Alcohols, C12-20 and C12-20-unsatd. | 0085681-70-5 | X | | | | | B | | | |
| 4249 | Pigment Red 211 | 0085702-54-1 | | X | | 15910:3 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|-----------------------|
| 4250 | Hexanoic acid, 6-[(1-oxoisonyl)amino]-, compd. with 2,2',2''-nitritoltris[ethanol] (1:1) | 0085702-79-0 | X | | | | | | B | | |
| 4251 | Amides, tall oil fatty, N,N'-(iminodi-2,1-ethanediyl)bis-phosphates | 0085711-34-8 | X | | | | | | B | | |
| 4252 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated | 0085711-46-2 | X | | | | | | B | | |
| 4253 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated, reaction products with oleylamine | 0085711-47-3 | | | X | | | | B | | |
| 4254 | Fatty acids, tall oil, compds. with oleylamine | 0085711-55-3 | X | | | | | | B | | |
| 4255 | Resin acids and rosin acids, esters with glycerol and diethyleneglycol | 0085711-66-6 | X | | | | | | B | | |
| 4256 | Alcohols, C10-18 | 0085711-71-3 | X | | | | | | B | | |
| 4257 | 1-Octadecanaminium, N,N-bis(2-hydroxypropyl)-N-methyl-, methylsulfate (salt) | 0085712-01-2 | | | X | | | | B | | |
| 4258 | 1-Hexanol, 2,5,5-trimethyl- | 0085712-03-4 | | | X | | | | B | | |
| 4259 | Ethanol, 2-[(2-hydroxyethyl)amino]-, 1-(dihydrogen phosphate),N-coco alkyl derivs., N-oxides, dipotassium salts | 0085712-26-1 | | | X | | | | B | | |
| 4260 | Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, sodium salts | 0085736-81-8 | | | X | | | | B | | |
| 4261 | Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, sodium salts | 0085736-82-9 | | | X | | | | B | | |
| 4262 | Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes | 0085763-69-5 | | | X | | | | B | | |
| 4263 | Zinc, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0085763-74-2 | | | X | | | | B | | |
| 4264 | Acrylic acid,(methyl-1,3-phenylene)bis[iminocarbonyloxy-2,1-ethanediyl-4,1-phenylene(1-methylethylidene)-4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl]ester | 0085865-95-8 | X | | | | | | B | | |
| 4265 | Fatty acids, tall oil, reaction products with pentaethylene-hexamine | 0085940-40-5 | | | X | | | | B | | |
| 4266 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, Me Et ketone oxime-blocked | 0085940-94-9 | X | | | | | | B | | |
| 4267 | Tridecanamine, branched and linear | 0086089-17-0 | X | | | | | | B | | |
| 4268 | Acrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester | 0086178-38-3 | X | | | | | | B | | |
| 4269 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl)ethyl ester | 0086261-90-7 | X | | | | | | B | | |
| 4270 | 2-(2-Vinyloxyethoxy)ethyl acrylate | 0086273-46-3 | X | | | | | | B | | |
| 4271 | Triphenyl sulfonium hexafluorophosphate (mono+di)salts | 0086481-78-9 | | | X | | | | B | | |
| 4272 | Substituted copper phthalocyanine dispersing agent | 0086753-78-8 | | | X | | | | B | | |
| 4273 | Fatty acid amine derivative polymeric dispersant | 0086753-79-9 | | | X | | | | B | | |
| 4274 | Quaternary ammonium azo pigment derivative dispersing agent | 0086753-82-4 | | | X | | | | B | | structure unspecified |
| 4275 | 13-Docosenamide, N-9-octadecenyl-, (Z,Z)- | 0087075-62-5 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4276 | 4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and methylenediphenol | 0087182-08-9 | X | | | | | | B | | | |
| 4277 | Poly(zinc glycerolate) | 0087189-25-1 | | | X | | | A | | | | |
| 4278 | Acrylic acid,[2-[1,1-dimethyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl]methyl ester | 0087320-05-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4279 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4-[[2-[[3,3'-dichloro-4'-[[2-oxo-1-[(phenylamino)carbonyl]propyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-1,3-dioxobutyl]amino]benzenesulfonic acid (1:1) | 0087553-57-9 | X | | | | | | B | | | |
| 4280 | Tris(2-ethylhexyl)-4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tribenzoate | 0088122-99-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4281 | Ethanol, 2,2'-[[[(methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0088477-37-6 | | | X | | | | B | | | |
| 4282 | Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated) | | | | X | | | A | | | | <p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm |
| 4283 | Dipropyleneglycol methyl ether acetate | 0088917-22-0 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 4284 | Pigment Red 264 | 0088949-33-1 | | X | | | 561300 | A | | | | |
| 4285 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0088992-91-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4286 | 2-Anilino-6-di-n-butylamino-3-methylfluoran | 0089331-94-2 | | X | | | | | B | | | |
| 4287 | Thiobis(4,1-phenylene)- S,S,S',S'-tetraphenyldisulfonium bishexafluoroantimonate | 0089452-37-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4288 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl) benzene, ammonium salt | 0089678-90-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4289 | Sodium 2-((2-hydroxy-5-sulfonatobenzoyl)amino)benzoic acid | 0089872-35-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|------|---|----------|
| 4290 | 1H-1,2,4-Triazolium, 1,2(or 1,4)-dimethyl-3(or5)-[[4-[methyl (phenylmethyl) amino]phenyl]azo]-, bromide | 0089959-98-8 | X | | | | | | B | | |
| 4291 | 2,4,6-Tris(1-phenylethyl)phenol polyoxyethylenated phosphat | 0090093-37-1 | | | X | | | | B | | |
| 4292 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18-alkyl esters | 0090193-76-3 | | | X | | | | B | | |
| 4293 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-13-alkyl derivs., calcium salts | 0090194-36-8 | X | | | | | | B | | |
| 4294 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, branched, compd. with 2-propanamine | 0090218-35-2 | X | | | | | | B | | |
| 4295 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters | 0090218-76-1 | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 4296 | Pigment Yellow 126 | 0090268-23-8 | | X | | | 21101 | | B | | |
| 4297 | Pigment Yellow 176 | 0090268-24-9 | | X | | | 21103 | | B | | |
| 4298 | 1-Butanol, C4-6-dicarboxylates | 0090268-52-3 | | | X | | | | B | | |
| 4299 | Calcium, carbonate C8-10-branched fatty acids complexes | 0090268-81-8 | | | X | | | | B | | |
| 4300 | Cobalt, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0090294-82-9 | | | X | | | | B | | |
| 4301 | Direct Blue 199, Na salts | 0090295-11-7 | | X | | | 74190 | | B | | Na salts |
| 4302 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl sulfo derivs., sodium salts | 0090295-20-8 | | | X | | | | B | | |
| 4303 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatephosphates | 0090367-47-8 | | | X | | | | B | | |
| 4304 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatetungstatephosphates | 0090367-48-9 | | X | | | | | B | | |
| 4305 | Formaldehyde, reaction products with sulfonated 1,1'-oxybis[methylbenzene], sodium salts | 0090387-57-8 | | | X | | | | B | | |
| 4306 | Glycine, N-methyl-, N-tallow acyl derivs. | 0090387-87-4 | | | X | | | | B | | |
| 4307 | Heptadecanol, branched and linear | 0090388-00-4 | | | X | | | | B | | |
| 4308 | 1-Octadecanamine, N,N-dimethyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide | 0090459-46-4 | | | X | | | | B | | |
| 4309 | Stearic acid, reaction products with diethylenetriamine, dimethyl sulphate- quaternised | 0090459-62-4 | | | X | | | | B | | |
| 4310 | 1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with hydrogenperoxide and sodium sulfide (Na(SH)) | 0090480-61-8 | | | X | | | | B | | |
| 4311 | 1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with sodium sulfide (Na(SH)) | 0090480-62-9 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4312 | Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with diethanolamine | 0090506-18-6 | | | | X | | | B | | |
| 4313 | Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with triethanolamine | 0090506-33-5 | | | | X | | | B | | |
| 4314 | 1-Propanaminium, 3-amino-N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts | 0090529-54-7 | | | | X | | | B | | |
| 4315 | 1,2,3-Propanetriol, glycidyl ethers | 0090529-77-4 | | | | X | | | B | | |
| 4316 | 2-Propenenitrile, reaction products with 3-amino-1,5,5-trimethylcyclohexane methanamine | 0090530-15-7 | X | | | | | | B | | |
| 4317 | Methacrylic acid, alkyl(C12-C16) esters | 0090551-76-1 | X | | | | | | B | | |
| 4318 | Methacrylic acid-, C12-18-alkyl esters | 0090551-77-2 | | | | X | | | B | | |
| 4319 | Methacrylic acid, alkyl(C16-C18) esters | 0090551-83-0 | X | | | | | | B | | |
| 4320 | Pyridine, 2-ethenyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane-2,2-dioxide | 0090552-35-5 | | | | X | | | B | | |
| 4321 | 2-Pyridineethanol, hydrogenated | 0090552-37-7 | | | | X | | | B | | |
| 4322 | Sulfurous acid, monosodium salt, reaction products with epichlorohydrin and pyridine | 0090583-40-7 | | | | X | | | B | | |
| 4323 | Alcohols, C13-15 | 0090604-31-2 | | | X | | | | B | | |
| 4324 | Alcohols, C18-26 | 0090604-32-3 | | | | X | | | B | | |
| 4325 | Alcohols, C20-22 | 0090604-34-5 | X | | | | | | B | | |
| 4326 | Alcohols, C22-28 | 0090604-36-7 | X | | | | | | B | | |
| 4327 | Alcohols C12-16, branched | 0090604-38-9 | | | X | | | | B | | |
| 4328 | Alcohols, C12-20 branched | 0090604-39-0 | X | | | | | | B | | |
| 4329 | Urea, N,N'-bishydroxymethyl-, reaction products with 2-(2-Butoxyethoxy)-ethanol, ethyleneglycol and formaldehyde | 0090604-54-9 | | | | X | | | B | | |
| 4330 | Alkanes, C12-26-branched and linear | 0090622-53-0 | | | | X | | | B | | |
| 4331 | Alkanes, C7-10-iso- | 0090622-56-3 | | | | X | | | B | | |
| 4332 | Alkanes C9-C12 iso | 0090622-57-4 | | | X | | | | B | | |
| 4333 | Alkanes C11-C15 iso | 0090622-58-5 | | | X | | | | B | | |
| 4334 | Amines, N-C12-18-alkyltrimethylenedi-, dioleates | 0090640-47-4 | | | | X | | | B | | |
| 4336 | 2-(Cyclohexylammonio)propane-1-sulfonate | 0090727-27-8 | | | | X | | | B | | |
| 4337 | Betaines, dimethyl(3-sulfopropyl)tallow alkyl | 0090989-71-2 | | | | X | | | B | | |
| 4338 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., 2-phenoxyethyl esters, maleated | 0091001-64-8 | | | | X | | | B | | |
| 4339 | Fatty acids, C16-18, 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediylesters | 0091002-13-0 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---|--|
| 4340 | Fatty acids, C12-20, reaction products with triethanolamine, dimethylthylsulfate-quaternised | 0091032-11-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4341 | Fatty acids, tall oil, esters with propylene glycol | 0091051-70-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4342 | Fatty acids, tallow, methyl esters, epoxidised | 0091051-90-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4343 | Hydrocarbon oils, clay-treated spent | 0091052-94-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4344 | Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., dibutylene fraction | 0091052-99-2 | X | | | | | | B | | | |
| 4345 | Lecithins, acetylated | 0091053-50-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4346 | Naphthalenesulfonic acids, branched and linear Bu derivs. | 0091053-78-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4347 | Naphthenic acids, cerium(3+) salts | 0091078-70-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4348 | Quaternary ammonium compounds, (C16-18 and C18-unsatd.alkyl)tris(hydroxyethyl), acetates (salts) | 0091080-64-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4349 | Resin acids and rosin acids, maleated, mixed esters with diethyleneglycol, glycerol and phthalic anhydride | 0091081-25-3 | X | | | | | | B | | | |
| 4350 | Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, potassium salt | 0091081-33-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4351 | Rosin, maleated, reaction products with bisphenol A, formaldehyde and pentaerythritol | 0091081-50-4 | X | | | | | | B | | | |
| 4352 | Rosin, reaction products with formaldehyde | 0091081-53-7 | X | | | | | | B | | | |
| 4353 | Soybean oil, oxidised | 0091081-85-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4354 | Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters | 0091082-17-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. |
| 4355 | Cellulose, acetate butanoate, [(1-oxo-2-propenyl)amino]methyl ether | 0091313-01-8 | X | | | | | | B | | | |
| 4356 | Pigment White 25 | 0091315-45-6 | | X | | | 77231 | A | | | | |
| 4357 | 1,3,4-Thiadiazolidine-2,5-dithione, reaction products with hydrogenperoxide and tert-nonanethiol | 0091648-65-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4358 | Glycine, N-[2-[(2-hydroxyethyl)amino]ethyl]-, N-C3-11-acyl derivs., monosodium salts | 0091671-57-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4359 | Cobalt, 5-[bis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] amino]-2-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo) phenyl]azo]phenol complexes, acetylated, compds. with N-butyl-1-butanamine | 0091672-74-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4360 | Cobaltate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1) | 0091672-79-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4361 | Solvent Brown 52 | 0091673-26-6 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4362 | Formaldehyde, reaction products with (1,1,3,3-tetramethyl butyl)phenol | 0091673-37-9 | X | | | X | | | B | | |
| 4363 | Resin acids and rosin acids, maleated, calcium salts | 0091722-01-9 | X | | | X | | | B | | |
| 4364 | Soybean oil, epoxidised, acrylate | 0091722-14-4 | X | | | | | | B | | |
| 4365 | Linseed oil, maleated, monoethyl ester, ammonium salt | 0091722-72-4 | | | | X | | | B | | |
| 4366 | Naphthenic acids, zirconium salts, basic | 0091723-01-2 | | | | X | | | B | | |
| 4367 | Dodecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol, acetylated | 0091744-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 4368 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, mono- and diester with glycerol | 0091744-44-4 | | | | X | | | B | | |
| 4369 | Alcohols, C10-20 and C10-20-unsatd. | 0091745-15-2 | X | | | | | | B | | |
| 4370 | Amides, montan-wax, N,N'-ethylenebis- | 0091745-24-3 | | | | X | | | B | | |
| 4371 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, 3-carene fraction | 0091770-80-8 | X | | | X | | | B | | |
| 4372 | Cobalt, borate 2-ethylhexanoate complexes | 0091782-60-4 | | | | X | | | B | | |
| 4373 | Cobalt, borate propionate complexes | 0091782-61-5 | | | | X | | | B | | |
| 4374 | Tall oil fatty acids, compounds with N-oleyl-1,3-diaminopropane | 0091845-13-5 | | | | X | | | B | | |
| 4375 | Aromatic hydrocarbons, vinyl, Friedel-Crafts reaction products with phenol | 0091995-22-1 | | | | X | | | B | | |
| 4376 | Distillates (petroleum), alkene-alkyne manuf. pyrolysis oil, vinyltoluene fraction | 0091995-32-3 | X | | | | | | B | | |
| 4377 | Fatty acids, C10-20 and C16-18-unsatd., reaction products with triethanolamine, di-Me sulfate-quaternised | 0091995-81-2 | X | | | | | | B | | |
| 4378 | α -D-Glucopyranosyl- β -D-fructofuranoside | 0092004-84-7 | | | | X | | | B | | |
| 4379 | Fatty acids, C8-10, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters | 0092044-91-2 | | | | X | | | B | | |
| 4380 | Fatty acids, C16-18, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters | 0092044-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 4381 | Heptane, branched and linear | 0092045-32-4 | | | | X | | | B | | |
| 4384 | White mineral oil, light | 0092062-35-6 | | | X | | | | B | | |
| 4385 | Methacrylic acid-, polymer with butyl 2-propenoate, methyl 2-methyl-2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate | 0092124-73-7 | | | | X | | | B | | |
| 4386 | Sulfonic acids, C19-31-alkane, sodium salts | 0092129-83-4 | | | | X | | | B | | |
| 4387 | Zirconium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0092201-10-0 | | | | X | | | B | | |
| 4388 | Alcohols, C10-18-branched | 0092201-15-5 | X | | | | | | B | | |
| 4389 | Amines, N,N'-ditallowalkyl[1,2-ethanediylbis(imino-3,1-propanediyl)]di- | 0092201-39-3 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 4390 | Resin acids and rosin acids, mixed esters with hydrogenated rosin and pentaerythritol | 0092202-12-5 | X | | | | | | B | | |
| 4391 | Rosin, fumarated, reaction products with glycerol and pentaerythritol | 0092202-14-7 | X | | X | | | | B | | |
| 4392 | Rosin, maleated, reaction products with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol | 0092202-16-9 | X | | | | | | B | | |
| 4393 | Rosin, maleated, reaction products with formaldehyde, pentaerythritol and 4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol | 0092202-17-0 | X | | | | | | B | | |
| 4394 | Alcohols, C4-18, reaction products with phosphorus oxide (P2O5) | 0092257-02-8 | | | X | | | | B | | |
| 4395 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with 4-ethenylpyridine | 0092267-15-7 | | | X | | | | B | | |
| 4396 | Amines, C12-14-tert-alkyl,bis[2-[(2-hydroxyphenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]cobaltate(1-) (1:1) | 0092703-96-3 | | | X | | | | B | | |
| 4397 | Silane, trimethoxyoctyl-, hydrolysis products with silica | 0092797-60-9 | | | X | | | | B | | |
| 4398 | Formaldehyde, reaction products with butanol and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione | 0092908-20-8 | | | X | | | | B | | |
| 4399 | Hexanedioic acid, di-C8-10-alkyl esters | 0092969-89-6 | | | X | | | | B | | |
| 4400 | L-Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-, N-tallow alkylderivs., tetrasodium salts | 0093062-29-4 | | | X | | | | B | | |
| 4401 | Alcohols, C16-18-unsatd. | 0093455-68-6 | X | | | | | | B | | |
| 4402 | Cerium, C5-23-branched carboxylate C4-10 fatty acids complexes | 0093572-83-9 | | | X | | | | B | | |
| 4403 | Manganese, C4-10 fatty acids naphthenate complexes | 0093573-11-6 | | | X | | | | B | | |
| 4404 | Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., triisobutylene fraction, hydrogenated | 0093685-81-5 | | | X | | | | B | | |
| 4405 | Phosphoric acid, C13-15-branched and linear alkyl esters, compds. With triethanolamine | 0093762-65-3 | | | X | | | | B | | |
| 4406 | Alcohols, C9-11-branched and linear, C10-rich | 0093821-11-5 | X | | | | | | B | | |
| 4407 | Tall oil, esters with pentaerythritol | 0093821-73-9 | | | X | | | | B | | |
| 4408 | Acrylic acid, 2-(3-sulfopropoxy)ethyl ester, potassium salt | 0093841-08-8 | | | X | | | | B | | |
| 4409 | Butanedioic acid, methylene-, bis(3-sulfopropyl) ester, dipotassium salt | 0093841-09-9 | | | X | | | | B | | |
| 4410 | Acid Yellow 250 | 0093859-32-6 | | X | | | | | B | | |
| 4411 | Aluminium, (2-butanolato)bis(ethyl 3-oxobutanoato-O1,O3)- | 0093918-06-0 | | | X | | | | B | | |
| 4412 | Alkenes, C20-24 α - | 0093924-10-8 | X | | | | | | B | | |
| 4413 | Hydrocarbons, C12-18 | 0093924-45-9 | | | X | | | | B | | |
| 4414 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, octyl ester | 0093980-66-6 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|---|
| 4415 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, (1-methylethenyl)benzene and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0094031-39-7 | | | X | | | B | | | |
| 4416 | Acrylic acid, 2-[[2,2-bis[[[1-oxo-2-propenyl]oxy]methyl]butoxy]methyl]-2-ethyl-1,3-propanediyl ester | 0094108-97-1 | X | | X | X | | B | | ECM | |
| 4417 | Benzoic acid, 2-[[[2-ethylhexyl)methylamino]carbonyl]-, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol] (1:1) | 0094109-18-9 | | | X | | | B | | | |
| 4418 | Resin acids and rosin acids, tall oil | 0094114-23-5 | X | | X | | | B | | | |
| 4419 | Heptanoic acid, 2-methyl-, 3-methylbutyl ester | 0094133-55-8 | | | X | | | B | | | |
| 4420 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1) | 0094139-25-0 | | | X | | | B | | | |
| 4421 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1) | 0094139-26-1 | | | X | | | B | | | |
| 4422 | Acrylic acid, triester with glycerol tris(2-hydroxypropyl) ether | 0094160-26-6 | X | | | | | B | | | |
| 4423 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1) | 0094199-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 4424 | Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, dihydrogen phosphate, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine | 0094200-24-5 | | | X | | | B | | | |
| 4425 | Ethanaminium, N,N-diethyl-2-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-, ethylsulfate (salt) | 0094213-20-4 | | | X | | | B | | | |
| 4426 | Ethanaminium, N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-N,N-bis[2-[(1-oxooctadecyl)oxy]ethyl]-, sulfate (2:1) | 0094213-62-4 | | | X | | | B | | | |
| 4427 | Decanoic acid, neodymium(3+) salt | 0094232-52-7 | | | X | | | B | | | |
| 4428 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1) | 0094233-61-1 | | | X | | | B | | | |
| 4429 | Pine, ext. | 0094266-48-5 | | | X | | | B | | | |
| 4430 | Cuprate(1-), [C,C,C-tris[[[3-[(2-ethylhexyl)oxy]propyl]amino]sulfonyl]-29H,31H-phthalocyanine-C-sulfonato(3-)-κN29,κN30,κN31,κN32]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1:1) | 0094277-77-7 | | | X | | | B | | | |
| 4431 | Coke (coal), naphtha cracking ethylene manuf. by-product | 0094581-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 4432 | Fatty acids, tall oil, triesters with trimethylolpropane | 0094581-09-6 | | | X | | | B | | | |
| 4433 | Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with pentaerythritol | 0094581-15-4 | X | | X | | | B | | | |
| 4434 | Resin acids and rosin acids, maleated, esters with glycerol | 0094581-16-5 | X | | X | | | B | | | |
| 4435 | Resin acids and rosin acids, maleated, esters with pentaerythritol | 0094581-17-6 | X | | X | | | B | | | |
| 4436 | tert-Decanoic acid, oxiranylmethyl ester, reaction products with acrylic acid | 0094624-09-6 | | X | X | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 4437 | Distillates (petroleum), cracked, alkene-alkyne manuf. by-product, methylindene fraction | 0094733-06-9 | X | | | | | | B | | |
| 4438 | Solvent Black 45 | 0094765-62-5 | | X | | | | | B | | |
| 4439 | Quaternary ammonium compounds, di-C16-18-alkyl dimethyl, salts with hectorite | 0094891-31-3 | | | X | | | | B | | |
| 4440 | Benzenemethanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, chloride, reaction products with hectorite | 0094891-33-5 | | | X | | | | B | | |
| 4441 | Butanedioic acid, (2-benzothiazolythio)- | 0095154-01-1 | X | | | | | | B | | |
| 4442 | Rape oil, oxidised | 0095193-59-2 | X | | | | | | B | | |
| 4443 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18 and C18-unsatd. alkyl esters | 0095193-73-0 | | | X | | | | B | | |
| 4444 | 1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-quinoliny)-, sulfonated, sodium salts | 0095193-83-2 | | | X | | | | B | | |
| 4445 | Alcohols, C14-18 and C14-18-unsatd. | 0095370-69-7 | X | | | | | | B | | |
| 4446 | Fatty acids, C14-22, 2-ethylhexyl esters, epoxidised | 0095370-96-0 | | | X | | | | B | | |
| 4447 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, zinc salts | 0095465-93-3 | | | X | | | | B | | |
| 4449 | Phosphorous acid, (1-methylethylidene)di-4,1-phenylenetetra-C12-15-alkyl esters | 0096152-48-6 | | | X | | | | B | | |
| 4450 | Soybean oil, epoxidised, Me ester, reaction products with propyleneglycol | 0096690-51-6 | X | | | | | | B | | |
| 4451 | Phenol, 4-isooctyl-, polymer with methyloxirane and oxirane | 0096910-36-0 | | | X | | | | B | | |
| 4452 | Alcohols, C9-16, ethoxylated | 0097043-91-9 | X | | | | | | B | | |
| 4453 | Titanium acetyl acetate | 0097281-09-9 | | | X | | | | B | | |
| 4454 | Isocetadecanoic acid, mono- and diesters with glycerol | 0097358-80-0 | | | X | | | | B | | |
| 4455 | Fatty acids, C14-26, aluminium salts | 0097404-28-9 | | | X | | | | B | | |
| 4456 | Phosphoric acid, mono- and bis(C16-20-branched and linear alkyl) esters | 0097468-33-2 | | | X | | | | B | | |
| 4457 | Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with glycerol | 0097489-11-7 | X | | X | | | | B | | |
| 4458 | Phosphoric acid, C16-18-branched and linear alkyl esters, compds. with triethanolamine | 0097489-30-0 | | | X | | | | B | | |
| 4459 | Fatty acids, C16-18 and C16-unsatd., isooctyl esters, epoxidised fatty acids | 0097553-05-4 | | | X | | | | B | | |
| 4460 | Hexanedioic acid, polymers with 1,2-ethanediol,5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0097553-94-1 | X | | | | | | B | | |
| 4461 | Copper, N-(4-C7-17-branchedalkylphenyl)-1-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo)phenyl]azo]-2-naphthalenamine 2-ethyl-1-hexanamine complexes | 0097660-41-8 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|---|---|
| 4462 | Araucaria angustifolia, ext. | 0097675-53-1 | X | | | | | B | | | |
| 4463 | Glycerides, tall-oil mono-, di-, and tri- | 0097722-02-6 | | | X | | | B | | | |
| 4464 | Waxes and Waxy substances, shellac | 0097766-50-2 | | | X | | | B | | | |
| 4465 | Alcohols, C18 and C18-unsatd. | 0097808-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 4466 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite | 0097952-68-6 | | | X | | | B | | | |
| 4467 | Quaternary ammonium compounds, tris(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite | 0097952-69-7 | | | X | | | B | | | |
| 4468 | Acrylic acid, telomer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acidmonosodium salt and sodium hydrogen sulfite, sodium salt | 0097953-25-8 | X | | X | | | B | | | |
| 4469 | Alkenes, C7-9, hydroformylation products, distn. residues, heavycracked fraction | 0098072-31-2 | | | X | | | B | | | |
| 4470 | Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-coco alkyl derivs., monosodium salts, compds. with triethanolamine | 0098171-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 4471 | N,N-Bis-(2-ethylhexyl)-4-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin | 0098226-36-9 | | | X | | | B | | | |
| 4472 | Propanol, 1(or 2)-ethoxy-, acetate | 0098516-30-4 | | X | | | | B | | | |
| 4473 | Alcohols, C8-22 | 0098999-16-7 | X | | | | | B | | | |
| 4474 | Alcohols, C10-20 | 0098999-17-8 | X | | | | | B | | | |
| 4475 | Distillates (petroleum), steam-cracked light petroleum residues, C9-10-arom. fraction | 0098999-20-3 | X | | | | | B | | | |
| 4476 | Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl | 0099363-37-8 | | | X | | | B | | | |
| 4477 | Pigment Red 184 | 0099402-80-9 | | X | | 12487 | | B | | | |
| 4478 | Alcohols, tallow | 0099561-04-3 | | | X | | | B | | | |
| 4479 | Polyethyleneglycol-mono-(tristyrylphenyl)-ether | 0099734-09-5 | | | X | | | B | | | |
| 4480 | Glycerol dibehenate | 0099880-64-5 | | | X | | A | | | | |
| 4481 | Polyethyleneimine | 0099932-76-0 | X | | | | | B | | | |
| 4482 | Cuprate(1-), [9,16,23-tris(aminosulfonyl)-29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]-, ammonium, (SP-4-2)- | 0100063-55-6 | | | X | | | B | | | |
| 4483 | Rosin, oxidised | 0100085-68-5 | X | | | | | B | | | |
| 4484 | α -Methylstyrene, polymer with para-methylstyrene | 0100199-62-0 | | | X | | | B | | | |
| 4485 | Aluminium, 2-(2-quinoliny)-1H-indene-1,3(2H)-dione sulfo derivs. complexes | 0100208-62-6 | | | X | | | B | | | |
| 4486 | Silane, trimethoxyoctyl-, reaction products with titanium oxide(TiO2) | 0100209-12-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|
| 4487 | Methacrylic acid-, 3-(trimethoxysilyl)propyl ester, reaction products with quartz | 0100402-78-6 | | | | X | | | B | | |
| 4488 | Vanadium yttrium oxide phosphate, dysprosium and europium-doped | 0100403-11-0 | | | | X | | | B | | |
| 4489 | β -Alanine, N-(2-aminoethyl)-, monosodium salt, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-diisocyanatohexane, 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, hexanedioic acid and 1,6-hexanediol | 0100545-61-7 | | | | X | | | B | | |
| 4490 | Fatty acids, tall oil, maleated, compds. with triethanolamine | 0100684-20-6 | | | | X | | | B | | |
| 4491 | Tridecanamine, N-tridecyl-, branched and linear | 0101012-97-9 | X | | | | | | B | | |
| 4492 | Extract residues (coal), light oil alk., acid ext., indene fraction | 0101316-62-5 | X | | | | | | B | | |
| 4493 | Carbonic acid, dimethyl ester, polymer with 1,6-hexanediol | 0101325-00-2 | | | | X | | | B | | |
| 4494 | Benzenamine, reaction products with aniline hydrochloride and nitrobenzene | 0101357-15-7 | | | | X | | | B | | |
| 4495 | Benzenamine, N,N-dimethyl-, oxidised, molybdatetungstaphosphates | 0101357-19-1 | | | | X | | | B | | |
| 4496 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, Me3-(oxiranylmethoxy)propyl, ethers with polyethylene-polypropyleneglycol mono-Me ethers | 0101810-98-4 | | | | X | | | B | | |
| 4497 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, molybdatesilicate | 0102082-92-8 | | | | X | | | B | | |
| 4498 | Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), solid soln. with barium oxide and magnesiumoxide, europium-doped | 0102110-17-8 | | | | X | | | B | | |
| 4499 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, cyano cuprate ferrate complexes | 0102262-31-7 | | | | X | | | B | | |
| 4500 | Formaldehyde, polymers with branched and linear nonylphenol, cyclohexylamine and ethylene oxide | 0102322-78-1 | | | | X | | | B | | |
| 4501 | Benzenemethanaminium, N,N,N-tributyl-, salt with 4-hydroxy-1-naphthalenesulfonic acid (1:1) | 0102561-46-6 | | | | X | | | B | | |
| 4502 | Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl, methoxy-terminated | 0102782-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 4503 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(oxiranylmethoxy)propylgroup-terminated | 0102782-97-8 | | | | X | | | B | | |
| 4504 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compds. with polyethyleneglycol hydrogen sulfate C16-18 and C18-unsatd. Alkyl ethers | 0102783-11-9 | | | | X | | | B | | |
| 4505 | Alcohols, C6-10, ethoxylated propoxylated, fumarated, sodium salts | 0102900-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 4506 | 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked | 0103170-26-9 | X | | | | | A | | 0.05 | SML for the blocked trimer. Only to be used for thermoset coatings on light metal packaging |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 4507 | 2, 2'-Methylenebis[6-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl) phenol | 0103597-45-1 | | | | X | | | B | | |
| 4508 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[3,6-bis(diethylamino)xanthylum-9-yl]benzoyl]- ω -hydroxy-, [2,4-dihydro-4-[2-[2-(hydroxy- κ O)-5-nitrophenyl]diazenyl- κ N1]-5-methyl-2-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)- κ O3]]2-[2-[4,5-dihydro-3-methyl- | 0103671-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 4509 | Acrylic acid, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane, reaction products with N-ethylethanamine | 0103694-73-1 | | | | X | X | | B | | |
| 4510 | Alcohols, C9-11, ethoxylated propoxylated | 0103818-93-5 | | | | X | | | B | | |
| 4511 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene | 0103837-26-9 | | | | X | | | B | | |
| 4512 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid mono[1-methyl- 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl 2-propenoate and 2-methyl- 2-propenoate | 0103991-32-8 | | | | X | | | B | | |
| 4513 | Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane | 0104133-09-7 | | | | X | | | B | | |
| 4514 | Benzoic acid - ethylene oxide - formaldehyde - 4-nonylphenol - disodium sulphosuccinate, copolymer | 0104133-71-3 | | | | X | | | B | | |
| 4515 | Solvent Yellow 162 | 0104244-10-2 | | X | | | | | B | | |
| 4516 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene, N-(methoxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile | 0104339-54-0 | | | | X | | | B | | |
| 4517 | 1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, (Z)-9-octadecenyl ether | 0104376-61-6 | | | | X | | | B | | |
| 4518 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, reaction products with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene | 0104376-62-7 | | | | X | | | B | | |
| 4519 | Formaldehyde, reaction products with branched nonylphenol and cyclo- hexylamine, ethoxylated | 0104376-68-3 | | | | X | | | B | | |
| 4520 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,1'-biphenyl]-4-yl- ω -hydroxy-, benzylated | 0104376-72-9 | | | | X | | | B | | |
| 4521 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-, styrenated | 0104376-75-2 | | | | X | | | B | | |
| 4522 | Triphenylsulfonium hexafluorophosphate | 0104558-95-4 | | | | | X | | B | | |
| 4523 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated | 0104780-66-7 | | | | X | | | B | | |
| 4524 | Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated | 0104780-71-4 | | | | X | | | B | | |
| 4525 | Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated | 0104780-78-1 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|------|---|
| 4526 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]- ω -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]- | 0104810-47-1 | | | | X | | | B | | |
| 4527 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-omeg.-hydroxy- | 0104810-48-2 | | | | X | | | B | | |
| 4528 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethene, oxidised | 0104912-80-3 | | | | X | | | B | | |
| 4529 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compound with α -(2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)phosphate | 0105362-40-1 | | | | X | | | B | | |
| 4530 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with acetic acid and ethylenediamin | 0105839-21-2 | X | | | | | | B | | |
| 4531 | Lignin, alkali, reaction products with disodium sulfite and-formaldehyde | 0105859-97-0 | | | | X | | | B | | |
| 4532 | Polyaminoalkylmethylsiloxane | 0106214-80-6 | | | | X | | | B | | |
| 4533 | Alcohols, C12-15, branched and linear, ethoxylated | 0106232-83-1 | | | | X | | | B | | |
| 4534 | 1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one | 0106797-53-9 | X | | | | X | | A | 0.05 | |
| 4535 | Fatty ester polymeric surfactant | 0107991-10-6 | | | | X | | | B | | |
| 4536 | Sodium 3-[2-(acryloyloxy)ethoxy]propane-1-sulfonate | 0108209-05-8 | | | | X | | | B | | |
| 4537 | Acetoacetanilide, 2,2''-(3,3'-dimethoxy-4,4'-biphenylenebisazo)bis[4'-chloro-2',5'-dimethoxy- (6Cl) | 0108480-82-6 | | | | X | | | B | | |
| 4538 | Benzene, reaction products with chlorine and sulfur chloride(S2Cl2), hexafluorophosphates(1-) | 0109037-77-6 | | | | X | | | B | | |
| 4539 | Titanium, butyl phosphate ethyl alcohol, isopropyl alcohol complexes | 0109037-78-7 | X | | | X | | | B | | |
| 4540 | Oxirane, methyl-, polymer mit oxirane, mono((diethylamino)alkyl) ether | 0109265-72-7 | | | | X | | | B | | |
| 4541 | 1H,4H,5H,8H-2,3a,4a,6,7a,8a-Hexaazacyclopenta[de]fluorene-4,8-dione, hexahydro-2,6-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)- | 0109423-00-9 | | | | X | | | B | | |
| 4542 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[2,4,6-tris(1-methylpropyl)phenoxy]-, sodium salt | 0109909-39-9 | | | | X | | | B | | |
| 4543 | Solvent Yellow 146 | 0109945-04-2 | | X | | | | | B | | |
| 4544 | Solvent Orange 99 | 0110342-29-5 | | X | | | | | B | | |
| 4545 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-methyl-3-buten-1-yl)- ω -hydroxy- | 0110412-77-6 | | | | X | | | B | | |
| 4546 | 2-Oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester | 0110489-05-9 | X | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|
| 4547 | 2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110553-27-0 | | | X | | | A | | | 24 | |
| 4548 | D-Glucopyranose, oligomeric, C10-16-alkyl glycosides | 0110615-47-9 | | | X | | | | B | | | |
| 4549 | Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt | 0110638-71-6 | | | X | | | A | | | | |
| 4550 | 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110675-26-8 | | | X | | | A | | | 24 | |
| 4551 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mixed benzoate and sulfosuccinate, ether with formaldehyde-nonylphenol polymers, sodium salt | 0111062-45-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4552 | Dipropyleneglycol dimethyl ether | 0111109-77-4 | | X | | | | | B | | | |
| 4553 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with polyethylene-polypropylene glycol mono-Me ether | 0111190-40-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4554 | Acrylic acid, 1,1'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediyl)]] ester, reaction products with diethylamine | 0111497-86-0 | | X | | X | | | B | | | ECM |
| 4555 | Ferrate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 2-hydroxy-3-(octyloxy)propyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1) | 0111559-76-3 | | X | | | | | B | | | |
| 4556 | Ferrate(1-),[[N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, ammonium, (OC-6-21)- | 0111687-36-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4557 | Alcohols, C9-11-branched and linear, butoxylated ethoxylated | 0111905-52-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4558 | Alcohols, C13-15-branched and linear, butoxylated ethoxylated | 0111905-53-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4559 | Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane and formic acid | 0113010-54-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4560 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with ethyloxirane-oxirane polymer mono-methyl ether | 0113089-47-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4561 | Acrylic acid, polymers with (isopropyl alcohol, potassium acrylate) reaction products | 0113133-76-9 | | | X | | | | B | | | |
| 4562 | Cyclotetrasiloxane-propanoic acid, α -2,4,6,6,8-hexamethyl-,3-(trimethoxysilyl)-propyl ester | 0113684-56-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4563 | Acrylic acid, polymer with 2-propanol, reaction products with sodium acrylate | 0114033-68-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4564 | Benzenesulfonic acid, 4-[4-(4-chlorophenyl)-2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrol-1-yl]-, calcium salt (2:1) | 0114054-68-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4565 | Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,3-propanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane, 1,2-ethanediamine, N,N'-1,2-ethanediylbis[1,3-propanediamine], formic acid and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0114133-44-7 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|------|-----|
| 4566 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -[2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenoxy]- | 0114535-82-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4567 | Cyclohexanemethanol, 4-[(ethenyloxy)methyl]- | 0114651-37-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4568 | Acrylic acid, homopolymer, 2-mercaptoethanol-terminated, sodium salt | 0114739-92-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4569 | Butanoic acid, 3-oxo-, ethyl ester, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 2-propanol aluminium salt | 0115271-29-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4570 | Fatty acids, coco, esters with polyethyleneglycol ether with bisphenol A (2:1) | 0115340-85-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4571 | Silsesquioxane Me ethoxy-terminated reaction product with Polypropylenglykol | 0115341-02-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4572 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-[-(hydroxymethyl)-2-[[1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl-1,3-propanediol ester | 0115633-58-4 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4573 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethyleneglycol monoacrylate | 0117440-21-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4574 | 2-Oxepanone, homopolymer, oxydi-2,1-ethanediyl ester, bis(hydrogen 1,2-benzenedicarboxylate) | 0117985-60-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4575 | 2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite | 0118337-09-0 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 4576 | 1,3-Propanediaminium, 2-hydroxy-N,N,N',N'-tetramethyl-N,N'-dioctadecyl-, dichloride | 0118516-73-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4577 | 1,16-Dioxiran-2-yl-8-(oxiran-2-ylmethoxy)-2,6,10,14-tetraoxahexadecane-4,12-diol | 0118549-88-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4578 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with adipic acid,2-ethyl-1-hexanol and propylene glycol | 0118832-70-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4579 | 1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)- | 0119313-12-1 | X | | | | X | | A | | 0.15 | |
| 4580 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid, compd. with 2-aminoethanol | 0119337-98-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4581 | 1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]- | 0119344-86-4 | | | | X | X | | A | | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|----|---|---|
| 4582 | Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl | 0119345-01-6 | | | X | | | A | 18 | | <p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)), — 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)), — 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)), — 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)), — tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)), — 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*)) <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %, — Acid value of max. 10 mg KOH per gram, — Melt range of 85 – 110 °C, |
| 4583 | Benzene, 1,1'-oxybis-, tetrapropylene derivs., sulfonated,sodium salts | 0119345-04-9 | | | X | | | B | | | |
| 4584 | 1-Propene, homopolymer, maleated | 0119415-04-2 | | | X | | | B | | | |
| 4585 | Potassium 1-(4-nonylphenoxy)-3,6,9,12,15,18-hexaoxahenicosane-21-sulfonate | 0119438-10-7 | | | X | | | B | | | |
| 4586 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-sulfopropyl)- ω -hydroxy-, C13-15-alkyl ethers, potassium salts | 0119481-71-9 | | | X | | | B | | | |
| 4587 | 1,3-Dioxolan-2-one, 4-methyl-, polymer with 2-methyl-1,5-pentanediamine | 0119499-55-7 | | | X | | | B | | | |
| 4588 | Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate) | 0120218-34-0 | | | X | | | A | 6 | | |
| 4589 | Alcohols, C12-15-branched and linear, ethoxylated propoxylated | 0120313-48-6 | | | X | | | B | | | |
| 4590 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-naphthalenyl3-sulfopropyl ether, potassium salt | 0120478-49-1 | | | X | | | B | | | |
| 4591 | Canola oil | 0120962-03-0 | X | | | | | B | | | |
| 4592 | Phenol, dodecyl-, branched | 0121158-58-5 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|-----|---|
| 4593 | Sodium 3,5-bis(3-(2,4-di-tert-pentylphenoxy) propylcarbamoyl) benzenesulfinate | 0121216-78-2 | | | X | | | B | | | |
| 4594 | Butanedioic acid, (dimethoxyphosphinyl)-, dimethyl ester, reaction products with lauryl alcohol and polyethyleneglycol | 0121375-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 4595 | Quarternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite and sodium stearate | 0121888-68-4 | | | X | | | B | | | |
| 4596 | 1,8-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-teramethyl-1-octyloxypiperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl)oxyoctan | 0122586-52-1 | | | X | | | B | | | |
| 4597 | Hydroxystearic acid, oligomeric | 0122729-91-3 | | | X | | | B | | | |
| 4598 | Acrylic acid, diester with ethoxylated polypropyleneglycol | 0123813-18-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 4599 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-hexanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate blocked | 0123904-09-6 | | | X | | | B | | | |
| 4600 | Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester | 0123968-25-2 | X | | X | | | A | 5 | | |
| 4601 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine | 0124172-53-8 | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 4602 | Direct Blue 301 | 0124605-82-9 | | X | | | | B | | | |
| 4603 | Direct Red 262 | 0124605-86-3 | | X | | | | B | | | |
| 4605 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, C16-18 and C18-unsaturated alkyl isobutyl esters | 0125078-59-3 | | | X | | | B | | | |
| 4606 | Castor oil, hydrogenated, polymer with adipic acid, ethylenediamineand 12-hydroxyoctadecanoic acid | 0125303-89-1 | | | X | | | B | | | |
| 4607 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear | 0125304-04-3 | | | X | | | A | 5 | | |
| 4608 | Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin and polyethyleneglycol, acetates | 0125351-98-6 | | | X | | | B | | | |
| 4609 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-, C18-22-alkyl ethers | 0125441-87-4 | | | X | | | B | | | |
| 4610 | Dimethoxymethylsilylpropyl polyethyleneimine | 0125441-88-5 | | | X | | | B | | | |
| 4611 | Siloxanes and silicones, 3-[3-(acetyloxy)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, 3-[2-hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl Me | 0125455-51-8 | | | X | | | B | | | |
| 4612 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-[2-(hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl group-terminated | 0125455-52-9 | | | X | | | B | | | |
| 4613 | Oxidipropylmonobenzoate | 0125457-59-2 | | | X | | | B | | | |
| 4614 | Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, C7-9-branched alkyl esters | 0125643-61-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|--------------------------|
| 4615 | Polymeric fatty acid amine derivative dispersant | 0125936-62-1 | | | | X | | | B | | |
| 4616 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[4-(ethenoxy)butyl]- ω -hydroxy- | 0126682-74-4 | | | | X | | | B | | |
| 4617 | Silica gel, trimethylsilylated | 0126877-03-0 | | | | X | | | B | | |
| 4618 | Alcohols, C12-14-secondary | 0126950-60-5 | | | | X | | | B | | |
| 4619 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0127087-87-0 | | | | X | | | B | | |
| 4620 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4,4'-[[3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]bis[azo(2-acetyl-1-oxo-2,1-ethanediyl)imino]]bis[benzenesulfonic acid] | 0127179-40-2 | X | | | | | | B | | |
| 4621 | Benzenepropanoic acid,3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-,C7-9-branched and linear alkyl esters | 0127519-17-9 | | | | X | | | B | | |
| 4622 | Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer, compd. with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide | 0127602-13-5 | | | | X | | | B | | |
| 4623 | 3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane | 0129228-21-3 | | | | X | | A | | 0.05 | |
| 4624 | Pigment Yellow 191 | 0129423-54-7 | X | | | | 18795 | | B | | |
| 4625 | Acid Blue 2 | 0129495-29-0 | X | | | | | | B | | |
| 4626 | 2-Propanol, 1,1'-iminobis-, 4-methylbenzenesulfonate (salt) | 0129678-02-0 | | | | X | | | B | | |
| 4627 | Mixture of bis(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)-1,10-decandioat, 1,8-Bis[(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy)piperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl]piperidin-1-yl]oxy]octan | 0129757-67-1 | | | | X | | | B | | |
| 4628 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and(1-methylethenyl)benzene, sodium salt | 0129811-24-1 | | | | X | | | B | | |
| 4629 | Acrylic acid, polymer with sodium phosphinate, sodium salt | 0129898-01-7 | | | | X | | | B | | |
| 4630 | Benzene sulfonic acid, 3,3'-[[6-(4-morpholinyl)-1.3.5-triazine-2.4-diy]]bis[imino[2-(acetilamino)-4.1-phenylene]azo]]bis-, disodium salt | 0130201-55-7 | X | | | | | | B | | |
| 4631 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes,Me- and methoxy-terminated, reaction products with ethylene glycol and trimethylolpropane | 0130328-16-4 | | | | X | | | B | | |
| 4632 | Bis-diglyceryl polyacyladipate-2 | 0130905-60-1 | | X | | | | | B | | |
| 4633 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfophenyl)-, inner salt, lithium salt (1:1) | 0131013-82-6 | X | | | | | | B | | Li salt |
| 4634 | Direct Yellow 86, tetramethylammonium salt | 0131013-83-7 | X | | | | | | B | | Tetramethylammonium salt |
| 4635 | Alkenes, C24-C54, branched and linear, α | 0131459-42-2 | | | | X | | | B | | |
| 4636 | Dodecanoic acid, reaction products with ethylenimine-2-oxepanone polymer | 0132434-99-2 | | | | X | | | B | | |
| 4637 | Reactive Red 235 | 0132579-39-6 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|---|
| 4638 | Polyoxyalkyenes, C2-4, polymers with C4-22 alcohols and TDI | 0132596-02-2 | | | X | | | B | | | | |
| 4639 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated | 0132778-15-5 | | | X | | | B | | | | |
| 4640 | Ethanesulfonic acid, 2,2'-(hydroxyimino)bis-, disodium salt | 0133986-51-3 | X | | | | | B | | | | |
| 4641 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane,mono[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl] ether | 0134180-76-0 | | | X | | | B | | | | |
| 4642 | 2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol | 0134701-20-5 | | | X | | A | | 1 | | | |
| 4643 | Siloxanes and silicones, dimethyl, (tallow acyloxy) methyl group-terminated | 0134971-31-6 | | | X | | | B | | | | |
| 4644 | 1,3-Benzenedimethanamine, reaction products with epichlorohydrin | 0135470-04-1 | | | X | | | B | | | | |
| 4645 | Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol | 0135861-56-2 | | | X | | A | | | | | |
| 4646 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, decyl octyl ester | 0136155-46-9 | | | X | | | B | | | | |
| 4647 | Poly(1-vinylpyrrolidone)-graft-(1-triacontene) | 0136445-69-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4648 | 1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine | 0136504-96-6 | | | X | | A | | 5 | | | |
| 4649 | 2,2',2'',2'''-(Ethylenedinitrilo)tetrakis-N,N-di(dodecyl-octadecyl)acetamide | 0136920-07-5 | | | X | | | B | | | | |
| 4650 | Indene naphtha distillate fraction | 0140413-59-8 | X | | | | | B | | | | |
| 4651 | Reactive Red 228 | 0140876-11-5 | | X | | | | B | | | | |
| 4652 | 1-Propaneamin, N,N,N-tripropyl-salt with 2,2-dithiobis(benzoic acid) | 0142051-76-1 | | | X | | | B | | | | |
| 4653 | 1,4-bis[(3-ethyl-3-oxetanylmethoxy)methyl]benzene | 0142627-97-2 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 4654 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes, 2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)- and 2,2,4-trimethyl-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)pentyl group-terminated | 0142657-61-2 | | | X | | | B | | | | |
| 4655 | 1-Chloro-4-propoxythioxanthone | 0142770-42-1 | | | | X | | B | | | | |
| 4656 | Siloxanes and silicones,(3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,10-heptafluorodecyl)oxy Me,hydroxy Me, Me octyl, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether | 0143372-54-7 | | | X | | | B | | | | |
| 4657 | 2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, ester with polyethyleneglycol mono-C12-15-alkyl ether, compd. With 2-amino-2-methyl-1-propanol | 0143372-56-9 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|------------------------------|---|--|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 4658 | Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised | 0143925-92-2 | | | | X | | A | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0.1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0.25 % (w/w) concentration |
| 4659 | Acrylic acid, polymer with 2-mercaptoethanol and sodium 2-propanoate | 0144014-09-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4660 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-propenoate | 1421341-42-5 0144086-02-2 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4661 | Acrylic acid, polymer with oxirane and 1,2,3-propanetriol | 0144086-03-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4662 | Acrylic acid, polymer with α , α , α -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]], ethanolamine-terminated | 0144158-10-1 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4663 | Acrylic acid, polymer with 1,2-ethanediamine, N-ethylethanamine and α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0144177-00-4 | | | X | X | | | B | | | |
| 4664 | Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt | 0144538-83-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 4665 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2-oxepanone and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0144952-44-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4666 | Phosphine oxide, bis(2,6-dimethoxybenzoyl)(2,4,4-trimethylpentyl)- (9CI) | 0145052-34-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4667 | Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, octadecyl 2-methyl-2-propenoate and acrylic acid | 0145417-45-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4668 | Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester | 0145650-60-8 | | | X | | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4669 | Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated | 0146340-15-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 4670 | 12-Hydroxy-N-[2-[1-oxydecyl]amino]ethyl]octadecanamide | 0146781-64-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4671 | 2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol | 0147315-50-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 4672 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, dimethyl esters, hydrogenated | 0147853-32-5 | | | X | | | | B | | | |
| 4673 | Alcohols, C12-14, ethers with polyethyleneglycol mono-Bu ether | 0147993-63-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4674 | Multifunctional carbodiimide | 0148619-48-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4675 | (Ethyl-3-oxobutanoato-O'1,O'3)(2-dimethylaminoethanolato)(1-methoxypropan-2-olato)aluminium(III), dimerised | 0149057-70-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 4676 | 1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-[4-(1-methylethenyl)phenyl]-, homopolymer, mixt. with 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-1-propanone | 0149260-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4677 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, polymer with aziridine and 2-oxepanone | 0149530-92-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4678 | 1,3-Isobenzofurandione, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,6-hexanediol and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[cyclohexanol] | 0150739-77-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4679 | Poly(1,3-butanediol/1,4-butanediol) adipate | 0150923-12-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4680 | Aluminium hydroxybis[2,2'-methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate | 0151841-65-5 | X | | | X | | A | | 5 | | |
| 4681 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl, mono-[[[dimethyl[6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl]silyl]oxy]]-terminated | 0151944-98-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4682 | Perylene-3,4-dicarboximide-9-sulphonic acid | 0152165-12-3 | | X | | | | | B | | | |
| 4683 | α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine | 0152261-33-1 | | | | X | | A | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods. |
| 4684 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with(chloromethyl)oxirane, 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 2-oxepanone | 0153128-88-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4685 | Hexanedioic acid, polymer with (chloromethyl)oxirane, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1), 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 1,5-pen | 0153155-10-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4686 | N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide | 0153250-52-3 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4687 | Acrylic acid, reaction product with polyethyleneglycol ether with trimethylolpropane (3:1) and N-propyl-1-propanamine | 0153270-35-0 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4688 | 1,3-Benzenediol, 4-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-, reaction products with [(dodecyloxy)methyl]oxirane and oxirane mono[(C10-16-alkyloxy)methyl] derivs. | 0153519-44-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4689 | Dimethylsiloxane, hydroxy-term. with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane | 0153890-18-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4690 | Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0154862-43-8 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol) |
| 4691 | Potassium 51-ethyl-4,7,10,13,16,19,22,25,28,31,34,37,40,43,46,49-hexadecaioxapentapentacontane-1-sulfonate | 0154906-10-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 4692 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethylene-polypropylene glycol monoacrylate | 0155419-48-0 | | | | X | | | B | | |
| 4693 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with acrylic acid and 2-ethyl-2-[(2-propenyloxy)methyl]-1,3-propanediol | 0155419-56-0 | | | | X | | | B | | |
| 4694 | Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, 1,2-ethanediol and 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0156376-93-1 | | | | X | X | | B | | |
| 4695 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethoxylated | 0157627-86-6 | | | | X | | | B | | |
| 4696 | Dimer modified hexanediol adipate | 0157630-15-4 | | | | X | | | B | | |
| 4697 | Alcohols, C14-16, C14-15-rich, ethoxylated | 0157707-41-0 | | | | X | | | B | | |
| 4698 | Alcohols, C8-18, ethoxylated | 0157707-43-2 | | | | X | | | B | | |
| 4699 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with 2,2-bis[[1-(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl diacrylate | 0157811-87-5 | | | | X | | | B | | |
| 4700 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycolether with trimethylolpropane (3:1) acrylate | 0159034-91-0 | X | | | | | | B | | |
| 4701 | A mixture of: bis[4-diphenylsulfoniumphenyl]sulfide bishexafluoroantimonate; thiophenoxyphenylsulfonium hexafluoroantimonate | 0159120-95-3 | | | | | X | | B | | |
| 4702 | Ethoxylated 2-naphthol | 0159318-29-3 | | | | X | | | B | | |
| 4703 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 1,3-diisocyanato-2,4-bis(1-methylethyl)benzene | 0159654-97-4 | | | | X | | | B | | |
| 4704 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxyethyl ester | 0160611-49-4 | | | | X | | | B | | |
| 4705 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxy ethyl ester | 0160611-50-7 | X | | | | | | B | | |
| 4706 | Reaction products with nonylphenol, ethoxylated, xylene diisocyanate and polyethyleneglycol | 0160799-02-0 | | | | X | | | B | | |
| 4707 | 4-Nonylphenoxy polyethoxy polypropoxy ethyl acetal | 0160799-28-0 | | | | X | | | B | | |
| 4708 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-propylheptyl)- ω -hydroxy- | 0160875-66-1 | | | | X | | | B | | |
| 4709 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-14-4 | X | | | X | | | B | | |
| 4710 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-15-5 | | | | X | | | B | | |
| 4711 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride, rosin and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-16-6 | | | | X | | | B | | |
| 4712 | Silsesquioxanes, Me Ph, methoxy-terminated | 0160965-15-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4713 | Fatty acids, coco, reaction products with acrylic acid and bisphenol A-epichlorohydrin polymer | 0161074-56-2 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|----|--|
| 4714 | Rosin, tall oil, fumarated, polymer with pentaerythritol | 0161074-62-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4715 | Hexanedioic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, dimethyl butanedioate and dimethylpentanedioate | 0161278-30-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4716 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked | 0161308-14-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4717 | 2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite | 0161717-32-4 | | | | X | | A | | 2 | | SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP |
| 4718 | Ethanol, 2-butoxy-, manuf. of, by-products from | 0161907-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4719 | 1-Butanol, titanium(4+) salt, monohydrate, homopolymer | 0162303-51-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4720 | Ethanol, 2-amino-, reaction products with polypropylene glycol ether with glycerol (3:1) acrylate | 0162492-04-8 | X | | | | | | B | | | |
| 4721 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polypropylene glycolether with glycerol (3:1) acrylate | 0162492-10-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4722 | Acrylic acid, reaction products with epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer | 0162492-20-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4723 | Dodecanoic acid, reaction products with acrylic acid and epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer | 0162492-21-9 | X | | | X | | | B | | | |
| 4724 | 2-Oxepanone, homopolymer, decyl ester, reaction products with 2-(diethylamino)ethanol and poly-TDI | 0162568-27-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4725 | Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked | 0162811-70-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4726 | Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide | 0162881-26-7 | | | | X | | A | | 3.3 | | |
| 4727 | Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, stearyl-alc.-blocked | 0162993-60-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4728 | Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs. | 0163702-01-0 | | | X | | X | A | | 0.05 | | ECM |
| 4729 | Isotridecylalcohol, ethoxylated, phosphated, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine | 0164383-18-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4730 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, polyethyleneglycol monostearyl ether-blocked | 0164383-24-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4731 | Alanine, N,N-bis(carboxymethyl)-, trisodium salt | 0164462-16-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4732 | Mixture of less 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone | 0164578-07-8 | | | | | X | | B | | | |
| 4733 | Reactive Blue 238 | 0164578-12-5 | | X | | | | | B | | | |
| 4734 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester | 0166412-78-8 | | | | X | | A | | | 32 | |
| 4735 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-propylheptyl) ether | 0166736-08-9 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 4736 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0167883-16-1 | | | X | | | A | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w) |
| 4737 | Alcohols, C9-11-branched, ethoxylated | 0169107-21-5 | | | X | | | | B | | | |
| 4738 | 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyn-5,8-diol ethoxylate | 0169117-72-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4739 | Aluminium tris(3,10-dichloro-5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxoquino[2,3-b]acridine-2-sulfonate) | 0172449-84-2 | | X | | | | | B | | | |
| 4740 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(isononylphenyl)- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts | 0172890-51-6 | | | X | | | | B | | | |
| 4741 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1-dimethylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts | 0172890-52-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4742 | Oxirane, ethyl-, homopolymer, monoisotridecyl ether | 0173140-85-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4743 | Phthalate/adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids | 0173832-40-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4744 | Adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids | 0173832-41-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4745 | Polyethoxy tristyril phenol methacrylate | 0174200-85-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 4746 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, [[[3-hydroxypropyl)dimethylsilyloxy]-terminated, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether and polypropylene glycol mono-Me ether | 0174254-17-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4747 | Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters | 0174254-23-0 | | | X | | | A | | | | 0,5% in final product |
| 4748 | 3,6,9,12-Tetraoxa-15-azanonadecan-19-oic acid, 1-hydroxy-13-methyl-16-oxo-17-sulfo-, 15-coco alkyl derivs., disodium salts | 0174662-94-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4749 | Poly(ethylene propylene)glycol ether of 10-(hydroxymethyl)-2-pinene | 0174955-61-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4750 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, hydrogenated, polymers with adipic acid and 1,6-hexanediol | 0177591-11-6 | | | X | | | | B | | | |
| 4751 | Iodonium, [4-(1-methylethyl)phenyl](4-methylphenyl)-, tetrakis(2,3,4,5,6-pentafluorophenyl)borate(1-) (1:1) | 0178233-72-2 | | | X | X | | | B | | | |
| 4752 | Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate) | 0178671-58-4 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 4753 | Butanoic acid, 3-oxo-, 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and oxiranylmethyl 2-methyl-2-propenoate (9Cl) | 0178861-75-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4754 | Benzenesulfonic acid, 4,4'-(2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-diyl)bis-, calcium salt (1:1) | 0179984-66-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4755 | Polyacrylic acid derivative dispersing agent | 0181232-22-4 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|
| 4756 | Reaction prod. of 3-Hydroxy-5,7-di-tert-butylbenzofuran-2-one with o-xylene consisting of 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one and 5-7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one | 0181314-48-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4757 | Sodium polyaspartate | 0181828-06-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4758 | 9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene | 0182121-12-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4759 | 2,4,7,9-Tetramethyl-5-decin-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene)ether | 0182211-02-5 | | | | X | | A | | | 36 | |
| 4760 | 1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,6-hexanediylbis(formylimino)]bis[2,2,6,6-tetramethyl- | 0182235-14-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4761 | Formamide, ethenyl-, homopolymer, hydrolyzed, hydrochlorides | 0183815-54-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4762 | Propanenitrile, 2-[bis(cyanomethyl)amino]- | 0185257-07-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4763 | Sodium 3-({2-[2-(2-aminopropoxy)-1-methylethoxy]-1-methylethyl}amino)propane-1-sulfonate | 0185701-93-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4764 | Castor oil, polymer with ethylene oxide, maleic anhydride and rosin, bisulfited, sodium salt | 0185765-78-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4765 | Dimethyl siloxane, Dimethyl(propyl(poly(EO)methacrylate))-terminated | 0187175-41-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4766 | Ethanol, 2-amino-, polymer with α -hydro- ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]poly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxym | 0188012-57-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4767 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-2-methylpropyl]methoxymethylsilyl]oxy]- and (C13-15-alkyloxy)-terminated | 0188627-10-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4768 | Dimethyl siloxanes, hydroxy-term w/ poly((EO)(PO))butyl ether and polypropylene glycol | 0189354-72-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4769 | Dimethyl, methyl((diethylamino)oxy) siloxane reaction with dimethyl siloxane, hydroxy-terminated | 0189896-41-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4770 | 2-Butenedioic acid (2Z)-, polymer with 2-methyl-1-propene and octadecene, sodium salt | 0191175-18-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4771 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with methanol and 1,3,5-tris(6-isocyanatoethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H, 3H, 5H) - trione | 0191233-74-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4772 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 2-[(3,5-dimethyl-1H-pyrazol-1-yl)methyl]-5,12-dihydro | 0191358-81-3 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4773 | Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]-1,6-hexanediy][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]-α-[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triazine]-ω-N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine] | 0192268-64-7 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4774 | Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl, [[[3-aminopropyl)ethoxymethylsilyl]oxy]-terminated | 0192888-42-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4775 | 4,4'-Bis(methylethylamino)benzophenone | 0194655-98-6 | | | | | X | | B | | | |
| 4776 | Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, (chloromethyl)oxirane, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and oxirane | 0194944-42-8 | | | | X | X | | B | | | |
| 4777 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid, reaction products with 1-butanamine, N-butyl- | 0195008-76-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 4778 | Phenol, 2-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-5-(octyloxy)-, branched and linear | 0195628-73-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4779 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether, block | 0196823-11-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4780 | Propenylpropylbenzoate | 0197178-94-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4781 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, polymer with aziridine, graft | 0199297-67-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4782 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica and 3-(triethoxysilyl)-1-propanamine | 0199876-44-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4783 | Fluoropolyethers ammonium phosphate salt | 0200013-65-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4784 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, reaction products with diethylenetriamine, epichlorohydrin, polyethylene-polypropylene glycol | 0200644-87-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4785 | Polysiloxan (dimethyl), 1,4-bis(2-acryloxyethoxy)butenyl-terminiert | 0200888-61-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4786 | Dialuminium x dysprosium y europium (1-x-y) strontium tetraoxide | 0201426-52-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4787 | 2,5-Furandione, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene, esters with polyethyleneglycol mono-C12-14-alkyl ethers, sodium salts | 0201556-07-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4788 | 2(2'-Hydroxy-5'-(phenyl)ureylenphenyl) benzothiazole | 0202190-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4789 | Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0204336-40-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4790 | Propanoic acid, 2-(4-(4,6-bis((1,1-biphenyl)-4-yl)-1,3,5-triazin-2-yl)-3-hydroxyphenoxy)-, isoocetyl ester | 0204848-45-3 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4791 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate, 2-hydroxyethyl acrylate and styrene | 0206366-94-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4792 | Phenol, 2,2'-[6-(2,4-dibutoxyphenyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[5-butoxy- | 0208343-47-9 | | | X | | | | B | | | |
| 4793 | Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-2,5(1H,4H)-dicarboxylic acid, 3,6-bis(4-chlorophenyl)-1,4-dioxo-, bis(1,1-dimethylpropyl) ester | 0209129-65-7 | | | X | | | | B | | | |
| 4794 | Mixture of Oxy-phenyl-acetic acid 2-[2-oxo-2-phenyl-acetoxy-ethoxy]-ethyl ester and Oxy-phenyl-acetic 2-[2-hydroxy-ethoxy]-ethyl ester | 0211510-16-6 | | | X | X | | A | | 0.05 | | |
| 4795 | Disperse Blue 359 | 0213328-78-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4796 | Methacrylic acid-, homopolymer, ester with α -methyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), sodium salt | 0214361-59-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4797 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl) ethyl 2-methyl-2-propenoate | 0215435-36-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4798 | Acrylic acid, dodecyl ester, polymer with 1-(ethenoxy)hexadecane, 1-(ethenoxy)octadecane and tetradecyl 2-propenoate | 0215868-94-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4799 | Melamin-polyphosphate | 0218768-84-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4800 | Methacrylic acid-, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0219843-86-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4801 | Pigment Yellow 213 | 0220198-21-0 | X | | | | 117875 | | B | | | |
| 4802 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-carboxy-1-oxopropyl)- ω -phenoxy-, styrenated | 0220446-07-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4803 | Ethylene oxide-propylene oxide copolymer hydroxypropyl methacrylate ether | 0220846-90-2 | | | X | | | | B | | | |
| 4804 | Methacrylic acid-, polymer with methyloxirane polymer with oxirane ether with 1,2-propanediol mono(2-methyl-2-propenoate) (1:1) | 0220848-97-5 | | | X | | | | B | | | |
| 4805 | Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine, salt with (fatty acids, tall oil, reaction products with polyethyleneglycol and 2,5-furandione) | 0222716-38-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4806 | Poly[oxy(methyl-12-ethandiyl)], α -[4-(dimethylamino)benzoyl- ω -butoxy | 0223463-45-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4807 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), and 1,3-isobenzofurandione, 2-propenoate | 0223463-47-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|-----|
| 4808 | 2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, methyloxirane polymer with oxirane 2-aminopropyl methyl ether and methyloxirane polymer with oxirane monomethyl ether, 3-(dimethylamino)propyl amide | 0225367-02-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4809 | Propanoic acid, 3-hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2-methyl-, polymer with 2,2'-[1,4-butanediylbis(oxymethylene)]bis[oxirane], dihydro-3-(t | 0226210-82-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4810 | 1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene | 0227099-60-7 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4811 | 4-Methyl-N-[[[3-[[[4-methylphenyl)sulfonyl]oxi]phenyl]amino]carbonyl]-benzensulfonamide | 0232938-43-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4812 | Sulfuric acid, dimethyl ester, compd. with α,α' , α'' , α''' -[1,6-hexanediylbis(nitrilodi-2,1-ethanediyl)]tetrakis(ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)) | 0247074-09-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4813 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer, 2-(dimethylamino)ethanol- and polyethylene-polypropylene glycol mono-Bu ether-blocked | 0250374-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4814 | Poly (oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, C6-12 alc.-blocked | 0250672-13-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4815 | Alcohols, C >14, ethoxylated | 0251553-55-6 | | X | X | | | | B | | | |
| 4816 | D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate] | 0260544-92-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4817 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, limonene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0262445-97-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4818 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0262445-99-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4819 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-[[[(2-carboxy ethylcyclohexyl)carbonyl]oxy]hexyl group-terminated | 0269406-10-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4820 | C10-16 alcohols, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane, reaction products with acrylic acid | 0270923-16-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4821 | 1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one | 0272460-97-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4822 | 3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane | 0298695-60-0 | | X | | | | A | | 0.05 | | ECM |
| 4823 | Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0303150-42-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4824 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0303152-49-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4825 | Glycerides, C8-10 mono-, di-, and tri-, ethoxylated | 0308067-11-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4826 | Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(dihydrogen phosphate), decyl ether | 0308336-53-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|--|
| 4827 | 2-Butenedioic acid (2Z)-, mixed diesters with C16-18 alcs. and polypropylene glycol | 0313475-67-1 | | | | X | | | B | | |
| 4828 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked | 0324035-09-8 | | | | X | | | B | | |
| 4829 | Amphiphilic dendritic polyester | 0326794-49-4 | | | | X | | | B | | |
| 4830 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0327622-75-3 | X | | | | | | B | | |
| 4831 | Tetrasodium 4,4'-bis[(4-[[2-(2-hydroxyethoxy)ethyl]amino]-6-[[2-sulfofanoethyl]amino]-1,3,5-triazin-2-yl)amino]stilbene-2,2'-disulfonate | 0333459-85-1 | X | | | | | | B | | |
| 4832 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, ethoxylated C12-14 alcs.-blocked | 0337367-19-8 | | | | X | | | B | | |
| 4833 | Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylbis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane | 0338462-62-7 | | | | X | | | B | | |
| 4834 | Iodonium, (4-methylphenyl)[4-(2-methylpropyl)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) | 0344562-80-7 | | | | X | X | | B | | |
| 4835 | Pigment Red 272 | 0350249-32-0 | | X | | | | | B | | |
| 4836 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-propenoate and 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-propenoate, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0350672-20-7 | | | | X | | | B | | |
| 4837 | cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt | 0351870-33-2 | | | | X | | A | | 5 | Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. |
| 4838 | Acrylic acid, hexadecyl ester, polymer with 2,5-furandione, (4R)-1-methyl-4-(1-methylethynyl)cyclohexene and octadecyl 2-propenoate | 0352017-74-4 | | | | X | | | B | | |
| 4839 | 2-Oxepanone, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, hexadecyl ester, 1h-imidazole-1-propaneamine-blocked | 0352206-47-4 | | | | X | | | B | | |
| 4840 | Polyphosphoric acids, polymers with castor oil and 1,1-[(1-methyl ethylidene) bis(4,1-phenyleneoxy)]bis[2-propanol], compds. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0353291-25-5 | | | | X | | | B | | |
| 4841 | Disodium 2,2'-[m-phenylenebis(imino{6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl}imino)]bis(ethanesulfonate) | 0357165-56-1 | X | | | | | | B | | |
| 4842 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers | 0358642-08-7 | X | | | | | | B | | |
| 4843 | Solvent Blue 136 | 0359630-27-6 | | X | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4844 | Rxn.of ethyl polysilicate, glycidoxypropyltrimethoxysilane and dimethyl siloxane, hydroxy-term. | 0360565-46-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4845 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised | 0394242-87-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4846 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[1-(hydroxymethyl)-2-(2-propen-1-yloxy)ethoxy]-, C11-rich C10-14-branched alkyl ethers, ammonium salts | 0403983-53-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4847 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycol monoacrylate ether with trimethylolpropane (3:1) | 0425365-71-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4848 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-hydroxydecyl) ω -(2-hydroxymethylethoxy)-, ω -C6-10-alkyl ethers | 0438476-83-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4849 | Propanoic acid, 2-bromo-, octyl ester, branched, reaction products with 4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyl)tris[1,3-benzenediol] | 0446824-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4850 | Poly (ethylenimin,N-carboxymethylated) | 0454473-50-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4851 | Dendritic polymer | 0462113-22-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4852 | Fatty acid modified dendritic polyester | 0462113-23-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4853 | Dimer, me(propyl(poly(EO))methyl), me(propyl(poly(PO))methyl)siloxane, trimethylsiloxy-term | 0472975-82-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4854 | 2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone | 0474510-57-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4855 | 6-Quinolinesulfonic acid, 8-(4,5,6,7-tetrachloro-1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)-2-(4,5,6,7-tetrachloro-3-hydroxy-1-oxo-2H-inden-2-yl)-, compd. with (1R,4aS,10aR)-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenemethanam | 0475270-77-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4856 | Iron(2+), Chloro(dimethyl 9,9-dihydroxy-3-methyl-2,4-di-(2-pyridyl) -7-(pyridin-2-ylmethyl)-3,7-diazabicyclo[3.3.1]nonane-1,5-dicarboxylat)-chloride | 0478945-46-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4857 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with. 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), di-2-propenoate, monoester with N,N-dibutyl- β -alanine | 0479249-90-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 4859 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and 4-ethenylpyridine | 0500726-42-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4860 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydroxy- ω -isotridecyl, reaction products with epichlorohydrin | 0503044-91-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4861 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -[(4-benzoylphenoxy)acetyl]- ω -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]- | 0515136-48-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4862 | Di-ester of carboxymethoxy-benzophenone and polyethyleneglycol 200 | 0515136-49-9 | | | | X | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|----|---|
| 4863 | Pigment Orange 74 | 0516493-26-8 | | X | | | | | B | | | |
| 4864 | Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α -decyl- ω -hydroxypoly(o with α -decyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl | 0579505-68-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4865 | Siloxanes and silicones 3-[3-diethylmethylammonio)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, chlorides | 0588707-20-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4866 | 9H-Thioxanthenum, 10-[1,1'biphenyl]-4-yl-2-(1-methylethyl)-9-oxo, hexafluorophosphate | 0591773-92-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4867 | Mixture of phenylsulfonium hexafluorophosphates <40% | 0617711-03-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4868 | 1-(2-Aminoethyl)-2,2-dimethoxy-1-aza-2-silacyclopentan | 0618914-51-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4869 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked | 0630102-86-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4870 | Siloxanes and silicones, dimethyl, monohydroxy-terminated, polymers with Et silicate | 0634190-59-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4871 | 2-Pyrrolidone, 1-ethenyl, homopolymer, 1-hydroxy-1-methylethyl-terminated | 0646054-45-7 | X | | | | | | B | | | |
| 4872 | Potassium 1-hydroxy-30-octadecyl-3,6,9,12,15,18,21,24,27,33,36,39,42,45,48,51,54,57,60-nonadeca-30-azatrihexacontane-63-sulfonate | 0659720-02-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4873 | Phosphate ester potassium salt; dipotassium cresoxy polyethoxy ethylphosphate | 066057-30-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4874 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0661476-41-1 | | | | X | | A | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w) |
| 4875 | Oxirane, ethyl-, polymer with methyloxirane, monotridecyl ether, branched and linear | 0667899-28-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4876 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C10-rich C9-11-branched and linear alc.-blocked | 0693252-31-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4877 | 1,12-Octadecanediol, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexan | 0710948-72-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4878 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, polyethyleneglycol monophenyl ether ar-(1-phenylethyl) derivs.-blocked | 0735326-57-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4879 | Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates | 0736150-63-3 | | | | X | | A | | | 32 | |
| 4880 | Carbonic acid, diethyl ester, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane | 0744252-75-3 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|---|-----|
| 4881 | 1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene | 0745070-61-5 | | | | X | | | A | 5 | | |
| 4882 | Cuprate(3-), [8-(hydroxy-κO)-7-[[2-(hydroxy-κO)-5-[[2-hydroxyethyl)sulfonyl]phenyl]azo-κN1]-1,3,6-naphthalenetrisulfonato(5-)]-, sodium | 0749887-18-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4883 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl)-, α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with diisocyanohexane, polyethylene-polypropylene glycol monostearyl ether-blocked | 0778577-33-6 | | | | X | | | | B | | |
| 4884 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyethoxy)-1-[[2-(hydroxyethoxy)methyl]-1-propen-1-yl Me | 0780769-22-4 | | | | X | | | | B | | |
| 4885 | 2-Oxepanone, polymer with aziridine and tetrahydro-2H-pyran-2-one, dodecanoate (ester), compd. with oxirane polymer with 2-phenyloxirane mono(dihydrogen phosphate) decyl ether | 0795298-01-0 | | | | X | | | | B | | |
| 4886 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]-ω-[[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]oxy]- | 0813452-37-8 | | | | | X | | A | 0.05 | | |
| 4887 | Aziridine, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, N-(2-carboxyethyl) derivs. | 0845752-17-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4888 | N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione | 0852282-89-4 | | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 4889 | Oxirane, 2-ethylhexyl oxymethyl | 0857892-58-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4890 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monotridecylether, branched and linear | 0862197-36-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4891 | Oxirane, propyl-, polymer with oxirane, mono(C10-rich C9-11-branched and linear alkyl) ethers | 0863766-32-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4892 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, methyloxirane and oxirane, reaction product with N-Propyl-1-propanamine | 0872413-30-4 | | | X | | | | | B | | ECM |
| 4893 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated, diesters with 2-oxepanone homopolymer, polymers with adipic acid, 1 Polyurethane-Polysilicone-Copolymer, Salt with triethylamine | 0872629-23-7 | | | | X | | | | B | | |
| 4894 | Ethanol, 2-(dimethylamino)-, compds. with maleated 1-butene-ethylene-propene polymer ester with 2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol, (1,1,4,4-tetramethyl-1,4-butanediyl)bis[(1,1-dimethylethyl) peroxide]-initiated | 0874013-20-4 | | | | X | | | | B | | |
| 4895 | Fatty acids, C8-18, esters with polyethylene-polypropylene glycol mono-branched tridecyl ether | 0877860-93-0 | | | | X | | | | B | | |
| 4896 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2,5-furandione, ester with methyloxirane polymer with oxirane monobutyl ether, tert-Bu benzenecarboperoxoate-initiated | 0880168-45-6 | | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|-----|
| 4897 | D-Mannitol, 1,4:3,6-dianhydro-, bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate] | 0882737-35-1 | | X | | | | | B | | |
| 4898 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with 4-ethenylpyridine | 0884844-66-0 | | | | X | | | B | | |
| 4899 | Potassium α -(prop-2-en-1-yloxy)- ω -(3-sulfopropyl)poly(ethane-1,2-diyloxy) | 0884864-77-1 | | | | X | | | B | | |
| 4900 | Polyethyleneglycol (200) di(β -4[4-(2-dimethylamino-2-benzyl)butanoylphenyl]piperazine) propionate | 0886463-10-1 | | | | X | | | B | | |
| 4901 | Spiro[2H-1-benzopyran-2,2'-[2H]indole], 1'-[[4-fluorophenyl)methyl]-1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro- | 0901771-78-6 | | | | X | | | B | | |
| 4902 | Alcohols, C10-14-branched, C11-rich, reaction products with ethylene oxide, [(2-propenyloxy)methyl]oxirane and sulfamic acid | 0905843-50-7 | | | | X | | | B | | |
| 4903 | Acrylic acid, oxybis(methyl-2,1-ethandiyl) ester, polymer with 2-aminoethanol and (chloromethyl)oxirane polymer with 4,4'-(methylene)bis[phenol]2-propenoate | 0910451-93-3 | | | X | | | | B | | ECM |
| 4904 | Polymethylhydrogen siloxane adducted with allylglycidyl ether and polypropyleneglycol | 0912820-51-0 | | | | X | | | B | | |
| 4905 | Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate-polyethylene-polypropylene glycol reaction products, polypropylene glycol mono-Bu ether-terminated | 0915223-66-4 | | | | X | | | B | | |
| 4906 | Methacrylic acid-, telomer with 1-dodecanethiol, ethyl 2-propenoate | 0920265-79-8 | | | | X | | | B | | |
| 4907 | (Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate] | 0925246-00-0 | | | | X | X | | A | 0.05 | |
| 4908 | 1-Octanol reaction products with epichlorohydrin and 2-mercaptoethanol | 0928768-73-4 | | | | X | | | B | | |
| 4909 | Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane and α - ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), octadecyl ether, block | 0937238-35-2 | | | | X | | | B | | |
| 4910 | Pigment Red 282 | 0938065-79-3 | | X | | | | | B | | |
| 4911 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, α -oxobenzeneacetate | 0943002-55-9 | | | | X | | | B | | |
| 4912 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, 3-(tallow alkylamino)propyl imides | 0946164-25-6 | | | | X | | | B | | |
| 4913 | Spiro [2H-1-benzopyran-2,2'-[2H] indole], 1,1'''-[1,4-phenylenebis(methylene)]bis[1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro- | 0948889-14-3 | | | | X | | | B | | |
| 4914 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, lauryl esters | 0949115-83-7 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4915 | 1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomeres) | 0958872-63-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4916 | Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, 2-benzoylbenzoate | 1003557-16-1 | | | | X | X | | B | | | |
| 4917 | { α -4-(Dimethylamino)benzoyl}poly(oxyethylene)-poly{oxy(1-methylethylene)}-poly(oxyethylene)} 4-(dimethylamino)benzoate | 1003557-17-2 | | | | X | X | | B | | | |
| 4918 | 1,3-Di({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-82-5 | | | | | X | | B | | | |
| 4919 | 1,3-Di({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-83-6 | | | | | X | | B | | | |
| 4920 | 1,3-Di({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-84-7 | | | | | X | | B | | | |
| 4921 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]- ω -[[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]oxy]- | 1007306-69-5 | | | | X | X | | B | | | |
| 4922 | Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-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 | | | | X | | A | | | | Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS) |
| 4923 | Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with polystyrene | 1010811-94-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4924 | Poly{1-[4-(phenylcarbonyl)phenyl]ethylene} | 1010811-97-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4925 | Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with 4-methylbenzenethiol and polystyrene | 1010811-98-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4926 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked | 1019855-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4927 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, polyethyleneglycol monooleyl ether-blocked | 1019855-92-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4928 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C10-rich C9-11-isoalcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked | 1019855-93-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4929 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with piperazine and polypropylene glycol monoacrylate ether with glycerol (3:1) | 1023312-83-5 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|----|-----|
| 4930 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd., alcs.-blocked | 1039044-84-2 | | | | X | | | B | | |
| 4931 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and C10-rich C9-11-isoalcs.-blocked | 1041187-70-5 | | | | X | | | B | | |
| 4932 | Fatty acid, n-oleyl triethylene diamine salt | 1093265-61-2 | X | | | | | | B | | |
| 4933 | 2-Propenoic acid, 1,1'-[9-[[[1-fluoro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl)oxy]methyl]-7,12-dimethyl-3,6,8,11,13,16-hexaoxaoctadecane-1,18-diyl] ester | 1253390-33-8 | | | | X | | | B | | |
| 4934 | 1-(4-{{4-{1-[(E)-Acetoxyimino]-ethyl}-phenyl}-[4-(2-methylbenzoyl)-phenyl]-amino}-phenyl)-ethanone oxime, O-acetyl | | | | | X | | | B | | |
| 4935 | Acetylacetic acid, salts | | | | | X | | A | | | |
| 4936 | Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids | | | | | X | | A | | 32 | |
| 4937 | Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol | | | | | X | | A | | | |
| 4938 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included). | | | | | X | | A | | | |
| 4939 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters | | | | | X | | A | | | |
| 4940 | Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats | | | | | X | | | B | | |
| 4941 | Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt | | | | | X | | A | | | |
| 4942 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22) | | | | X | X | | A | | | |
| 4943 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22) | | | | X | X | | A | | | |
| 4944 | Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils | | | | | X | | A | | | |
| 4945 | Acrylic acid ; Ethyl acrylate ; methyl acrylate ; Methyl methacrylate copolymer Ammonium salt with IPS and \geq 2% EINECS initiator | | | | | X | | | B | | |
| 4946 | Acrylic acid, ethoxylated neopentylglycol ester | | | | | X | | | B | | ECM |
| 4947 | Acrylic acid-ethyl acrylate polymer, aminomethylpropanol salt | | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|--|---|---|---|---|------|----|--------------------------------|
| 4948 | Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24) | | X | | | X | | A | | | | |
| 4949 | n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid | | | | | X | | A | | 30 | | |
| 4950 | Alkyl(C10-C20)sulphonic acid, esters with phenols | | | | | X | | | B | | | |
| 4951 | Alkyl(C8-C22)sulphonic acids | | | | | X | | A | | 6 | | |
| 4952 | Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms | | | | | X | | A | | | | |
| 4953 | Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines | | | | | X | | A | | 30 | | |
| 4954 | Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate | | | | | X | | A | | | | |
| 4955 | Benzamine, N-{2-(butoxy)ethyl-4-, 2-chloro-4-nitrophenyl}azo)-N-ethyl | | | | | X | | | B | | | |
| 4956 | Benzoylbenzoate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4957 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides | | | | | X | | A | | | 7 | SML(T) expressed excluding HCl |
| 4958 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine | | | | | X | | A | | | 7 | |
| 4959 | Butyl(dialkyloxy(dibutoxyphosphoryloxy))titanium(trialkyloxy) titanium phosphate | | | | | X | | | B | | | |
| 4960 | Carbonic acid, salts | | | | | X | | A | | | | |
| 4961 | Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids | | | | | X | | A | | 0.9 | | |
| 4962 | Cresols, butylated, styrenated | | | | | X | | A | | 12 | | |
| 4963 | 1,3-Di({α-2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly[oxy(1-methylethylene)]oxy)-2,2- | | | | | X | | | B | | | |
| 4964 | Di(hydrogenated tallow)dimethylammonium chloride | | | | | X | | | B | | | |
| 4965 | 9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers | | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4966 | 2,3-Dihydroxy-6-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)-1,1,3-trimethyl-3-[4-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)phenyl]-1H-indene | | | | | X | | | B | | | |
| 4967 | (Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4968 | Dimethylcyclorosiloxanes (CARN 69430246), D6 or greater | | | | | X | | | B | | | |
| 4969 | Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4970 | Di-n-octyltin bis(ethyl maleate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4971 | Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4972 | Di-n-octyltin dimaleate, esterified | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4973 | Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n=2-4) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4974 | Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4975 | Direct Yellow 170 | | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4976 | Dispersant 25000 Substituted 2-naphthol derivative | | | | X | | | B | | | |
| 4977 | 5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w) | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4978 | tert-(Dodecyl/tetradecyl)-ammonium bis(3-(4-((5-(1,1-dimethyl-propyl)-2-hydroxy-3-nitrophenyl)azo)-3-methyl-5-hydroxy-(1H)pyrazol-1-yl) benzenesulfonamidato) chromate | | | | X | | | B | | | |
| 4979 | Ethylene-acrylic acid and/or maleic anhydride and/or vinylacetate, copolymers | | | | X | | | B | | | |
| 4980 | Ethylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 4981 | Ethylhydroxypropylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 4982 | 2-Ethyoctan-1-ol, ethoxylated, reaction products with 2,5-furandione | | | | X | | | B | | | |
| 4983 | Fats and oils, from animal or vegetable food sources | | | | X | | A | | | | |
| 4984 | Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources | | | | X | | A | | | | |
| 4985 | Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylol propane | | | | X | | | B | | | |
| 4986 | Formaldehyde, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and phenol, reaction products with acrylic acid and soya fatty acid | | | | X | | | B | | | |
| 4987 | Glass microballs | | | | X | | A | | | | |
| 4988 | Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18) | | | | X | | A | | | | |
| 4989 | Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4990 | Glycerol monooleate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4991 | Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4992 | Glycerol monopalmitate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4993 | Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4994 | Glycerol monostearate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4995 | Glycine, salts | | | | X | | A | | | | |
| 4996 | Glycol-modified trimethylated Silica | | | | X | | | B | | | |
| 4997 | Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-octene | | | | X | | A | | | | Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt (3,8 × 10 ⁻⁶ m ² /s) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|----|---|---|
| 4998 | 2-Hydroxy-[4'-(2-Hydroxypropoxy) phenyl]-2-methylpropanone | | | | | X | | B | | | |
| 4999 | 5-Isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, reaction products with poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -butyl- ω -hydroxy- and poly[6-(hydroxymethyl)oxane-2,3,4,5-tetrol, di-nitrate] | | | | X | | | B | | | |
| 5000 | Kaolin, calcined | 0092704-41-1 | | | X | | A | | | | |
| 5001 | Lysine, salts | | | | X | | A | | | | |
| 5002 | Manganese pyrophosphite | | | | X | | A | | | | |
| 5003 | Methacrylic acid, esters with etheralcohols | | X | | | | | B | | | |
| 5004 | Methylated Silica | | | | X | | | B | | | |
| 5005 | Methylated Silica treated with polyglycol | | | | X | | | B | | | |
| 5006 | Methylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5007 | Methylphenyl polysiloxanes | | | | X | | | B | | | |
| 5008 | Mixture of (50 % w/w) phthalic acid n-decyl n-octyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-decyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-octyl ester. | | | | X | | A | | 5 | | |
| 5009 | Mixture of (80 to 100% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone and (0 to 20% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone | | | | X | | A | | 5 | | |
| 5010 | Mixture of 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone | | | | | X | | B | | | |
| 5011 | Mixture of 4-(2-Benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene) | | | | X | | A | | | Not more than 0.05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %) | |
| 5012 | Mixture of: α -3-(3-(2H-Benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxy phenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl, x-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly | | | | X | | | B | | | |
| 5013 | Mixture of: α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly(oxy | | | | X | | | B | | | |
| 5014 | Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | | | X | | A | | 11 | | |
| 5016 | Napthenic acid, refined, mixture | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|------|---|--|---|
| 5017 | Naphthylimide-, alkylamino (C6-C9) [branched-N-isomeric] mixture | | | | X | | | B | | | | |
| 5018 | Neodecanoic acid, salts | | X | | | | | A | 0.05 | | Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid | |
| 5019 | Organo polysiloxanes - polyalkyleneglycol monoalkyl ethers, condensation products | | | | X | | | B | | | | |
| 5020 | 9-Oxo-9H-thioxanthene-carboxylate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 5021 | Perchloric acid, salts | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5022 | Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5023 | Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester | | | | X | | | A | 30 | | | |
| 5024 | Pimelic acid, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5025 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α, α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-, esters with acrylic acid and hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, polymer with benzene, 1,3-diisocyanatomethyl- | | | | X | | | B | | | | |
| 5026 | Poly(stearylmethacrylate-co-dimethylaminoethylmethacrylate-co-methoxypolyethyleneglycolmethacrylate-co-methylmethacrylate-co-2-hydroxyethylmethacrylate)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5027 | Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-2-ethylhexylacrylate-co-polyalkylene glycol methacrylate-co-vinylimidazole)tert-butylperoxybenzoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5028 | Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-cyclohexylmethacrylate-co polymethylmethacrylate-co-polyalkyleneglycolmethacrylate-co-1-vinylimidazole)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5029 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy, polymer with hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer and 2-oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl ester | | | | X | | | B | | | | |
| 5030 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha, \alpha', \alpha''$ -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, reaction products with hexanedioic acid, acrylic acid and N,N-dimethyl-1,3-propanediamine | | | | X | | | B | | | | |
| 5031 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α, α' -1,2-ethanediylbis[ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-, reaction products with ethanamine, N-ethyl- | | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|------|----|--|---|
| 5032 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid | | | | X | | | B | | | | |
| 5033 | Polyacrylate polymer made by the reaction of methacrylic acid, methyl methacrylate, acrylonitrile, and tristerylphenol polyethoxyl methacrylate | | | | X | | | B | | | | |
| 5034 | Polyacrylates and/or polymethacrylates, salts | | | | X | | | B | | | | |
| 5035 | Polyacrylic acid, salts | | | | X | | A | | | 22 | | |
| 5036 | Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5037 | Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated-graft-polyethyleneglycol methyl ether | | | | X | | | B | | | | |
| 5038 | Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated | | | | X | | A | | 6 | | | |
| 5039 | Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids | | | | X | | A | | | 32 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w) | |
| 5040 | Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol | | | | X | | A | | | 31 | | |
| 5041 | Polyethylene and polyethylene wax | | | | X | | | B | | | | |
| 5042 | Polyethyleneglycol (200) di(β -4[p-acetylphenyl]piperazine) propionate | | | | | X | | B | | | | |
| 5043 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate | | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 5044 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate | | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 5045 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols | X | | | X | | A | | 1.8 | | In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012 | |
| 5046 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts | | | | X | | A | | 5 | | | |
| 5047 | Polyethyleneglycol (EO = 25) alkyl(C32) ether monomethacrylate (MW = 1500-3000) | | | | X | | | B | | | | |
| 5048 | Polyethyleneglycol alkyl(C3-C18) ether | | | | X | | | B | | | | |
| 5049 | Polyethyleneglycol alkyl(C8-C18) thioether | | | | X | | | B | | | | |
| 5050 | Polyethyleneglycol derivatives of sorbitol esters of acids, linear (C8-C22, even) | | | | X | | | B | | | | |
| 5051 | Polyethyleneglycol dimyristate | | | | X | | A | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|----|---|---|
| 5052 | Polyethyleneglycol diricinoleate | | | | X | | A | | 42 | | |
| 5053 | Polyethyleneglycol dodecyl ether | | | | X | | | B | | | |
| 5054 | Polyethyleneglycol ester of rosin | | | | X | | | B | | | |
| 5055 | Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates | | | | X | | A | | | | |
| 5056 | Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids | | | | X | | A | | | | |
| 5057 | Polyethyleneglycol ethers of alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary, linear (C5-C15) | | | | X | | | B | | | |
| 5058 | Polyethyleneglycol ethers of C10-C20 alcohols | | | | X | | | B | | | |
| 5059 | Polyethyleneglycol monoalkyl(C4-C18)phenyl ether mono- and diphosphate | | | | X | | | B | | | |
| 5060 | Polyethyleneglycol monomyristate | | | | X | | A | | | | |
| 5061 | Polyethyleneglycol stearate | | | | X | | A | | | | |
| 5062 | Polyethyleneglycol, polymeric reaction products with sunflower oil fatty acid, 1,2-ethanediol, 2,2-dihydroxymethylbutan-1-ol, 2,2-bis(hydroxymethyl) propionic acid, and 1,3-isobenzofuranedione | | | | X | | | B | | | |
| 5063 | Polyethyleneimine, butylated | | | | X | | A | | 6 | | |
| 5064 | Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane | | | | X | | A | | | | |
| 5065 | Polypropylene and polypropylene wax | | | | X | | | B | | | |
| 5066 | Polypropyleneglycol alkyl(C4-C18) ether | | | | X | | | B | | | |
| 5067 | Polysiloxane, dimethyl, MeH, reaction product with 1,4-di(2-hydroxyethoxy)but-2-in | | | | X | | | B | | | |
| 5068 | Polyurethane: Poly({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol} {N-(3-aminopropyl) imidazole)-co-(polyethyleneglycol-co-2,5-furandione)-co-({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol}) | | | | X | | | B | | | |
| 5069 | Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron | | | | X | | A | | | | |
| 5070 | Propylhydroxyethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5071 | Propylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5072 | Propylhydroxypropylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5073 | Reaction product from ethoxylated dipentaerythritol with 10-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioanthren-10-ium hexafluorophosphate | | | | | X | | B | | | |
| 5074 | Reaction product of: 1,2,3-propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy, diethyl ester, 1-propanol and zirconium tetra-n-propanolate | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|-------------|---|--|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 5075 | Reaction product of: tetramethyleneglycol 250 and 10-(2-carboxymethoxy)-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioxanthen-10-ium hexafluorophosphate | | | | X | | | | B | | | |
| 5076 | Rosin and tall oil rosin, oligomeric reaction product with fumaric acid, calcium magnesium salts | | | | X | | | | B | | | |
| 5077 | Silicates, natural (with the exception of asbestos) | | | | X | | | A | | | | |
| 5078 | Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos) | | | | X | | | A | | | | |
| 5079 | Silicic acid, silylated | | | | X | | | A | | | | |
| 5080 | Silicon dioxide, silanated | | | | X | | | A | | | | |
| 5081 | Silicones in compliance with Recommendation XV of the BfR | | | | X | | | | B | | | |
| 5082 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen., reaction prod. with polyethyleneglycol monoallyl ether | | | | X | | | | B | | | |
| 5083 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, octadecyl methyl, 11-methoxy-11-oxoundecylmethyl | | | | X | | | | B | | | |
| 5084 | Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate | | | | X | | | A | | 9 | | |
| 5085 | Solvent Red 233 | | X | | | | 77301 | | B | | | |
| 5086 | Stearic acid, esters with ethyleneglycol | | | | X | | | A | | | 2 | |
| 5087 | Tris[4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl]sulfonium hexafluorophosphate | 953084-13-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | SML expressed as the sum of the substance and of 1-(3-phenylsulfanyl-phenyl)ethanone [10169-55-8]. The substance 1-(4-[4-(4-acetyl-phenylsulfanyl)phenylsulfanyl]-phenylsulfanyl]phenyl)-ethanone shall not be detectable |
| 5088 | 5-Sulphoisophthalic acid, salts | | X | | | | | A | | 5 | | |
| 5089 | Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 5090 | Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts | | | | X | | | A | | 2 | | |
| 5091 | Taurine, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5092 | Terephthalic acid bis-[bis-[4-(2-hydroxy-2-methyl-propionyl)-phenyl]-methyl] ester | | | | X | | | | B | | | |
| 5093 | Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid | | | | X | | | A | | 15 | | |
| 5094 | Tetra-n-butylammonium n-hexyl-tri(3-fluorophenyl)borate | | | | X | | | | B | | | |
| 5095 | Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt] | | | | X | | | A | | | | The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1 % w/w |
| 5096 | Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters | | X | | | | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 5097 | Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester | | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da. |
| 5098 | Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate) | | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 5099 | Tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazinetrione, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers | | | | X | | | | B | | | |
| 5100 | Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity | | | | X | | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2.5 cSt (2,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w) |
| 5101 | Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity | | | | X | | | A | | | | Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt (11 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w) |
| 5102 | White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks | | | | X | | | A | | | | Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8.5 cSt (8,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w) |
| 5103 | Wood flour and fibers, untreated | | | | X | | | A | | | | |
| 5222 | cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts | | | | | | | A | | 5 | | Not to be used in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 % |
| 5228 | cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 5244 | Methallylsulphonic acid, salts | | X | | | | | A | | 5 | | |
| 5248 | Stearoyl-2-lactylic acid, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5251 | Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids | | | | | | | A | | 5 | | |
| 5262 | D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-di-2-propenoate | 0617699-10-2 | X | X | | | | | B | | | ECM |
| 5263 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, acrylate 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate, reaction products with diethylamine | 1416237-52-9 | | X | X | | | | B | | | ECM |
| 5264 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propenoate, reaction products with N-butyl-1-butanamine | 1433761-32-0 | | X | X | | | | B | | | ECM |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| 5265 | 1-Propanone, 2-hydroxy-1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-2-methyl-, polymers with 2-hydroxyethyl acrylate-blocked 1,6-diisocyanatohexane homopolymer | 1393571-40-8 | | | | X | | | B | | | |
| 5266 | Acrylic acid 2-[2-(1-[2-(1-[2-(2-acryloyloxy-ethoxy)-ethoxymethyl]-3-(1-[2-[2-(1-methyleneallyloxy)-ethoxy]-ethoxy]-ethoxy)-2-[2-(9-oxo-9H-thioxanthen-2-yloxy)-acetylamino]-propoxy]-ethoxy)-ethoxy]-ethyl ester | 1427388-03-1 | | | | X | | | B | | | |
| 5267 | Neodecanoic acid | 0026896-20-8 | | X | | | | | B | | | |
| 5268 | Lauric acid, isopropyl ester | 0010233-13-3 | | X | | | | | B | | | |
| 5275 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propanoate | 1418831-86-3 | | X | | X | | | B | | | ECM |
| 5276 | Kaolinite | 0001318-74-7 | | | X | | | | B | | | |
| 5277 | Food Blue 1:1 | 0016521-38-3 | X | | | | | | B | | | |

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Gruppenbeschränkungen für bestimmte Stoffe

Tabelle 2 Gruppenbeschränkungen, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Gruppenbeschränkungsnummer: Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 8 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 FCM-Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 SML(T) [mg/kg]: totaler spezifischer Migrationsgrenzwert für die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe der betreffenden Gruppe. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist.
- Spalte 4 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------------|--|----------------|-----------------------------------|
| Gruppenbeschränkungs-Nr. | Stoff-Nr. | SML(T) [mg/kg] | Spezifikation Gruppenbeschränkung |
| 1 | 57 5116 | 6 | berechnet als Acetaldehyd |
| 2 | 413 541 5086 | 30 | berechnet als Ethylenglykol |
| 3 | 444 493 | 30 | berechnet als Maleinsäure |
| 4 | 360 5146 | 15 | berechnet als Caprolactam |
| 5 | 83 1553 | 3 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 6 | 1195 1820 1824 2083 | 1 | berechnet als Jod |
| 7 | 4957 4958 | 1,2 | berechnet als tertiäres Amin |
| 8 | 729 732 733 947 1269 1488 | 6 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 9 | 2632 3068 3107 3108 3669 | 0,18 | berechnet als Zinn |
| 10 | 1514 | 0,006 | berechnet als Zinn |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---|------|--------------------------------------|
| | 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974 | | |
| 11 | 2609 2658 5014 | 1,2 | berechnet als Zinn |
| 12 | 1345 1534 1538 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 13 | 184 631 | 1,5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 14 | 670 1003 2317 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 15 | 1 305 | 15 | berechnet als Formaldehyd |
| 16 | 1182 2055 2056 2116 | 6 | berechnet als Bor |
| 17 | 203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158 | ND | berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO) |
| 18 | 3175 3815 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 19 | 1810 1835 1843 | 10 | Berchnet als SO ₂ |
| 20 | 649 1080 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---|------|--|
| | 1110 | | |
| 21 | 880 904 | 5 | berechnet als Trimellithsäure |
| 22 | 121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035 | 6 | berechnet als Acrylsäure |
| 23 | 132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162 | 6 | berechnet als Methacrylsäure |
| 24 | 4547 4550 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 25 | 3425 4153 | 0,05 | Summe aus Mono-n-dodecylzintris(isooctylmercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzintrichlorid und Di-dodecylzinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinchlorid |
| 26 | 3710 3711 | 9 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 27 | 280 650 | 5 | berechnet als Isophthalsäure |
| 28 | 289 5113 5246 | 7,5 | berechnet als Terephthalsäure |
| 29 | 859 2801 | 0,05 | berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton |
| 30 | 505 2801 | 5 | berechnet als 1,4-Butanediol |
| 31 | 4032 5040 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 32 | 91 93 160 | 60 | berechnet als Summe der Stoffe |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--|------|--------------------------------|
| | 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5245 5252 | | |
| 33 | 251 520 | ND | berechnet als Summe der Stoffe |
| 34 | 1215 5261 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 35 | 711 3591 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 36 | 2006 4759 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 37 | 431 449 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 38 | 551 564 572 694 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |

2.2 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

2.2.1 Die in Teil B von Spalte 6 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- a. Diese Stoffe dürfen nicht in eine der folgenden Kategorien fallen: Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; und
- b. Diese Stoffe dürfen in einem Migrationstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyse festgestellt werden kann, in Lebensmitteln nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.

2.2.2 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 10 aufgeführt werden.

2.2.3 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertra-

¹ SR 813.11

gen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.

- 2.2.4 Die in Anhang 2 und 10 genannten Stoffe dürfen in mit Verpackungstinte bedruckten Bedarfsgegenständen die in diesen Anhängen festgelegten spezifischen Migrationsgrenzwerte nicht überschreiten. Der Bedruckstoff ist hierbei zu berücksichtigen.
- 2.2.5 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

| Stoff | SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans] |
|--------------|---|
| Barium | 1 |
| Kobalt | 0,05 |
| Kupfer | 5 |
| Eisen | 48 |
| Lithium | 0,6 |
| Mangan | 0,6 |
| Zink | 25 |

ENTWURF



Anhang 10 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstin- ten und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

| | |
|----------|--|
| Spalte 1 | Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung |
| Spalte 2 | Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung |
| Spalte 3 | CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>) |
| Spalte 4 | Verwendung als: I Bindemittel (Monomer) II Farbstoffe und Pigmente III Lösungsmittel (einschliesslich der «energy curing monomers») IV Additive (mit Ausnahme der bei der Herstellung von Pigmenten eingesetzten Additive) V Photoinitiatoren |
| Spalte 5 | C.I. (Color Index): Color Index-Nr. des Farbstoffes |
| Spalte 6 | Klassifizierung des Stoffes: Teil A oder B |
| Spalte 7 | SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg. |
| Spalte 8 | SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 gilt. |
| Spalte 9 | Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes. |

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

| | |
|-----|------------------------------------|
| DL | = Nachweisgrenze der Methode |
| ECM | = Energy curing monomers |
| EO | = Ethylenoxid |
| FP | = Bedarfsgegenstand |
| SML | = spezifischer Migrationsgrenzwert |
| MW | = Molgewicht |
| ND | = nicht nachweisbar |

1.3 Begriffsbestimmungen und Erläuterungen zu den Listen I – V

1.3.1 Liste der Bindemittel (Monomere): Liste I

Als Bindemittel (Monomere) werden alle Substanzen bezeichnet, die zur Synthese der Makromoleküle eingesetzt werden, wie:

- Stoffe, die in Polymerisations-, Polykondensations-, Polyadditionsprozessen sowie bei ähnlichen Prozessen eingesetzt werden;

- b. natürliche und synthetische Stoffe, auch von höherem Molekulargewicht, die zur Synthese oder Modifikation natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet werden.

1.3.2 Liste der Additive : Liste IV

Die Liste IV dieses Anhangs enthält ein abschliessendes Verzeichnis von Stoffen, die:

- a. Verpackungstinten zugesetzt werden, um eine technische Wirkung am Enderzeugnis zu erzielen, und im Enderzeugnis bestimmungsgemäss noch vorhanden sind;
- b. verwendet werden, um ein geeignetes Polymerisationsmedium zu erhalten (z. B. Emulgatoren, Oberflächenbehandlungsmittel, Puffermittel).

In Liste IV dieses Anhangs nicht enthalten sind Stoffe, welche die Bildung von Polymeren direkt beeinflussen (z. B. Katalysatoren), sowie die gebrauchten Additive für die Herstellung von Pigmente.

ENTWURF

Tabelle 1

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|------------|----|-----|----|---|------------|------|------|----------------|------------------|------------------------------------|
| Nr. | Bezeichnung des Stoffes | CAS-Nr. | Verwendung | | | | | C.I. N° | Teil | | SML [mg/kg] | SML (T) N° | Beschränkungen und Spezifikationen |
| | | | I | II | III | IV | V | | A | B | | | |
| 1 | Formaldehyde | 0000050-00-0 | X | | | X | | | A | | | 15 | |
| 2 | Lactic acid | 0000050-21-5 | X | | | X | | | A | | | | |
| 3 | Sorbitol | 0000050-70-4 | X | | | X | | | A | | | | |
| 4 | Ascorbic acid | 0000050-81-7 | | | | X | | | A | | | | |
| 5 | Glucose | 0000050-99-7 | X | | | | | | A | | | | |
| 6 | 1,3-Propanediol, 2-bromo-2-nitro- | 0000052-51-7 | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 7 | Phenol, p-(methylamino)-, sulfate (2:1) | 0000055-55-0 | X | | | | | | | B | | | |
| 8 | N-(3-Aminopropyl)-1,3-diaminopropane | 0000056-18-8 | X | | | | | | | B | | | |
| 9 | Ammonium, benzyltriethyl-, chloride | 0000056-37-1 | | | | X | | | | B | | | |
| 10 | Glycerol | 0000056-81-5 | X | | X | X | | | A | | | | |
| 11 | Aspartic acid, L- | 0000056-84-8 | | | | X | | | | B | | | |
| 12 | Hexadecyltrimethylammonium bromide | 0000057-09-0 | | | | X | | | A | | 6 | | |
| 13 | Palmitic acid | 0000057-10-3 | X | | | X | | | A | | | | |
| 14 | Stearic acid | 0000057-11-4 | X | | | X | | | A | | | | |
| 15 | Urea | 0000057-13-6 | X | | | X | | | A | | | | |
| 17 | Fructose, D- | 0000057-48-7 | X | | | | | | | B | | | |
| 18 | Sucrose | 0000057-50-1 | X | | | | | | A | | | | |
| 19 | 1,2-Propanediol | 0000057-55-6 | | | X | X | | | A | | | | |
| 20 | α-Tocopherol | 0000059-02-9 | | | | X | | | A | | | | |
| 21 | p-Chloro-m-cresol | 0000059-50-7 | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 22 | Ethylenediaminetetraacetic acid | 0000060-00-4 | | | | X | | | A | | | | |
| 23 | Glycerol tributyrate | 0000060-01-5 | | | | X | | | A | | | | |
| 24 | Phenethyl alcohol | 0000060-12-8 | | | | X | | | | B | | | |
| 25 | 2-Mercaptoethanol | 0000060-24-2 | X | | | | | | | B | | | |
| 26 | Linoleic acid | 0000060-33-3 | X | | | X | | | A | | | | |
| 27 | Calciate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0000062-33-9 | | | | X | | | | B | | | |
| 30 | Phenethylamine | 0000064-04-0 | X | | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|----|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|----|---|--------------------------|
| 31 | Ethanol | 0000064-17-5 | X | | X | | | A | | | | |
| 32 | Formic acid | 0000064-18-6 | X | | | X | | A | | | | |
| 33 | Acetic acid | 0000064-19-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 34 | Benzoic acid | 0000065-85-0 | X | | | X | | A | | | | |
| 35 | 1,10-Phenanthroline | 0000066-71-7 | | | | X | | | B | | | |
| 36 | Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl)amino]ethyl]- | 0000067-43-6 | X | | | | | | B | | | |
| 37 | Pyrazole, 3,5-dimethyl- | 0000067-51-6 | X | | | | | | B | | | |
| 38 | Barbituric acid | 0000067-52-7 | X | | | | | | B | | | |
| 39 | Methanol | 0000067-56-1 | X | | | | | A | | | | |
| 40 | 2-Propanol | 0000067-63-0 | | | X | X | | A | | | | |
| 41 | Acetone | 0000067-64-1 | X | | X | | | A | | | | |
| 42 | Dimethyl sulphoxide | 0000067-68-5 | X | | | | | A | | | | |
| 44 | Salicylic acid | 0000069-72-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 45 | p-Toluenesulfonamide | 0000070-55-3 | X | | | X | | | B | | | |
| 46 | 1-Propanol | 0000071-23-8 | | | X | | | A | | | | |
| 47 | 1-Butanol | 0000071-36-3 | X | | | X | | A | | | | |
| 48 | 1-Pentanol | 0000071-41-0 | X | | | | | A | | | | |
| 49 | Tetraethyl ammonium bromide | 0000071-91-0 | | | | X | | | B | | | |
| 50 | Ethylene | 0000074-85-1 | X | | | | | A | | | | |
| 51 | Acetylene | 0000074-86-2 | X | | | | | A | | | | |
| 53 | Monomethylamine | 0000074-89-5 | X | | | | | | B | | | |
| 55 | Vinyl Chloride | 0000075-01-4 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 56 | Ethylamine | 0000075-04-7 | X | | | | | | B | | | |
| 57 | Acetaldehyde | 0000075-07-0 | X | | | | | A | | | 1 | |
| 59 | Ethylene oxide | 0000075-21-8 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 60 | Isobutane | 0000075-28-5 | X | | | | | A | | 1 | | |
| 61 | 2-Propanamine | 0000075-31-0 | X | | | | | | B | | | |
| 62 | Vinylidene chloride | 0000075-35-4 | X | | | | | A | | ND | | |
| 63 | Carbonyl chloride | 0000075-44-5 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 64 | Trimethylamine | 0000075-50-3 | X | | | | | | B | | | |
| 65 | Methane, nitro- | 0000075-52-5 | | | | X | | | B | | | |
| 66 | Silane, dichloromethyl- | 0000075-54-7 | X | | | | | | B | | | |
| 68 | Propylene oxide | 0000075-56-9 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 69 | Tetramethylammoniumchloride | 0000075-57-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 70 | 2-Propanamine, 2-methyl- | 0000075-64-9 | X | | | | | | B | | | |
| 71 | tert-Butanol | 0000075-65-0 | | | X | | | A | | 10 | | |
| 72 | Silane, chlorotrimethyl- | 0000075-77-4 | X | | | | | | B | | | |
| 73 | Silane, dichlorodimethyl- | 0000075-78-5 | X | | | | | | B | | | |
| 74 | Silane, trichloromethyl- | 0000075-79-6 | X | | | | | | B | | | |
| 75 | tert-Pentyl alcohol | 0000075-85-4 | X | | | | | | B | | | |
| 76 | tert-Butyl hydroperoxide | 0000075-91-2 | | | X | | | | B | | | |
| 77 | Silane, trichlorovinyl- | 0000075-94-5 | X | | | | | | B | | | |
| 78 | 2,2-Dimethylpropionic acid | 0000075-98-9 | X | | | | | | B | | | |
| 79 | Acetic acid, trifluoro- | 0000076-05-1 | | | X | | | | B | | | |
| 80 | Camphor | 0000076-22-2 | | | X | | | A | | | | |
| 81 | Silane, chlorotriphenyl- | 0000076-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 82 | Dibutyltindilaurate | 0000077-58-7 | | | X | | | | B | | | |
| 83 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol) | 0000077-62-3 | | | X | | | A | | | 5 | |
| 84 | Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetraphenyl- | 0000077-63-4 | X | | | | | | B | | | |
| 85 | Hydantoin, 5,5-dimethyl- | 0000077-71-4 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 86 | Dicyclopentadiene | 0000077-73-6 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 88 | 1,3-Propanediol, 2-(hydroxymethyl)-2-methyl- | 0000077-85-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 89 | 1,3-Propanediol, 2-amino-2-(hydroxymethyl)- | 0000077-86-1 | X | | | | | | B | | | |
| 90 | Citric acid, triethyl ester, acetate | 0000077-89-4 | | | X | | | | B | | | |
| 91 | Tri-n-butyl acetyl citrate | 0000077-90-7 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 92 | Citric acid | 0000077-92-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 93 | Citric acid, triethyl ester | 0000077-93-0 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 94 | Citric acid, tributyl ester | 0000077-94-1 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 95 | 1,1,1-Trimethylolpropane | 0000077-99-6 | X | | X | | | A | | 6 | | |
| 96 | Vinyltriethoxysilane | 0000078-08-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | Only to be used as a surface treatment agent |
| 97 | Silicic acid, tetraethyl ester | 0000078-10-4 | | | X | | | | B | | | |
| 98 | 1-Ethynyl-1-cyclohexanol | 0000078-27-3 | X | | | | | | B | | | |
| 99 | Cinnamic acid, 1,5-dimethyl-1-vinyl-4-hexenyl ester | 0000078-37-5 | | | X | | | | B | | | |
| 100 | Phosphoric acid, triethyl ester | 0000078-40-0 | | | X | | | | B | | | |
| 101 | Phosphoric acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0000078-42-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 102 | Phosphoric acid, tris(2-butoxyethyl) ester | 0000078-51-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 104 | 4-Octyne-3,6-diol, 3,6-dimethyl- | 0000078-66-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 105 | Propionitrile, 2,2'-azobis(2-methyl- | 0000078-67-1 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 106 | 3-Octanol, 3,7-dimethyl- | 0000078-69-3 | | | | X | | | B | | | |
| 107 | 1,6-Octadien-3-ol, 3,7-dimethyl- | 0000078-70-6 | | | | X | | | B | | | |
| 108 | Isopentane | 0000078-78-4 | | | | X | | A | | | | |
| 109 | 2-Methyl-1,3-butadiene | 0000078-79-5 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 110 | Isobutanol | 0000078-83-1 | X | | X | | | A | | 1 | | |
| 111 | Isobutyraldehyde | 0000078-84-2 | X | | | | | | B | | | |
| 112 | 1,2-Propanediamine | 0000078-90-0 | X | | | | | | B | | | |
| 113 | 2-Butanol | 0000078-92-2 | | | X | | | A | | 1 | | |
| 114 | 2-Butanone | 0000078-93-3 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 115 | Methyl vinyl ketone | 0000078-94-4 | X | | | | | | B | | | |
| 116 | 2-Propanol, 1-amino- | 0000078-96-6 | X | | | | | | B | | | |
| 117 | Propionyl chloride | 0000079-03-8 | X | | | | | | B | | | |
| 118 | Acrylamide | 0000079-06-1 | X | | | | | A | | ND | | |
| 120 | Propionic acid | 0000079-09-4 | X | | | X | | A | | | | |
| 121 | Acrylic acid | 0000079-10-7 | X | | | X | | A | | | 22 | |
| 122 | Monochloroacetic acid | 0000079-11-8 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 123 | Glycolic acid | 0000079-14-1 | X | | | X | | A | | | | Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for a) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) b) direct food contact of a blend of PGA up to 3 % w/w in PET or PLA. |
| 125 | Acetic acid, methyl ester | 0000079-20-9 | X | | X | | | | B | | | |
| 126 | Peroxyacetic acid | 0000079-21-0 | X | | | | | | B | | | |
| 127 | Formic acid, chloro-, methyl ester | 0000079-22-1 | X | | | | | | B | | | |
| 128 | Nitroethane | 0000079-24-3 | | | X | | | | B | | | |
| 129 | Isobutyryl chloride | 0000079-30-1 | X | | | | | | B | | | |
| 130 | Isobutyric acid | 0000079-31-2 | X | | | | | | B | | | |
| 131 | Methacrylamide | 0000079-39-0 | X | | | | | A | | ND | | |
| 132 | Methacrylic acid | 0000079-41-4 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 133 | Camphene | 0000079-92-5 | X | | | | | | B | | | |
| 134 | 2,2-Bis(3,5-dibromo-4-hydroxyphenyl)propane | 0000079-94-7 | X | | | | | | B | | | |
| 135 | 2,2-Bis(4-hydroxycyclohexyl)propane | 0000080-04-6 | X | | | | | | B | | | |
| 136 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane | 0000080-05-7 | X | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 137 | Silane, dichlorodiphenyl- | 0000080-10-4 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|--|-----|----|--|
| 138 | Hydroperoxide, α,α -dimethylbenzyl | 0000080-15-9 | | | X | | | B | | | | |
| 139 | N-Cyclohexyl-p-toluenesulphonamide | 0000080-30-8 | | | X | | | B | | | | |
| 140 | p-Toluenesulfonic acid, ethyl ester | 0000080-40-0 | | | X | | | B | | | | |
| 141 | Peroxide, bis(α,α -dimethylbenzyl) | 0000080-43-3 | | | X | | | B | | | | |
| 142 | p-tert-Amylphenol | 0000080-46-6 | X | | | | | B | | | | |
| 143 | Hydrocinnamaldehyde, p-tert-butyl- α -methyl- | 0000080-54-6 | | | X | | | B | | | | |
| 144 | α -Pinene | 0000080-56-8 | X | | X | | | A | | | | |
| 145 | Methacrylic acid, methyl ester | 0000080-62-6 | X | | | | | A | | 23 | | |
| 146 | Butyramide, 2,4-dihydroxy-N-(3-hydroxypropyl)-3,3-dimethyl-, D-(+)- | 0000081-13-0 | X | | | | | B | | | | |
| 147 | Pigment Violet 29 | 0000081-33-4 | | X | | 71129 | | B | | | | |
| 148 | Solvent Violet 13 | 0000081-48-1 | | X | | 60725 | | B | | | | |
| 149 | Pigment Blue 60 | 0000081-77-6 | | X | | 69800 | | A | | | | |
| 151 | 9,10-Anthracenedione, 1,8-bis[(4-methylphenyl)amino]- | 0000082-16-6 | | X | | | | B | | | | |
| 152 | Solvent Red 111 | 0000082-38-2 | | X | | | | B | | | | |
| 153 | Anthraquinone, 2-ethyl- | 0000084-51-5 | | | | X | | B | | | | |
| 154 | Phthalic acid, dicyclohexyl ester | 0000084-61-7 | | | X | | | A | | 6 | | |
| 155 | Phthalic acid, diphenyl ester | 0000084-62-8 | | | X | | | B | | | | |
| 156 | 9,10-Anthracenedione | 0000084-65-1 | | | X | | | B | | | | |
| 157 | Phthalic acid, diethyl ester | 0000084-66-2 | | | X | | | B | | | | |
| 159 | Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and ethanol | 0000084-72-0 | | | X | | | B | | | | |
| 160 | Phthalic acid, dibutyl ester | 0000084-74-2 | | | X | | | A | | 0.3 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0.05 % in the final product. |
| 161 | Phthalic acid, di-n-decyl ester | 0000084-77-5 | | | X | | | B | | | | |
| 162 | Phthalimide | 0000085-41-6 | | | X | | | B | | | | |
| 163 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride | 0000085-42-7 | X | | | | | B | | | | |
| 164 | 1,2,3,6-Tetrahydrophthalic anhydride | 0000085-43-8 | X | | | | | B | | | | |
| 165 | Phthalic anhydride | 0000085-44-9 | X | | | | | A | | | | |
| 166 | Benzoic acid, o-(p-chlorobenzoyl)- | 0000085-56-3 | X | | | | | B | | | | |
| 167 | 1,1-Bis(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl)butane | 0000085-60-9 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 168 | Phthalic acid, benzyl butyl ester | 0000085-68-7 | | | X | | | A | | 30 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product. |
| 169 | Phthalic acid, mixed esters with butyl glycolate and butanol | 0000085-70-1 | | | X | | | | B | | | |
| 170 | Phthalic acid, mixed esters with ethyl glycolate and methanol | 0000085-71-2 | | | X | | | | B | | | |
| 173 | Diethyldiphenylurea | 0000085-98-3 | | | X | | | | B | | | |
| 174 | Thioxanthen-9-one, 2-chloro- | 0000086-39-5 | | | | X | | | B | | | |
| 175 | 1H-Tetrazole-5-thiol, 1-phenyl- | 0000086-93-1 | X | | | | | | B | | | |
| 176 | Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester | 0000087-18-3 | | | X | | | A | | 12 | | |
| 178 | L-(+)-Tartaric acid | 0000087-69-4 | | | X | | | A | | | | E334 |
| 179 | Mannitol | 0000087-78-5 | | | X | | | A | | | | |
| 181 | N-Vinyl-2-pyrrolidone | 0000088-12-0 | X | | | | | A | | | | QMA < 10 µg/6 dm ² (DL = 0.01 mg/kg) |
| 182 | Phenol, o-tert-butyl- | 0000088-18-6 | X | | | | | | B | | | |
| 183 | o-Toluenesulphonamide | 0000088-19-7 | X | | X | | | | B | | | |
| 184 | 2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol) | 0000088-24-4 | | | X | | | A | | | 13 | |
| 185 | Benzyl alcohol, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy- | 0000088-26-6 | | | X | | | | B | | | |
| 186 | p-Cresol, 2,6-di-tert-butyl-α-(dimethylamino)- | 0000088-27-7 | | | X | | | | B | | | |
| 187 | 2,5-Di-tert-butylhydroquinone | 0000088-58-4 | | | X | | | | B | | | |
| 188 | 2-Aminobenzamide | 0000088-68-6 | | | X | | | A | | 0.05 | | Only for use in PET for water and beverages |
| 190 | 1,2,3,6-Tetrahydrophthalic acid | 0000088-98-2 | X | | | | | | B | | | |
| 191 | o-Phthalic acid | 0000088-99-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 192 | Trimellitic acid, trioctyl ester | 0000089-04-3 | | | X | | | | B | | | |
| 193 | Pyromellitic acid | 0000089-05-4 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 194 | Pyromellitic anhydride | 0000089-32-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 195 | Salicylic acid, 5-amino- | 0000089-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 196 | Isoascorbic acid | 0000089-65-6 | | | X | | | A | | | | E315 |
| 197 | 2-sec-Butylphenol | 0000089-72-5 | X | | | | | | B | | | |
| 198 | 2-Phenylphenol | 0000090-43-7 | | | X | | | A | | 12 | | E231 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|-------------|---|--|---|---|---|---|-----|------|---|---|
| 199 | p-Cresol, 2,2'-thiobis[6-tert-butyl- | 000090-66-4 | | | X | | | B | | | | |
| 200 | 2,4,6-Tris((dimethylamino)methyl)phenol | 000090-72-2 | X | | | | | B | | | | |
| 201 | Gluconic acid lactone | 000090-80-2 | | | X | | A | | | E575 | | |
| 202 | Benzophenone, 4,4'-bis(diethylamino)- | 000090-93-7 | | | | X | | B | | | | |
| 203 | 2,6-Toluene diisocyanate | 000091-08-7 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 204 | Phthalonitrile | 000091-15-6 | X | | | | | B | | | | |
| 206 | Coumarin, 7-(diethylamino)-4-methyl- | 000091-44-1 | | | X | | | B | | | | |
| 207 | Coumarin | 000091-64-5 | X | | | | | A | 0.6 | | | |
| 208 | 2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine | 000091-76-9 | X | | | | | A | 5 | | | |
| 209 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl | 000091-97-4 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 210 | o-Acetoacetanisidide | 000092-15-9 | | | X | | | B | | | | |
| 211 | 3-Pyrazolidinone, 1-phenyl- | 000092-43-3 | X | | | | | B | | | | |
| 212 | Ethanol, 2-(N-ethylanilino)- | 000092-50-2 | | | X | | | B | | | | |
| 213 | 4-Phenylphenol | 000092-69-3 | X | | | | | B | | | | |
| 214 | Phenothiazine | 000092-84-2 | X | | | | | B | | | | |
| 215 | Benzoic acid, methyl ester | 000093-58-3 | | | X | | A | | | | | |
| 216 | o-Acetoacetotoluidide | 000093-68-5 | | | X | | | B | | | | |
| 217 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl) stearamide | 000093-82-3 | | | X | | | B | | | | |
| 218 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl) oleamide | 000093-83-4 | | | X | | | B | | | | |
| 219 | Benzoic acid, ethyl ester | 000093-89-0 | | | X | | A | | | | | |
| 220 | 4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester | 000094-13-3 | | | X | | A | | | | | |
| 221 | Benzoic acid, p-hydroxy-, butyl ester | 000094-26-8 | | | X | | | B | | | | |
| 222 | Triethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate) | 000094-28-0 | | | X | | | B | | | | |
| 223 | Benzoyl peroxide | 000094-36-0 | | | X | | | B | | | | |
| 224 | Hexahydroterephthalic acid, dimethyl ester | 000094-60-0 | X | | | | | B | | | | |
| 225 | o-Cresol, α,α' -(propylenedinitrilo)di- | 000094-91-7 | | | X | | | B | | | | |
| 226 | 1,3-Hexanediol, 2-ethyl- | 000094-96-2 | X | | | | | B | | | | |
| 227 | Indene | 000095-13-6 | X | | | | | B | | | | |
| 228 | 1H-Benzotriazole | 000095-14-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 229 | 2-(8-Heptadecenyl)-2-imidazoline-1-ethanol | 000095-38-5 | | | X | | | B | | | | |
| 230 | o-Xylene | 000095-47-6 | | | X | | | B | | | | |
| 231 | o-Cresol | 000095-48-7 | X | | | | A | | | | | |
| 233 | 1,2,4-Trimethylbenzene | 000095-63-6 | | | X | | | B | | | | |
| 234 | 3,4-Dimethylphenol | 000095-65-8 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----------------------------------|---|
| 235 | Methyl hydroquinone | 0000095-71-6 | X | | | | | | B | | | |
| 236 | 2,5-Dimethylphenol | 0000095-87-4 | X | | | | | | B | | | |
| 237 | p-Dioxane-2,5-dione, 3,6-dimethyl- | 0000095-96-5 | X | | | | | | B | | | |
| 238 | Methacrylic acid, allyl ester | 0000096-05-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 239 | 3-Pentanone | 0000096-22-0 | | | X | | | | B | | | |
| 240 | 1,2-Propanediol, 3-mercapto- | 0000096-27-5 | X | | | | | | B | | | |
| 242 | Urea, 1,3-dimethyl- | 0000096-31-1 | X | | | | | | B | | | |
| 243 | Acrylic acid, methyl ester | 0000096-33-3 | X | | | | | A | | | 22 | |
| 244 | Butyrolactone | 0000096-48-0 | | | X | | | | B | | | |
| 245 | Ethylene carbonate | 0000096-49-1 | X | | | | | A | | 30 | SML expressed as ethyleneglycol. | |
| 246 | Pyrrrole, 1-methyl- | 0000096-54-8 | X | | | | | | B | | | |
| 247 | 4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol) | 0000096-69-5 | | | X | | | A | | 0.48 | | |
| 248 | 2,4-Di-tert-butylphenol | 0000096-76-4 | | | X | | | | B | | | |
| 249 | 2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane | 0000097-23-4 | | | X | | | A | | 12 | | |
| 250 | 2',4'-Acetoacetylidide | 0000097-36-9 | | | X | | | | B | | | |
| 251 | Eugenol | 0000097-53-0 | X | | | | | A | | | 33 | |
| 252 | Phenol, 2-methoxy-4-propenyl- | 0000097-54-1 | | | X | | | | B | | | |
| 253 | Methacrylic acid, ethyl ester | 0000097-63-2 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 254 | Lactic acid, ethyl ester | 0000097-64-3 | | | X | | | | B | | | |
| 255 | Itaconic acid | 0000097-65-4 | X | | | | | A | | | | |
| 256 | Isobutyric anhydride | 0000097-72-3 | X | | | | | | B | | | |
| 257 | Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester | 0000097-85-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 258 | Methacrylic acid, isobutyl ester | 0000097-86-9 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 259 | Methacrylic acid, butyl ester | 0000097-88-1 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 260 | Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol | 0000097-90-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 261 | Tetrahydrofurfural | 0000097-99-4 | | | X | | | | B | | | |
| 264 | Benzene, (1,1-dimethylethyl)- | 0000098-06-6 | | | X | | | | B | | | |
| 265 | Benzenesulfonamide | 0000098-10-2 | | | X | | | | B | | | |
| 266 | Silane, trichlorophenyl- | 0000098-13-5 | X | | | | | | B | | | |
| 267 | 4-tert-Butylpyrocatechol | 0000098-29-3 | X | | X | | | | B | | | |
| 268 | 4-tert-Butylphenol | 0000098-54-4 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 269 | p-Menth-1-en-8-ol | 0000098-55-5 | | | X | | | | B | | | |
| 270 | Toluene, p-chloro- α,α,α -trifluoro- | 0000098-56-6 | | | X | | | | B | | | |
| 271 | Benzenesulfonyl chloride, 4-methyl- | 0000098-59-9 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|-------------------------------------|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 272 | p-tert-Butylbenzoic acid | 0000098-73-7 | X | | | | | | B | | | |
| 273 | Isopropylbenzene | 0000098-82-8 | X | | X | | | | B | | | |
| 274 | α-Methylstyrene | 0000098-83-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 275 | Acetophenone | 0000098-86-2 | X | | | | | | B | | | |
| 276 | Benzoyl chloride | 0000098-88-4 | | | X | | | | B | | | |
| 277 | Cyclohexylamine, N,N-dimethyl- | 0000098-94-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 278 | 2-Pyridinecarboxylic acid | 0000098-98-6 | | | X | | | | B | | | |
| 279 | Isonicotinic acid, 2,6-dihydroxy- | 0000099-11-6 | X | | | | | | B | | | |
| 280 | Isophthalic acid dichloride | 0000099-63-8 | X | | | | | A | | | 27 | |
| 281 | 4-sec-Butylphenol | 0000099-71-8 | X | | | | | | B | | | |
| 282 | 4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester | 0000099-76-3 | | | X | | | A | | | | |
| 283 | p-Mentha-1,3-diene | 0000099-86-5 | | | X | | | | B | | | |
| 284 | p-Cymene | 0000099-87-6 | | | X | | | | B | | | |
| 285 | Acetophenone, 4'-amino- | 0000099-92-3 | X | | | | | | B | | | |
| 286 | p-Hydroxybenzoic acid | 0000099-96-7 | X | | | | | A | | | | |
| 287 | Toluene, p-nitro- | 0000099-99-0 | X | | | | | | B | | | |
| 288 | p-Anisic acid | 0000100-09-4 | X | | | | | | B | | | |
| 289 | Terephthalic acid | 0000100-21-0 | X | | | | | A | | | 28 | |
| 290 | Ethylenediamine, N,N-diethyl- | 0000100-36-7 | X | | | | | | B | | | |
| 291 | Ethanol, 2-(diethylamino)- | 0000100-37-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 292 | Ethylbenzene | 0000100-41-4 | | | X | X | | A | | 0.6 | | |
| 293 | Styrene | 0000100-42-5 | X | | | | | A | | | | |
| 294 | 4-Vinylpyridine | 0000100-43-6 | X | | | | | | B | | | |
| 296 | Benzylamine | 0000100-46-9 | X | | | | | | B | | | |
| 297 | Benzyl alcohol | 0000100-51-6 | X | | X | X | | A | | | | |
| 298 | Benzaldehyde | 0000100-52-7 | | | X | | | A | | | | |
| 299 | 3-Pyridinemethanol | 0000100-55-0 | | | X | | | | B | | | |
| 300 | Cyclohexylamine, N-methyl- | 0000100-60-7 | X | | | | | | B | | | |
| 301 | Cyclohexanone, oxime | 0000100-64-1 | | | X | | | | B | | | |
| 302 | 2-Vinylpyridine | 0000100-69-6 | X | | | | | | B | | | |
| 303 | 4-Ethylmorpholine | 0000100-74-3 | | | X | X | | | B | | | |
| 304 | Styrene, m-methyl- | 0000100-80-1 | X | | | | | | B | | | |
| 305 | Hexamethylenetetramine | 0000100-97-0 | X | | X | | | A | | | 15 | |
| 306 | Phosphorous acid, triphenyl ester | 0000101-02-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 307 | Triallylcyanurate | 0000101-37-1 | X | | | | | | B | | | |
| 308 | N,N-Dimethyl-N'-phenylurea | 0000101-42-8 | X | | | | | | B | | | |
| 309 | Methacrylic acid, cyclohexyl ester | 0000101-43-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 310 | Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate | 0000101-68-8 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 311 | Bis(4-aminophenyl)methane | 0000101-77-9 | X | | | | | | B | ND | | DL = 0.01 |
| 313 | Dicyclohexylamine | 0000101-83-7 | X | | | | | | B | | | |
| 314 | Cinnamaldehyde, α-hexyl- | 0000101-86-0 | | | X | | | | B | | | |
| 315 | Resorcinol diglycidyl ether | 0000101-90-6 | X | | | | | A | | ND | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 316 | Acetoacetanilide | 0000102-01-2 | | | X | | | | B | | | |
| 317 | N,N'-Diphenylthiourea | 0000102-08-9 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 318 | Diphenyl carbonate | 0000102-09-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 319 | Acetic acid, phenyl-, phenethyl ester | 0000102-20-5 | | | X | | | | B | | | |
| 320 | (1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid | 0000102-39-6 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 321 | N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine | 0000102-60-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 322 | Tripropylamine | 0000102-69-2 | X | | | | | | B | | | |
| 323 | Triethanolamine | 0000102-71-6 | X | | X | | | A | | 0.05 | | SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine |
| 324 | 1,2,3-Propanetriol, triacetate | 0000102-76-1 | | | X | | | A | | | | |
| 325 | Ethanol, 2,2'-(butylimino)di- | 0000102-79-4 | X | | | | | | B | | | |
| 326 | Ethanol, 2-(dibutylamino)- | 0000102-81-8 | X | | | | | | B | | | |
| 327 | Tributylamine | 0000102-82-9 | | | X | | | | B | | | |
| 328 | Phosphorous acid, tributyl ester | 0000102-85-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 329 | 2-Butanol, 2-methyl-4-phenyl- | 0000103-05-9 | | | X | | | | B | | | |
| 330 | Acetic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000103-09-3 | | | X | | | | B | | | |
| 331 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000103-11-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 332 | Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000103-23-1 | X | | X | | | A | | 18 | 32 | |
| 333 | Azelaic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000103-24-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 334 | Cinnamic acid, ethyl ester | 0000103-36-6 | | | X | | | | B | | | |
| 335 | Cinnamic acid, benzyl ester | 0000103-41-3 | | | X | | | | B | | | |
| 336 | 2-Ethylhexyl vinyl ether | 0000103-44-6 | X | | | | | | B | | | |
| 337 | Isobutyric acid, phenethyl ester | 0000103-48-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 338 | Cinnamyl alcohol, acetate | 0000103-54-8 | | | | X | | | B | | | |
| 339 | Propylbenzene | 0000103-65-1 | | | | X | | | B | | | |
| 340 | Aniline, N-ethyl- | 0000103-69-5 | X | | | | | | B | | | |
| 341 | 2-Pyridineethanol | 0000103-74-2 | | | | X | | | B | | | |
| 342 | 1-Piperazineethanol | 0000103-76-4 | X | | | | | | B | | | |
| 343 | Benzylamine, N,N-dimethyl- | 0000103-83-3 | X | | | | | | B | | | |
| 344 | N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide | 0000103-90-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 345 | p-Toluenesulfonic acid | 0000104-15-4 | | | | X | | | B | | | |
| 346 | Ethanol, 2,2'-(p-phenylenedioxy)di- | 0000104-38-1 | X | | | | | | B | | | |
| 347 | 4-Nonylphenol | 0000104-40-5 | X | | | | | | B | | | |
| 348 | 1,4-Phenylene diisocyanate | 0000104-49-4 | X | | | | | | B | | | |
| 349 | Ethane, 1,2-diphenoxy- | 0000104-66-5 | | | | X | | | B | | | |
| 350 | Ethanol, 2-(2-phenoxyethoxy)- | 0000104-68-7 | | | | X | | | B | | | |
| 351 | Hexylamine, 2-ethyl- | 0000104-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 352 | 2-Ethyl-1-hexanol | 0000104-76-7 | | | X | | | A | | 30 | | |
| 353 | 1,3-Propanediamine, N,N-diethyl- | 0000104-78-9 | | | | X | | | B | | | |
| 354 | Anisole, p-methyl- | 0000104-93-8 | | | | X | | | B | | | |
| 355 | 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane | 0000105-08-8 | X | | | | | A | | | | |
| 356 | Methacrylic acid, 2-(diethylamino)ethyl ester | 0000105-16-8 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 357 | 2-Imidazoline, 2-heptadecyl- | 0000105-28-2 | | | | X | | | B | | | |
| 358 | Malonic acid, diethyl ester | 0000105-53-3 | X | | | | | | B | | | |
| 359 | Diethanolmethylamine | 0000105-59-9 | X | | | X | | | B | | | |
| 360 | Caprolactam | 0000105-60-2 | X | | | X | | A | | | 4 | |
| 361 | 1,2-Propyleneglycol dioleate | 0000105-62-4 | | | | X | | A | | | | |
| 362 | 2,4-Dimethylphenol | 0000105-67-9 | X | | | | | | B | | | |
| 363 | 2-Butanedioic acid (Z)-, di-9-octadecenyl ester (Z,Z)- | 0000105-73-7 | | | | X | | | B | | | |
| 364 | Lauroyl peroxide | 0000105-74-8 | | | | X | | | B | | | |
| 365 | Fumaric acid, dibutyl ester | 0000105-75-9 | X | | | | | | B | | | |
| 366 | Maleic acid, dibutyl ester | 0000105-76-0 | X | | | | | | B | | | |
| 367 | Dipropylamine, 3,3'-diamino-N-methyl- | 0000105-83-9 | X | | | | | | B | | | |
| 368 | 2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, acetate (E)- | 0000105-87-3 | | | | X | | | B | | | |
| 369 | Adipic acid, dibutyl ester | 0000105-99-7 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 370 | Diethyleneglycol dipelargonate | 0000106-01-4 | | | | X | | | B | | | |
| 371 | Triethyleneglycol dipelargonate | 0000106-06-9 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|--------------------------|---|
| 372 | Triethyleneglycol dioctanoate | 0000106-10-5 | | | X | | | B | | | | |
| 373 | 12-Hydroxystearic acid | 0000106-14-9 | X | | X | | A | | | | | |
| 374 | Ricinoleic acid, 2-hydroxyethyl ester | 0000106-17-2 | | | X | | | B | | | | |
| 375 | Lauric acid, butyl ester | 0000106-18-3 | | | X | | | B | | | | |
| 376 | Dihexylamine, 2,2'-diethyl- | 0000106-20-7 | X | | | | | B | | | | |
| 377 | 6-Octen-1-ol, 3,7-dimethyl- | 0000106-22-9 | | | X | | | B | | | | |
| 378 | 2,6-Octadien-1-ol, 3,7-dimethyl-, (E)- | 0000106-24-1 | | | X | | | B | | | | |
| 379 | Butyric anhydride | 0000106-31-0 | X | | | | A | | | | | |
| 380 | Propionic acid, propyl ester | 0000106-36-5 | | X | | | | B | | | | |
| 381 | p-Xylene | 0000106-42-3 | | | X | | | B | | | | |
| 382 | p-Cresol | 0000106-44-5 | X | | | | A | | | | | |
| 384 | p-Phenylenediamine | 0000106-50-3 | X | | | | | B | | | | |
| 385 | Benzoquinone | 0000106-51-4 | | | X | | | B | | | | |
| 386 | Piperazine, 1,4-dimethyl- | 0000106-58-1 | X | | | | | B | | | | |
| 387 | Acrylic acid, isobutyl ester | 0000106-63-8 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 388 | Butanedioic acid, dimethylester | 0000106-65-0 | | X | | | | B | | | | |
| 389 | 3-Octanone | 0000106-68-3 | X | | | | | B | | | | |
| 390 | Formic acid, chloro-, oxydiethylene ester | 0000106-75-2 | X | | | | | B | | | | |
| 391 | Sebacic acid, dimethyl ester | 0000106-79-6 | | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 392 | Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, butyl ester | 0000106-83-2 | | | X | | | B | | | | |
| 393 | Octyl epoxystearate | 0000106-84-3 | | | X | | | B | | | | |
| 394 | 7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane, 3-ethenyl- | 0000106-86-5 | | | X | | | B | | | | |
| 397 | Epichlorohydrin | 0000106-89-8 | X | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 398 | Acrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester | 0000106-90-1 | X | | | | | B | | | | |
| 399 | Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester | 0000106-91-2 | X | | | | A | | 0.02 | | | |
| 401 | Butane | 0000106-97-8 | X | | X | | A | | | | | |
| 402 | 1-Butene | 0000106-98-9 | X | | | | A | | | | | |
| 403 | Butadiene | 0000106-99-0 | X | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 404 | Acrolein | 0000107-02-8 | X | | | | | B | | | | |
| 406 | Ethanol, 2-chloro- | 0000107-07-3 | X | | | | | B | | | | |
| 407 | Propylamine | 0000107-10-8 | X | | | | | B | | | | |
| 408 | Propionitrile | 0000107-12-0 | X | | | | | B | | | | |
| 409 | Acrylonitrile | 0000107-13-1 | X | | | | A | | ND | | | |
| 410 | Ethylenediamine | 0000107-15-3 | X | | | | A | | 12 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|--|---|
| 411 | 2-Propen-1-ol | 0000107-18-6 | X | | | | | B | | | | |
| 412 | 2-Propyn-1-ol | 0000107-19-7 | X | | | | | B | | | | |
| 413 | Ethyleneglycol | 0000107-21-1 | X | X | X | | | A | | 2 | | |
| 414 | Glyoxal | 0000107-22-2 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 415 | Methyl vinyl ether | 0000107-25-5 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 416 | Formic acid, methyl ester | 0000107-31-3 | X | | | | | B | | | | |
| 417 | 2-Methyl-2,4-pentanediol | 0000107-41-5 | | X | | | | A | 5 | | | |
| 418 | Butylamine, 1,1,3,3-tetramethyl- | 0000107-45-9 | | | X | | | B | | | | |
| 419 | Disiloxane, hexamethyl- | 0000107-46-0 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 420 | 1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl- | 0000107-54-0 | X | | X | | | B | | | | |
| 421 | Dimethyldioctadecylammonium chloride | 0000107-64-2 | | | X | | | B | | | | |
| 422 | Phosphoric acid, dibutyl ester | 0000107-66-4 | X | | X | | | B | | | | |
| 423 | Taurine, N-methyl- | 0000107-68-6 | X | | | | | B | | | | |
| 424 | 4-Methoxy-4-methyl-2-pentanone | 0000107-70-0 | | | X | | | B | | | | |
| 425 | 2-Pentanone | 0000107-87-9 | | X | | | | B | | | | |
| 426 | 1,3-Butanediol | 0000107-88-0 | X | | | | | A | | | | |
| 427 | Butyraldehyde, 3-hydroxy- | 0000107-89-1 | | | X | | | B | | | | |
| 428 | Butyric acid | 0000107-92-6 | X | | | | | A | | | | |
| 429 | trans-2-Butenoic acid | 0000107-93-7 | X | | | | | B | | | | |
| 430 | Propionic acid, 3-mercapto- | 0000107-96-0 | | | X | | | B | | | | |
| 431 | 1-Methoxypropan-2-ol | 0000107-98-2 | | X | | | | A | | 37 | Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances) | |
| 432 | Dimethylaminoethanol | 0000108-01-0 | X | | | | | A | 18 | | | |
| 433 | 1-Nitropropane | 0000108-03-2 | | X | | | | B | | | | |
| 434 | Acetic acid, vinyl ester | 0000108-05-4 | X | | | | | A | 12 | | | |
| 435 | 2-Methyl-4-pentanone | 0000108-10-1 | | X | | | | A | 5 | | | |
| 436 | 1,3-Dimethyl-1-butanol | 0000108-11-2 | | X | | | | B | | | | |
| 437 | Isovaleryl chloride | 0000108-12-3 | X | | | | | B | | | | |
| 438 | 2-Propanol, 1-(dimethylamino)- | 0000108-16-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 439 | Diisopropylamine | 0000108-18-9 | | | X | | | B | | | | |
| 440 | Acetic acid, isopropyl ester | 0000108-21-4 | | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 441 | Formic acid, chloro-, isopropyl ester | 0000108-23-6 | X | | | | | B | | | | |
| 442 | Acetic anhydride | 0000108-24-7 | X | | | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|--|
| 443 | Succinic anhydride | 0000108-30-5 | X | | | | | A | | | | |
| 444 | Maleic anhydride | 0000108-31-6 | X | | | | | A | | | 3 | |
| 445 | Carbonic acid, cyclic propylene ester | 0000108-32-7 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 446 | m-Xylene | 0000108-38-3 | | | X | | | | B | | | |
| 447 | m-Cresol | 0000108-39-4 | X | | | | | A | | | | |
| 448 | 1,3-Dihydroxybenzene | 0000108-46-3 | X | | | | | A | | 2.4 | | |
| 449 | 1-Methoxy-2-propyl acetate | 0000108-65-6 | | X | | | | A | | | 37 | Content of 2-Methoxypropanol (CAS: 1589-47-5) and 2-Methoxypropyl acetate (CAS: 70657-70-4) not more than 0.3 % (expressed as the sum of the substances) |
| 450 | Mesitylene | 0000108-67-8 | | X | | | | | B | | | |
| 451 | 3,5-Dimethylphenol | 0000108-68-9 | X | | | | | | B | | | |
| 452 | s-Triazine, 2,4,6-trichloro- | 0000108-77-0 | X | | | | | | B | | | |
| 453 | 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine | 0000108-78-1 | X | | X | | | A | | 2.5 | | |
| 454 | Cyanuric acid | 0000108-80-5 | X | | X | | | | B | | | |
| 455 | 4-Heptanol, 2,6-dimethyl- | 0000108-82-7 | | | X | | | | B | | | |
| 456 | 2,6-Dimethyl-4-heptanone | 0000108-83-8 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 457 | Methylcyclohexane | 0000108-87-2 | | X | | | | | B | | | |
| 458 | Toluene | 0000108-88-3 | | X | | | | A | | 1.2 | | |
| 459 | Benzene, chloro- | 0000108-90-7 | X | | | | | A | | 10 | | |
| 460 | Cyclohexylamine | 0000108-91-8 | | | X | | | A | | | | |
| 461 | Cyclohexanol | 0000108-93-0 | | X | | | | | B | | | |
| 462 | Cyclohexanone | 0000108-94-1 | | X | | | | | B | | | |
| 463 | Phenol | 0000108-95-2 | X | | | | | A | | 3 | | |
| 464 | Piperazine, 1-methyl- | 0000109-01-3 | X | | | | | | B | | | |
| 465 | N-Methylmorpholine | 0000109-02-4 | X | | | | | | B | | | |
| 466 | Methacrylic acid, diester with triethylene glycol | 0000109-16-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 467 | Butyric acid, butyl ester | 0000109-21-7 | | | X | | | | B | | | |
| 468 | Octadecanamide, N,N'-methylenebis- | 0000109-23-9 | | | X | | | | B | | | |
| 469 | Oleamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]- | 0000109-28-4 | | | X | | | | B | | | |
| 470 | Diethyleneglycol distearate | 0000109-30-8 | | | X | | | | B | | | |
| 471 | Oleic acid, 2-butoxyethyl ester | 0000109-39-7 | | | X | | | | B | | | |
| 472 | Sebacic acid, dibutyl ester | 0000109-43-3 | | | X | | | A | | | 32 | |
| 473 | Pentanoic acid | 0000109-52-4 | X | | | | | A | | | | |
| 474 | Isobutyl vinyl ether | 0000109-53-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 475 | N,N-Dimethyl-1,3-diaminopropane | 0000109-55-7 | X | | | | | | B | | | |
| 476 | Ethyleneglycol mono isopropyl ether | 0000109-59-1 | | X | | | | | B | | | |
| 477 | Acetic acid, propyl ester | 0000109-60-4 | | X | | | | A | | | | |
| 478 | Formic acid, chloro-, propyl ester | 0000109-61-5 | X | | | | | | B | | | |
| 479 | Pentane | 0000109-66-0 | X | | X | | | | A | | | |
| 480 | Butylamine | 0000109-73-9 | X | | | | | | B | | | |
| 481 | 1,3-Diaminopropane | 0000109-76-2 | X | | | | | | B | | | |
| 482 | Ethanol, 2-(methylamino)- | 0000109-83-1 | X | | | | | | B | | | |
| 483 | Ethylamine, 2-methoxy- | 0000109-85-3 | X | | | | | | B | | | |
| 485 | Diethylamine | 0000109-89-7 | X | | | | | | B | | | |
| 486 | Ethyl vinyl ether | 0000109-92-2 | X | | | | | | B | | | |
| 487 | Tetrahydrofuran | 0000109-99-9 | X | | | | | A | | 0.6 | | |
| 488 | 2,5-Dimethyl-2,5-hexanediol | 0000110-03-2 | X | | | | | | B | | | |
| 489 | Di-tert-butyl peroxide | 0000110-05-4 | | | X | | | | B | | | |
| 490 | Ammonium, ethyldimethyloctadecyl-, ethyl sulfate | 0000110-07-6 | | | X | | | | B | | | |
| 491 | 2-Hexanone, 5-methyl- | 0000110-12-3 | | | X | | | | B | | | |
| 492 | Succinic acid | 0000110-15-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 493 | Maleic acid | 0000110-16-7 | X | | X | | | A | | 3 | | |
| 494 | Fumaric acid | 0000110-17-8 | X | | X | | | A | | | | |
| 495 | Acetic acid, isobutyl ester | 0000110-19-0 | | | X | | | A | | 1 | | |
| 496 | N-Oleyl sarcosine | 0000110-25-8 | | | X | | | | B | | | |
| 497 | Acrylamide, N,N'-methylenebis- | 0000110-26-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 498 | Myristic acid, isopropyl ester | 0000110-27-0 | | | X | | | | B | | | |
| 499 | Adipic acid, n-decyl-, n-octyl ester | 0000110-29-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 500 | N,N'-Ethylenebisstearamide | 0000110-30-5 | | | X | | | A | | | | |
| 501 | N,N'-Ethylenebisoleamide | 0000110-31-6 | | | X | | | A | | | | |
| 502 | 2-Heptanone | 0000110-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 503 | Sorbic acid | 0000110-44-1 | | | X | | | A | | | | |
| 504 | Hexane | 0000110-54-3 | | | X | | | | B | | | |
| 505 | 1,4-Butanediol | 0000110-63-4 | X | | X | X | | A | | 30 | | |
| 506 | 2-Buten-1,4-diol | 0000110-64-5 | X | | | | | | B | | | |
| 507 | 2-Butyne-1,4-diol | 0000110-65-6 | | | X | | | | B | | | |
| 508 | Propionitrile, 3-methoxy- | 0000110-67-8 | X | | | | | | B | | | |
| 510 | Ethanol, 2-(ethylamino)- | 0000110-73-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 511 | Ethylamine, 2-ethoxy- | 0000110-76-9 | X | | | | | | B | | | |
| 513 | Cyclohexane | 0000110-82-7 | | X | | | | A | | 1 | | w. benzene content < 0.1% (mass) |
| 514 | Cyclohexene | 0000110-83-8 | X | | | | | | B | | | |
| 515 | Piperazine | 0000110-85-0 | X | | | | | A | | | | |
| 516 | Pyridine | 0000110-86-1 | X | | | | | | B | | | |
| 517 | 2H-Pyran, 3,4-dihydro- | 0000110-87-2 | X | | | | | | B | | | |
| 518 | Trioxane | 0000110-88-3 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 519 | Piperidine | 0000110-89-4 | X | | | | | | B | | | |
| 520 | Morpholine | 0000110-91-8 | | | X | | | | B | | | |
| 521 | Glutaric acid | 0000110-94-1 | | | X | | | A | | | | |
| 522 | N,N,N',N'-Tetramethyl-1,3-diaminopropane | 0000110-95-2 | X | | | | | | B | | | |
| 523 | 2-Propanol, 1,1'-iminodi- | 0000110-97-4 | X | | | | | | B | | | |
| 526 | Heptanoic acid | 0000111-14-8 | | | X | | | A | | | | |
| 527 | N,N,N',N'-Tetramethylhexamethylenediamine | 0000111-18-2 | X | | | | | | B | | | |
| 528 | Sebacic acid | 0000111-20-6 | X | | | | | A | | | | |
| 529 | Triethyleneglycol diacetate | 0000111-21-7 | | | X | | | | B | | | |
| 530 | Hexylamine | 0000111-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 531 | Hexanol | 0000111-27-3 | | X | | | | A | | | | |
| 532 | 1,5-Pentanediol | 0000111-29-5 | X | | | | | | B | | | |
| 533 | Glutaraldehyde | 0000111-30-8 | | | X | | | | B | | | |
| 534 | Butyl vinyl ether | 0000111-34-2 | X | | | | | | B | | | |
| 535 | 3-Ethoxy-1-propanol | 0000111-35-3 | | X | | | | | B | | | |
| 536 | Butane, 1-isocyanato- | 0000111-36-4 | | | X | | | | B | | | |
| 537 | Diethylenetriamine | 0000111-40-0 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 538 | N-(2-Aminoethyl)ethanolamine | 0000111-41-1 | X | | X | | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 539 | Diethanolamine | 0000111-42-2 | X | | | | | A | | 0.3 | | |
| 541 | Diethyleneglycol | 0000111-46-6 | X | X | X | | | A | | | 2 | |
| 542 | Thiodiethyleneglycol | 0000111-48-8 | | | X | | | | B | | | |
| 543 | 1H-Azepine, hexahydro- | 0000111-49-9 | X | | | | | | B | | | |
| 544 | Ethyleneglycol diacetate | 0000111-55-7 | | X | | | | | B | | | |
| 545 | Octanoyl chloride | 0000111-64-8 | X | | | | | | B | | | |
| 546 | Octane | 0000111-65-9 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|-------------------------------------|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|---|
| 547 | 1-Octene | 0000111-66-0 | X | | | | | A | | 15 | | |
| 548 | Hexanedinitrile | 0000111-69-3 | X | | | | | | B | | | |
| 549 | 1-Heptanol | 0000111-70-6 | X | | | | | A | | | | |
| 550 | Ethanol, 2-(butylamino)- | 0000111-75-1 | X | | | | | | B | | | |
| 551 | Ethyleneglycol butyl ether | 0000111-76-2 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 553 | Lauric acid, methyl ester | 0000111-82-0 | X | | | | | | B | | | |
| 554 | Octane, 1-chloro- | 0000111-85-3 | X | | | | | | B | | | |
| 555 | Octylamine | 0000111-86-4 | X | | | | | | B | | | |
| 556 | 1-Octanol | 0000111-87-5 | | X | | | | A | | | | |
| 557 | 1-Octanethiol | 0000111-88-6 | X | | | | | | B | | | |
| 558 | Diethyleneglycol ethyl ether | 0000111-90-0 | | X | | | | A | | 5 | | |
| 559 | Dibutylamine | 0000111-92-2 | X | | | | | | B | | | |
| 560 | Diethylamine, 2,2'-dimethoxy- | 0000111-95-5 | X | | | | | | B | | | |
| 562 | Hexadecyltrimethylammonium chloride | 0000112-02-7 | | | X | | | | B | | | |
| 563 | Nonanoic acid | 0000112-05-0 | X | | | | | A | | | | |
| 564 | Ethyleneglycol butyl ether acetate | 0000112-07-2 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 565 | Ethyl diglycol acetate | 0000112-15-2 | | X | | | | | B | | | |
| 566 | Lauroyl chloride | 0000112-16-3 | X | | | | | | B | | | |
| 567 | Triethylenetetramine | 0000112-24-3 | X | | | | | | B | | | |
| 568 | Ethyleneglycol hexyl ether | 0000112-25-4 | | X | | | | | B | | | |
| 569 | Triethyleneglycol | 0000112-27-6 | X | X | X | | | A | | | | |
| 570 | 1-Decanol | 0000112-30-1 | X | | | | | A | | | | |
| 571 | Decanal | 0000112-31-2 | | | X | | | | B | | | |
| 572 | Diethyleneglycol butyl ether | 0000112-34-5 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 573 | Ether, bis(2-ethoxyethyl) | 0000112-36-7 | X | | | | | | B | | | |
| 574 | 10-Undecenoic acid | 0000112-38-9 | X | | | | | | B | | | |
| 575 | Dodecane | 0000112-40-3 | | | X | | | | B | | | |
| 576 | 1-Dodecene | 0000112-41-4 | X | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 577 | Undecyl alcohol | 0000112-42-5 | | | X | | | | B | | | |
| 578 | 1,10-Decanediol | 0000112-47-0 | X | | | | | | B | | | |
| 580 | Triethyleneglycol monoethyl ether | 0000112-50-5 | X | | | | | | B | | | |
| 581 | 1-Dodecanol | 0000112-53-8 | X | | | | | A | | | | |
| 582 | 1-Dodecanethiol | 0000112-55-0 | X | | | | | | B | | | |
| 583 | Tetraethylenepentamine | 0000112-57-2 | X | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|----|---|---|
| 584 | Diethyleneglycol monoethyl ether | 0000112-59-4 | | | X | | | B | | | | |
| 585 | Tetraethyleneglycol | 0000112-60-7 | X | | X | | A | | | | | |
| 586 | Palmitoyl chloride | 0000112-67-4 | X | | | | | B | | | | |
| 587 | Hexadecylamine, N,N-dimethyl- | 0000112-69-6 | | | X | | | B | | | | |
| 589 | 1-Tetradecanol | 0000112-72-1 | X | | | | A | | | | | |
| 590 | Tetradecylamine, N,N-dimethyl- | 0000112-75-4 | | | X | | | B | | | | |
| 591 | Stearoyl chloride | 0000112-76-5 | X | | | | | B | | | | |
| 592 | Oleoyl chloride | 0000112-77-6 | X | | | | | B | | | | |
| 593 | Elaidic acid | 0000112-79-8 | | | X | | A | | | | | |
| 594 | Oleic acid | 0000112-80-1 | X | | X | | A | | | | | |
| 595 | Erucamide | 0000112-84-5 | | | X | | A | | | | | |
| 596 | Behenic acid | 0000112-85-6 | X | | X | | A | | | | | |
| 597 | Erucic acid | 0000112-86-7 | X | | X | | A | | | | | |
| 598 | 1-Octadecene | 0000112-88-9 | X | | | | | B | | | | |
| 599 | Oleamine | 0000112-90-3 | X | | | | | B | | | | |
| 600 | 1-Octadecanol | 0000112-92-5 | X | | | | A | | | | | |
| 601 | Octadecyl isocyanate | 0000112-96-9 | X | | | | A | | | 17 | | |
| 602 | Propylene | 0000115-07-1 | X | | | | A | | | | | |
| 603 | Isobutene | 0000115-11-7 | X | | | | A | | | | | |
| 604 | 3-Buten-2-ol, 2-methyl- | 0000115-18-4 | X | | | | | B | | | | |
| 605 | 2-Methyl-3-butyn-2-ol | 0000115-19-5 | X | | | | | B | | | | |
| 606 | Silane, trichloroethyl- | 0000115-21-9 | X | | | | | B | | | | |
| 607 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride | 0000115-27-5 | X | | | | A | | ND | | | |
| 608 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid | 0000115-28-6 | X | | | | A | | ND | | | |
| 609 | 1,3-Propanediol, 2-amino-2-ethyl- | 0000115-70-8 | | X | X | | | B | | | | |
| 610 | Pentaerythritol | 0000115-77-5 | X | X | X | | A | | | | | |
| 611 | 2-Butyl-2-ethyl-1,3-propanediol | 0000115-84-4 | X | | | | | B | | | | |
| 612 | Phosphoric acid, triphenyl ester | 0000115-86-6 | | | X | | | B | | | | |
| 613 | Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester | 0000115-96-8 | | | X | | A | | ND | | | |
| 614 | Cyclohexanol, 3,3,5-trimethyl- | 0000116-02-9 | | | X | | | B | | | | |
| 615 | 2-Propanone, 1-hydroxy- | 0000116-09-6 | X | | | | | B | | | | |
| 616 | Ether, isopropenyl methyl | 0000116-11-0 | X | | | | | B | | | | |
| 617 | Tetrafluoroethylene | 0000116-14-3 | X | | | | A | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|----|--|
| 618 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2-hydroxypropyl) ether | 0000116-37-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 619 | Solvent Blue 104 | 0000116-75-6 | | X | | | 61568 | | B | | | |
| 620 | Phthalic anhydride, tetrachloro- | 0000117-08-8 | X | | | | | | B | | | |
| 621 | Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000117-81-7 | | | | X | | A | | 1.5 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0.1 % in the final product. |
| 623 | Phthalic acid, dioctyl ester | 0000117-84-0 | | | | X | | | B | | | |
| 624 | 2H-3,1-Benzoxazine-2,4(1H)-dione | 0000118-48-9 | X | | | | | | B | | | |
| 625 | Salicylic acid, benzyl ester | 0000118-58-1 | | | | X | | | B | | | |
| 626 | 4,4'-Methylenebis(2,6-di-tert-butylphenol) | 0000118-82-1 | | | | X | | | B | | | |
| 627 | Anthranilic acid | 0000118-92-3 | X | | | | | | B | | | |
| 628 | Phthalic acid, di-n-tridecyl ester | 0000119-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 629 | Salicylic acid, methyl ester | 0000119-36-8 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 630 | Phenol, o-cyclohexyl- | 0000119-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 631 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0000119-47-1 | | | | X | | A | | | 13 | |
| 632 | Benzophenone | 0000119-61-9 | | | | X | | A | | 0.6 | | The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg. |
| 633 | Ethanol, 2,2'-(phenylimino)di- | 0000120-07-0 | X | | | | | | B | | | |
| 634 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide | 0000120-40-1 | | | | X | | A | | 5 | | The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food. |
| 635 | 4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester | 0000120-47-8 | | | | X | | A | | | | |
| 636 | Benzoic acid, benzyl ester | 0000120-51-4 | | | | X | | | B | | | |
| 637 | Diethyleneglycol dibenzoate | 0000120-55-8 | | | | X | | | B | | | |
| 638 | Triethyleneglycol dibenzoate | 0000120-56-9 | | | | X | | | B | | | |
| 639 | Piperonal | 0000120-57-0 | | | | X | | | B | | | |
| 640 | Terephthalic acid, dimethyl ester | 0000120-61-6 | X | | | | | A | | | | |
| 641 | 1,2-Dihydroxybenzene | 0000120-80-9 | X | | | | | A | | 6 | | |
| 642 | 2-Imidazolidinone | 0000120-93-4 | X | | | | | | B | | | |
| 643 | Pyrrolidine, 1-methyl- | 0000120-94-5 | X | | | | | | B | | | |
| 644 | Ethylenediamine, N,N-diisopropyl- | 0000121-05-1 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|--------------------------|
| 645 | Ethylvanillin | 0000121-32-4 | | | X | | | A | | | | |
| 646 | Vanillin | 0000121-33-5 | | | X | | | A | | | | |
| 647 | Triethylamine | 0000121-44-8 | X | | X | | | | B | | | |
| 648 | Ammonium, benzyldimethyl[2-[2-[p-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]ethoxy]ethyl]-, chloride | 0000121-54-0 | | | X | | | | B | | | |
| 649 | Gallic acid, propyl ester | 0000121-79-9 | | | X | | | A | | | 20 | |
| 650 | Isophthalic acid | 0000121-91-5 | X | | | | | A | | | 27 | |
| 651 | Triisopropanolamine | 0000122-20-3 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 652 | Diphenylamine | 0000122-39-4 | | | X | | | | B | | | |
| 653 | Orthoformic acid, triethyl ester | 0000122-51-0 | | | X | | | | B | | | |
| 654 | Phosphorous acid, triethyl ester | 0000122-52-1 | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 655 | 3-Buten-2-one, 4-phenyl- | 0000122-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 657 | Sebacic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000122-62-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 658 | Acetaldehyde, phenyl- | 0000122-78-1 | | | X | | | | B | | | |
| 659 | 1-Propanol, 3-phenyl- | 0000122-97-4 | | | X | | | | B | | | |
| 660 | Ethanol, 2-anilino- | 0000122-98-5 | X | | | | | | B | | | |
| 661 | Ethylenglycol phenyl ether | 0000122-99-6 | X | X | X | | | | B | | | |
| 662 | Dodecylbenzene | 0000123-01-3 | | X | | | | | B | | | |
| 663 | Hexanal, 2-ethyl- | 0000123-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 664 | Phenol, p-ethyl- | 0000123-07-9 | X | | | | | | B | | | |
| 665 | p-Anisaldehyde | 0000123-11-5 | | | X | | | | B | | | |
| 666 | Pyrrolidine, 1-hexyl- | 0000123-13-7 | | | X | | | | B | | | |
| 667 | Valeraldehyde, 2-methyl- | 0000123-15-9 | X | | | | | | B | | | |
| 668 | 4-Nonanone, 2,6,8-trimethyl- | 0000123-18-2 | | X | | | | | B | | | |
| 669 | N,N'-Ethylenebis(12-hydroxystearamide) | 0000123-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 670 | Thiodipropionic acid, didodecyl ester | 0000123-28-4 | | | X | | | A | | | 14 | |
| 672 | 1,4-Dihydroxybenzene | 0000123-31-9 | X | | X | | | A | | 0.6 | | |
| 673 | Propionaldehyde | 0000123-38-6 | X | | | | | A | | | | |
| 675 | 2-Pentanone, 4-hydroxy-4-methyl- | 0000123-42-2 | | X | X | | | | B | | | |
| 676 | Isopentyl alcohol | 0000123-51-3 | | | X | | | | B | | | |
| 677 | 2,4-Pentanedione | 0000123-54-6 | | | X | | | | B | | | |
| 678 | Propionic anhydride | 0000123-62-6 | X | | | | | A | | | | |
| 679 | Hexanoic acid, ethyl ester | 0000123-66-0 | | X | | | | | B | | | |
| 680 | Butyraldehyde | 0000123-72-8 | X | | | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|----|---|
| 681 | Pyrrolidine | 0000123-75-1 | X | | | | | | B | | | |
| 682 | Levulinic acid | 0000123-76-2 | | | X | | | A | | | | |
| 683 | Adipic acid, di-n-octyl ester | 0000123-79-5 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 684 | Acetic acid, butyl ester | 0000123-86-4 | | X | X | | | A | | | | |
| 686 | Isopentyl alcohol, acetate | 0000123-92-2 | | | X | | | | B | | | |
| 687 | Stearic acid, butyl ester | 0000123-95-5 | | | X | | | A | | | | |
| 688 | 2-Octanol | 0000123-96-6 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 689 | Azelaic acid | 0000123-99-9 | X | | | | | A | | | | |
| 690 | Diallylamine | 0000124-02-7 | X | | | | | | B | | | |
| 691 | Adipic acid | 0000124-04-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 692 | Caprylic acid | 0000124-07-2 | X | | X | | | A | | | | |
| 693 | Hexamethylenediamine | 0000124-09-4 | X | | | | | A | | 2.4 | | |
| 694 | Diethyleneglycol butyl ether acetate | 0000124-17-4 | | X | | | | A | | | 38 | |
| 695 | Nonanal | 0000124-19-6 | X | | | | | | B | | | |
| 696 | n-Dodecylamine | 0000124-22-1 | | | X | | | | B | | | |
| 697 | Stearamide | 0000124-26-5 | | | X | | | A | | | | |
| 698 | Octadecylamine | 0000124-30-1 | | | X | | | A | | | | |
| 699 | Carbon dioxide | 0000124-38-9 | | | X | | | A | | | | |
| 700 | Dimethylamine | 0000124-40-3 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 701 | 1-Propanol, 2-amino-2-methyl- | 0000124-68-5 | X | X | X | | | A | | 5 | | |
| 702 | Silane, dichloromethylvinyl- | 0000124-70-9 | X | | | | | | B | | | |
| 703 | Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl- | 0000125-66-6 | X | | | | | | B | | | |
| 704 | 4,4-Bis(hydroxyphenyl)pentanoic acid | 0000126-00-1 | X | | | | | | B | | | |
| 705 | Sucrose acetate isobutyrate | 0000126-13-6 | | | X | | | A | | | | |
| 706 | Sucrose octaacetate | 0000126-14-7 | | | X | | | A | | | | |
| 707 | 2,2-Dimethyl-1,3-propanediol | 0000126-30-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 708 | Dipentaerythritol | 0000126-58-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 709 | Phosphoric acid, triisobutyl ester | 0000126-71-6 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 710 | Phosphoric acid, tributyl ester | 0000126-73-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 711 | 2,4,7,9-Tetramethyl-5-decyne-4,7-diol | 0000126-86-3 | X | | X | | | A | | | 35 | |
| 712 | Sulfuric acid, mono(2-ethylhexyl) ester, sodium salt | 0000126-92-1 | X | | | | | | B | | | |
| 713 | Acetone, oxime | 0000127-06-0 | | | X | | | | B | | | |
| 715 | Abietic acid, methyl ester | 0000127-25-3 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|
| 716 | 1-Phenanthrenemethanol 1,2,3,4,4a,4b,5,6,7,9,10,10a-dodecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)- | 0000127-36-6 | | | X | | | | B | | | |
| 717 | Diphenyl sulphone | 0000127-63-9 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 718 | Benzenesulfonic acid, m-nitro-, sodium salt | 0000127-68-4 | | | X | | | | B | | | |
| 719 | β-Pinene | 0000127-91-3 | X | | | | | A | | | | |
| 720 | Carbamic acid, dimethyldithio-, sodium salt | 0000128-04-1 | | | X | | | | B | | | |
| 721 | 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol | 0000128-37-0 | | | X | | | A | | 3 | | |
| 722 | 2,6-Di-tert-butylphenol | 0000128-39-2 | | | X | | | | B | | | |
| 723 | Solvent Green 3 | 0000128-80-3 | | X | | | 61565 | | B | | | |
| 724 | Disperse Violet 1 | 0000128-95-0 | | X | | | | | B | | | |
| 725 | Acid Blue 1 | 0000129-17-9 | | X | | | 42045 | | B | | | |
| 726 | 1,4-Naphthoquinone | 0000130-15-4 | X | | | | | | B | | | |
| 727 | Phthalic acid, dimethyl ester | 0000131-11-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 728 | Phthalic acid, diallyl ester | 0000131-17-9 | X | | | | | A | | ND | | |
| 729 | 2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-53-3 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 730 | Benzophenone, 2,2'-dihydroxy-4,4'-dimethoxy- | 0000131-54-4 | | | X | | | | B | | | |
| 731 | Benzophenone, 2,2',4,4'-tetrahydroxy- | 0000131-55-5 | | | X | | | | B | | | |
| 732 | 2,4-Dihydroxybenzophenone | 0000131-56-6 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 733 | 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-57-7 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 734 | Benzophenone, 2-methyl- | 0000131-58-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 735 | Sodium 2-biphenylate | 0000132-27-4 | | | X | | | | B | | | |
| 737 | Malonic acid, butyl-, diethyl ester | 0000133-08-4 | | | X | | | | B | | | |
| 738 | DL-Tartaric acid | 0000133-37-9 | | | X | | | | B | | | |
| 739 | Benzil | 0000134-81-6 | | | X | | | | B | | | |
| 740 | Benzophenone, 4-methyl- | 0000134-84-9 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 741 | 2-Naphthol | 0000135-19-3 | X | | | | | | B | | | |
| 742 | Zinc, bis(dibutyldithiocarbamate)- | 0000136-23-2 | | | X | | | | B | | | |
| 743 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt | 0000136-53-8 | | | X | | | | B | | | |
| 744 | Benzoic acid, butyl ester | 0000136-60-7 | | | X | | | A | | | | |
| 745 | 2-Imidazolidinone, 1,3-bis(hydroxymethyl)- | 0000136-84-5 | | | X | | | | B | | | |
| 746 | 1H-Benzotriazole, 5-methyl- | 0000136-85-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|----|----|-----------|---|
| 747 | Sarcosine, N-lauroyl-, sodium salt | 0000137-16-6 | | | X | | | B | | | | |
| 748 | N-Methyl-N-oleoyltaurine, sodium salt | 0000137-20-2 | X | | | | | B | | | | |
| 749 | Copper, bis(dimethylcarbamo-dithioato-κS,κS')- | 0000137-29-1 | | | X | | | B | | | | |
| 750 | Ascorbyl palmitate | 0000137-66-6 | | | X | | A | | | | | |
| 751 | Lactic acid, butyl ester | 0000138-22-7 | | X | X | | A | | | | | |
| 752 | Limonene | 0000138-86-3 | X | X | X | | | B | | | Dipentene | |
| 753 | Ammonium, benzyldodecyl-dimethyl-, chloride | 0000139-07-1 | | | X | | | B | | | | |
| 754 | Ammonium, benzyldimethyltetradecyl-, chloride | 0000139-08-2 | | | X | | | B | | | | |
| 755 | Acetic acid, nitrilotri- | 0000139-13-9 | | | X | | | B | | | | |
| 756 | Glycerol tris(12-hydroxystearate) | 0000139-44-6 | | | X | | A | | | | | |
| 757 | Trisodium N-(2-hydroxyethyl)ethylenediamine triacetate | 0000139-89-9 | | | X | | | B | | | | |
| 758 | Sulfuric acid, monododecyl ester, compd. with 2,2',2"-nitrilotriethanol (1:1) | 0000139-96-8 | | | X | | | B | | | | |
| 759 | Glycine, N,N-bis[2-[bis(carboxymethyl) amino]ethyl]-, pentasodium salt | 0000140-01-2 | X | | | | | B | | | | |
| 760 | Acetylricinoleic acid, methyl ester | 0000140-03-4 | | | X | | | B | | | | |
| 761 | Acetylricinoleic acid, butyl ester | 0000140-04-5 | | | X | | | B | | | | |
| 762 | Ethanol, 2,2',2",2'''-(ethylenedinitrilo)tetra- | 0000140-07-8 | | | X | | | B | | | | |
| 763 | Cinnamic acid, (E)- | 0000140-10-3 | | | X | | | B | | | | |
| 764 | Acetic acid, benzyl ester | 0000140-11-4 | | | X | | | B | | | | |
| 765 | N-Aminoethylpiperazine | 0000140-31-8 | X | | | | | B | | | | |
| 766 | Acetic acid, p-tolyl ester | 0000140-39-6 | | | X | | | B | | | | |
| 767 | 4-(1,1,3,3-Tetramethylbutyl)phenol | 0000140-66-9 | X | | | | A | | ND | | | |
| 768 | Acrylic acid, ethyl ester | 0000140-88-5 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 769 | N,N-Bis(2-hydroxymethyl) urea | 0000140-95-4 | | | X | | | B | | | | |
| 770 | Fumaric acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000141-02-6 | X | | | | | B | | | | |
| 771 | Hexanedioic acid, diisobutyl ester | 0000141-04-8 | | X | | | | B | | | | |
| 772 | 1,3-Bis(methoxymethyl)urea | 0000141-07-1 | X | | | | | B | | | | |
| 773 | Adipic acid, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethyl] ester | 0000141-17-3 | | | X | | | B | | | | |
| 774 | Ricinoleic acid | 0000141-22-0 | X | | X | | A | | 42 | | | |
| 775 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, methyl ester | 0000141-23-1 | | | X | | | B | | | | |
| 776 | Adipic acid, diethyl ester | 0000141-28-6 | | | X | | | B | | | | |
| 777 | Acrylic acid, n-butyl ester | 0000141-32-2 | X | | | | A | | | 22 | | |
| 778 | Octadecanoic acid, 9,10-epoxy-, 2-ethylhexyl ester | 0000141-38-8 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|
| 779 | 2-Aminoethanol | 0000141-43-5 | X | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. |
| 780 | Acetic acid, ethyl ester | 0000141-78-6 | | | X | | | A | | | | |
| 781 | Malonic acid | 0000141-82-2 | | | | X | | A | | | | |
| 782 | Morpholine, 2,6-dimethyl- | 0000141-91-3 | X | | | | | | B | | | |
| 783 | Acetylacetic acid, ethyl ester | 0000141-97-9 | | | X | | | | B | | | |
| 784 | Oleic acid, 2-sulphoethyl ester, sodium salt | 0000142-15-4 | | | | X | | | B | | | |
| 785 | Maleic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000142-16-5 | X | | | | | | B | | | |
| 787 | Tetradecanamide, N-(2-hydroxyethyl)- | 0000142-58-5 | | | | X | | | B | | | |
| 788 | Hexanoic acid | 0000142-62-1 | X | | | X | | A | | | | |
| 789 | Heptane | 0000142-82-5 | | | X | | | | B | | | |
| 790 | Dipropylamine | 0000142-84-7 | X | | | | | | B | | | |
| 791 | Sulfuric acid, monodecyl ester, sodium salt | 0000142-87-0 | | | | X | | | B | | | |
| 792 | Methacrylic acid, dodecyl ester | 0000142-90-5 | X | | | | | | B | | | |
| 793 | Acetic acid, hexyl ester | 0000142-92-7 | | | X | X | | | B | | | |
| 794 | Lauric acid | 0000143-07-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 795 | 1-Nonanol | 0000143-08-8 | X | | | | | A | | | | |
| 796 | Dihexylamine | 0000143-16-8 | X | | | | | | B | | | |
| 797 | Triethyleneglycol monobutyl ether | 0000143-22-6 | | | X | | | | B | | | |
| 799 | Hexadecylamine | 0000143-27-1 | | | | X | | | B | | | |
| 800 | Oleyl alcohol | 0000143-28-2 | | | X | X | | A | | | | |
| 801 | Methane, bis[2-(2-butoxyethoxy)ethoxy]- | 0000143-29-3 | | | | X | | | B | | | |
| 802 | Tris(2-ethylhexyl) acetyl citrate | 0000144-15-0 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 803 | 1,3-Pentanediol, 2,2,4-trimethyl- | 0000144-19-4 | | | X | | | | B | | | |
| 804 | Oxalic acid | 0000144-62-7 | X | | | X | | A | | 6 | | |
| 805 | Silane, chloromethyldiphenyl- | 0000144-79-6 | X | | | | | | B | | | |
| 806 | Pigment Blue 15 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 807 | Pigment Blue 15:4 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 808 | Pigment Blue 15:6 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 809 | Pigment Blue 15:1 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 810 | Pigment Blue 15:2 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 811 | Pigment Blue 15:3 | 0000147-14-8 | | X | | | 74160 | A | | | | |
| 812 | Benzoic acid, o-mercapto- | 0000147-93-3 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|---|---|---|
| 813 | 2(3H)-Benzothiazolethione | 0000149-30-4 | | | X | | | B | | | | |
| 814 | Erythritol | 0000149-32-6 | | | X | | | B | | | | |
| 815 | Hydroxymethanesulphinic acid, sodium salt | 0000149-44-0 | X | | | | | B | | | | |
| 816 | m-Benzenedisulfonic acid, 4,5-dihydroxy-, disodium salt | 0000149-45-1 | X | | | | | B | | | | |
| 817 | 2-Ethylhexanoic acid | 0000149-57-5 | X | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 818 | Silane, dichloromethylphenyl- | 0000149-74-6 | X | | | | | B | | | | |
| 819 | Gallic acid | 0000149-91-7 | | | X | | | B | | | | |
| 820 | 4-Aminobenzoic acid | 0000150-13-0 | X | | | | | B | | | | |
| 821 | 4-Methoxyphenol | 0000150-76-5 | X | | X | | | B | | | | |
| 822 | Ethyleneimine | 0000151-56-4 | X | | | | | A | ND | | | |
| 823 | Acetic acid, (p-hydroxyphenyl)- | 0000156-38-7 | X | | | | | B | | | | |
| 824 | 1-Propanol, 3-amino- | 0000156-87-6 | X | | | | | B | | | | |
| 825 | Triethylenediamine | 0000280-57-9 | | | X | | | B | | | | |
| 826 | 7-Oxabicyclo[4.1.0]heptane | 0000286-20-4 | | | X | | | B | | | | |
| 827 | Cyclopentane | 0000287-92-3 | | X | | | | B | | | | |
| 828 | Imidazole | 0000288-32-4 | | | X | | | B | | | | |
| 830 | Phosphoric acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000298-07-7 | | | X | | | B | | | | |
| 831 | Aluminium, hydroxybis(stearato)- | 0000300-92-5 | | | X | | | B | | | | |
| 832 | Oleamide | 0000301-02-0 | | | X | | | A | | | | |
| 833 | Tin bis(2-ethylhexanoate) | 0000301-10-0 | | | X | | | B | | | | |
| 835 | 1,3-Butanedione, 4,4,4-trifluoro-1-phenyl- | 0000326-06-7 | | | X | | | B | | | | |
| 837 | Furan, 2,5-dihydro-2,5-dimethoxy- | 0000332-77-4 | X | | | | | B | | | | |
| 838 | Thiocyanic acid, potassium salt | 0000333-20-0 | | | X | | | B | | | | |
| 839 | n-Decanoic acid | 0000334-48-5 | X | | X | | | A | | | | |
| 840 | Methacrylic acid, 2,2,2-trifluoroethyl ester | 0000352-87-4 | X | | | | | B | | | | |
| 841 | 2,2'-Bipyridine | 0000366-18-7 | | | X | | | B | | | | |
| 842 | Maleic acid, disodium salt | 0000371-47-1 | | | X | | | B | | | | |
| 843 | 1,8-Diaminooctane | 0000373-44-4 | X | | | | | B | | | | |
| 844 | Palmitoleic acid | 0000373-49-9 | X | | X | | | A | | | | |
| 845 | 1-Butanesulfonic acid, nonafluoro- | 0000375-73-5 | | | X | | | B | | | | |
| 846 | Silicon carbide | 0000409-21-2 | | | X | | | A | | | | |
| 847 | Acrylic acid, ester with N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-1-octanesulfonamide | 0000423-82-5 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|----|------|
| 848 | Dicyanodiamide | 0000461-58-5 | X | | | X | | A | | 60 | | |
| 849 | Linolenic acid | 0000463-40-1 | X | | | | | A | | | | |
| 850 | Ethenone | 0000463-51-4 | X | | | | | | B | | | |
| 852 | Pigment White 18 | 0000471-34-1 | | X | | | 77220 | A | | | | |
| 853 | Natural Blue 1 | 0000482-89-3 | | X | | | 73000 | A | | | | |
| 854 | Glycoluril | 0000496-46-8 | X | | | | | | B | | | |
| 855 | Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0000498-66-8 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 856 | 2,6-Pyridinedicarboxylic acid | 0000499-83-2 | X | | | | | | B | | | |
| 857 | 3-Pentadecylphenol | 0000501-24-6 | X | | | | | | B | | | |
| 858 | Formic acid, chloro-, benzyl ester | 0000501-53-1 | X | | | | | | B | | | |
| 859 | Caprolactone | 0000502-44-3 | X | | | | | A | | | 29 | |
| 860 | 1,3-Pentadiene | 0000504-60-9 | X | | | | | | B | | | |
| 861 | 1,3-Propanediol | 0000504-63-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 862 | 2-Imidazoline | 0000504-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 863 | Octanedioic acid | 0000505-48-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 864 | 9,11,13-Octadecatrienoic acid, (E,Z,E)- | 0000506-23-0 | X | | | | | | B | | | |
| 865 | Arachidic acid | 0000506-30-9 | X | | | X | | A | | | | |
| 866 | 1-Tetracosanol | 0000506-51-4 | | | | X | | | B | | | |
| 867 | 1-Hexacosanol | 0000506-52-5 | | | | X | | | B | | | |
| 869 | Atis-13-ene-17,18-dioic acid, 15 α -carboxy-13-isopropyl-, cyclic 15,17-anhydride | 0000510-39-4 | X | | | | | | B | | | |
| 870 | Phosphoric acid, triisopropyl ester | 0000513-02-0 | | | | X | | | B | | | |
| 871 | 2-Methyl-2-butene | 0000513-35-9 | X | | | | | | B | | | |
| 872 | 2,3-Butanediol | 0000513-85-9 | X | | | | | | B | | | |
| 873 | Abietic acid | 0000514-10-3 | X | | | | | A | | | | |
| 874 | Acid Yellow 73 | 0000518-47-8 | | X | | | 45350 | | B | | | |
| 875 | Disperse Red 364 | 0000522-75-8 | | X | | | 73300 | | B | | | |
| 876 | 1,2,3-Trimethylbenzene | 0000526-73-8 | | | | X | | | B | | | |
| 877 | 2,3-Dimethylphenol | 0000526-75-0 | X | | | | | | B | | | |
| 878 | Gluconic acid | 0000526-95-4 | | | | X | | A | | | | E574 |
| 879 | Gluconic acid, monosodium salt, D- | 0000527-07-1 | X | | | | | A | | | | E576 |
| 880 | Trimellitic acid | 0000528-44-9 | X | | | | | A | | | 21 | |
| 881 | Sodium benzoate | 0000532-32-1 | | | | X | | | B | | | |
| 882 | 3,5-Dimethyl-1,3,5,2H-tetrahydrothiadiazine-2-thione | 0000533-74-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----|--------------------------------------|--------------|---|---|--|---|-------|---|------|----|---|
| 883 | Acetic acid, cerium(3+) salt | 0000537-00-8 | | | | X | | B | | | |
| 884 | Glycerol triaurate | 0000538-24-9 | | | | X | | A | | | |
| 885 | 1,4-Benzenedimethanamine | 0000539-48-0 | X | | | | | B | | | |
| 886 | Thiocyanic acid, sodium salt | 0000540-72-7 | X | | | | | B | | | |
| 887 | Pentane, 2,2,4-trimethyl- | 0000540-84-1 | | | | X | | B | | | |
| 888 | Acetic acid, tert-butyl ester | 0000540-88-5 | | | | X | | B | | | |
| 889 | Cyclohexasiloxane, dodecamethyl- | 0000540-97-6 | X | | | | | B | | | |
| 890 | Cyclopentasiloxane, decamethyl- | 0000541-02-6 | X | | | X | | B | | | |
| 891 | Cyclotrisiloxane, hexamethyl- | 0000541-05-9 | X | | | | | B | | | |
| 892 | Formic acid, chloro-, ethyl ester | 0000541-41-3 | X | | | | | B | | | |
| 893 | 3-Heptanone, 5-methyl- | 0000541-85-5 | | | | X | | B | | | |
| 894 | Cyclopentadecanone, 3-methyl- | 0000541-91-3 | | | | X | | B | | | |
| 895 | s-Triazine, 2,4-diamino-6-methyl- | 0000542-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 896 | 2H-Pyran-2-one, tetrahydro- | 0000542-28-9 | X | | | | | B | | | |
| 897 | Ethylene glycol monoacetate | 0000542-59-6 | | | | X | | B | | | |
| 898 | 1,3-Cyclopentadiene | 0000542-92-7 | X | | | | | B | | | |
| 899 | Myristic acid | 0000544-63-8 | X | | | X | | A | | | |
| 900 | Hexadecane | 0000544-76-3 | | | | X | | B | | | |
| 901 | Cyclotetrasiloxane, octaphenyl- | 0000546-56-5 | X | | | | | B | | | |
| 902 | Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt | 0000546-68-9 | | | | X | | B | | | |
| 903 | Phthalimide, N-methyl- | 0000550-44-7 | | | | X | | B | | | |
| 904 | Trimellitic anhydride | 0000552-30-7 | X | | | | | A | | 21 | |
| 905 | 2(3H)-Benzofuranone | 0000553-86-6 | X | | | | | B | | | |
| 906 | 1,4-Cyclohexanediol | 0000556-48-9 | X | | | | | B | | | |
| 908 | Octamethylcyclotetrasiloxane | 0000556-67-2 | X | | | X | | B | | | |
| 909 | Lignoceric acid | 0000557-59-5 | | | | X | | A | | | |
| 910 | Ethenol | 0000557-75-5 | X | | | | | B | | | |
| 911 | Propane, 1,2-epoxy-2-methyl- | 0000558-30-5 | X | | | | | B | | | |
| 912 | 2-Methyl-1-butene | 0000563-46-2 | X | | | | | B | | | |
| 913 | Pigment Blue 16 | 0000574-93-6 | | X | | | 74100 | A | | | |
| 914 | 2,6-Dimethylphenol | 0000576-26-1 | X | | | | | A | 0.05 | | |
| 915 | 2-Methylcyclohexanone | 0000583-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 916 | 1,2-Butanediol | 0000584-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 917 | Carbonic acid, rubidium salt | 0000584-09-8 | | | | X | | A | 12 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|--|------|----|---------------|
| 918 | 2,4-Toluene diisocyanate | 0000584-84-9 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 919 | Methacrylic acid, tert-butyl ester | 0000585-07-9 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 920 | Phenol, m-tert-butyl- | 0000585-34-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 921 | Terpinolene | 0000586-62-9 | | | X | | | A | | | | food additive |
| 922 | 4-Pyridinemethanol | 0000586-95-8 | | | X | | | B | | | | |
| 923 | 2-Pyridinemethanol | 0000586-98-1 | | | X | | | B | | | | |
| 925 | Hexane, 3-methyl- | 0000589-34-4 | | | X | | | B | | | | |
| 926 | Propanoic acid, butyl ester | 0000590-01-2 | | X | | | | B | | | | |
| 927 | cis-2-Butene | 0000590-18-1 | X | | | | | B | | | | |
| 928 | Hexane, 2-methyl- | 0000591-76-4 | | | X | | | B | | | | |
| 929 | Formic acid, chloro-, butyl ester | 0000592-34-7 | X | | | | | B | | | | |
| 930 | Carbamic acid, butyl ester | 0000592-35-8 | X | | | | | B | | | | |
| 931 | 1-Hexene | 0000592-41-6 | X | | | | | A | | 3 | | |
| 932 | Octadecane | 0000593-45-3 | | | X | | | B | | | | |
| 933 | Trimethylammonium chloride | 0000593-81-7 | | | X | | | B | | | | |
| 934 | Solvent Red 72 | 0000596-03-2 | | X | | | 45370 | B | | | | |
| 935 | 2-Methylepichlorohydrin | 0000598-09-4 | X | | | | | A | | ND | | DL = 0.01 |
| 936 | Ethylamine, N,N-dimethyl- | 0000598-56-1 | X | | | | | B | | | | |
| 937 | 2-Butanol, 3-methyl- | 0000598-75-4 | | | X | | | B | | | | |
| 938 | Propionic acid, 2-bromo-2-methyl-, ethyl ester | 0000600-00-0 | | | X | | | B | | | | |
| 939 | Triphenylphosphine | 0000603-35-0 | | | X | | | B | | | | |
| 940 | Stibine, triphenyl- | 0000603-36-1 | | | X | | | B | | | | |
| 941 | Aniline, 4,4',4"-methylidynetris[N,N-dimethyl- | 0000603-48-5 | | | X | | | B | | | | |
| 942 | Anthraquinone, 2-hydroxy- | 0000605-32-3 | | | X | | | B | | | | |
| 943 | Benzoic acid, 2-benzoyl-, methyl ester | 0000606-28-0 | X | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 944 | Styrene, o-methyl- | 0000611-15-4 | X | | | | | B | | | | |
| 945 | Isobutyrophenone | 0000611-70-1 | X | | | | | B | | | | |
| 946 | Mandelic acid, D- | 0000611-71-2 | X | | | | | B | | | | |
| 947 | 4,4'-Dihydroxybenzophenone | 0000611-99-4 | | | X | | | A | | | 8 | |
| 949 | Glycerol tribenzoate | 0000614-33-5 | | | X | | | B | | | | |
| 950 | Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester | 0000614-45-9 | X | | | | | B | | | | |
| 951 | Lactic acid, propyl ester | 0000616-09-1 | | | X | | | B | | | | |
| 952 | Dimethyl carbonate | 0000616-38-6 | X | | | | | B | | | | |
| 953 | 2-Pyrrolidone | 0000616-45-5 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 954 | Imidazole, 1-methyl- | 0000616-47-7 | X | | | | | B | | | |
| 955 | Formamide, N,N-diethyl- | 0000617-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 956 | Benzylamine, α-methyl-, (.+.-)- | 0000618-36-0 | X | | | | | B | | | |
| 957 | 3-Ethylphenol | 0000620-17-7 | X | | | | | B | | | |
| 958 | Glycerol triheptanoate | 0000620-67-7 | | | X | | A | | | | |
| 959 | Bis(4-hydroxyphenyl)methane | 0000620-92-8 | X | | | | | B | | | |
| 960 | Carbanilide, 4,4'-dimethyl- | 0000621-00-1 | X | | | | | B | | | |
| 961 | Cinnamic acid | 0000621-82-9 | | | X | | | B | | | |
| 962 | N-(2-Hydroxyethyl)morpholine | 0000622-40-2 | | | X | | | B | | | |
| 963 | Acetic acid, cyclohexyl ester | 0000622-45-7 | | X | | | | B | | | |
| 964 | p-Methylstyrene | 0000622-97-9 | X | | | | | B | | | |
| 965 | Propylene diacetate | 0000623-84-7 | | X | | | | B | | | |
| 966 | 1-Butanol, 2-methyl-, acetate | 0000624-41-9 | | | X | | | B | | | |
| 967 | Propanoic acid, pentyl ester | 0000624-54-4 | | X | | | | B | | | |
| 968 | trans-2-Butene | 0000624-64-6 | X | | | | | B | | | |
| 969 | Propyne, 3-chloro- | 0000624-65-7 | X | | | | | B | | | |
| 970 | Propionyl chloride, 3-chloro- | 0000625-36-5 | X | | | | | B | | | |
| 972 | Piperidine, 1-methyl- | 0000626-67-5 | X | | | | | B | | | |
| 973 | Formic acid, chloro-, 2-chloroethyl ester | 0000627-11-2 | X | | | | | B | | | |
| 974 | Adipic acid, dimethyl ester | 0000627-93-0 | | X | | | A | | 3 | | |
| 975 | Acetic acid, pentyl ester | 0000628-63-7 | | X | | | | B | | | |
| 976 | 1,6-Hexanediol | 0000629-11-8 | X | X | | | A | | 0.05 | | |
| 978 | Suberonitrile | 0000629-40-3 | | | X | | | B | | | |
| 979 | Tetradecane | 0000629-59-4 | | X | | | | B | | | |
| 980 | 1-Hexadecene | 0000629-73-2 | X | | | | | B | | | |
| 981 | Octyl ether | 0000629-82-3 | X | | | | | B | | | |
| 983 | Basic Violet 14 | 0000632-99-5 | | X | | 42510 | | B | | | |
| 984 | Acid Orange 7 | 0000633-96-5 | | X | | 15510 | | B | | | |
| 985 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotri-, hydrochloride | 0000637-39-8 | | | X | | | B | | | |
| 986 | Valeryl chloride | 0000638-29-9 | X | | | | | B | | | |
| 987 | Formic acid, chloro-, pentyl ester | 0000638-41-5 | X | | | | | B | | | |
| 988 | Tridecanoic acid | 0000638-53-9 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|----|---|
| 989 | Benzophenone, 3-methyl- | 0000643-65-2 | | | | X | | A | | 0.05 | | The sum of the values of migration of benzophenone (CAS-N° 119-61-9) and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg |
| 990 | Phosphonous dichloride, phenyl- | 0000644-97-3 | X | | | | | | B | | | |
| 991 | 1,3-Dioxolane | 0000646-06-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 992 | 1,10-Decanediamine | 0000646-25-3 | X | | | | | A | | 0.05 | | Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy food-stuffs at room temperature or for short term contact up to 150 °C. |
| 993 | 2-Piperidone | 0000675-20-7 | X | | | | | | B | | | |
| 994 | Silane, dichloromethyl(3,3,3-trifluoropropyl)- | 0000675-62-7 | X | | | | | | B | | | |
| 995 | Silicic acid, tetramethyl ester (H4SiO4) | 0000681-84-5 | | | | X | | | B | | | |
| 996 | Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4) | 0000682-01-9 | | | | X | | | B | | | |
| 997 | Ammonium, (carboxymethyl)dodecyldimethyl-, hydroxide, inner salt | 0000683-10-3 | X | | | | | | B | | | |
| 998 | Lactic acid, L(-)-ethyl ester | 0000687-47-8 | | | X | | | | B | | | |
| 999 | Methacrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000688-84-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1000 | Acrylic acid, isopropyl ester | 0000689-12-3 | X | | | | | A | | | 22 | |
| 1001 | 4-Methyl-1-pentene | 0000691-37-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1002 | n-Dodecanedioic acid | 0000693-23-2 | X | | | | | A | | | | |
| 1003 | Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester | 0000693-36-7 | | | | X | | A | | | 14 | |
| 1004 | 2-Methylimidazole | 0000693-98-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1005 | Pyridine, 1-oxide | 0000694-59-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1006 | 1,2-Diaminocyclohexane | 0000694-83-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1007 | 2(3H)-Furanone, 5-ethyldihydro- | 0000695-06-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1008 | Furan, tetrahydro-2,5-dimethoxy- | 0000696-59-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1009 | Ketone, cyclohexyl phenyl | 0000712-50-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1010 | Phenol, 2,4,6-tri-tert-butyl- | 0000732-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1011 | Hexanoyl chloride, 2-ethyl- | 0000760-67-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1012 | Methacrylic anhydride | 0000760-93-0 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1013 | 3-Ethoxypropionic acid, ethyl ester | 0000763-69-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1014 | Propyl vinyl ether | 0000764-47-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1015 | Ethanol, 2-(ethenoxy)- | 0000764-48-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1016 | Ether, bis[2-(vinyloxy)ethyl] | 0000764-99-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1017 | Triethyleneglycol divinyl ether | 0000765-12-8 | | | | X | | | B | | | ECM |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|--|------|---|---|
| 1018 | Ether, dodecyl vinyl | 0000765-14-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1019 | Piperidine, 1-ethyl- | 0000766-09-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1020 | Phenoxyisopropanol | 0000770-35-4 | | X | | | | B | | | | |
| 1021 | Phosphine oxide, triphenyl- | 0000791-28-6 | | | | X | | B | | | | |
| 1022 | Phosphoric acid, monomethyl ester | 0000812-00-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1023 | Stannane, dibutyloxo- | 0000818-08-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1024 | Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000818-61-1 | X | | | | | A | | 22 | | |
| 1025 | Hexamethylene diisocyanate | 0000822-06-0 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 1026 | Imidazole, 4-methyl- | 0000822-36-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 1027 | p-Toluenesulfonic acid, sodium salt | 0000824-79-3 | X | | | | | B | | | | |
| 1028 | 1,3,5-Tris(2-Hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0000839-90-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1029 | Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000868-77-9 | X | | | | | A | | 23 | | |
| 1030 | Methanesulfonic acid, hydroxy-, monosodium salt | 0000870-72-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1031 | 1-Decene | 0000872-05-9 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1032 | N-Methylpyrrolidone | 0000872-50-4 | | X | X | | | A | | 60 | | |
| 1033 | Cyclohexanone, 3,3,5-trimethyl- | 0000873-94-9 | X | | | | | B | | | | |
| 1034 | 3-Pyridinecarbonitrile, 2,6-dichloro-4-methyl- | 0000875-35-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1035 | s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-(ethylamino)-6-(methylthio)- | 0000886-50-0 | | | X | | | B | | | | |
| 1036 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-bis(2-hydroxyethyl) ether | 0000901-44-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1037 | Food Red 9 | 0000915-67-3 | | X | | | 16185 | A | | 30 | E123 | |
| 1038 | Acetic acid, lanthanum(3+) salt | 0000917-70-4 | | | X | | | B | | | | |
| 1039 | 3-Aminopropyltriethoxysilane | 0000919-30-2 | X | | X | | | A | | 0.05 | Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0.05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles. | |
| 1040 | Propionitrile, 3-(triethoxysilyl)- | 0000919-31-3 | | | X | | | B | | | | |
| 1041 | N-Methylolmethacrylamide | 0000923-02-4 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1042 | Methacrylic acid, 2-hydroxypropyl ester | 0000923-26-2 | X | | | | | B | | | | |
| 1043 | N-Methylolacrylamide | 0000924-42-5 | X | | | | | A | | ND | | |
| 1044 | Maleic acid, monoisopropyl ester | 0000924-83-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1045 | Butanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester | 0000925-06-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1046 | Acrylic acid, propyl ester | 0000925-60-0 | X | | | | | A | | 22 | | |
| 1047 | tert-Butyl vinyl ether | 0000926-02-3 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|--|---|
| 1048 | Propylamine, N,N-dimethyl- | 0000926-63-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1049 | Propane, 2-(ethenyloxy)- | 0000926-65-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1050 | Peroxyipivalic acid, tert-butyl ester | 0000927-07-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1051 | 3-Hexen-1-ol, (Z)- | 0000928-96-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1052 | Ethanol, 2-(2-aminoethoxy)- | 0000929-06-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1053 | Diethylene glycol monovinyl ether | 0000929-37-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1054 | Ether, octadecyl vinyl | 0000930-02-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1055 | 1H-Imidazole, 2,4-dimethyl- | 0000930-62-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1056 | 2-Cyclohexen-1-one | 0000930-68-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1057 | 2-Ethyl-4-methylimidazole | 0000931-36-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1058 | 1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, cis- | 0000935-79-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1059 | Benzoyl chloride, 2,4,6-trimethyl- | 0000938-18-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1060 | Lauro lactam | 0000947-04-6 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1061 | Methanone, (1-hydroxycyclohexyl)phenyl- | 0000947-19-3 | X | | | X | | | B | | | |
| 1062 | 2-Phenylindole | 0000948-65-2 | | | X | | | A | | 15 | | |
| 1063 | Methanone, phenyl(2,4,6-trimethylphenyl)- | 0000954-16-5 | | | X | X | | | B | | | |
| 1064 | Ammonium, benzyldimethyloctyl-, chloride | 0000959-55-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1065 | Dipentamethylene thiuramhexasulfide | 0000971-15-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1066 | Phosphonic acid, [[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]methyl]-, diethyl ester | 0000976-56-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1068 | 2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine | 0000991-84-4 | | | X | | | A | | 30 | | |
| 1069 | Ethylamine, N,N,1-trimethyl- | 0000996-35-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1070 | Silylamine, N,N-diethyl-1,1,1-trimethyl- | 0000996-50-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1071 | Silane, triethoxy- | 0000998-30-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1072 | Phosphine, tributyl- | 0000998-40-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1073 | Acrylic acid, allyl ester | 0000999-55-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1074 | Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester | 0000999-61-1 | X | | | | | A | | 0.05 | SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2). | |
| 1075 | Ammonium, (2-chloroethyl)trimethyl-, chloride | 0000999-81-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1076 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)- | 0000999-97-3 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1077 | Urea, (hydroxymethyl)- | 0001000-82-4 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---------|---|--|------|---|---|
| 1078 | Cyclopentylamine | 0001003-03-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1079 | 4(1H)-Quinazolinone, 2-(2-hydroxyphenyl)- | 0001026-04-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1080 | Gallic acid, octyl ester | 0001034-01-1 | | | X | | | A | | 20 | | |
| 1081 | Benzoxazole, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-methyl- | 0001041-00-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1082 | Pigment Violet 19 | 0001047-16-1 | | X | | | 73900 | A | | | | |
| 1083 | Silanediol, dimethyl- | 0001066-42-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1084 | Silane, trimethoxypropyl- | 0001067-25-0 | X | | X | | | B | | | | |
| 1085 | Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl- | 0001067-53-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1086 | Triethylamine, maleate (1:1) | 0001069-58-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1087 | Phosphoric acid, mono(2-ethylhexyl) ester | 0001070-03-7 | | | X | | | B | | | | |
| 1088 | 1-Hexanol, 2-ethyl-, titanium(4+) salt | 0001070-10-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1089 | Butandiol diacrylate | 0001070-70-8 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 1090 | Butyl alcohol, zirconium(4+) salt | 0001071-76-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1091 | Adipic acid, dihydrazide | 0001071-93-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1092 | 1-Undecanol, hydrogen sulfate, sodium salt | 0001072-24-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1093 | Imidazole, 2-ethyl- | 0001072-62-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1094 | 1-Vinylimidazole | 0001072-63-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1095 | 1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid | 0001076-97-7 | X | | | | | A | | 5 | Only to be used for manufacture of polyesters | |
| 1096 | Pigment Red 49:1 | 0001103-38-4 | | X | | | 15630:1 | B | | | | |
| 1097 | Pigment Red 49:2 | 0001103-39-5 | | X | | | 15630:2 | A | | | | |
| 1098 | Silane, dimethoxydimethyl- | 0001112-39-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1099 | Hydracrylic acid, 2,2-dimethyl-, 3-hydroxy-2,2-dimethylpropylester | 0001115-20-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1100 | Glutaric acid, dimethyl ester | 0001119-40-0 | | X | X | | | B | | | | |
| 1101 | 1,2-Dodecanediol | 0001119-87-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1102 | Ammonium, trimethyltetradecyl-, bromide | 0001119-97-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1103 | 2-Decanol | 0001120-06-5 | X | | | | | B | | | | |
| 1104 | Undecane | 0001120-21-4 | | X | | | | B | | | | |
| 1105 | 1-Tetradecene | 0001120-36-1 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1106 | p-Cyclohexylphenol | 0001131-60-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1107 | 4-Morpholinepropanesulfonic acid | 0001132-61-2 | | | X | | | B | | | | |
| 1108 | 2,6-Naphthalenedicarboxylic acid | 0001141-38-4 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1110 | Gallic acid, dodecyl ester | 0001166-52-5 | | | X | | | A | | 20 | | |
| 1111 | Methyltrimethoxysilane | 0001185-55-3 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|---------------------------|---|
| 1112 | Methacrylic acid, diester with 1,3-butanediol | 0001189-08-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1113 | 1-Tetradecanol, hydrogen sulfate sodium salt | 0001191-50-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1114 | 2,4'-Diaminodiphenylmethane | 0001208-52-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1115 | Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester | 0001241-94-7 | | | X | | | A | | 2.4 | | |
| 1116 | Natural Red 4 | 0001260-17-9 | | X | | | 75470 | A | | | E120 | |
| 1117 | Dimethylphenol | 0001300-71-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1118 | Xylenesulfonic acid, sodium salt . | 0001300-72-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1119 | Sodium aluminate | 0001302-42-7 | | | X | | | A | | 0.9 | | |
| 1120 | Bentonite | 0001302-78-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1121 | Lazurite | 0001302-83-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1122 | Boron oxide | 0001303-86-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1123 | Borax | 0001303-96-4 | X | | X | | | | B | | | |
| 1124 | Calcium hydroxide | 0001305-62-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1125 | Calcium oxide | 0001305-78-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1126 | Cobalt oxide | 0001308-06-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1127 | Pigment Green 17 | 0001308-38-9 | | X | | | 77288 | | B | | | |
| 1128 | Dysprosium oxide | 0001308-87-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1129 | Europium oxide | 0001308-96-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1130 | Pigment Red 101 | 0001309-37-1 | | X | | | 77491 | A | | | | |
| 1131 | Magnetite | 0001309-38-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1132 | Magnesium hydroxide | 0001309-42-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1133 | Magnesium oxide | 0001309-48-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1134 | Antimony trioxide | 0001309-64-4 | | | X | | | A | | 0.04 | SML expressed as antimony | |
| 1135 | Potassium hydroxide | 0001310-58-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1136 | Lithium hydroxide | 0001310-65-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1137 | Sodium hydroxide | 0001310-73-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1138 | Sodium oxide | 0001313-59-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1139 | Zinc oxide | 0001314-13-2 | | X | | | 77947 | A | | | | |
| 1140 | Zirconium oxide | 0001314-23-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1141 | Phosphoric anhydride | 0001314-56-3 | X | | | | | A | | | | |
| 1142 | Zinc sulphide | 0001314-98-3 | | X | | | 77975 | A | | | | |
| 1143 | Molybdenum disulphide | 0001317-33-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1144 | Manganese oxide | 0001317-35-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1145 | Lead oxide | 0001317-36-8 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|----|--|---|
| 1146 | Copper oxide, (Cu ₂ O) | 0001317-39-1 | | | X | | | B | | | |
| 1147 | Iron oxide | 0001317-61-9 | | | X | | | B | | | |
| 1148 | Limestone | 0001317-65-3 | | | X | | | B | | | |
| 1149 | Olivine-group minerals | 0001317-71-1 | | | X | | | B | | | |
| 1150 | Pigment White 6 | 0001317-80-2 | X | | | 77891 | A | | | | |
| 1151 | Zeolites | 0001318-02-1 | | | X | | | B | | | |
| 1152 | Chlorite-group minerals | 0001318-59-8 | | | X | | | B | | | |
| 1153 | Pigment White 19 | 0008047-76-5 | X | | | 77004 | A | | | | |
| 1154 | Montmorillonite | 0001318-93-0 | | | X | | | B | | | |
| 1155 | Muscovite (mica) | 0001318-94-1 | | | X | | | B | | | |
| 1156 | Saponite | 0001319-41-1 | | | X | | | B | | | |
| 1157 | Benzene, ethenyl-, monomethyl deriv. | 0001319-73-9 | | | X | | | B | | | |
| 1158 | Cresol | 0001319-77-3 | X | | | | | B | | | |
| 1159 | Propanol, 1(or 2)-methoxy- | 0001320-67-8 | | X | | | | B | | | |
| 1160 | Naphthalenesulfonic acid, sodium salt | 0001321-69-3 | | | X | | | B | | | |
| 1161 | Divinylbenzene | 0001321-74-0 | X | | | | A | | ND | SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene | |
| 1162 | Naphthalenesulfonic acid, diisopropyl-, sodium salt | 0001322-93-6 | X | | | | | B | | | |
| 1163 | Glycerol monoricinoleate | 0001323-38-2 | | | X | | A | | | | |
| 1164 | 1,2-Propyleneglycol monostearate | 0001323-39-3 | | | X | | A | | | | |
| 1165 | Phenol, dinonyl- | 0001323-65-5 | X | | | | | B | | | |
| 1166 | Glycerol distearate | 0001323-83-7 | | | X | | A | | | | |
| 1167 | Pigment Blue 61 | 0001324-76-1 | X | | | 42765:1 | | B | | | |
| 1168 | Direct Orange 15 | 0001325-35-5 | X | | | 40002 | | B | | | |
| 1169 | Direct Yellow 11 | 0001325-37-7 | X | | | 40000 | | B | | | |
| 1170 | Pigment Green 1 | 0001325-75-3 | X | | | 42040:1 | | B | | | |
| 1172 | Pigment Blue 1 | 0001325-87-7 | X | | | 42595:2 | | B | | | |
| 1173 | Pigment Violet 1 | 0001326-03-0 | X | | | 45170:2 | | B | | | |
| 1174 | Pigment Violet 2 | 0001326-04-1 | X | | | 45175:1 | | B | | | |
| 1175 | Aluminium hydroxy chloride | 0001327-41-9 | | | X | | A | | | | |
| 1176 | Solvent Blue 38 | 0001328-51-4 | X | | | 74180 | | B | | | |
| 1177 | Pigment Green 7 | 0001328-53-6 | X | | | 74260 | A | | | | |
| 1178 | Solvent Blue 25 | 0001328-54-7 | X | | | 74350 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|----|---|
| 1179 | Xylene | 0001330-20-7 | | | X | | | A | | 1 | | |
| 1180 | Pigment Green 37 | 0001330-37-6 | | X | | | 74255 | A | | | | |
| 1181 | Direct Blue 86 | 0001330-38-7 | | X | | | 74180 | | B | | | |
| 1182 | Sodium tetraborate | 0001330-43-4 | | | | X | | A | | | 16 | |
| 1183 | Acrylic acid, isodecyl ester | 0001330-61-6 | X | | X | | | | B | | | ECM |
| 1184 | Octadecanoic acid, hydroxy- | 0001330-70-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1185 | Maleic acid, diisooctyl ester | 0001330-76-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1186 | 1,2-Propyleneglycol monooleate | 0001330-80-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1187 | Tin oxide | 0001332-29-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1188 | Iron oxide | 0001332-37-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1189 | Kaolin | 0001332-58-7 | | | | X | | A | | | | |
| 1190 | Pigment White 24 | 0001332-73-6 | | X | | | 77002 | A | | | | |
| 1191 | Toluenesulphonamide | 0001333-07-9 | X | | | X | | | B | | | |
| 1192 | Sorbitol trioleate | 0001333-71-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1193 | Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), hydrate | 0001333-84-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1194 | Carbon black | 0001333-86-4 | | X | | | 77266 | A | | | | <p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm.</p> <p>Toluene extractables: maximum 0.1 %, determined according to ISO method 6209.</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0.02 AU for a 1 cm cell or < 0.1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis.</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0.25 mg/kg carbon black.</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2.5 % w/w.</p> |
| 1195 | Copper(I) iodide | 0001335-23-5 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1196 | Ammonium hydroxide | 0001336-21-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1197 | Naphthenic acids, manganese salts | 0001336-93-2 | | | | X | | | B | | | |
| 1198 | Naphthenic acids, copper salts | 0001338-02-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1199 | 2-Butanone, peroxide | 0001338-23-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1200 | Naphthenic acids | 0001338-24-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1201 | Sorbitan monolaurate | 0001338-39-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1202 | Sorbitan monostearate | 0001338-41-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1203 | Sorbitan monooleate | 0001338-43-8 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|----|---|---|
| 1204 | Formaldehyde - toluenesulphonamide, copolymer | 0001338-51-8 | | | X | | | B | | | |
| 1205 | Montmorillonite dimethyldistearyl ammonium chloride | 0001340-69-8 | | | X | | | B | | | |
| 1206 | Silicic acid | 0001343-98-2 | | | X | | A | | | | |
| 1207 | Aluminosilicic acid, calcium sodium salt | 0001344-01-0 | | | X | | | B | | | |
| 1208 | Aluminium oxide | 0001344-28-1 | | | X | | A | | | | |
| 1209 | Manganese oxide, (MnO) | 0001344-43-0 | | | X | | | B | | | |
| 1210 | Pigment White 5 | 0001345-05-7 | X | | | 77115 | A | | | | |
| 1211 | Cerium oxide, (Ce2O3) | 0001345-13-7 | | | X | | | B | | | |
| 1212 | Tannic acids | 0001401-55-4 | | | X | | A | | | According to the JECFA specifications | |
| 1213 | Dehydroabietylamine | 0001446-61-3 | | | X | | | B | | | |
| 1214 | Isophthalic acid, dimethyl ester | 0001459-93-4 | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 1215 | 1,3-Benzenedimethanamine | 0001477-55-0 | X | | | | A | | 34 | | |
| 1216 | Silane, chlorodimethyl(3,3,3-trifluoropropyl)- | 0001481-41-0 | X | | | | | B | | | |
| 1217 | 2-Piperidineethanol | 0001484-84-0 | | | X | | | B | | | |
| 1218 | Trimellitic acid, triheptyl ester | 0001528-48-9 | | | X | | | B | | | |
| 1219 | 4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene | 0001533-45-5 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 1220 | 3,6,9,12-Tetraoxahexadecan-1-ol | 0001559-34-8 | X | | | | | B | | | |
| 1221 | Ethyleneglycol mono-2-ethylhexyl ether | 0001559-35-9 | | X | | | | B | | | |
| 1222 | Ethanol, 2-[2-[2-[(2-ethylhexyl)oxy]ethoxy]ethoxy]- | 0001559-37-1 | | | X | | | B | | | |
| 1224 | 1-Butanol, 2-methyl-, (S)- | 0001565-80-6 | | | X | | | B | | | |
| 1225 | 2-Propanol, 1-propoxy- | 0001569-01-3 | | X | | | | B | | | |
| 1226 | 1-Ethoxypropan-2-ol | 0001569-02-4 | | X | | | A | | 39 | Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances) | |
| 1227 | cis-Piperylene | 0001574-41-0 | X | | | | | B | | | |
| 1228 | Pentanoyl chloride, 5-chloro- | 0001575-61-7 | X | | | | | B | | | |
| 1231 | Glyoxylic acid, phenyl-, ethyl ester | 0001603-79-8 | | | X | X | | B | | | |
| 1232 | 1-Dodecyn-3-ol, 3,7,11-trimethyl- | 0001604-35-9 | X | | | | | B | | | |
| 1233 | 2-Propanol, 1,1'-(2-butylenedioxy)bis[3-chloro- | 0001606-83-3 | | | X | | | B | | | |
| 1234 | Ethanol, 2,2'-(2-butylenedioxy)di- | 0001606-85-5 | | | X | | | B | | | |
| 1235 | Phosphoric acid, monobutyl ester | 0001623-15-0 | | | X | | | B | | | |
| 1236 | Carbonic acid, strontium salt (1:1) | 0001633-05-2 | | | X | | | B | | | |
| 1237 | tert-Butylmethyl ether | 0001634-04-4 | | X | | | | B | | | |
| 1239 | Tetrabutyl ammonium bromide | 0001643-19-2 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|-------|---|---|------|---|--|---|
| 1240 | Dodecylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide | 0001643-20-5 | | | X | | | B | | | | |
| 1241 | Pigment Yellow 4 | 0001657-16-5 | X | | | 11665 | A | | | | | |
| 1242 | Acrylic acid, tert-butyl ester | 0001663-39-4 | X | | | | A | | 22 | | | |
| 1243 | 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether | 0001675-54-3 | X | | X | | A | | | | In compliance with Commission Regulation (EC) No 1895/2005 | |
| 1244 | 4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene | 0001679-51-2 | X | | | | A | | 0.05 | | | |
| 1245 | Acrylic acid, diester with triethyleneglycol | 0001680-21-3 | X | | | | | B | | | | |
| 1246 | N-(2-Hydroxyethyl)perfluorooctyl sulphonamide | 0001691-99-2 | | | X | | | B | | | | |
| 1247 | Morpholine, 4-acetyl- | 0001696-20-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1248 | s-Triazine, 2,4-dichloro-6-phenyl- | 0001700-02-3 | X | | | | | B | | | | |
| 1249 | Ethanol, 2-[2-(dimethylamino)ethoxy]- | 0001704-62-7 | X | | | | | B | | | | |
| 1250 | 1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene | 0001709-70-2 | | | X | | A | | | | | |
| 1251 | Silane, dichlorodiethyl- | 0001719-53-5 | X | | | | | B | | | | |
| 1252 | Silane, chloro(chloromethyl)dimethyl- | 0001719-57-9 | X | | | | | B | | | | |
| 1253 | Silane, chlorodimethylvinyl- | 0001719-58-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1254 | Imidazole, 1,2-dimethyl- | 0001739-84-0 | X | | | | | B | | | | |
| 1255 | Dehydroabietic acid | 0001740-19-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 1256 | Naphthalimide, 4-amino- | 0001742-95-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1257 | Phosphonic acid, ethenyl- | 0001746-03-8 | X | | | | | B | | | | |
| 1258 | Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0001760-24-3 | X | | X | | | B | | | | |
| 1259 | Bis(4-Aminocyclohexyl)methane | 0001761-71-3 | X | | X | | A | | 0.05 | | | |
| 1260 | Thiocyanic acid, ammonium salt | 0001762-95-4 | | | X | | | B | | | | |
| 1261 | Benzyl alcohol, 2,4-dichloro- | 0001777-82-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1262 | Phosphonium, butyltriphenyl-, bromide | 0001779-51-7 | | | X | | | B | | | | |
| 1263 | Citric acid, triisopentyl ester | 0001793-10-8 | | | X | | | B | | | | |
| 1264 | Lauric acid, monoester with triethanolamine | 0001793-68-6 | | | X | | | B | | | | |
| 1265 | 4-Octylphenol | 0001806-26-4 | X | | | | | B | | | | |
| 1266 | Phosphonic acid, dioctyl ester | 0001809-14-9 | | | X | | | B | | | | |
| 1267 | Silane, ethoxytrimethyl- | 0001825-62-3 | | | X | | | B | | | | |
| 1268 | 1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane | 0001843-03-4 | | | X | | A | | 5 | | | |
| 1269 | 2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone | 0001843-05-6 | | | X | | A | | | 8 | | |
| 1270 | Undecanedioic acid | 0001852-04-6 | X | | | | | B | | | | |
| 1271 | N-(Butoxymethyl)acrylamide | 0001852-16-0 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|--|---|
| 1272 | 2(1H)-Pyrimidinone, tetrahydro- | 0001852-17-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1273 | 1,2-Propanediol, 1-phenyl- | 0001855-09-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1274 | Trihexylamine, 2,2',2"-triethyl- | 0001860-26-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1275 | Anthranilonitrile | 0001885-29-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1276 | 2-Propenoic acid, 2-[ethyl[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]amino]ethylester | 0001893-52-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1277 | N-Butyl-p-toluenesulphonamide | 0001907-65-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1278 | Acid Yellow 23 | 0001934-21-0 | | X | | | 19140 | A | | | E102 | |
| 1279 | Glycine, N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)- | 0001939-36-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1280 | tert-Butyl-hydroquinone | 0001948-33-0 | X | | X | | | A | | 42 | | |
| 1281 | Terephthalic acid, dibutyl ester | 0001962-75-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1282 | Phenol, p-(α -methylbenzyl)- | 0001988-89-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1283 | 1,3-Pentadiene, (E)- | 0002004-70-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1284 | 1-Dodecanamine, acetate | 0002016-56-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1285 | 3-Butyn-2-ol | 0002028-63-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1286 | Morpholine, 4-(2-aminoethyl)- | 0002038-03-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1287 | Benzoic acid, pentyl ester | 0002049-96-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1288 | Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate | 0002082-79-3 | | | X | | | A | | 6 | | |
| 1289 | Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol | 0002082-81-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1292 | Benzene, 1-(1-isocyanato-1-methyl(ethyl)-3-(1-methylethenyl)- | 0002094-99-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1293 | Oxirane, 2,2'-[methylenebis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis- | 0002095-03-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1294 | Food Black 2 | 0002118-39-0 | | X | | | 27755 | | B | | | |
| 1295 | Pentanedioic acid, 2,4-dimethyl- | 0002121-67-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1296 | 4-Phenylbenzophenone | 0002128-93-0 | X | | | X | | | B | | | |
| 1297 | Stearic acid, compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0002129-99-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1298 | Allylamine, N,N-dimethyl- | 0002155-94-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1299 | Acrylic acid, decyl ester | 0002156-96-9 | X | X | | | | | B | | ECM | |
| 1300 | Acrylic acid, dodecyl ester | 0002156-97-0 | X | X | | | | A | | 0.05 | ECM | |
| 1301 | Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide | 0002162-74-5 | X | | X | | | A | | 0.05 | Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline | |
| 1302 | Hexane, 1,6-dichloro- | 0002163-00-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1303 | 2-Methyl-1,3-propanediol | 0002163-42-0 | X | | | | | A | | 5 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|----|-----|
| 1304 | Methacrylic acid, phenyl ester | 0002177-70-0 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1305 | Cyclohexyl vinyl ether | 0002182-55-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1306 | Basic Blue 11 | 0002185-86-6 | | X | | | 44040 | | B | | | |
| 1307 | Benzoic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002208-05-1 | X | | X | X | | | B | | | |
| 1308 | Methacrylic acid, propyl ester | 0002210-28-8 | X | | | | | A | | | 23 | |
| 1310 | Ethanol, 2-[[2-(dimethylamino)ethyl]methylamino]- | 0002212-32-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1311 | Acrylic acid, diester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0002223-82-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1312 | Ethane, 1,2-bis(2,3-epoxypropoxy)- | 0002224-15-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1313 | 1-Piperidinyloxy, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl- | 0002226-96-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1314 | Vinylcaprolactam | 0002235-00-9 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 1315 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, pentasodium salt | 0002235-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1316 | Acetoacetamide, N,N-diethyl- | 0002235-46-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1317 | Sulfuric acid, monododecyl ester, ammonium salt | 0002235-54-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1319 | sec-Butyl alcohol, aluminium salt | 0002269-22-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1320 | Butylstannoic acid | 0002273-43-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1321 | 1-Hexadecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0002281-11-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1322 | Benzoic acid, propyl ester | 0002315-68-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1323 | Solvent Yellow 94 | 0002321-07-5 | | X | | | 45350:1 | | B | | | |
| 1324 | Methacrylic acid, diester with diethyleneglycol | 0002358-84-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1325 | Phenoxy, 4-[[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-oxo-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]methyl]-2,6-bis(1,1-dimethylethyl)- | 0002370-18-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1326 | Methacrylic acid, 2-ethoxyethyl ester | 0002370-63-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1327 | 1,3-Propanediamine, N-(3-aminopropyl)-N-dodecyl- | 0002372-82-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1328 | Phosphoric acid, monopentyl ester | 0002382-76-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1329 | 1-Dodecanesulfonic acid, sodium salt | 0002386-53-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1330 | 3,4-Epoxy cyclohexanecarboxylic acid, (3',4'-epoxycyclohexyl)methyl ester | 0002386-87-0 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 1331 | Pigment Yellow 101 | 0002387-03-3 | | X | | | 48052 | | B | | | |
| 1332 | Basic Violet 11 | 0002390-63-8 | | X | | | 45175 | | B | | | |
| 1333 | Acrylic acid, tetrahydrofurfuryl ester | 0002399-48-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1334 | Acetic acid, nitrilotri-, tripotassium salt | 0002399-85-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1335 | 4-Piperidinol, 2,2,6,6-tetramethyl- | 0002403-88-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1336 | 4-Piperidinol, 1,2,2,6,6-pentamethyl- | 0002403-89-6 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|------|---|---|
| 1337 | p-Cresol, 2-tert-butyl- | 0002409-55-4 | | | X | | | B | | | |
| 1338 | Phthalic anhydride, 4,4'-carbonyldi- | 0002421-28-5 | X | | | | | B | | | |
| 1339 | 2-Hexyldecanol | 0002425-77-6 | | | X | | | B | | | |
| 1340 | 1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether | 0002425-79-8 | X | | | | A | ND | | Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da. | |
| 1341 | Pigment Red 3 | 0002425-85-6 | | X | | 12120 | A | | | | |
| 1343 | Sebacic acid, di-n-octyl ester | 0002432-87-3 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 1344 | Acrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002439-35-2 | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 1345 | 2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole | 0002440-22-4 | | | X | | A | | 12 | | |
| 1347 | Hexanedioic acid, bis(phenylmethyl) ester | 0002451-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 1348 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, barium salt | 0002457-01-4 | | | X | | | B | | | |
| 1349 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, strontium salt | 0002457-02-5 | | | X | | | B | | | |
| 1350 | 2-Ethylhexyl-2,3-epoxypropyl ether | 0002461-15-6 | X | | | | | B | | | |
| 1351 | Pyrophosphoric acid | 0002466-09-3 | | | X | | A | | | | |
| 1352 | Bis(2-hydroxyphenyl)methane | 0002467-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 1353 | Phenol, 2,4'-methylenedi- | 0002467-03-0 | X | | | | | B | | | |
| 1354 | Vat Blue 5 | 0002475-31-2 | | X | | 73065 | | B | | | |
| 1355 | Acrylic acid, monoester with 1,4-butanediol | 0002478-10-6 | X | | | | | B | | | |
| 1356 | Solvent Yellow 44 | 0002478-20-8 | | X | | 56200 | | B | | | |
| 1357 | Solvent Yellow 56 | 0002481-94-9 | | X | | 11021 | | B | | | |
| 1358 | Methacrylic acid, hexadecyl ester | 0002495-27-4 | X | | | | | B | | | |
| 1359 | Acrylic acid, benzyl ester | 0002495-35-4 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1360 | Methacrylic acid, benzyl ester | 0002495-37-6 | X | | | | A | | 23 | | |
| 1361 | 2-Propene-1-sulfonic acid, sodium salt | 0002495-39-8 | | | X | | | B | | | |
| 1362 | Acrylic acid, n-octyl ester | 0001948-33-0 | | | X | | A | | 22 | ECM | |
| 1363 | Acrylic acid, hexyl ester | 0002499-95-8 | X | | | | | B | | | |
| 1364 | Diocetadecyl disulphide | 0002500-88-1 | | | X | | A | | 3 | | |
| 1365 | Phenol, 4-(1-methylethyl)-, phosphate (3:1) | 0002502-15-0 | | | X | | | B | | | |
| 1366 | 1-Pentanol, 5-amino- | 0002508-29-4 | X | | | | | B | | | |
| 1367 | Pigment Yellow 1 | 0002512-29-0 | | X | | 11680 | A | | | | |
| 1368 | 1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,10-dioxo-1,10-decanediyl]bis(oxy)]bis[2,2,6,6-tetramethyl]- | 0002516-92-9 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1369 | 3-Methoxybutanol | 0002517-43-3 | | | X | | | B | | | |
| 1370 | Food Black 1 | 0002519-30-4 | | X | | 28440 | A | | | E151 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 1371 | Benzamide, 2,2'-dithiobis[N-methyl- | 0002527-58-4 | X | | | | | B | | | |
| 1372 | 1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, 2-methyl- | 0002527-66-4 | | | X | | | B | | | |
| 1373 | Heptanoyl chloride | 0002528-61-2 | X | | | | | B | | | |
| 1374 | [3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl]trimethoxysilane | 0002530-83-8 | X | | | | | B | | | |
| 1375 | [3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane | 0002530-85-0 | X | | X | | | A | 0.05 | Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers | |
| 1376 | Silane, (3-chloropropyl)trimethoxy- | 0002530-87-2 | | | X | | | B | | | |
| 1377 | Methacrylic acid, tetradecyl ester | 0002549-53-3 | X | | | | | B | | | |
| 1378 | Silane, triethoxypropyl- | 0002550-02-9 | | | X | | | B | | | |
| 1379 | Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl- | 0002554-06-5 | | | X | | | B | | | |
| 1380 | 1,3-Bis(aminomethyl)cyclohexane | 0002579-20-6 | X | | | | | B | | | |
| 1381 | Basic Blue 26 | 0002580-56-5 | | X | | 44045 | | B | | | |
| 1382 | Formamide, N,N-bis(2-methylpropyl)- | 0002591-76-6 | X | | | | | B | | | |
| 1383 | Oxirane, 2-[[3-(triethoxysilyl)propoxy]methyl]- | 0002602-34-8 | X | | X | | | B | | | |
| 1384 | Decylamine, N,N-dimethyl-, N-oxide | 0002605-79-0 | X | | | | | B | | | |
| 1385 | Direct Red 81, Na salt | 0002610-11-9 | | X | | 28160 | | B | | Na salt | |
| 1386 | Food Red 7 | 0002611-82-7 | | X | | 16255 | A | | | E124 | |
| 1387 | Benzenemethanamine, α -methyl-, (S)- | 0002627-86-3 | X | | | | | B | | | |
| 1388 | Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl- | 0002627-95-4 | X | | | | | B | | | |
| 1389 | 1,2-Benzisothiazolin-3-one | 0002634-33-5 | | | X | | A | | 0.5 | | |
| 1390 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, butyl ester | 0002634-45-9 | | | X | | | B | | | |
| 1391 | Valeric acid, 4,4'-azobis[4-cyano- | 0002638-94-0 | X | | | | | B | | | |
| 1393 | N,N-Dimethylacrylamide | 0002680-03-7 | X | | | | | B | | | |
| 1394 | 2-Methyl-4-isothiazolin-3-one | 0002682-20-4 | | | X | | A | | 0.5 | Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions | |
| 1395 | N-Ethyl-2-pyrrolidinone | 0002687-91-4 | | | X | | | B | | | |
| 1396 | 2-Pyrrolidinone, 1-octyl- | 0002687-94-7 | X | | | | | B | | | |
| 1397 | 2-Pyrrolidinone, 1-dodecyl- | 0002687-96-9 | X | | | | | B | | | |
| 1398 | Benzenesulfonic acid, 4-ethenyl-, sodium salt | 0002695-37-6 | X | | | | | B | | | |
| 1399 | Acid Yellow 9 | 0002706-28-7 | | X | | 13015 | | B | | | |
| 1400 | Triethanolamine oleate | 0002717-15-9 | | | X | | | B | | | |
| 1401 | 2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine | 0002725-22-6 | | | X | | A | | 5 | | |
| 1402 | Phosphonium, tetraphenyl-, bromide | 0002751-90-8 | X | | | | | B | | | |
| 1403 | Acrylic acid, 3-hydroxypropyl ester | 0002761-08-2 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|----|------|---|
| 1404 | Methacrylic acid, 3-hydroxypropyl ester | 0002761-09-3 | X | | | | | B | | | |
| 1405 | Ammonium, (2-hydroxyethyl)dimethyl (3-stearamidopropyl), nitrate (salt) | 0002764-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 1406 | Vinyltrimethoxysilane | 0002768-02-7 | X | | | | A | 0.05 | | | |
| 1407 | Phenol, 2,4-bis(α-methylbenzyl)- | 0002769-94-0 | | | X | | | B | | | |
| 1408 | 1,3-Bis(α-isocyanatoisopropyl)benzene | 0002778-42-9 | X | | | | | B | | | |
| 1409 | Stearic acid, octadecyl ester | 0002778-96-3 | | | X | | | B | | | |
| 1410 | 1,12-Diaminododecane | 0002783-17-7 | X | | | | | B | | | |
| 1411 | Food Yellow 3 | 0002783-94-0 | | X | | 15985 | | B | | E110 | |
| 1412 | Pigment Red 170 | 0002786-76-7 | | X | | 12475 | A | | | | |
| 1413 | Basic Blue 3 | 0002787-91-9 | | X | | 51004 | | B | | | |
| 1414 | Ethyleneglycol monopropyl ether | 0002807-30-9 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 1415 | Phosphonic acid, P,P'-(1-hydroxyethylidene)bis- | 0002809-21-4 | X | | X | | | B | | | |
| 1416 | Pigment Red 4 | 0002814-77-9 | | X | | 12085 | A | | | | |
| 1419 | 1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0002855-13-2 | X | | | | A | 6 | | | |
| 1420 | Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002867-47-2 | X | | | | A | ND | | | |
| 1421 | Diacetone arylamide | 0002873-97-4 | X | | | | | B | | | |
| 1422 | s-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, 1,3-dichloro-, sodium salt | 0002893-78-9 | X | | | | | B | | | |
| 1423 | Silane, [3-(2,3-epoxypropoxy)propyl]diethoxymethyl- | 0002897-60-1 | | | X | | | B | | | |
| 1424 | Maleic acid, dioctyl ester | 0002915-53-9 | | | X | | | B | | | |
| 1425 | 1-Propanol, 3-(trimethylsilyl)- | 0002917-47-7 | | | X | | | B | | | |
| 1426 | Acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester | 0002918-23-2 | X | | | | | B | | | |
| 1427 | Silane, triethoxyoctyl- | 0002943-75-1 | | | X | | | B | | | |
| 1428 | 2-Propynylamine, 1,1-dimethyl- | 0002978-58-7 | | | X | | | B | | | |
| 1429 | Glycine, N-ethyl-N-[(heptadecafluorooctyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0002991-51-7 | | | X | | | B | | | |
| 1430 | Propionamidine, 2,2'-azobis[2-methyl-, dihydrochloride | 0002997-92-4 | X | | | | | B | | | |
| 1431 | Acrylic acid, sec-butyl ester | 0002998-08-5 | X | | | | A | | 22 | | |
| 1432 | Ammonium, ethyldimethyl-9-octadecenyl-, ethyl sulfate | 0003006-12-0 | | | X | | | B | | | |
| 1433 | N-Ethyl-N,N-dimethyl-1-dodecaminium ethyl sulfate | 0003006-13-1 | | | X | | | B | | | |
| 1434 | Peroxyhexanoic acid, 2-ethyl-, tert-butyl ester | 0003006-82-4 | | | X | | | B | | | |
| 1435 | 7H-Dibenz[f,i]isoquinolin-7-one, 4-(cyclohexylamino)-2-methyl- | 0003008-87-5 | | | X | | | B | | | |
| 1436 | N,N,N',N',N''-Pentamethyldiethylenetriamine | 0003030-47-5 | X | | | | | B | | | |
| 1437 | 3-Hexyne-2,5-diol | 0003031-66-1 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|-----|---|
| 1438 | Ethylamine, 2,2'-oxybis[N,N-dimethyl- | 0003033-62-3 | X | | | | | B | | | |
| 1440 | Vinylsulphonic acid, sodium salt | 0003039-83-6 | | | X | | | B | | | |
| 1441 | 3-Oxetanemethanol, 3-ethyl | 0003047-32-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 1442 | 1H-Indene, 3a,4,7,7a-tetrahydro- | 0003048-65-5 | X | | | | | B | | | |
| 1443 | Pigment Red 178 | 0003049-71-6 | | X | | 71155 | | B | | | |
| 1444 | Direct Yellow 4 | 0003051-11-4 | | X | | 24890 | | B | | | |
| 1445 | Behenamide | 0003061-75-4 | | | X | | A | | | | |
| 1446 | Basic Red 1:1 | 0003068-39-1 | | X | | 45161 | | B | | | |
| 1447 | 1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl)propyl]- | 0003069-29-2 | X | | X | | | B | | | |
| 1448 | Acrylic acid, tridecyl ester | 0003076-04-8 | X | X | | | | B | | ECM | |
| 1449 | Ethanol, 2,2'-(p-tolylimino)di- | 0003077-12-1 | | | X | | | B | | | |
| 1450 | 1,1'-Phenyliminodipropane-2-ol | 0003077-13-2 | X | | | | | B | | | |
| 1451 | Butyl alcohol, aluminium salt | 0003085-30-1 | X | | X | | | B | | | |
| 1452 | Ethyl alcohol, titanium(4+) salt | 0003087-36-3 | X | | | | | B | | | |
| 1453 | N,N,N',N',N'',N''-Hexakis(methoxymethyl)-2,4,6-triamino-1,3,5-triazine | 0003089-11-0 | X | | | | | B | | | |
| 1454 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 4,11-dichloro-5,12-dihydro- | 0003089-16-5 | | X | | | | B | | | |
| 1455 | Pigment Red 202 | 0003089-17-6 | | X | | 73907 | A | | | | |
| 1456 | 1,6-Hexanediol 2,2,4-trimethyl | 0003089-24-5 | | | X | | | B | | | |
| 1457 | 2,4,4-Trimethyl-1,6-hexanediol | 0003089-25-6 | X | | X | | | B | | | |
| 1458 | Adipic acid, benzyl octyl ester | 0003089-55-2 | | | X | | | B | | | |
| 1459 | Stannane, tributyl(lauroyloxy)- | 0003090-36-6 | | | X | | | B | | | |
| 1460 | Propane, 1-(p-tert-butylphenoxy)-2,3-epoxy- | 0003101-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 1461 | 1-Butanaminium, N,N,N-tributyl-, hexafluorophosphate(1-) | 0003109-63-5 | | | X | | | B | | | |
| 1462 | 1,4-Cyclohexanediamine | 0003114-70-3 | X | | | | | B | | | |
| 1463 | Acetic acid, (p-nonylphenoxy)- | 0003115-49-9 | X | | | | | B | | | |
| 1464 | Phosphonium, tetrabutyl-, bromide | 0003115-68-2 | | | X | | | B | | | |
| 1465 | Acrylic acid, 2-methoxyethyl ester | 0003121-61-7 | X | | | | | B | | | |
| 1466 | Oxirane, (propoxymethyl)- | 0003126-95-2 | X | | | | | B | | | |
| 1467 | Adipic acid, bis(3,4-epoxycyclohexylmethyl) ester | 0003130-19-6 | X | | | | | B | | | |
| 1468 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester | 0003135-18-0 | | | X | | A | | | | |
| 1469 | Phosphoric acid, dipentyl ester | 0003138-42-9 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---------|
| 1470 | 2-[2'-Hydroxy-5'-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]benzotriazole | 0003147-75-9 | | | | X | | | B | | |
| 1471 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)- | 0003147-76-0 | | | | X | | | B | | |
| 1472 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1) | 0003159-62-4 | | | | X | | | B | | |
| 1473 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, potassium salt | 0003164-85-0 | | | | X | | | B | | |
| 1474 | 1,5-Naphthalene diisocyanate | 0003173-72-6 | X | | | | | A | | 17 | |
| 1475 | Solvent Red 25 | 0003176-79-2 | | X | | | 26110 | | B | | |
| 1476 | 3H-1,2,4-Triazole-3-thione, 1,2-dihydro- | 0003179-31-5 | X | | | | | | B | | |
| 1477 | 1-Propanol, 3-(dimethylamino)- | 0003179-63-3 | X | | | | | | B | | |
| 1478 | Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)- | 0003179-76-8 | X | | | | | | B | | |
| 1479 | Cyclododecane, 1,2,5,6,9,10-hexabromo- | 0003194-55-6 | | | | X | | | B | | |
| 1480 | N-Vinyl-N-methylacetamide | 0003195-78-6 | X | | | | | A | | 0.02 | |
| 1481 | Direct Yellow 50 | 0003214-47-9 | | X | | | 29025 | | B | | |
| 1482 | Basic Blue 55 | 0003251-84-1 | | X | | | 44044 | | B | | |
| 1483 | Butane, 2,3-epoxy- | 0003266-23-7 | X | | | | | | B | | |
| 1484 | 2,4-Dimethoxy-6-(1-pyrenyl)-1,3,5-triazine | 0003271-22-5 | | | | X | | | B | | |
| 1485 | Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl- | 0003277-26-7 | X | | | | | | B | | |
| 1486 | Pivaloyl chloride | 0003282-30-2 | X | | | | | | B | | |
| 1487 | 1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate | 0003290-92-4 | X | | | | | A | | 0.05 | |
| 1488 | 2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone | 0003293-97-8 | | | | X | | A | | | 8 |
| 1489 | 3,5,5-Trimethylhexanoic acid | 0003302-10-1 | X | | | | | | B | | |
| 1490 | N-Cyclohexyl-1,3-diaminopropane | 0003312-60-5 | X | | | | | | B | | |
| 1491 | Cobalt, [phthalocyaninato(2-)]- | 0003317-67-7 | | | | X | | | B | | |
| 1492 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0003319-31-1 | | | X | | | A | | 0.05 | |
| 1493 | 7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin | 0003333-62-8 | | | | X | | A | | | |
| 1495 | 2-Piperidinemethanol | 0003433-37-2 | | | | X | | | B | | |
| 1496 | Direct Red 23 | 0003441-14-3 | | X | | | 29160 | | B | | |
| 1497 | 2-Pyrrolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)- | 0003445-11-2 | X | | | | | | B | | |
| 1498 | 3,5,5-Trimethylhexanol | 0003452-97-9 | | | X | | | | B | | |
| 1499 | Trimethylolpropane triglycidylether | 0003454-29-3 | | | | X | | | B | | |
| 1500 | Pigment Orange 5 | 0003468-63-1 | | X | | | 12075 | A | | | |
| 1501 | Benzeneethanamine, 3,4-dimethoxy-N-methyl- | 0003490-06-0 | X | | | | | | B | | |
| 1502 | Acid Red 52 | 0003520-42-1 | | X | | | 45100 | | B | | Na salt |
| 1503 | Pigment Orange 13 | 0003520-72-7 | | X | | | 21110 | A | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|----|---|
| 1504 | Basic Blue 1 | 0003521-06-0 | | X | | | 42025 | | B | | | |
| 1505 | Pentaerythritol triacrylate | 0003524-68-3 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 1506 | Acid Blue 3 | 0003536-49-0 | | X | | | 42051 | A | | | | E131 |
| 1507 | Pigment Red 48 | 0003564-21-4 | | X | | | 15865 | | B | | | |
| 1508 | Food Red 3 | 0003567-69-9 | | X | | | 14720 | A | | | | E122 |
| 1509 | Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-dimethyl-1,3-diphenyl- | 0003582-72-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1510 | Ethylene glycol bis(hydroxymethyl ether) | 0003586-55-8 | X | | X | | | | B | | | |
| 1511 | Aluminium, sec-butoxydiisopropoxy- | 0003605-65-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1512 | N-Butylbenzenesulphonamide | 0003622-84-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1513 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3- sulfo-,hydroxide, inner salt | 0003637-26-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1514 | Di-n-octyltin dilaurate | 0003648-18-8 | | | X | | | A | | | 10 | |
| 1515 | Phthalic acid, di-n-heptyl ester | 0003648-21-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1516 | Hexasodium 2,2',2'',2'''-(2,2'-disulfonatostilbene-4,4'-diyl)diiminodi-1,3,5-triazine-2,4,6-triyl(tetraimino)tetrakis(ethanesulfonate) | 0003656-31-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1517 | Phosphonic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0003658-48-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1518 | 3-Hexen-1-ol, acetate (Z)- | 0003681-71-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1519 | Oleic acid, oleyl ester | 0003687-45-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1520 | Pyridine, 2,2'-dithiodi-, 1,1'-dioxide | 0003696-28-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1521 | 2-Imidazolidinone, 1-(2-hydroxyethyl)- | 0003699-54-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1522 | Ethanamine, N-ethyl-N-hydroxy- | 0003710-84-7 | X | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1523 | Crotonic acid | 0003724-65-0 | X | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1524 | Ammonium, benzyldiethyl[(2,6-xylylcarbamoyl)methyl]-, benzoate | 0003734-33-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1525 | Methacrylic acid, 2-(tert-butylamino)ethyl ester | 0003775-90-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1526 | 1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione,1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)- | 0003779-63-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1527 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, tetrasodium salt | 0003794-83-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1528 | Diocetadecyl pentaerythritol diphosphate | 0003806-34-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1529 | 2-Pyridinethiol-1-oxide, sodium salt | 0003811-73-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1530 | Perfluorooctanoic acid, ammonium salt | 0003825-26-1 | | | X | | | A | | | | Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures |
| 1531 | Food Blue 2 | 0003844-45-9 | | X | | | 42090 | A | | | | E133 |
| 1532 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-butyl- | 0003846-71-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1533 | Solvent Blue 37 | 0003861-73-2 | | X | | | 13390 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|----|-----|
| 1534 | 2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003864-99-1 | | | X | | | A | | | 12 | |
| 1535 | Benzenemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0003886-69-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1536 | 1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0003886-70-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1537 | Butane, 1,4-bis(vinyl-)- | 0003891-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1538 | 2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003896-11-5 | | | X | | | A | | | 12 | |
| 1539 | 3-Ethyl-3-phenoxyethyl-oxetane | 0003897-65-2 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 1540 | Pigment Red 166 | 0003905-19-9 | | X | | | 20730 | A | | | | |
| 1541 | Indan, 1,1,3-trimethyl-3-phenyl- | 0003910-35-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1542 | Pyridinium, 1-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0003918-73-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1543 | Acetic acid, chloro-, sodium salt | 0003926-62-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1544 | Basic Blue 5 | 0003943-82-6 | | X | | | 42140 | | B | | | |
| 1545 | 2-Propanol, 1-(1-methylethoxy)- | 0003944-36-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1546 | 2-Isopropoxy-1-propanol | 0003944-37-4 | | X | X | | | | B | | | |
| 1547 | Ethanol, 2-(2-propynyloxy)- | 0003973-18-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1548 | 4(1H)-Pyrimidinone, 2-amino-6-methyl- | 0003977-29-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1550 | Isocyanic acid, triester with 1,3,5-tris(6-hydroxyhexyl)biuret | 0004035-89-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1551 | Pigment Red 177 | 0004051-63-2 | | X | | | 65300 | | B | | | |
| 1552 | Benzenesulfonic acid, 5-benzoyl-4-hydroxy-2-methoxy- | 0004065-45-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1553 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol) | 0004066-02-8 | | | X | | | A | | | 5 | |
| 1554 | Pentaethylenehexamine | 0004067-16-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1555 | Acrylic acid, diester with diethyleneglycol | 0004074-88-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1556 | 1-Aziridinepropionitrile, β -methyl- | 0004078-19-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1557 | 2-Propynylamine, N,N-diethyl- | 0004079-68-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1558 | 1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride | 0004080-31-3 | | | X | | | A | | 0.3 | | |
| 1559 | p-Toluenesulfonic acid, anhydride with isocyanic acid | 0004083-64-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1560 | Diethylenetriamine, 4-(2-aminoethyl)- | 0004097-89-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1561 | 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0004098-71-9 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 1562 | Pigment Yellow 5 | 0004106-67-6 | | X | | | 11660 | | B | | | |
| 1564 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, tridecyl ester | 0004130-35-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1565 | 2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol | 0004130-42-1 | | | X | | | A | | 4.8 | | |
| 1566 | Citric acid, tricyclohexyl ester | 0004132-10-9 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|
| 1567 | 1-Octanesulfonamide,N-ethyl- 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro- | 0004151-50-2 | | | | X | | | B | | |
| 1568 | 1-Propanol, 2-phenoxy- | 0004169-04-4 | | | | X | | | B | | |
| 1570 | 4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester | 0004191-73-5 | | | | X | | A | | | |
| 1571 | 4,4'-Bis[[4-anilino-6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino] stilbene-2,2'-disulphonic acid, disodium salt | 0004193-55-9 | | | | X | | | B | | |
| 1572 | Pentaerythritol tetrabenzoate | 0004196-86-5 | | | | X | | | B | | |
| 1573 | 2,2-Dimethyl-1,3-propanediol dibenzoate | 0004196-89-8 | | | | X | | | B | | |
| 1574 | Solvent Black 3 | 0004197-25-5 | | X | | | 26150 | | B | | |
| 1575 | 3-[2-(Methacryloxy)ethyl]-2,2-spirocyclohexyl oxazolidine | 0004203-89-8 | X | | | | | | B | | |
| 1576 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester | 0004221-80-1 | | | | X | | A | | | |
| 1577 | Phenol, o-(α -methylbenzyl)- | 0004237-44-9 | | | | X | | | B | | |
| 1578 | Diethyleneglycol bis(3-aminopropyl) ether | 0004246-51-9 | X | | | | | | B | | |
| 1579 | 3-(4-Vinylpyridinium-1-yl)propane-1-sulfonate | 0004271-44-7 | | | | X | | | B | | |
| 1580 | Ammonium, (carboxymethyl)(3-lauramidopropyl)dimethyl-, hydroxide, inner salt | 0004292-10-8 | X | | | | | | B | | |
| 1581 | 2-Butyl-benzo[d]isothiazolin-3-one | 0004299-07-4 | | | | X | | | B | | |
| 1582 | Solvent Yellow 16 | 0004314-14-1 | | X | | | 12700 | | B | | |
| 1583 | Sarcosine, monosodium salt | 0004316-73-8 | | | | X | | | B | | |
| 1584 | Ethanesulfonic acid, 2-(methylamino)-, monosodium salt | 0004316-74-9 | X | | | | | | B | | |
| 1585 | Propanoic acid, 3-ethoxy- | 0004324-38-3 | | | | X | | | B | | |
| 1586 | Acid Blue 62 | 0004368-56-3 | | X | | | 62045 | | B | | |
| 1587 | Pigment Red 168 | 0004378-61-4 | | X | | | 59300 | | B | | |
| 1588 | Nonane, 2,2,4,4,6,8,8-heptamethyl- | 0004390-04-9 | | | | X | | | B | | |
| 1589 | 4-Morpholinecarboxaldehyde | 0004394-85-8 | X | | | | | | B | | |
| 1590 | 2H-Pyran-2,4(3H)-dione, 3-acetyl-6-methyl-, ion(1-), sodium | 0004418-26-2 | X | | | | | | B | | |
| 1591 | 1-Propanethiol, 3-(trimethoxysilyl)- | 0004420-74-0 | X | | | | | | B | | |
| 1592 | Pigment Orange 43 | 0004424-06-0 | | X | | | 71105 | A | | | |
| 1593 | Acid Violet 43 | 0004430-18-6 | | X | | | 60730 | | B | | |
| 1594 | 2,5,7,10-Tetraoxaundecane | 0004431-83-8 | | | | X | | | B | | |
| 1595 | Acetoacetanilide, 4'-chloro-2',5'-dimethoxy- | 0004433-79-8 | | | | X | | | B | | |
| 1596 | 3-Methoxybutyl acetate | 0004435-53-4 | | | X | | | | B | | |
| 1597 | 2H-Pyran, 3,4-dihydro-2-methoxy- | 0004454-05-1 | X | | | | | | B | | |
| 1598 | 3-Methyl-1,5-pentanediol | 0004457-71-0 | X | | | | | A | | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|------|---|
| 1599 | Ethanol, 2-[(3-aminopropyl)amino]- | 0004461-39-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1600 | 2-Mesitylenesulfonic acid, 4,4'-(1,4-anthraquinonylenediimino)di-, disodium salt | 0004474-24-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1601 | 1,3-Benzenediamine-4,4'-[(4-methyl-1,3-phenylene)bis(azo)] bis[6-methyl- | 0004482-25-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1602 | Pigment Yellow 17 | 0004531-49-1 | | X | | | 21105 | A | | | | |
| 1603 | Food Brown 3 | 0004553-89-3 | | X | | | 20285 | A | | | E155 | |
| 1604 | Urea, tetrabutyl- | 0004559-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1605 | Ethanol, 2-(tert-butylamino)- | 0004620-70-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1606 | Butyryl chloride, 4-chloro- | 0004635-59-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1607 | Trimethylamine, 1,1-dimethoxy- | 0004637-24-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1608 | Phosphonic acid, ethenyl-, dimethyl ester | 0004645-32-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1609 | Solvent Yellow 93 | 0004702-90-3 | | X | | | 48160 | | B | | | |
| 1610 | 1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol | 0004719-04-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1611 | n-Octylphosphonic acid | 0004724-48-5 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 1612 | 2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid | 0004767-03-7 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1613 | Acrylic acid, octadecyl ester | 0004813-57-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1614 | Pigment Red 149 | 0004948-15-6 | | X | | | 71137 | A | | | | |
| 1615 | Pentaerythritol tetraacrylate | 0004986-89-4 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 1616 | Decanoic acid, 2-[4-[3-[2-(trifluoromethyl)-10H-phenothiazin-10-yl]propyl]-1-piperazinyl]ethyl ester | 0005002-47-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1617 | Benzoic acid, p-hydroxy-, methyl ester, sodium salt | 0005026-62-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1618 | 2-Oxiranemethanamine, N-[4-(oxiranylmethoxy)phenyl]-N-(oxiranylmethyl)- | 0005026-74-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1619 | 1H-Imidazole-1-propanamine | 0005036-48-6 | X | | X | | | | B | | | |
| 1620 | Methacrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride | 0005039-78-1 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1622 | Pigment Yellow 13 | 0005102-83-0 | | X | | | 21100 | A | | | | |
| 1623 | 4-Acryloylmorpholine | 0005117-12-4 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 1624 | Metanilic acid, N,N-diethyl-, sodium salt | 0005123-63-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1625 | Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0005124-30-1 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 1626 | 1,2-Propylene glycol 1-monobutyl ether | 0005131-66-8 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 1627 | Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide | 0005136-44-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1628 | Phosphonic acid, dodecyl- | 0005137-70-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1629 | Sulphosuccinic acid | 0005138-18-1 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1630 | 4-Hydroxybenzoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0005153-25-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1631 | N-(Butoxymethyl)methacrylamide | 0005153-77-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1633 | 1-Propanesulfonic acid, 2-acrylamido-2-methyl-, sodium salt | 0005165-97-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1634 | 1,3-Dioxane-5-methanol, 5-ethyl- | 0005187-23-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1635 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[[2-methyl-1-oxo-2-propenyl) amino] propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0005205-95-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1636 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester | 0005232-99-5 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1637 | Ethanol, 2,2'-(ethylenedithio)di- | 0005244-34-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1638 | 3,6,9,12-Tetraoxatetracosan-1-ol | 0005274-68-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1639 | Pigment Red 48:4 | 0005280-66-0 | | X | | | 15865:4 | | B | | | |
| 1640 | Pigment Red 146 | 0005280-68-2 | | X | | | 12485 | A | | | | |
| 1641 | Pigment Red 144 | 0005280-78-4 | | X | | | 20735 | A | | | | |
| 1642 | Pigment Yellow 95 | 0005280-80-8 | | X | | | 20034 | A | | | | |
| 1643 | Pigment Red 57:1 | 0005281-04-9 | | X | | | 15850:1 | A | | | | |
| 1644 | Piperazine, 1-ethyl- | 0005308-25-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1645 | Silane, ethyltrimethoxy- | 0005314-55-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1646 | Sulfamic acid | 0005329-14-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1647 | Propylamine, 3-methoxy- | 0005332-73-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1648 | 1-Dodecanol, 2-octyl- | 0005333-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1649 | 3-Hexanol, 2,2,3-trimethyl- | 0005340-41-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1650 | 1,2-Pentanediol | 0005343-92-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1651 | 2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl- | 0005392-40-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1652 | Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(hydroxymethyl)- | 0005395-50-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1653 | Propylamine, 3-[(2-ethylhexyl)oxy]- | 0005397-31-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1654 | Propanoic acid, 3-[(aminoiminomethyl)thio]- | 0005398-29-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1655 | Oleic acid, tetrahydrofurfuryl ester | 0005420-17-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1656 | Acrylic acid, 3-(4-methoxyphenyl)-, 2-ethylhexyl ester | 0005466-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1657 | Pigment Yellow 14 | 0005468-75-7 | | X | | | 21095 | A | | | | |
| 1658 | Direct Violet 51 | 0005489-77-0 | | X | | | 27905 | | B | | | |
| 1659 | 2-Isopropyl thioxanthone | 0005495-84-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1660 | N,N'-Ethylenebispalmitamide | 0005518-18-3 | | | | X | | | A | | | |
| 1661 | Pigment Red 179 | 0005521-31-3 | | X | | | 71130 | | B | | | |
| 1662 | Pigment Yellow 83 | 0005567-15-7 | | X | | | 21108 | A | | | | |
| 1663 | Pigment Yellow 93 | 0005580-57-4 | | X | | | 20710 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|-----|---|
| 1664 | Pigment Yellow 110 | 0005590-18-1 | | X | | | 56280 | A | | | | |
| 1665 | Butyl alcohol, titanium(4+) salt | 0005593-70-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1666 | Acid Yellow 129 | 0005601-29-6 | | X | | | | | B | | | |
| 1667 | Acid Black 52 | 0005610-64-0 | | X | | | 15711 | | B | | | |
| 1668 | 1,12-Dodecanediol | 0005675-51-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1669 | Calcium butyrate | 0005743-36-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1670 | Acetonitrile, (ethylenedinitrilo)tetra- | 0005766-67-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1671 | Stearoyl-2-lactylic acid, calcium salt | 0005793-94-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1672 | Pigment Red 68 | 0005850-80-6 | | X | | | 15525 | | B | | | |
| 1673 | Phenol, 2,4,6-tributyl- | 0005857-00-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1674 | Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate | 0005873-54-1 | X | | | | | A | | 17 | | |
| 1675 | 4-Ethyl-1-octyn-3-ol | 0005877-42-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1676 | Acrylic acid, isobornyl ester | 0005888-33-5 | | | X | | | | B | | ECM | |
| 1677 | Phenol, 2,4,6-tris(1-methylpropyl)- | 0005892-47-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1678 | Cyclohexanemethanamine, α -methyl-, (R)- | 0005913-13-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1679 | s-Triazine, 2-(tert-butylamino)-4-chloro-6-(ethylamino)- | 0005915-41-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1680 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine, 6-nonyl- | 0005921-65-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1681 | Pigment Yellow 16 | 0005979-28-2 | | X | | | 20040 | A | | | | |
| 1682 | D-Limonene | 0005989-27-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1683 | Silanediamine, N,N'-dibutyl-1,1-dimethyl- | 0006026-43-3 | | | | X | | | B | | | |
| 1684 | Pigment Red 2 | 0006041-94-7 | | X | | | 12310 | A | | | | |
| 1685 | Formic acid, chloro-, hexyl ester | 0006092-54-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1686 | Acid Blue 83 | 0006104-59-2 | | X | | | 42660 | | B | | | |
| 1687 | 1,2,3-Propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy-, trisodium salt, dihydrate | 0006132-04-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1688 | α -Methylstyrene dimer | 0006144-04-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1689 | 1-Propanol, 2-amino-, DL- | 0006168-72-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1690 | Acetophenone, 2,2-diethoxy- | 0006175-45-7 | | | | X | X | | B | | | |
| 1691 | 1,2-Propyleneglycol distearate | 0006182-11-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1692 | Acetic acid, praseodymium(3+) salt | 0006192-12-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1693 | Acetic acid, neodymium(3+) salt | 0006192-13-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1694 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0006197-30-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1695 | Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride | 0006200-40-4 | | | | X | | A | | 1.8 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|-------|---|
| 1696 | Direct Red 16 | 0006227-02-7 | | X | | | 27680 | | B | | |
| 1697 | Direct Violet 9 | 0006227-14-1 | | X | | | 27885 | | B | | |
| 1698 | Acid Red 6 | 0006245-59-6 | | X | | | 14680 | | B | | |
| 1699 | 2-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl- | 0006258-73-7 | X | | | | | | B | | |
| 1700 | Butanedioic acid, hydroxy-, dibutyl ester, (+-)- | 0006280-99-5 | | | | X | | | B | | |
| 1701 | 1,3-Butanediol, (R)- | 0006290-03-5 | | | | X | | | B | | |
| 1702 | 1,3-Propanediamine, N-methyl- | 0006291-84-5 | X | | | | | | B | | |
| 1703 | Propylamine, 3-ethoxy- | 0006291-85-6 | X | | | | | | B | | |
| 1704 | Benzenemethanamine, 4-chloro- α -methyl- | 0006299-02-1 | X | | | | | | B | | |
| 1705 | Hypophosphorous acid | 0006303-21-5 | X | | | X | | A | | | |
| 1706 | Pyruvaldehyde, 1-(dimethyl acetal) | 0006342-56-9 | X | | | | | | B | | |
| 1707 | Pigment Violet 23 | 0006358-30-1 | | X | | | 51319 | A | | | |
| 1708 | Pigment Yellow 74 | 0006358-31-2 | | X | | | 11741 | | B | | |
| 1709 | Basic Yellow 37 | 0006358-36-7 | | X | | | 41001 | | B | | |
| 1710 | Pigment Yellow 55 | 0006358-37-8 | | X | | | 21096 | | B | | |
| 1711 | 1,3,6-Pyrenetrisulfonic acid, 8-hydroxy-, trisodium salt | 0006358-69-6 | | | | X | | | B | | |
| 1712 | Pigment Yellow 12 | 0006358-85-6 | | X | | | 21090 | | B | | |
| 1713 | Pigment Red 38 | 0006358-87-8 | | X | | | 21120 | | B | | |
| 1714 | Basic Violet 16 | 0006359-45-1 | | X | | | 48013 | | B | | |
| 1715 | Acid Yellow 17 | 0006359-98-4 | | X | | | 13075 | | B | | |
| 1716 | 1-Pentene, 4-methyl-2,4-diphenyl- | 0006362-80-7 | X | | | | | | B | | |
| 1717 | Pigment Orange 1 | 0006371-96-6 | | X | | | 11725 | | B | | |
| 1719 | Hydrocinnamic acid, 3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy-, methyl ester | 0006386-38-5 | | | | X | | | B | | |
| 1720 | 9,12-Octadecadienoic acid, Co(II)-salt | 0006401-84-9 | | | | X | | | B | | |
| 1722 | Pigment Red 12 | 0006410-32-8 | | X | | | 12385 | A | | | |
| 1723 | Pigment Red 9 | 0006410-38-4 | | X | | | 12460 | | B | | |
| 1724 | Pigment Red 5 | 0006410-41-9 | | X | | | 12490 | | B | | |
| 1725 | Pigment Blue 56 | 0006417-46-5 | | X | | | 42800 | | B | | |
| 1726 | Pigment Red 63:1 | 0006417-83-0 | | X | | | 15880:1 | | B | | |
| 1727 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri- | 0006419-19-8 | X | | | | | | B | | |
| 1728 | Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester | 0006422-86-2 | | | | X | | A | | 60 32 | |
| 1729 | Morpholine, 4,4'-(oxydiethylene)di- | 0006425-39-4 | X | | | | | | B | | |
| 1730 | Direct Black 19 | 0006428-31-5 | | X | | | 35255 | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1731 | Ethyl-3-(triethoxysilyl)propionate | 0006439-39-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1732 | Hydantoin, 1,3-bis(hydroxymethyl)-5,5-dimethyl- | 0006440-58-0 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1733 | Pigment Red 22 | 0006448-95-9 | X | | | | 12315 | | B | | | |
| 1734 | Pigment Red 23 | 0006471-49-4 | X | | | | 12355 | | B | | | |
| 1735 | Pigment Red 14 | 0006471-50-7 | X | | | | 12380 | | B | | | |
| 1736 | Direct Black 22 | 0006473-13-8 | X | | | | 35435 | | B | | | |
| 1737 | Morpholine, 2,6-dimethyl-, cis- | 0006485-55-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1738 | Pigment Yellow 3 | 0006486-23-3 | X | | | | 11710 | A | | | | |
| 1739 | Pigment Orange 16 | 0006505-28-8 | X | | | | 21160 | A | | | | |
| 1740 | Acid Blue 104 | 0006505-30-2 | X | | | | 42735 | | B | | | |
| 1741 | Pigment Yellow 65 | 0006528-34-3 | X | | | | 11740 | | B | | | |
| 1742 | Pigment Red 112 | 0006535-46-2 | X | | | | 12370 | A | | | | |
| 1743 | Reactive Yellow 3 | 0006539-67-9 | X | | | | 13245 | | B | | | |
| 1744 | 1H,3H,5H-Oxazol[3,4-c]oxazole-7a(7H)-methanol | 0006542-37-6 | | | | X | | | B | | | |
| 1745 | Aniline, 2,2'-methylenedi- | 0006582-52-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1746 | Direct Orange 102 | 0006598-63-6 | X | | | | 29156 | | B | | | |
| 1747 | Pyridinium, 2-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0006613-64-5 | | | | X | | | B | | | |
| 1748 | Acetic acid, 2,2'-oxybis-, dibutyl ester | 0006634-18-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1749 | Dimethylol Dimethyl Hydantoin | 0006640-58-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1750 | 6-Amino-1,3-dimethyluracil | 0006642-31-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 1751 | Pigment Red 17 | 0006655-84-1 | X | | | | 12390 | | B | | | |
| 1752 | Pyrimido[1,2-a]azepine, 2,3,4,6,7,8,9,10-octahydro- | 0006674-22-2 | X | | | | | | B | | | |
| 1753 | Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0006683-19-8 | | | | X | | A | | | | |
| 1754 | Solvent Yellow 29 | 0006706-82-7 | X | | | | 21230 | | B | | | |
| 1755 | Dipropylamine, 3,3'-bis(dimethylamino)- | 0006711-48-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1756 | Peroxide, (3,3,5-trimethylcyclohexylidene)bis(tert-butyl | 0006731-36-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1757 | Solvent Blue 4 | 0006786-83-0 | X | | | | 44045:1 | | B | | | |
| 1758 | 1H-Benzotriazole, 4,5,6,7-tetrahydro- | 0006789-99-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1759 | 2-Pyrrolidinone, 1-cyclohexyl- | 0006837-24-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1760 | 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate | 0006846-50-0 | | | X | X | | A | | 5 | | |
| 1761 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane | 0006864-37-5 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 1762 | Choline, methyl sulfate, methacrylate | 0006891-44-7 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|---|---|
| 1763 | Malic acid | 0006915-15-7 | X | | | X | | | A | | | |
| 1764 | 1,2-Hexanediol | 0006920-22-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1765 | Solvent Orange 78 | 0006925-69-5 | | X | | | 564100 | | B | | | |
| 1766 | Adipic acid, diisopropyl ester | 0006938-94-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1767 | Pigment Red 175 | 0006985-92-8 | | X | | | | | B | | | |
| 1768 | Pigment Brown 25 | 0006992-11-6 | | X | | | 12510 | | B | | | |
| 1769 | 1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl- | 0007005-47-2 | X | | X | X | | | B | | | |
| 1770 | Pigment Red 48:2 | 0007023-61-2 | | X | | | 15865:2 | A | | | | |
| 1771 | 2H-Azepin-7-amine, 3,4,5,6-tetrahydro-N-(phenylmethyl)- | 0007048-72-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1772 | 2,5-Cyclohexadien-1-one, 2,6-bis(1,1-dimethylethyl)-4-(phenylmethylene)-(9CI) | 0007078-98-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1773 | Triethylamine, 1,1'-dimethyl- | 0007087-68-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1774 | Imidazole, 1-ethyl- | 0007098-07-9 | X | | | | | | B | | | |
| 1775 | 2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene | 0007128-64-5 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 1776 | Citric acid, tris(2-ethylhexyl) ester | 0007147-34-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 1777 | Didecyldimethylammonium chloride | 0007173-51-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 1778 | N-Oleyl-1,3-diaminopropane | 0007173-62-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1779 | 1H-Imidazole, 2-(2-chlorophenyl)-1-[2-(2-chlorophenyl)-4,5-diphenyl-2H-imidazol-2-yl]-4,5-diphenyl- | 0007189-82-4 | | | | X | X | | B | | | |
| 1780 | Acetophenone, 2'-(pentyloxy)- | 0007191-39-1 | X | | | | | | B | | | |
| 1781 | 1,4-Bis(3-aminopropyl)piperazine | 0007209-38-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1782 | Ethanol, 2-[2-(2-propynyloxy)ethoxy]- | 0007218-43-1 | | | | X | | | B | | | |
| 1784 | 1,4-Butanediol bis(3-aminopropyl) ether | 0007300-34-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1785 | Pyrophosphoric acid, tetrapotassium salt | 0007320-34-5 | X | | | | | | B | | | |
| 1786 | Acrylic acid, 2-(2-butoxyethoxy)ethyl ester | 0007328-16-7 | X | | | | | | B | | | |
| 1787 | Acrylic acid, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester | 0007328-17-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1788 | 1,3-Propanediamine, 2,2-dimethyl- | 0007328-91-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1789 | Ethane, 1,1,2,2-tetrakis[p-(2,3-epoxypropoxy)phenyl]- | 0007328-97-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1790 | tert-Butylamine, compd. with borane (1:1) | 0007337-45-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1791 | Acetic acid, 2-hydroxybutyl ester | 0007397-62-8 | | | | X | | | B | | | |
| 1792 | Ammonium, diallyldimethyl-, chloride | 0007398-69-8 | X | | | | | A | | 5 | | |
| 1793 | 1-Aziridinecarboxamide, N,N'-(methylenedi-4,1-phenylene)bis- | 0007417-99-4 | | | | X | | | B | | | |
| 1794 | Aluminium fibers, flakes and powders | 0007429-90-5 | | X | | X | 77000 | A | | | | |
| 1795 | Octanoic acid, cerium salt | 0007435-02-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|--------------------------------------|----|---|
| 1796 | Silver | 0007440-22-4 | | X | | X | | A | | 0.05 | | E174 |
| 1797 | Carbon | 0007440-44-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1798 | Pigment Metal 2 | 0007440-50-8 | | X | | | 77400 | A | | | | |
| 1799 | Pigment Black 16 | 0007440-66-6 | | X | | | 77945 | | B | | | |
| 1800 | Aluminium chloride | 0007446-70-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1801 | 1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl- | 0007473-98-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 1802 | Morpholine, 4-methyl-, 4-oxide | 0007529-22-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1803 | Isobornyl methacrylate | 0007534-94-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1804 | Disperse Yellow 54 | 0007576-65-0 | | X | | | 47020 | | B | | | |
| 1805 | Acetic acid, zirconium salt | 0007585-20-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1806 | β-Dextrin | 0007585-39-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1807 | Pigment Red 48:1 | 0007585-41-3 | | X | | | 15865:1 | | B | | | |
| 1808 | Sodium phosphate tribasic | 0007601-54-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1809 | Silicon dioxide | 0007631-86-9 | | X | | X | 77811 | A | | | | For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0.1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0.3 µm to the mm size |
| 1810 | Sodium bisulphite | 0007631-90-5 | | | | X | | A | | | 19 | |
| 1811 | Sodium nitrite | 0007632-00-0 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 1812 | Hydrochloric acid | 0007647-01-0 | | | | X | | A | | | | |
| 1813 | Sodium bromide | 0007647-15-6 | | | | X | | A | | | | |
| 1814 | Octadecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]- | 0007651-02-7 | | | | X | | | B | | | |
| 1815 | Phosphoric acid | 0007664-38-2 | X | | | X | | A | | | | |
| 1816 | Hydrofluoric acid | 0007664-39-3 | X | | | | | | B | | | |
| 1817 | Ammonia | 0007664-41-7 | X | | | X | | A | | | | |
| 1818 | Sulphuric acid | 0007664-93-9 | | | | X | | A | | | | |
| 1820 | Potassium iodide | 0007681-11-0 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1821 | Hypochlorous acid, sodium salt | 0007681-52-9 | | | | X | | | B | | | |
| 1822 | Sodium phosphinate | 0007681-53-0 | | | | X | | | B | | | |
| 1823 | Pyrosulfurous acid, disodium salt | 0007681-57-4 | X | | | | | A | | 10 (T) (e.a. SO ₂) | | E223 |
| 1824 | Sodium iodide | 0007681-82-5 | | | | X | | A | | | 6 | |
| 1825 | Nitric acid | 0007697-37-2 | | | | X | | A | | | | |
| 1826 | Sulphur | 0007704-34-9 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|----|----|---------------------------------------|---|
| 1827 | Iron chloride, (FeCl ₃) | 0007705-08-0 | | | X | | | B | | | |
| 1828 | Silane, dichlorophenylvinyl- | 0007719-02-0 | X | | | | | B | | | |
| 1829 | Hydrogen peroxide | 0007722-84-1 | | | X | | A | | | | |
| 1830 | Pyrophosphoric acid, tetrasodium salt | 0007722-88-5 | X | | | | | B | | | |
| 1831 | Persulphuric acid, potassium salt | 0007727-21-1 | | | X | | | B | | | |
| 1833 | Persulphuric acid, ammonium salt | 0007727-54-0 | | | X | | | B | | | |
| 1834 | Water | 0007732-18-5 | | X | X | | A | | | In compliance with Directive 98/83/EC | |
| 1835 | Sodium sulphite | 0007757-83-7 | | | X | | A | | 19 | | |
| 1836 | Potassium bromide | 0007758-02-3 | | | X | | A | | | | |
| 1837 | Pyrophosphoric acid, disodium salt | 0007758-16-9 | | | X | | | B | | | |
| 1838 | Triphosphoric acid, pentasodium salt | 0007758-29-4 | X | | | | | B | | | |
| 1839 | Copper sulfate pentahydrate | 0007758-99-8 | | | X | | | B | | | |
| 1840 | Magnesium, tetrakis[carbonato(2-)]dihydroxypenta- | 0007760-50-1 | | | X | | | B | | | |
| 1841 | Nitric acid, silver(1+) salt | 0007761-88-8 | | | X | | | B | | | |
| 1842 | Arachidonic acid | 0007771-44-0 | | | X | | A | | | | |
| 1843 | Sodium thiosulphate | 0007772-98-7 | | | X | | A | | 19 | | |
| 1844 | Tin chloride | 0007772-99-8 | | | X | | A | 12 | | | |
| 1845 | Manganese chloride | 0007773-01-5 | | | X | | A | | | | |
| 1846 | Dithionous acid, disodium salt | 0007775-14-6 | | | X | | | B | | | |
| 1847 | Peroxydisulphuric acid, disodium salt | 0007775-27-1 | | | X | | | B | | | |
| 1848 | Methacrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester | 0007779-31-9 | X | | | | | B | | | |
| 1849 | Graphite | 0007782-42-5 | | | X | | A | | | | |
| 1850 | Chlorine | 0007782-50-5 | X | | | | A | | | | |
| 1851 | Thiosulfuric acid, diammonium salt | 0007783-18-8 | X | | | | | B | | | |
| 1852 | Ammonium iron (II) sulfate hexahydrate | 0007783-85-9 | X | | | | | B | | | |
| 1853 | Silver chloride | 0007783-90-6 | | | X | | | B | | | |
| 1854 | Pigment White 14 | 0007787-59-9 | | X | | 77163 | | B | | | |
| 1855 | Copper bromide | 0007787-70-4 | | | X | | A | | | | |
| 1856 | Bromic acid, sodium salt | 0007789-38-0 | | | X | | | B | | | |
| 1857 | Periodic acid, sodium salt | 0007790-28-5 | | | X | | | B | | | |
| 1858 | Phosphoric acid, didecyl ester | 0007795-87-1 | | | X | | | B | | | |
| 1859 | Hypophosphoric acid | 0007803-60-3 | | | X | | | B | | | |
| 1860 | Terpineol | 0008000-41-7 | X | | X | | | B | | | |
| 1861 | Tung oil | 0008001-20-5 | X | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | |
|------|--------------------------------------|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|----|----|----------------------------------|--|
| 1862 | Japan wax | 0008001-39-6 | | | X | | | A | | | | | |
| 1863 | Ceresin | 0008001-75-0 | | | X | | | A | | | | | |
| 1864 | Castor oil, hydrogenated | 0008001-78-3 | X | | X | | | A | | | | | |
| 1865 | Castor oil | 0008001-79-4 | X | X | X | | | A | | | | | |
| 1866 | Oils, pine | 0008002-09-3 | | | X | | | | B | | | | |
| 1867 | Tall oil | 0008002-26-4 | X | | X | | | A | | | | | |
| 1868 | Castor oil, sulphated | 0008002-33-3 | | | X | | | | B | | | | |
| 1869 | Lecithins | 0008002-43-5 | | | X | | | A | | | | | |
| 1870 | Fats and Glyceridic oils, menhaden | 0008002-50-4 | | | X | | | | B | | | | |
| 1871 | Montan wax | 0008002-53-7 | | | X | | | A | | | | | |
| 1872 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes | 0008002-74-2 | | | X | | | | B | | | | |
| 1873 | Solvent Yellow 33 | 0008003-22-3 | | X | | | 47000 | | B | | | | |
| 1874 | Acid Yellow 3 | 0008004-92-0 | | X | | | 47005 | A | | | | E104 | |
| 1875 | Acid Black 2 | 0008005-03-6 | | X | | | 50420 | | B | | | | |
| 1876 | Direct Yellow 44 | 0008005-52-5 | | X | | | 29000 | | B | | | | |
| 1877 | Candelilla wax | 0008006-44-8 | | | X | | | A | | | | | |
| 1878 | Turpentine, oil | 0008006-64-2 | X | | X | | | | B | | | | |
| 1879 | Pigment Yellow 53 | 0008007-18-9 | | X | | | 77788 | A | | | | | |
| 1880 | Cashew nutshell oil | 0008007-24-7 | X | | | | | | B | | | | |
| 1881 | Sorbitan sesquioleate | 0008007-43-0 | | | X | | | | B | | | | |
| 1882 | Kerosene | 0008008-20-6 | | | X | | | | B | | | | |
| 1883 | Oils, lemon | 0008008-56-8 | X | | | | | A | | | | | |
| 1884 | Oils, orange, sweet | 0008008-57-9 | X | | | | | A | | | | | |
| 1885 | Petrolatum | 0008009-03-8 | | | X | X | | | B | | | | |
| 1886 | Beeswax | 0008012-89-3 | | | X | | | A | | | | | |
| 1887 | Paraffin oils | 0008012-95-1 | | | X | | | | B | | | | |
| 1888 | Soybean oil, epoxidised | 0008013-07-8 | X | | X | | | A | | 60 | 32 | Oxirane < 8 %, iodine number < 6 | |
| 1889 | Carnauba wax | 0008015-86-9 | | | X | | | A | | | | | |
| 1890 | Linseed oil, epoxidised | 0008016-11-3 | | | X | | | | B | | | | |
| 1891 | Oiticica oil | 0008016-35-1 | X | | | | | | B | | | | |
| 1892 | Waxes and Waxy substances, rice bran | 0008016-60-2 | | | X | | | | B | | | | |
| 1893 | Tall oil pitch | 0008016-81-7 | | | X | | | | B | | | | |
| 1894 | Polyphosphoric acids | 0008017-16-1 | X | | X | | | A | | | | | |
| 1895 | Hydrocarbon oils | 0008020-83-5 | | | X | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 1896 | Alcohols, lanolin | 0008027-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1897 | Orange, sweet, ext. | 0008028-48-6 | X | | | | | | B | | | |
| 1898 | Tallow, hydrogenated | 0008030-12-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1899 | Naphtha | 0008030-30-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1900 | Ligroine | 0008032-32-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1901 | Lanolin anhydrous | 0008038-43-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1902 | White mineral oil | 0008042-47-5 | | X | | | | | B | | | |
| 1903 | N-Ethyl-toluenesulphonamide | 0008047-99-2 | | | X | | | A | | 5 | | Mixture 70/30 % of o- and p-derivatives [1077-56-1] and [80-39-7] |
| 1904 | Rosin | 0008050-09-7 | X | | X | | | A | | | | |
| 1905 | Rosin, hydrogenated, ester with methanol | 0008050-15-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1906 | Rosin, decarboxylated | 0008050-18-8 | X | | | | | | B | | | |
| 1907 | Resin acids and rosin acids, esters with triethylene glycol | 0008050-25-7 | X | | X | | | | B | | | |
| 1908 | Rosin, ester with pentaerythritol | 0008050-26-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1909 | Rosin, maleated | 0008050-28-0 | X | | X | | | | B | | | |
| 1910 | Rosin, ester with glycerol | 0008050-31-5 | X | | X | | | A | | | | |
| 1911 | Resin acids and rosin acids, ethoxylated | 0008050-33-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1912 | Coconut oil, reaction products with diethanolamine | 0008051-30-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1913 | Rosin tall oil | 0008052-10-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 1914 | Stoddard solvent | 0008052-41-3 | X | | X | | | | B | | | |
| 1915 | Asphalt | 0008052-42-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1916 | Tallow, sulfated, sodium salt | 0008052-50-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1917 | Lignosulphonic acid | 0008062-15-5 | | | X | | | A | | 0.24 | | Only to be used as dispersant for plastics dispersions |
| 1918 | Gum arabic | 0009000-01-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1919 | Carboxymethylcellulose | 0009000-11-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1920 | Copals | 0009000-14-0 | X | | | | | | B | | | |
| 1921 | Damar resin | 0009000-16-2 | X | | X | | | A | | | | |
| 1922 | Gum ghatti | 0009000-28-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1923 | Guar gum | 0009000-30-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1924 | Copals, Manila | 0009000-42-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1925 | Shellac | 0009000-59-3 | X | | | | | A | | | | |
| 1926 | Tragacanth gum | 0009000-65-1 | | | X | | | A | | | | |
| 1927 | Pectin | 0009000-69-5 | | | X | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|-------|---|--|
| 1928 | Gelatin | 0009000-70-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1929 | Casein | 0009000-71-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1930 | Amylase, α- | 0009000-90-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1931 | Polytetrafluoroethylene | 0009002-84-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1932 | Polyvinyl chloride | 0009002-86-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1933 | Polyethylene wax | 0009002-88-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1934 | Ethenol, homopolymer | 0009002-89-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1935 | Poly(ethyleneimine) | 0009002-98-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1936 | Polyacrylic acid | 0009003-01-4 | | | X | | | A | | 6 (T) | | |
| 1937 | Acrylic acid, polymers, ammonium salt | 0009003-03-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1938 | 2-Propenamide, homopolymer | 0009003-05-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1939 | Polypropylene wax | 0009003-07-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1940 | Poly(ethylene propylene) glycol | 0009003-11-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1941 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-hydroxy- | 0009003-13-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1942 | Polybutadiene | 0009003-17-2 | | | X | | | | B | | | |
| 1943 | Acrylonitrile-butadiene, copolymer | 0009003-18-3 | | | X | | | | B | | | |
| 1944 | Poly(vinyl ether) | 0009003-19-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1945 | Polyvinyl acetate | 0009003-20-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1946 | Vinyl acetate - vinyl chloride, copolymer | 0009003-22-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1947 | 1-Propene, 2-methyl-, homopolymer | 0009003-27-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1948 | Butene, homopolymer | 0009003-29-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1949 | Phenol, polymer with formaldehyde | 0009003-35-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1950 | Formaldehyde, polymer with (chloromethyl)oxirane and phenol | 0009003-36-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1951 | Polyvinylpyrrolidone | 0009003-39-8 | | | X | | | A | | | | The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC |
| 1952 | Propane, 1-(ethenoxy)-2-methyl-, homopolymer | 0009003-44-5 | | | X | | | | B | | | |
| 1953 | Polybutyl acrylate | 0009003-49-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1954 | Benzene, ethenyl-, homopolymer | 0009003-53-6 | | | X | | | | B | | | |
| 1955 | Terpenes and terpenoids, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0009003-73-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1956 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, homopolymer | 0009003-77-4 | | | X | | | | B | | | |
| 1957 | Octadecane, 1-(ethenoxy)-, homopolymer | 0009003-96-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1958 | Cellulose | 0009004-34-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 1959 | Cellulose acetate butyrate | 0009004-36-8 | X | | X | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|----|---|---|
| 1960 | Cellulose acetate propionate | 0009004-39-1 | X | | | | | A | | | | |
| 1961 | Dextrin | 0009004-53-9 | | | X | | | A | | | | |
| 1962 | Dextran | 0009004-54-0 | | | X | | | | B | | | |
| 1963 | Ethylcellulose | 0009004-57-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1964 | Ethylhydroxyethylcellulose | 0009004-58-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1965 | Methylethylcellulose | 0009004-59-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1966 | Hydroxyethylcellulose | 0009004-62-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1967 | Hydroxypropylcellulose | 0009004-64-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1968 | Methylhydroxypropylcellulose | 0009004-65-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1969 | Methylcellulose | 0009004-67-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1970 | Nitrocellulose | 0009004-70-0 | X | | | | | A | | | | |
| 1971 | Polyethyleneglycol monomethyl ether | 0009004-74-4 | X | | | | | | B | | | |
| 1972 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -butyl- ω -hydroxy- | 0009004-77-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1973 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy- | 0009004-78-8 | | | X | | | | B | | | |
| 1974 | Polyethyleneglycol monolaurate | 0009004-81-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1975 | Polyethyleneglycol isooctylphenyl ether | 0009004-87-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1976 | Polyethyleneglycol monopalmitate | 0009004-94-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1977 | Polyethyleneglycol monooleate | 0009004-96-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1978 | Polyethyleneglycol monoricinoleate | 0009004-97-1 | | | X | | | A | | 42 | | |
| 1979 | Polyethyleneglycol dilaurate | 0009005-02-1 | | | X | | | A | | | | |
| 1980 | Polyethyleneglycol dioleate | 0009005-07-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1982 | Starch, edible | 0009005-25-8 | X | | X | | | A | | | | |
| 1983 | Hydroxyethyl starch | 0009005-27-0 | | | X | | | A | | | | |
| 1984 | Alginic acid | 0009005-32-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1985 | 1,2-Propyleneglycol alginate | 0009005-37-2 | | | X | | | A | | | | |
| 1986 | Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate | 0009005-64-5 | | | X | | | A | | | | |
| 1987 | Polyethyleneglycol sorbitan monooleate | 0009005-65-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1988 | Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate | 0009005-66-7 | | | X | | | A | | | | |
| 1989 | Polyethyleneglycol sorbitan monostearate | 0009005-67-8 | | | X | | | A | | | | |
| 1990 | Polyethyleneglycol sorbitan trioleate | 0009005-70-3 | | | X | | | A | | | | |
| 1991 | Polyethyleneglycol sorbitan tristearate | 0009005-71-4 | | | X | | | A | | | | |
| 1992 | Turpentine | 0009005-90-7 | | | X | | | | B | | | |
| 1993 | Rubber, natural | 0009006-04-6 | | | X | | | A | | | | |
| 1994 | Ethylene-maleic anhydride, copolymer | 0009006-26-2 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|----|---|
| 1996 | Proteins, soy | 0009010-10-0 | X | | | | | A | | | | |
| 1997 | Acrylic acid, polymer with ethene | 0009010-77-9 | | | X | | | | B | | | |
| 1998 | 1-Propene, polymer with ethene | 0009010-79-1 | | | X | | | | B | | | |
| 1999 | (Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer | 0009010-88-2 | | | X | | | | B | | | Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w |
| 2000 | Formaldehyde-urea, copolymer | 0009011-05-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2001 | Copolymer of 1,1-dichloro ethene and vinyl chloride | 0009011-06-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2002 | Benzene, ethenyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene | 0009011-11-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2003 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, homopolymer | 0009011-14-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2004 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-methylpropyl ester, homopolymer | 0009011-15-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2005 | Butyl methacrylate-isobutyl methacrylate, copolymer | 0009011-53-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2006 | Polyethyleneglycol 2,4,7,9-tetramethyl-5-decyn-4,7-diol ether | 0009014-85-1 | | | X | | | A | | | 36 | |
| 2007 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, sodium salt | 0009014-90-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2008 | Polyethyleneglycol dinonylphenyl ether | 0009014-93-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2009 | Poly(2-vinylpyridine N-oxide) | 0009016-06-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2010 | Polyethyleneglycol nonylphenyl ether | 0009016-45-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2011 | 1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,2-ethanediol and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0009016-88-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2012 | Benzene, ethenylmethyl-, polymer with (1-methylethenyl)benzene | 0009017-27-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2013 | Hydroxyethylmethylcellulose | 0009032-42-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2014 | Acrylic acid, polymer with sodium 2-propenoate | 0009033-79-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2015 | Hemicellulose | 0009034-32-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2016 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0009036-19-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2017 | Galactoarabinan | 0009036-66-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2018 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, decyl ether | 0009038-29-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2019 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butyl 2-propenyl ether | 0009038-92-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2020 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monobutyl ether | 0009038-95-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2021 | Decaglycerol | 0009041-07-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 2022 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether | 0009041-33-2 | X | | | X | | | B | | | |
| 2023 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0009042-19-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2024 | Isobutylene-butene copolymer | 0009044-17-1 | | | | X | | A | | | | |
| 2025 | Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0009045-05-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2026 | Cyclohexanemethanamine, 5-amino-1,3,3-trimethyl-, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,4-butanediyl) and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0009045-06-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2027 | Poly(vinylpyridine N-oxide) | 0009045-81-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2028 | Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate | 0009046-01-9 | | | | X | | A | | 5 | For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO \leq 11) tridecylether | |
| 2029 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(tributylphenyl)- ω -hydroxy- | 0009046-09-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2030 | Polypropyleneglycol bis(2-aminopropyl) ether | 0009046-10-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2031 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatobenzene] | 0009048-57-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2032 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane | 0009048-90-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2033 | Hydroxypropyl starch | 0009049-76-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2034 | Maltodextrine | 0009050-36-6 | | | | X | | A | | | | |
| 2035 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1) | 0009051-49-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2036 | Polyethyleneglycol nonylphenyl ether, ammonium salt | 0009051-57-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2037 | Polypropyleneglycol - toluene diisocyanate, copolymer | 0009057-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2038 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane | 0009059-74-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2039 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monomethyl ether | 0009063-06-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2040 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(methylphenyl)- ω -hydroxy- | 0009064-13-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2041 | Naphthalenesulfonic acid, polymer with formaldehyde, ammonium salt | 0009069-80-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2042 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1) | 0009082-00-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|----|---|
| 2043 | Formaldehyde - naphthalenesulphonic acid, copolymer, sodium salt | 0009084-06-4 | | | | X | | | B | | |
| 2044 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-phenylethyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0009086-52-6 | | | | X | | | B | | |
| 2045 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -(phenylmethoxy)- | 0009086-75-3 | | | | X | | | B | | |
| 2046 | α -Dextrin | 0010016-20-3 | | | | X | | A | | | |
| 2047 | Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, phosphate (salt) | 0010017-56-8 | | | | X | | | B | | |
| 2048 | Barium nitrate | 0010022-31-8 | | | | X | | A | | | |
| 2049 | Hydrochloric acid, tetrasilicone salt | 0010026-04-7 | | | | X | | | B | | |
| 2050 | Iron bromide, (FeBr ₃) | 0010031-26-2 | X | | | | | | B | | |
| 2051 | Copper dinitrate trihydrate | 0010031-43-3 | | | | X | | | B | | |
| 2052 | Hydrobromic acid | 0010035-10-6 | X | | | | | | B | | |
| 2053 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate) | 0010039-33-5 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2054 | Hydroxylamine, sulfate (2:1) (salt) | 0010039-54-0 | X | | | | | | B | | |
| 2055 | Boron nitride | 0010043-11-5 | | | | X | | A | | 16 | |
| 2056 | Boric acid | 0010043-35-3 | X | | | X | | A | | 16 | |
| 2057 | Calcium chloride | 0010043-52-4 | | | | X | | A | | | |
| 2058 | Manganese hypophosphite | 0010043-84-2 | | | | X | | A | | | |
| 2059 | Ethanol, 2,2',2''-nitritoltri-, compd. with boric acid (HBO ₃) | 0010049-36-2 | | | | X | | | B | | |
| 2060 | Diphenylamine, 4,4'-bis(α , α -dimethylbenzyl)- | 0010081-67-1 | | | | X | | | B | | |
| 2061 | Octadecylceramide | 0010094-45-8 | | | | X | | A | | 5 | |
| 2062 | 2,2-Bis(hydroxymethyl)butanoic acid | 0010097-02-6 | | | | X | | | B | | |
| 2063 | Pigment Violet 16 | 0010101-66-3 | | X | | | 77742 | | B | | |
| 2064 | Stearic acid, cerium salt | 0010119-53-6 | | | | X | | A | | | |
| 2065 | Metaphosphoric acid, hexasodium salt(H ₆ P ₆ O ₁₈) | 0010124-56-8 | | | | X | | | B | | |
| 2066 | Solvent Orange 6 | 0010127-28-3 | | X | | | 18736:1 | | B | | |
| 2067 | N-(2-(4-Oxo-4H-3,1-benzoxazine-2-yl)- phenyl)naphthaline-2-sulfonamide | 0010128-55-9 | | | | X | | | B | | |
| 2069 | Sulfurous acid, monoammonium salt | 0010192-30-0 | X | | | | | | B | | |
| 2070 | Benzoic acid, p-tert-butyl-, barium salt | 0010196-68-6 | | | | X | | | B | | |
| 2071 | Ethanol, 2,2'-(octadecylimino)di- | 0010213-78-2 | | | | X | | | B | | |
| 2072 | Silane, triethoxy[2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl]- | 0010217-34-2 | X | | | | | | B | | |
| 2073 | 1,3-Dimethyl-1,3-bis(trimethylsilyl)urea UTMS | 0010218-17-4 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|---|---|
| 2074 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotri-, compd. with boric acid (HBO3)(1:1) | 0010220-75-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2075 | Acetamide, 2,2-dibromo-2-cyano- | 0010222-01-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2076 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 5,12-dihydro-2-methyl- | 0010228-01-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2077 | Triethanolamine monooleate | 0010277-04-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2078 | Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, ethyl ester | 0010287-53-3 | X | | X | X | | A | | 0.05 | | |
| 2079 | Phosphorous acid | 0010294-56-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2080 | Solvent Yellow 19 | 0010343-55-2 | | X | | | 13900:1 | | B | | | |
| 2081 | Metaphosphoric acid, sodium salt (HPO3) | 0010361-03-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2082 | d,l-Camphorquinone | 0010373-78-1 | X | | X | X | | | B | | | |
| 2083 | Lithium iodide | 0010377-51-2 | | | X | | | A | | | 6 | |
| 2084 | Ammonium, ethylmethyldioctadecyl-, ethyl sulfate | 0010378-14-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2085 | 1-Naphthalenemethanamine, α -methyl-, (S)- | 0010420-89-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2086 | 2-Oxazoline, 2-ethyl- | 0010431-98-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2087 | cis-11-Eicosenamide | 0010436-08-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2088 | Ammonium, trimethyl-9-octadecenyl-, chloride(Z)- | 0010450-69-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2089 | Oleylammonium acetate | 0010460-00-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2090 | Sodium 3-(methacryloyloxy)propane-1-sulfonate | 0010548-16-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2091 | N,N'-Bis(3-aminopropyl) ethylenediamine | 0010563-26-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2092 | 1,3-Propanediamine, N'-(3-aminopropyl)-N,N-dimethyl- | 0010563-29-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2093 | 2-Butyn-1-ol, 4-(diethylamino)- | 0010575-25-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2094 | Acetic acid, [(dibutylstannylene)dithio]di-, bis(2-ethylhexyl)ester | 0010584-98-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2095 | Propionic acid, 3,3'-thiodi-, ditridecyl ester | 0010595-72-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2096 | Ascorbyl stearate | 0010605-09-1 | | | X | | | A | | | | |
| 2098 | Manganate(3-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato-(5-)-], trisodium | 0011065-74-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2099 | Isooctyl epoxystearate | 0011087-88-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2100 | Aluminium magnesium carbonate hydroxide | 0011097-59-9 | | | X | | | A | | | | |
| 2101 | Silicic acid, ethyl ester | 0011099-06-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2102 | Octadecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol | 0011099-07-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2103 | Yttrium oxide sulfide | 0011099-13-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2104 | Cobalt oxide | 0011104-61-3 | | | X | | | A | | | | |
| 2105 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with (1,2-ethanediyldinitrilo) tetrakis[propanol] (4:1) | 0011111-34-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|---|----|-------|
| 2106 | Fluoroaliphatic polymeric esters (95-99%) | 0011114-17-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2107 | Starch, phosphate | 0011120-02-8 | X | | | | | A | | | | E1410 |
| 2108 | Manganese oxide | 0011129-60-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2109 | Xanthan gum | 0011138-66-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2110 | Mica | 0012001-26-2 | | X | X | | 77019 | A | | | | |
| 2111 | Pigment Green 18 | 0012001-99-9 | | X | | | 77289 | | B | | | |
| 2112 | Gilsonite | 0012002-43-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2113 | Fluorphlogopite | 0012003-38-2 | | | X | | | | B | | | |
| 2114 | Calcium sulphoaluminate | 0012004-14-7 | | | X | | | A | | | | |
| 2115 | Aluminate (AlO21-), strontium (2:1) | 0012004-37-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2116 | Barium tetraborate | 0012007-55-5 | | | X | | | A | | | 16 | |
| 2117 | Europium oxide (EuO) | 0012020-60-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2118 | Zirconate(2-), hexafluoro-, dihydrogen | 0012021-95-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2119 | Aluminosilicic acid, magnesium sodium salt | 0012040-43-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2120 | Aluminium chloride hydroxide, (Al2Cl(OH)5) | 0012042-91-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2121 | Barium titanium oxide, (BaTiO3) | 0012047-27-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2123 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with ethylenediamine (2:1) | 0012068-06-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2124 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-butanamine (1:1) | 0012068-09-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2125 | Hydromagnesite | 0012072-90-1 | | | X | | | A | | | | |
| 2126 | Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]bis(triphenylphosphine oxide)- | 0012121-29-8 | | X | | | | | B | | | |
| 2127 | Ammonium bromide | 0012124-97-9 | | | X | | | A | | | | |
| 2128 | Magnesium carbonate hydroxide | 0012125-28-9 | | | X | | | | B | | | |
| 2129 | Titanium(II)oxide, (TiO) | 0012137-20-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2130 | Copper hydroxide phosphate | 0012158-74-6 | | X | X | | | A | | | | |
| 2131 | Hectorite | 0012173-47-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2132 | Aluminium magnesium silicate hydrated | 0012174-11-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2133 | Cobaltate (CoO21-), lithium | 0012190-79-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2134 | Ozokerite | 0012198-93-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2135 | Smectite-group minerals | 0012199-37-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2136 | Pigment Green 2 | 0012213-69-3 | | X | | | | | B | | | |
| 2137 | Disperse Blue 60 | 0012217-80-0 | | X | | | 61104 | | B | | | |
| 2138 | Acid Violet 66 | 0012220-53-0 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---------|---|---|---|---|----------------------------|
| 2139 | Direct Blue 199 | 0012222-04-7 | X | | | | 74190 | | B | | | |
| 2140 | Pigment Red 81 | 0012224-98-5 | X | | | | 45160 | | B | | | |
| 2141 | Pigment Red 176 | 0012225-06-8 | X | | | | 12515 | | B | | | |
| 2142 | Pigment Violet 32 | 0012225-08-0 | X | | | | 12517 | A | | | | |
| 2143 | Pigment Yellow 97 | 0012225-18-2 | X | | | | 11767 | | B | | | |
| 2144 | Pigment Yellow 100 | 0012225-21-7 | X | | | | 19140:1 | | B | | | |
| 2145 | Solvent Blue 67 | 0012226-78-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2146 | Solvent Yellow 43 | 0012226-96-9 | X | | | | 561930 | | B | | | |
| 2147 | Solvent Red 122 | 0012227-55-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2148 | Solvent Yellow 81 | 0012227-56-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2149 | Solvent Yellow 82 | 0012227-67-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2150 | Acid Red 51:1 | 0012227-78-0 | X | | | | 45430:1 | | B | | | Erythrosine aluminium lake |
| 2151 | Pigment Black 11 | 0012227-89-3 | X | | | | 77499 | A | | | | |
| 2153 | Pigment Orange 36 | 0012236-62-3 | X | | | | 11780 | A | | | | |
| 2154 | Pigment Orange 38 | 0012236-64-5 | X | | | | 12367 | | B | | | |
| 2155 | Solvent Black 27 | 0012237-22-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2156 | Solvent Black 28 | 0012237-23-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2157 | Solvent Red 118 | 0012237-26-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2158 | Solvent Red 119 | 0012237-27-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2159 | Solvent Orange 54 | 0012237-30-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2160 | Solvent Yellow 79 | 0012237-31-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2161 | Pigment Violet 27 | 0012237-62-6 | X | | | | 42535:3 | | B | | | |
| 2162 | Pigment Red 169 | 0012237-63-7 | X | | | | 45160:2 | | B | | | |
| 2163 | Reactive Blue 7 | 0012238-09-4 | X | | | | 74460 | | B | | | |
| 2164 | Acid Yellow 49 | 0012239-15-5 | X | | | | 18640 | | B | | | |
| 2165 | Solvent Red 124 | 0012239-74-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2166 | Solvent Yellow 83 | 0012239-75-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2167 | Pyrophyllite | 0012269-78-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2168 | Solvent Red 125 | 0012271-00-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2169 | Pigment Yellow 62 | 0012286-66-7 | X | | | | 13940 | A | | | | |
| 2170 | Hydrotalcite | 0012304-65-3 | | | X | | | A | | | | |
| 2171 | Erbium oxide sulfide (Er ₂ O ₂ S) | 0012345-97-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|--|---|
| 2172 | Ferrate(2-), [N,N-bis[2-bis(carboxymethyl)amino]ethyl]glycinato(5-)]-, sodiumhydrogen | 0012389-75-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2173 | Ammonium octamolybdate | 0012411-64-2 | | X | | | | B | | | | |
| 2174 | Ytterbium oxide sulfide (Yb ₂ O ₂ S) | 0012439-78-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2175 | Acrylic acid, dicyclopentenyl ester | 0012542-30-2 | X | | | | | A | 0.05 | | | |
| 2176 | Manganese hydroxide | 0012626-88-9 | | | X | | | A | | | | |
| 2177 | Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester | 0012645-31-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2178 | Octadecanoic acid, monoester with oxybis[propanediol] | 0012694-22-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2179 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, isodecyl diisooctyl ester | 0012694-45-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2180 | α-D-Glucopyranoside, β-D-fructofuranosylbenzoate | 0012738-64-6 | X | | | | | B | | | | |
| 2181 | Iron phosphide | 0012751-22-3 | | | X | | | A | | | Only to be used in PET polymers and copolymers | |
| 2182 | Pigment Yellow 109 | 0012769-01-6 | | X | | 56284 | | B | | | | |
| 2183 | Phosphoric acid, butyl ester | 0012788-93-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2184 | Phosphoric acid, pentyl ester | 0012789-46-7 | X | | | | | B | | | | |
| 2185 | Blend of liquid hydrocarbons, fats, nonionic emulsifiers and silicone oils | 0012794-56-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2186 | 4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite) | 0013003-12-8 | | | X | | | A | 6 | | | |
| 2187 | Benzenamine, oxidised | 0013007-86-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2188 | Solvent Orange 45 | 0013011-62-6 | | X | | | | B | | | | |
| 2189 | 3-Heptanone, 2-methyl- | 0013019-20-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2190 | 3-Pyrazolidinone, 4-(hydroxymethyl)-4-methyl-1-phenyl- | 0013047-13-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2191 | Acrylic acid, hexamethylene ester | 0013048-33-4 | X | X | | | | B | | | ECM | |
| 2192 | Acrylic acid, decamethylene ester | 0013048-34-5 | X | | | | | B | | | | |
| 2193 | Stearic acid, 2,2-bis(hydroxymethyl)trimethylene ester | 0013081-97-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2194 | 1-Butanaminium, N,N-dibutyl-N-methyl-, methyl sulfate | 0013106-24-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2195 | Choline, methyl sulfate, acrylate | 0013106-44-0 | X | | | | | B | | | | |
| 2196 | Peroxyhexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, tert-butyl ester | 0013122-18-4 | X | | | | | B | | | | |
| 2197 | Ethanol, 2-[2-[2-(dodecyloxy)ethoxy]ethoxy]-, hydrogen sulfate, sodium salt | 0013150-00-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2198 | Aluminium hydroxide bis(4-tert-butylbenzoate) | 0013170-05-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2199 | Ammonium, dimethyloctadecyl(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0013177-41-8 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|
| 2200 | 1-Dodecanaminium, N-(2-hydroxy-3-sulfopropyl)-N,N-dimethyl-hydroxide, inner salt | 0013197-76-7 | | | | X | | | B | | |
| 2201 | Propane, 1,2,3-tris(2,3-epoxypropoxy)- | 0013236-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 2202 | Formic acid, chloro-, cyclohexyl ester | 0013248-54-9 | X | | | | | | B | | |
| 2203 | Sodium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate | 0013269-84-6 | | | | X | | | B | | |
| 2204 | Potassium 3-[(2-aminoethyl)amino]propane-1-sulfonate | 0013269-85-7 | | | | X | | | B | | |
| 2205 | Eleostearic acid | 0013296-76-9 | X | | | | | | B | | |
| 2206 | 9,10-Anthracenedione, 1-(phenylthio)- | 0013354-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 2207 | Acetic acid, cyano-, 2-ethylhexyl ester | 0013361-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 2208 | Phosphonium, butyltriphenyl-, chloride | 0013371-17-0 | | | | X | | | B | | |
| 2209 | 1-Phenanthrenemethanol, tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-, | 0013393-93-6 | | | | X | | | B | | |
| 2210 | Acrylic acid, hexadecyl ester | 0013402-02-3 | | | | X | | | B | | |
| 2211 | Furan, tetrahydro-3-methyl- | 0013423-15-9 | X | | | | | | B | | |
| 2212 | Pyrophosphorous acid | 0013445-56-2 | | | | X | | A | | | |
| 2213 | Phosphoric acid, strontium salt (1:1) | 0013450-99-2 | | | | X | | | B | | |
| 2214 | Barite | 0013462-86-7 | | | | X | | | B | | |
| 2215 | Zinc, bis(1-hydroxy-2(1H)-pyridinethionato)- | 0013463-41-7 | | | | X | | | B | | |
| 2216 | Solvent Orange 5 | 0013463-42-8 | X | | | | 18745:1 | | B | | |
| 2217 | Titanium dioxide | 0013463-67-7 | | X | | | 77891 | A | | | |
| 2218 | 3-Carene | 0013466-78-9 | X | | | X | | | B | | |
| 2219 | Butanenitrile, 2,2'-azobis[2-methyl- | 0013472-08-7 | X | | | | | | B | | |
| 2220 | Solvent Red 48 | 0013473-26-2 | | X | | | 45410:1 | | B | | |
| 2221 | 3,13-Dioxa-8-aza-4,12-disilapentadecane, 4,4,12,12-tetraethoxy- | 0013497-18-2 | | | | X | | | B | | |
| 2222 | Pigment Yellow 73 | 0013515-40-7 | | X | | | 11738 | | B | | |
| 2223 | N-(2-Aminoethyl) 1,3-diaminopropane | 0013531-52-7 | X | | | | | | B | | |
| 2224 | Acrylic acid, monoester with diethyleneglycol | 0013533-05-6 | X | | | | | | B | | |
| 2225 | 3-Aminocrotonic acid, diester with thiois(2-hydroxyethyl) ether | 0013560-49-1 | | | | X | | A | | | |
| 2226 | Phosphonic acid | 0013598-36-2 | X | | | | | | B | | |
| 2227 | Silylamine, N,N-diethyl-1,1-dimethyl- | 0013686-66-3 | | | | X | | | B | | |
| 2228 | Morpholine, p-toluenesulphonate | 0013732-62-2 | X | | | | | | B | | |
| 2229 | Phosphoric acid, zirconium(4+) salt (2:1) | 0013772-29-7 | | | | X | | | B | | |
| 2230 | N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone | 0013811-50-2 | X | | | | | A | | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--------|---|---|---|---|---|
| 2231 | Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)- | 0013822-56-5 | | | X | | | B | | | |
| 2232 | Bis(phenoxyethyl)formal | 0013879-32-8 | | | X | | | B | | | |
| 2233 | Butanenitrile, 2-amino-2,3-dimethyl- | 0013893-53-3 | | | X | | | B | | | |
| 2234 | Triphosphoric acid, aluminium salt (1:1) | 0013939-25-8 | | | X | | | B | | | |
| 2235 | sec-Butylamine | 0013952-84-6 | X | | | | | B | | | |
| 2236 | Oleic acid, compd. with 2,2'-iminodiethanol (1:1) | 0013961-86-9 | | | X | | | B | | | |
| 2237 | Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)- | 0013963-57-0 | X | | | | | B | | | |
| 2238 | Wollastonite | 0013983-17-0 | | | X | | | A | | | |
| 2239 | Zinc, bis(2,4-pentanedionato)- | 0014024-63-6 | | | X | | | B | | | |
| 2240 | Pigment Blue 27 | 0014038-43-8 | X | | | 77510 | | A | | | |
| 2241 | Europium, tris[4,4,4-trifluoro-1-(2-thienyl)-1,3-butanedionato]- | 0014054-87-6 | | | X | | | B | | | |
| 2242 | Pigment Yellow 184 | 0014059-33-7 | X | | | 771740 | | B | | | |
| 2243 | Pigment Blue 79 | 0014154-42-8 | X | | | 741300 | | B | | | |
| 2244 | Cyclohexane, 1,4-bis[(2,3-epoxypropoxy)methyl]- | 0014228-73-0 | | | X | | | B | | | |
| 2245 | Maleic acid, diisobutyl ester | 0014234-82-3 | X | | | | | B | | | |
| 2246 | 3-[(2-Aminoethyl)ammonio]propane-1-sulfonate | 0014235-54-2 | | | X | | | B | | | |
| 2247 | Pigment Green 36 | 0014302-13-7 | X | | | 74265 | | B | | | |
| 2248 | Zinc, [phthalocyaninato(2-)]- | 0014320-04-8 | | | X | | | B | | | |
| 2249 | Stearic acid, 2-stearamidoethyl ester | 0014351-40-7 | | | X | | | A | | | |
| 2250 | 2-Dodecanethiol | 0014402-50-7 | | | X | | | B | | | |
| 2251 | Magnesate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0014402-88-1 | | | X | | | B | | | |
| 2252 | Cristobalite | 0014464-46-1 | | | X | | | A | | | |
| 2253 | Methanol, (phenylmethoxy)- | 0014548-60-8 | X | | | | | B | | | |
| 2254 | Magnesium, bis(8-quinolinolato)- | 0014639-28-2 | | | X | | | B | | | |
| 2255 | Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O',ON,ON]-, dipotassium salt | 0014689-29-3 | | | X | | | B | | | |
| 2256 | Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, pentyl ester | 0014779-78-3 | | | X | | | B | | | |
| 2257 | Aluminium, (hydrogen acetoacetato)diisopropoxy-, ethyl ester | 0014782-75-3 | X | | | | | B | | | |
| 2258 | Talc | 0014807-96-6 | X | X | | 77718 | | A | | | |
| 2259 | Quartz | 0014808-60-7 | | | X | | | A | | | |
| 2260 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, tetrapotassium salt | 0014860-53-8 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|------|-----------------------------|---|
| 2261 | 4-Pyridinecarbonitrile, 1-oxide | 0014906-59-3 | | | | X | | B | | | |
| 2262 | 1-Dodecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0014933-08-5 | | | | X | | B | | | |
| 2263 | 1-Tetradecanaminium, N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0014933-09-6 | | | | X | | B | | | |
| 2264 | β -Alanine, N-(2-carboxyethyl)-N-dodecyl-, monosodium salt | 0014960-06-6 | X | | | | | B | | | |
| 2265 | Oxalic acid, vanadium salt | 0014974-48-2 | | | | X | | B | | | |
| 2266 | Solvent Red 43 | 0015086-94-9 | | X | | | 45380:2 | B | | | |
| 2267 | 3-[Decyl(dimethyl)ammonio]propane-1-sulfonate | 0015163-36-7 | | | | X | | B | | | |
| 2268 | Glyoxylic acid, phenyl-, methyl ester | 0015206-55-0 | | | | X | X | B | | | |
| 2269 | 2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid | 0015214-89-8 | X | | | | | A | 0.05 | | |
| 2270 | Aluminium, tris(N-hydroxy-N-nitrosobenzenaminato-O,O') | 0015305-07-4 | | | | X | | B | | | |
| 2271 | Aluminium tris(ethyl acetylacetae) | 0015306-17-9 | | | | X | | B | | | |
| 2272 | Manganate(2-), [(ethylenedinitrilo)tetraacetato]-, disodium | 0015375-84-5 | | | | X | | B | | | |
| 2273 | 3-Sulfinobenzoic acid | 0015451-00-0 | X | | | | | B | | | |
| 2274 | Pyridinium, 1-(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0015471-17-7 | | | | X | | B | | | |
| 2275 | 1,5-Pentanediamine, 2-methyl- | 0015520-10-2 | X | | | X | | B | | | |
| 2276 | Di-n-octyltin mercaptoacetate | 0015535-79-2 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2277 | Di-n-butyltin-di-(monobutyl)maleate | 0015546-16-4 | | | | X | | B | | | |
| 2278 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0015571-58-1 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2279 | Di-n-octyltin dimaleate | 0015571-60-5 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2280 | Trimethylolpropane triacrylate | 0015625-89-5 | | | X | | | A | 0.05 | ECM | |
| 2281 | Carbonic acid disodium salt, compd. with hydrogen peroxide (H2O2)(2:3) | 0015630-89-4 | X | | | | | B | | | |
| 2282 | 2,4,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0015646-96-5 | X | | | | | A | | QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO) | |
| 2283 | 2-Heptadecyl-4,4'-bis(methylene stearate)-1,3-oxazoline | 0015655-33-1 | | | | X | | B | | | |
| 2284 | Pigment Yellow 129 | 0015680-42-9 | | X | | | 48042 | B | | | |
| 2285 | Acrylic acid, ester with 3-hydroxy-1-propanesulfonic acid sodium salt | 0015717-25-6 | | | | X | | B | | | |
| 2286 | Phenol, 4-chloro-3-methyl-, sodium salt | 0015733-22-9 | X | | | X | | B | | | |
| 2287 | 4-Quinolinecarboxylic acid, 1,2-dihydro-2-oxo- | 0015733-89-8 | | | | X | | B | | | |
| 2288 | Pigment Red 48:3 | 0015782-05-5 | | X | | | 15865:3 | A | | | |
| 2289 | Pigment Red 60, barium salt (2:3) | 0015782-06-6 | | X | | | 16105 | B | | | |
| 2290 | Food Yellow 3:1 (Pigment Yellow 104) | 0015790-07-5 | | X | | | 15985:1 | B | | | |
| 2291 | Pigment Red 63:3 | 0015792-20-8 | | X | | | 15880:3 | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|---|
| 2292 | Acid Blue 9, aluminum salt (3:2) | 0015792-67-3 | | X | | | | | B | | |
| 2293 | Pigment Orange 34 | 0015793-73-4 | | X | | | 21115 | | B | | |
| 2294 | Phosphonic acid, [[[phosphonomethyl]imino]bis[2,1-ethanediyl]nitrolobis(methylene)]]tetrakis- | 0015827-60-8 | X | | | | | | B | | |
| 2295 | s-Triazine, 1,3,5-tris[3-(dimethylamino)propyl]hexahydro- | 0015875-13-5 | | | | X | | | B | | |
| 2296 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, titanium salt | 0015879-01-3 | | | | X | | | B | | |
| 2298 | Disiloxane, 1,3-dichloro-1,3-diethenyl-1,3-dimethyl- | 0015948-19-3 | X | | | | | | B | | |
| 2299 | Pyridinium, 1-benzyl-3-carboxy-, hydroxide, inner salt | 0015990-43-9 | | | | X | | | B | | |
| 2300 | Sarcosine, N-oleoyl-, calcium salt | 0016026-16-7 | | | | X | | | B | | |
| 2301 | Pigment Red 122 | 0016043-40-6 | | X | | | 73915 | | A | | |
| 2302 | Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxymethylene)]bis- | 0016096-30-3 | | | | X | | | B | | |
| 2303 | Oxirane, 2,2'-[1,6-hexanediylbis(oxymethylene)]bis- | 0016096-31-4 | | | X | X | | | B | ECM | |
| 2304 | Pigment Green 8 | 0016143-80-9 | | X | | | 10006 | | B | | |
| 2305 | Propionic acid, 3-mercapto-, butyl ester | 0016215-21-7 | X | | | | | | B | | |
| 2306 | 5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0016219-75-3 | X | | | | | | A | 0.05 | |
| 2307 | Oleylpalmitamide | 0016260-09-6 | | | | X | | | A | 5 | |
| 2308 | Solvent Orange 63 | 0016294-75-0 | | X | | | 68550 | | B | | |
| 2309 | Ethanol, 2-(propylamino)- | 0016369-21-4 | X | | | | | | B | | |
| 2310 | Dolomite | 0016389-88-1 | | | | X | | | A | | |
| 2311 | Hexanoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0016397-75-4 | | | | X | | | B | | |
| 2312 | Pigment Red 268 | 0016403-84-2 | | X | | | 12316 | | B | | |
| 2313 | Silane, hexadecyltrimethoxy- | 0016415-12-6 | | | | X | | | B | | |
| 2314 | Acid Red 51 | 0016423-68-0 | | X | | | 45430 | | A | 6 | |
| 2315 | 2,2-Stilbenedisulfonicacid, 4,4-bis((4-bis(2-hydroxyethyl)amino)-6-(H-sulfoanilino)-S-triazi-N-2yl)amino- | 0016470-24-9 | | | | X | | | B | | |
| 2316 | Food Blue 1 | 0000860-22-0 | | X | | | 73015:1 | | A | | |
| 2317 | Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester | 0016545-54-3 | | | | X | | | A | 14 | |
| 2318 | Methacrylic acid, behenyl ester | 0016669-27-5 | X | | | | | | B | | |
| 2319 | N-(Isobutoxymethyl)acrylamide | 0016669-59-3 | X | | | | | | B | | |
| 2320 | Pyrosulfurous acid, dipotassium salt | 0016731-55-8 | X | | | | | | B | | |
| 2321 | Reactive Blue 5 | 0016823-51-1 | | X | | | 61205:1 | | B | | |
| 2322 | Borate(1-), tetrafluoro-, hydrogen | 0016872-11-0 | X | | | | | | B | | |
| 2323 | Silicate(2-), hexafluoro-, disodium | 0016893-85-9 | | | | X | | | B | | |
| 2324 | Piperidine, 4,4'-trimethylenedi- | 0016898-52-5 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|-----------------------------|
| 2325 | Titanium, diethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')- | 0016902-40-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2326 | 2,2,4-Trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0016938-22-0 | X | | | | | A | | | | QM (T) = 1 mg/kg (e.a. NCO) |
| 2327 | Borate(1-), tetrahydro-, sodium | 0016940-66-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2328 | Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)- | 0016941-12-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2329 | Silicate(2-), hexafluoro-, magnesium | 0016949-65-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2330 | Acrylic acid, 2-hydroxy-3-phenoxypropyl ester | 0016969-10-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2331 | 2-Butenedioic acid (E)-, disodium salt | 0017013-01-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2332 | Phosphoric acid, titanium(4+) salt | 0017017-57-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2333 | Iron, [[N-(carboxymethyl)-N'-(2-hydroxyethyl)-N,N'-ethylene-diglycinato](3-)]- | 0017084-02-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2334 | Phosphate(1-), hexafluoro-, potassium salt | 0017084-13-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2335 | Barium hydroxide | 0017194-00-2 | | | | X | | A | | | | |
| 2336 | Decanedioic acid, disodium salt | 0017265-14-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2337 | Silane, chloromethylphenylvinyl- | 0017306-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2338 | Acrylic acid, 2-[ethyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester | 0017329-79-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2339 | Ethanamine, 2,2'-dithiobis[N,N-dimethyl-, dihydrochloride | 0017339-60-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2340 | Cyclohexane, 1,4-bis[(ethenyloxy)methyl]- | 0017351-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2342 | Acid Red 87 | 0017372-87-1 | | X | | | 45380 | | B | | | |
| 2343 | Propanoic acid, 2-hydroxy-, methyl ester, (R)- | 0017392-83-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2344 | Disperse Red 60 | 0017418-58-5 | | X | | | 60756 | | B | | | |
| 2345 | Formic acid, chloro-, sec-butyl ester | 0017462-58-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2346 | Glycoluril, 1,3,4,6-tetrakis(methoxymethyl)- | 0017464-88-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2347 | Zirconium, tetrakis(2,4-pentanedionato)- | 0017501-44-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2348 | Titanium, tetrakis(2,4-pentanedionato)- | 0017501-79-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2349 | Acrylic acid, 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl ester | 0017527-29-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2350 | 4-sec-Butyl-2,6-di-tert-butylphenol | 0017540-75-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2351 | Propane, 1,3-bis(2,3-epoxypropoxy)-2,2-dimethyl- | 0017557-23-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2352 | 1-Propanesulfonic acid, 3-mercapto-, monosodium salt | 0017636-10-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2353 | Glycine, N,N-dimethyl-, potassium salt | 0017647-86-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2354 | Pigment Violet 37 | 0017741-63-8 | | X | | | 51345 | A | | | | |
| 2355 | Acrylic acid, diester with tetraethyleneglycol | 0017831-71-9 | X | | X | | | | B | | | ECM |
| 2356 | 4-Hydroxybutyl vinyl ether | 0017832-28-9 | | | | X | | | B | | | ECM |
| 2357 | Pigment Red 52:1 | 0017852-99-2 | | X | | | 15860:1 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|------|--|---|
| 2358 | 2,4,7,9-Tetramethyl-4,7-decanediol | 0017913-76-7 | | | | X | | | B | | |
| 2359 | Europate(1-),tetrakis(4,4,4-trifluoro-1-phenyl-1,3-butanedionato-O,O'), hydrogen, compd. with N-methylmethanamine (1:1) | 0017926-15-7 | | | | X | | | B | | |
| 2360 | Bis(isopropoxy)titanium bis(acetylacetonate) | 0017927-72-9 | | | | X | | | B | | |
| 2361 | Carbamic acid, [3-(triethoxysilyl)propyl]-, ethyl ester | 0017945-05-0 | | | | X | | | B | | |
| 2362 | Pigment Green 4 | 0018015-76-4 | | X | | | | | B | | |
| 2363 | Oleic acid, compd. with diethylenetriamine | 0018016-43-8 | | | | X | | | B | | |
| 2364 | Indeno[1,2-d]-m-dioxin, 4,4a,5,9b-tetrahydro- | 0018096-62-3 | | | | X | | | B | | |
| 2365 | 3-Chloropropylmethyldimethyloxysilane | 0018171-19-2 | X | | | | | | B | | |
| 2366 | Silane, (2-methoxyethoxy)trimethyl- | 0018173-74-5 | X | | | | | | B | | |
| 2367 | Silylamine, 1-chloro-N,N,1,1-tetramethyl- | 0018209-60-4 | X | | | | | | B | | |
| 2368 | Phenol, 2,4,6-tris(α-methylbenzyl)- | 0018254-13-2 | | | | X | | | B | | |
| 2369 | Tetraethyleneglycol bis(2-ethylhexanoate) | 0018268-70-7 | | | | X | | | B | | |
| 2370 | Tin oxide, (SnO2) | 0018282-10-5 | | | | X | | | B | | |
| 2371 | Acrylic acid, docosyl ester | 0018299-85-9 | | | | X | | | B | | |
| 2372 | Octanoic acid, zirconium salt | 0018312-04-4 | | | | X | | | B | | |
| 2373 | 1,1,2,4-Tetramethyl-1-sila-2-azacyclopentane | 0018387-19-4 | | | | X | | | B | | |
| 2374 | Silane, dichlorododecylmethyl- | 0018407-07-3 | X | | | | | | B | | |
| 2375 | 1-Aza-2-silacyclopentane, 1-(2-aminoethyl)-2-methoxy-2,4-dimethyl- | 0018441-77-5 | | | | X | | | B | | |
| 2376 | Acid Red 92 | 0018472-87-2 | | X | | | 45410 | | B | | |
| 2377 | 2-Octanol, 2,6-dimethyl- | 0018479-57-7 | | | | X | | | B | | |
| 2378 | Phosphine, diphenyl[2-(triethoxysilyl)ethyl]- | 0018586-39-5 | | | | X | | | B | | |
| 2379 | 2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one] | 0018600-59-4 | | | | X | | A | 0.05 | SML including the sum of its hydrolysis products | |
| 2380 | Glycerol tribehenate | 0018641-57-1 | | | | X | | A | | | |
| 2381 | Bis(3-ethyl-3-oxetanylmethyl) ether | 0018934-00-4 | X | | | | | | B | | |
| 2383 | 1,2-Propanediol, dibenzoate | 0019224-26-1 | X | | | | | | B | | |
| 2384 | Ethanol, 2-isopropoxy-, acetate | 0019234-20-9 | | | X | | | | B | | |
| 2385 | 2-Heptene, 4,6-dimethyl-2,4,6-triphenyl- | 0019303-34-5 | X | | | | | | B | | |
| 2386 | 1-Tetradecanaminium, N-ethyl-N,N-dimethyl-, ethyl sulfate | 0019309-23-0 | | | | X | | | B | | |
| 2387 | 1-Propanol, 3-[(2-hydroxyethyl)amino]- | 0019344-29-7 | X | | | | | | B | | |
| 2388 | Acid Green 1 | 0019381-50-1 | | X | | | 10020 | | B | | |
| 2389 | Acrylic acid, diester with 1,3-butanediol | 0019485-03-1 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|------|---|---|---|
| 2390 | Huntite | 0019569-21-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2391 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt | 0019583-54-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2392 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, sodium salt | 0019766-89-3 | | | X | | | B | | | | |
| 2393 | 3-Oxazolidineethanol | 0020073-50-1 | X | | | | | B | | | | |
| 2394 | Phosphonic acid, [2-[(hydroxymethyl)carbamoylethyl]-, dimethylester | 0020120-33-6 | | | X | | | B | | | | |
| 2395 | Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy- | 0020170-32-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2396 | 1-Propanamine, N-ethyl- | 0020193-20-8 | X | | | | | B | | | | |
| 2397 | Lussatite | 0020243-18-9 | | | X | | | B | | | | |
| 2398 | Ethanol, 2,2',2"-nitrilotris-, sulfate (2:1) (salt) | 0020261-61-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2399 | Ammonium, dimethyl(3-stearamidopropyl)(3-sulfopropyl)-, hydroxide, inner salt | 0020284-67-7 | | | X | | | B | | | | |
| 2400 | Tartaric acid, dipentyl ester | 0020309-48-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2401 | 1-(2-Methoxy-1-methylethoxy)-2-propanol | 0020324-32-7 | | X | | | A | | 0.05 | | | |
| 2402 | 2-Propanol, 1-[2-(2-methoxy-1-methylethoxy)-1-methylethoxy | 0020324-33-8 | | X | | | | B | | | | |
| 2403 | Iron hydroxide oxide | 0020344-49-4 | | | X | | | B | | | | |
| 2404 | Zinc hydroxide | 0020427-58-1 | | | X | | A | | | | | |
| 2405 | Copper hydroxide, (Cu(OH)2) | 0020427-59-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2406 | Lactic acid, compd. with 2,2',2"-nitrilotriethanol (1:1) | 0020475-12-1 | | | X | | | B | | | | |
| 2407 | Cobaltate(1-), bis[2-(3-chlorophenyl)-2,4-dihydro-4-[[2-hydroxy-5-(methylsulfonyl)phenyl]azo]-5-methyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, hydrogen, compd. with [1R-(1 α ,4 α β ,10 $\alpha\alpha$)]-1,2,3,4,4 α ,9,10,10 α -octahydro-1,4 α -dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phe | 0020506-24-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2408 | Ethanol, 2-[2-(benzoyloxy)ethoxy]- | 0020587-61-5 | | | X | | | B | | | | |
| 2409 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, sodium salt | 0020592-85-2 | | | X | | | B | | | | |
| 2410 | Solvent Red 135 | 0020749-68-2 | | X | | | | B | | | | |
| 2411 | N,N'-(1,2-Ethanediy)bisaspartic acid | 0020846-91-7 | X | | | | | B | | | | |
| 2412 | Cobalt hydroxide, (Co(OH)2) | 0021041-93-0 | | | X | | | B | | | | |
| 2413 | Ethanol, 2,2',2"-nitrilotris-, phosphate (1:1) (salt) | 0021071-31-8 | | | X | | | B | | | | |
| 2414 | Benzoic acid, p-(dimethylamino)-, 2-ethylhexyl ester | 0021245-02-3 | | | X | X | A | | 2.4 | | | |
| 2415 | Acetoacetic acid, 2-hydroxyethyl ester methacrylate | 0021282-97-3 | X | | | | | B | | | | |
| 2416 | Solvent Red 149 | 0021295-57-8 | | X | | | | B | | | | |
| 2417 | Oxirane, 2,3-dimethyl-, trans- | 0021490-63-1 | X | | | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|-----|---|---|
| 2418 | Acrylic acid, tetradecyl ester | 0021643-42-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 2419 | Aluminium hydroxide | 0021645-51-2 | | | | X | | A | | | | |
| 2420 | Lauric acid, compd. with morpholine (1:1) | 0021778-29-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2421 | Benzenesulfonic acid, 2,5-dihydroxy-, mono potassium salt | 0021799-87-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2422 | Sulfamic acid, monolithium salt | 0021856-68-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2423 | Phosphonic acid, [ethylenebis(nitriodimethylene)]tetra-, sodium salt | 0022036-77-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2424 | Phosphonic acid *[[bis[2-[bis(phosphonomethyl)amino]ethyl]amino]methyl]-, sodium salt | 0022042-96-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2425 | Stearic acid, 2-ethylhexyl ester | 0022047-49-0 | | | | X | | A | | | | |
| 2426 | Pigment Yellow 81 | 0022094-93-5 | | X | | | 21127 | | B | | | |
| 2427 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, copper salt | 0022221-10-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2428 | 2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt | 0022464-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2429 | Octanoic acid, cerium(3+) salt | 0022487-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2430 | 1,2-Propyleneglycol dilaurate | 0022788-19-8 | | | | X | | A | | | | |
| 2431 | Citric acid, zirconium salt | 0022830-18-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2432 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide) | 0023128-74-7 | | | | X | | A | | 45 | | |
| 2433 | 1,3-Propanediol, 2,2'-[oxybis(methylene)]bis[2-ethyl- | 0023235-61-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2434 | Calciate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]] (4-) -N,N',O,O',ON,ON]-, di-sodium, hydrate, (OC-6-21) | 0023411-34-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2435 | Benzenesulfonamide,3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediy]diimino]bis[N-cyclohexyl-2,4,6-trimethyl- | 0023552-74-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2436 | 4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester | 0023676-09-7 | | | | X | | A | | 3.6 | | |
| 2437 | 2-Butenedioic acid (Z)-, diammonium salt | 0023705-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2438 | Pigment Yellow 130 | 0023739-66-4 | | X | | | 117699 | | B | | | |
| 2439 | Pigment Yellow 188 | 0023792-68-9 | | X | | | 21094 | | B | | | |
| 2440 | N-butyltris(2-ethylhexanoate)tin | 0023850-94-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2441 | 2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide | 0023949-66-8 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 2442 | Pyridine, p-toluenesulfonate | 0024057-28-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2443 | Diethylenetriamine, 1,1-diethyl- | 0024426-16-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2444 | Acrylic acid, diester with 2,2-bis(4-hydroxy phenyl)propane bis(2-hydroxyethyl) ether | 0024447-78-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2445 | Carbonochloridic acid, 2-ethylhexyl ester | 0024468-13-1 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|----|---|---|
| 2446 | Stannane, bis[(2-ethyl-1-oxohexyl)oxy]dioctyl- | 0024577-34-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2447 | Cerium-2-ethylhexanoate | 0024593-34-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2448 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(phosphonoxy)ethyl ester | 0024599-21-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2449 | Hydracrylic acid, acrylate | 0024615-84-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2450 | 2-Propenoic acid, 2-methyl-, 3-(chlorodimethylsilyl)propyl ester | 0024636-31-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2451 | 2,2-Dimethoxy-2-phenylacetophenone | 0024650-42-8 | | | | X | X | | B | | | |
| 2452 | Butanamide, N,N'-1,4-phenylenebis[3-oxo- | 0024731-73-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2453 | Aluminium, bis(2-butanolato)(ethyl 3-oxobutanoato-O1',O3)-, (T-4)- | 0024772-51-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2454 | Formic acid, compd. with 2,2',2''-nitrotriethanol (1:1) | 0024794-58-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2455 | Tripropyleneglycol | 0024800-44-0 | | | X | | | | A | | | |
| 2456 | Isocyanic acid, 3-(triethoxysilyl)propyl ester | 0024801-88-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2457 | Poly[[imino(1-oxo-1,12-dodecanediyl)] | 0024937-16-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2458 | Ethylene-vinyl acetate copolymer wax | 0024937-78-8 | | | | X | | | A | | | |
| 2459 | Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol | 0024937-93-7 | | | | X | | | A | | | |
| 2460 | Polyethyleneglycol adipate | 0024938-37-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2461 | 2-Oxepanone, homopolymer | 0024980-41-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2462 | Butanedioic acid, methylene-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0024980-96-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2463 | 2-Propenamide, polymer with ethenylbenzene | 0024981-13-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2464 | Vinyltoluene | 0025013-15-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2465 | tert-Butyl-4-hydroxyanisole | 0025013-16-5 | | | | X | | | A | 30 | | |
| 2466 | Pyridine, 2-ethenyl-, homopolymer | 0025014-15-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2467 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025035-69-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2468 | Formaldehyde, polymer with 6-phenyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0025035-72-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2469 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene | 0025036-16-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2470 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane - 2,2-bis(4-hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxy-propyl) ether, copolymer | 0025036-25-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2471 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-propenamide | 0025037-33-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2472 | 1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0025038-04-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|
| 2473 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl)oxycarbonyl-1,4-phenylenecarbonyl) | 0025038-59-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2474 | Azacyclotridecan-2-one, homopolymer | 0025038-74-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2475 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-2-propenyl ester, homopolymer | 0025053-15-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2476 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene | 0025053-53-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2477 | Cyclohexanone-formaldehyde, copolymer | 0025054-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2478 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer | 0025068-38-6 | | | | X | | A | | | | |
| 2479 | Acrylic acid, sodium salt, polymer with 2-propenamide | 0025085-02-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2480 | acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0025085-19-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2481 | Acrylic acid - styrene, copolymer | 0025085-34-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2482 | Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene and ethenylbenzene | 0025085-39-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2483 | Formaldehyde, polymer with 4-(1,1-dimethylethyl)phenol | 0025085-50-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2484 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025086-15-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2485 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with chloroethene and ethenol | 0025086-48-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2486 | Vinyl acetate-vinylpyrrolidone, copolymer | 0025086-89-9 | | | | X | | A | | | | |
| 2487 | Acetic acid, mercapto-, isooctyl ester | 0025103-09-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2488 | Isooctanoic acid | 0025103-52-0 | X | | | X | | | B | | | |
| 2489 | tert-Dodecanethiol | 0025103-58-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2490 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol | 0025103-87-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2491 | Poly(vinyl ethyl ether) | 0025104-37-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2492 | 2-Propen-1-ol, polymer with ethenylbenzene | 0025119-62-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2493 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate | 0025119-83-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2494 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025133-97-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2495 | Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer | 0025134-51-4 | | | | X | | A | | 0.05 | 22 | SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester |
| 2496 | Acrylic acid - ethyl acrylate - methyl methacrylate, copolymer | 0025135-39-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2497 | Pentaerythritol dioleate | 0025151-96-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down |
| 2498 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025153-46-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|
| 2499 | Nonylphenol | 0025154-52-3 | X | | | X | | | B | | |
| 2500 | Isobutyl vinyl ether - vinyl chloride, copolymer | 0025154-85-2 | | | | X | | | B | | |
| 2501 | Dimethylol urea | 0025155-29-7 | | | | X | | | B | | |
| 2503 | Pigment Yellow 150 | 0025157-64-6 | | X | | | 12764 | | B | | |
| 2504 | Benzenesulfonic acid, oxybis[dodecyl-, disodium salt | 0025167-32-2 | | | | X | | | B | | |
| 2505 | Butene | 0025167-67-3 | X | | | | | | B | | |
| 2506 | Diisobutene | 0025167-70-8 | X | | | | | | B | | |
| 2507 | Triethyleneglycol dihexanoate | 0025176-75-4 | | | | X | | | B | | |
| 2508 | Direct Red 81 | 0025188-42-5 | | X | | | 28160 | | B | | |
| 2509 | Poly(1,4-butyleneglycol) | 0025190-06-1 | X | | | | | | B | | |
| 2510 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -hydroxy- | 0025190-52-7 | | | | X | | | B | | |
| 2511 | Hexanedioic acid, polymer with 1,6-hexanediol | 0025212-06-0 | X | | | | | | B | | |
| 2512 | Acrylic acid, polymer with ethylene, ammonium salt | 0025212-83-3 | | | | X | | | B | | |
| 2513 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate | 0025212-88-8 | | | | X | | | B | | |
| 2514 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol | 0025213-24-5 | | | | X | | | B | | |
| 2515 | Acrylic acid, 2-methyl-, butyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025213-39-2 | | | | X | | | B | | |
| 2516 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,6-hexanediol | 0025214-14-6 | X | | | | | | B | | |
| 2517 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0025214-18-0 | X | | | | | | B | | |
| 2518 | Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer | 0025232-41-1 | | | | X | | | B | | |
| 2519 | 1,3,5-Triazine-1,3,5(2H,4H,6H)-triethanol, α,α',α'' -trimethyl- | 0025254-50-6 | | | | X | | | B | | |
| 2520 | Hexene | 0025264-93-1 | X | | | | | | B | | |
| 2521 | Dipropyleneglycol | 0025265-71-8 | X | X | X | | | A | | | |
| 2522 | Isobutyric acid, monoester with 2,2,4-trimethyl-1,3-pentanediol | 0025265-77-4 | X | X | | | | | B | | |
| 2523 | Tetrapropylenebenzene | 0025265-78-5 | | X | | | | | B | | |
| 2524 | Acrylic acid, polymer with methyl 2-propenoate | 0025302-81-2 | | | | X | | | B | | |
| 2526 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl- | 0025322-17-2 | | | | X | | | B | | |
| 2527 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with 2-propenoic acid | 0025322-25-2 | | | | X | | | B | | |
| 2528 | Polyethyleneglycol | 0025322-68-3 | X | X | X | | | A | | | |
| 2529 | Polypropyleneglycol | 0025322-69-4 | X | X | X | | | A | | | |
| 2530 | Isodecanol | 0025339-17-7 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|------|---|------|
| 2531 | Benzene, diethyl- | 0025340-17-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2532 | Phenol, polymer with 2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene | 0025359-84-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2533 | Formaldehyde-1-naphthol copolymer | 0025359-91-5 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2534 | Stearic acid, ester with lactic acid bimol. ester, sodium salt | 0025383-99-7 | | | | X | | A | | | | E481 |
| 2535 | Glycerol diacetate | 0025395-31-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2536 | Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone | 0025398-55-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2537 | Dibutylnaphthalenesulphonic acid, sodium salt | 0025417-20-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2538 | Phosphorous acid, triisodecyl ester | 0025448-25-3 | | | | X | | A | | | | |
| 2539 | Glycerol monooleate | 0025496-72-4 | | | | X | | A | | | | |
| 2540 | Tripropyleneglycol monomethyl ether | 0025498-49-1 | | X | | | | A | | 0.05 | | |
| 2541 | Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]-, mono-ammonium salt | 0025512-09-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2542 | Triisooctylamine | 0025549-16-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2543 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic anhydride, methyl- | 0025550-51-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2544 | Phosphorous acid, diisodecyl phenyl ester | 0025550-98-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2545 | Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol | 0025584-83-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2546 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate | 0025585-77-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2547 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethenylbenzene | 0025586-20-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2548 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenamide | 0025586-24-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2549 | acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile | 0025586-25-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2550 | Polyglycerol | 0025618-55-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2551 | Glycerol dioleate | 0025637-84-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2552 | Naphthalenesulfonic acid, butyl-, sodium salt | 0025638-17-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2553 | Phenol, bis(1-phenylethyl)- | 0025640-70-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2554 | Phenol, tris(1-phenylethyl)- | 0025640-71-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2555 | Methanesulfonamide *N-[2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]ethyl]-, sulfate (2:3) | 0025646-71-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2556 | Ethanol, 2-[(4-amino-3-methylphenyl)ethylamino]-, sulfate (1:1)(salt) | 0025646-77-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2557 | 2,5-Furandione, polymer with 1-propene | 0025722-45-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2558 | 1,1,1-Trimethylolpropane, propoxylated | 0025723-16-4 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|--|
| 2559 | Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt | 0025736-61-2 | | | | X | | A | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w) |
| 2560 | 1,3-Isobenzofurandione, 3a,4,7,7a-tetrahydro-, polymer with 1,2-ethanediol, 2,5-furandione and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0025749-47-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2561 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0025750-06-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2562 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with acrylic acid | 0025751-21-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2563 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate | 0025767-43-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2564 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene | 0025767-47-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2565 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy- | 0025791-96-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2566 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with oxirane | 0025820-49-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2567 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate | 0025852-37-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2568 | Methacrylic acid, diester with polyethyleneglycol | 0025852-47-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2569 | Ferrate(4), hexakis(cyano-C)-ammonium iron(3+) (1:1:1),(OC-6-11)- | 0025869-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2570 | 1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and hexanedioic acid | 0025950-34-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2571 | Food Red 17 | 0025956-17-6 | | X | | | 16035 | A | | | | E129 |
| 2572 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4,6-di-tert-pentyl- | 0025973-55-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2573 | 1,2-Ethanediamine, polymer with aziridine | 0025987-06-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2574 | Acrylic acid, polymer with acrylamide, sodium salt | 0025987-30-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2575 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0025987-66-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2576 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer | 0026006-20-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2577 | Poly[(1,4-diethenylbenzene)-co-(2-ethenylpyridine)] | 0026010-57-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2578 | Benzoic acid, compd. with morpholine (1:1) | 0026021-56-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2579 | Maleic anhydride, polymer with styrene, ammonium salt | 0026022-09-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2580 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[(1-oxo-9-octadecenyl)amino]ethyl]- ω -hydroxy-, (Z)- | 0026027-37-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2581 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy- | 0026027-38-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2582 | Boric acid, compd. with 2-aminoethanol (HBO ₃) | 0026038-87-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2583 | 2-Propen-1-aminium, N,N-dimethyl-N-2-propenyl-, chloride, homopolymer | 0026062-79-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2584 | 2-Butenedioic acid (Z)-, homopolymer | 0026099-09-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|----|---|
| 2585 | Acrylic acid, ammonium salt, polymer with 2-propenamamide | 0026100-47-0 | | | | X | | | B | | |
| 2586 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(oxiranylmethyl)- ω -(oxiranylmethoxy)- | 0026142-30-3 | | | | X | | | B | | |
| 2587 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-butene | 0026160-96-3 | | | | X | | | B | | |
| 2588 | 4-Isothiazolin-3-one, 2-methyl-, hydrochloride | 0026172-54-3 | | | | X | | | B | | |
| 2590 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate | 0026222-42-4 | | | | X | | | B | | |
| 2591 | Butane, epoxy- | 0026249-20-7 | X | | | | | | B | | |
| 2592 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with isopropylamine (1:1) | 0026264-05-1 | | | | X | | | B | | |
| 2594 | Sorbitan monopalmitate | 0026266-57-9 | | | | X | | A | | | |
| 2595 | Sorbitan trioleate | 0026266-58-0 | | | | X | | A | | | |
| 2596 | Dihydroabietyl alcohol | 0026266-77-3 | | | | X | | | B | | |
| 2597 | Carbonochloridic acid, hexadecyl ester | 0026272-90-2 | X | | | | | | B | | |
| 2598 | Maleic acid, polymer with methyl vinyl ether, sodium salt | 0026300-19-6 | | | | X | | | B | | |
| 2599 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and acrylic acid | 0026300-51-6 | | | | X | | | B | | |
| 2600 | Ethylene oxide-propylene oxide copolymer ether with ethylenediamine | 0026316-40-5 | | | | X | | | B | | |
| 2601 | Poly(isobutyl acrylate) | 0026335-74-0 | | | | X | | | B | | |
| 2602 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide | 0026337-53-1 | | | | X | | | B | | |
| 2603 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and methyl 2-propenoate | 0026338-06-7 | | | | X | | | B | | |
| 2604 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with 1-(ethenyloxy)-2-methylpropane | 0026354-08-5 | | | | X | | | B | | |
| 2605 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate and ethene | 0026355-78-2 | | | | X | | | B | | |
| 2606 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene and ethenylacetate | 0026375-31-5 | | | | X | | | B | | |
| 2607 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethene, potassium salt | 0026376-80-7 | | | | X | | | B | | |
| 2608 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with 2-ethylhexyl-2-propenoate | 0026376-86-3 | | | | X | | | B | | |
| 2609 | Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-86-5 | | | | X | | A | | 11 | |
| 2610 | Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-97-8 | | | | X | | A | | 10 | |
| 2611 | Glycerol monohexanoate | 0026402-23-3 | | | | X | | A | | | |
| 2612 | Glycerol monoctanoate | 0026402-26-6 | | | | X | | A | | | |
| 2613 | 1,2-Propyleneglycol monoricinoleate | 0026402-31-3 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|----|--|
| 2614 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxooctadecyl)- ω -[(1-oxooctadecyl)oxy]- | 0026403-62-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2615 | Dibutylthiostannoic acid polymer | 0026427-07-6 | | | | X | | A | | | | Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2) |
| 2616 | Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato- | 0026447-40-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2617 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-ethylhexyl)- ω -hydroxy- | 0026468-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2618 | Benzene, 1,3-diisocyanatomethyl- | 0026471-62-5 | X | | | | | A | | | | QM (T) = 1mg/kg in FP (e.a. NCO) |
| 2619 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol | 0026523-14-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2620 | 4-Isothiazolin-3-one, 5-chloro-2-methyl-, hydrochloride | 0026530-03-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2621 | 4-Isothiazolin-3-one, 2-octyl- | 0026530-20-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2623 | Phosphorous acid, isodecyl diphenyl ester | 0026544-23-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2624 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2,2'-iminodiethanol(1:1) | 0026545-53-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2625 | 2H-Azepin-2-one, hexahydro-, polymer with oxirane | 0026569-63-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2626 | Acrylic acid, diester with polyethyleneglycol | 0026570-48-9 | | X | X | | | | B | | | ECM |
| 2627 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]-, (Z,Z)- | 0026571-49-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2628 | 1H-Imidazolium, 1-ethenyl-3-methyl-, methyl sulfate | 0026591-72-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2629 | Colour Former Red 3 | 0026628-47-7 | | X | | | | | B | | | |
| 2630 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(octadecylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy- | 0026635-92-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2631 | N,N-Bis(polyoxyethylene) oleylamine | 0026635-93-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2632 | Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026636-01-1 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 2633 | Propane, 1,1,1,2,2,3,3-heptafluoro-3-[(trifluoroethenyl)oxy]-, polymer with tetrafluoroethene | 0026655-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2634 | Sorbitan tristearate | 0026658-19-5 | | | | X | | A | | | | |
| 2635 | Aziridine, polymer with oxirane | 0026658-46-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2636 | Polymer of methacrylic acid, ethylacrylate | 0026659-71-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2637 | Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-, ethyl sulfate (1:1) | 0026694-69-9 | | X | | | | | B | | | |
| 2638 | Poly[1-(1-oxidopyridin-4-yl)ethylene] | 0026715-00-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2639 | Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate | 0026741-53-7 | | | | X | | A | | 0.6 | | |
| 2640 | 2,4-Toluene diisocyanate dimer | 0026747-90-0 | X | | | | | A | | | 17 | |
| 2642 | Maleic anhydride, telomer with cumene and styrene | 0026762-29-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2644 | Sorbitol monostearate | 0026836-47-5 | | | | X | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|
| 2645 | Acetic acid, [(butylstannylidyne)trithio]tri-, tris(2-ethylhexyl)ester | 0026864-37-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2646 | Isononanoic acid | 0026896-18-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2647 | Tricyclodecanedimethanol | 0026896-48-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2648 | Styrenesulphonic acid | 0026914-43-2 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2649 | Methacrylic acid, ester with methoxypolyethyleneglycol | 0026915-72-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2650 | Isooctanol | 0026952-21-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2651 | 1,2-Benzenediamine, 3(or 4)-methyl- | 0026966-75-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2652 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, potassium salt | 0026982-08-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2653 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid | 0026985-11-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2654 | Propylphenol | 0026998-80-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2655 | Phosphoric acid, diisotridecyl ester | 0027073-01-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2656 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamide, 2-propenamide and 2-propenenitrile | 0027082-48-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2657 | Guanidine), N,N"-1,6-hexanedylbis(N'-cyano-, polymer with 1,6-hexanediamine, hydrochloride | 0027083-27-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2658 | Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0027107-89-7 | | | | X | | A | | | 11 | |
| 2659 | Dipropylene glycol dibenzoate | 0027138-31-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2660 | Dodecylbenzenesulphonic acid | 0027176-87-0 | | | | X | | A | | 30 | | |
| 2661 | Adipic acid, diisodecyl ester | 0027178-16-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2662 | Naphthalenesulfonic acid, dimethyl-, sodium salt | 0027178-87-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2663 | Phenol, (1,1,3,3-tetramethylbutyl)- | 0027193-28-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2664 | Dodecylphenol | 0027193-86-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2665 | 1,2-Propylene glycol monolaurate | 0027194-74-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2666 | α -D-Glucopyranoside, β -D-fructofuranosyl, dioctadecanoate | 0027195-16-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2667 | 1-Propanesulfonic acid, 3,3'-dithiodi-, disodium salt | 0027206-35-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2668 | Diisobutyl naphthalenesulphonic acid, sodium salt | 0027213-90-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2669 | Glycerol monomyristate | 0027214-38-6 | | | | X | | A | | | | |
| 2670 | Glycerol monolaurate | 0027215-38-9 | | | | X | | A | | | | |
| 2671 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -octyl- ω -hydroxy- | 0027252-75-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2672 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)- | 0027252-80-8 | X | | | X | | | B | | | |
| 2673 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl- | 0027252-87-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 2674 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, diisotridecyl ester | 0027253-26-5 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|------|---|---|
| 2675 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0027274-31-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2676 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and acrylic acid | 0027306-39-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2677 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid | 0027306-43-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2678 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl]- | 0027306-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2679 | α -(Carboxymethyl)- ω -(dodecyloxy)poly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0027306-90-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2680 | Acrylic acid, polymer with butyl acrylate, compd. with triethylamine | 0027306-98-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2681 | Triethanolamine dodecylbenzene sulfonate | 0027323-41-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2682 | Benzenesulfonic acid, 2,2'-([1,1'-biphenyl]-4,4'-diyldi-2,1-ethenediyl)bis-, disodium salt | 0027344-41-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2683 | Disperse Yellow 82 | 0027425-55-4 | X | | | | 551200 | | B | | | |
| 2684 | Benzenesulfonic acid, vinyl-, sodium salt | 0027457-28-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2685 | Di-tert-dodecyl disulphide | 0027458-90-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2686 | Isotridecanol | 0027458-92-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2687 | Isooctadecanol | 0027458-93-1 | | X | | | | | B | | | |
| 2688 | 5,6-Dimethylheptane-1,6-diol | 0027476-48-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2689 | 1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0027676-62-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 2690 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, mono[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester | 0027697-00-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2691 | Poly(2-ethenyl-5-ethylpyridine | 0027755-56-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2692 | Phosphonic acid, [nitrilotris(methylene)]tri-, potassium salt | 0027794-93-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2693 | Methacrylic acid, monoester with 1,2-propanediol | 0027813-02-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2694 | Succinic acid, (tetrapropenyl)- | 0027859-58-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2695 | Solvent Yellow 98 | 0027870-92-4 | | X | | | | | B | | | |
| 2696 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, [R-(Z)]-, homopolymer | 0027925-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2697 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0027925-07-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2698 | Phthalic acid, bis(methylcyclohexyl) ester | 0027987-25-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2699 | Phenol, polymer with formaldehyde, glycidyl ether | 0028064-14-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2700 | Benzenesulfonic acid, (1-methylethyl)-, potassium | 0028085-69-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2701 | Sodium [1R-(α , β ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1-dimethylphenanthren-1-carboxylate | 0028161-39-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2702 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer | 0028182-81-2 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|------|----|-----|---|
| 2703 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenyl-, polymer with 1-eicosene | 0028211-18-9 | | | X | | | B | | | |
| 2704 | Urea, polymer with acetaldehyde | 0028211-77-0 | | | X | | | B | | | |
| 2705 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0028262-63-7 | | | X | | | B | | | |
| 2706 | ar-Cumenesulfonic acid, sodium salt | 0028348-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 2707 | Direct Blue 218 | 0028407-37-6 | X | | | 24401 | | B | | | |
| 2708 | Acrylic acid, ethyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-propenamamide and 2-propenamamide | 0028433-25-2 | | | X | | | B | | | |
| 2709 | Phenol, tributyl- | 0028471-16-1 | | | X | | | B | | | |
| 2710 | Benzenesulfonic acid, dodecyloxydi-, disodium salt | 0028519-02-0 | | | X | | | B | | | |
| 2711 | Cumenesulfonic acid . | 0028631-63-2 | X | | | | | B | | | |
| 2712 | Phthalocyanine, tris(diethylaminomethyl)-, copper deriv. | 0028654-73-1 | | X | | | | B | | | |
| 2713 | Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0028679-16-5 | X | | X | | A | | 17 | | |
| 2714 | Ethanaminium, N,N-bis(2-hydroxyethyl)-N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-, methylsulfate (salt) | 0028706-44-7 | | | X | | | B | | | |
| 2715 | Succinic anhydride, octadecenyl- | 0028777-98-2 | | | X | | | B | | | |
| 2716 | Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]- | 0028901-96-4 | | | X | | | B | | | |
| 2717 | Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer | 0028931-67-1 | | | X | | A | | | | |
| 2718 | Acrylic acid, triester with polyethyleneglycol triether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0028961-43-5 | | X | X | | A | 0.05 | | ECM | |
| 2719 | 1,2-Propyleneglycol monopalmitate | 0029013-28-3 | | | X | | A | | | | |
| 2720 | Dibutyl fumarate, homopolymer | 0029014-71-9 | | | X | | | B | | | |
| 2721 | 1H-Indene, methyl- | 0029036-25-7 | X | | | | | B | | | |
| 2722 | 2,12-Dioxa-7-thia-3,11-disilatridecane, 3,3,11,11-tetramethoxy- | 0029055-11-6 | | | X | | | B | | | |
| 2723 | Sorbitan dioleate | 0029116-98-1 | | | X | | A | | | | |
| 2724 | Poly[N-(2,4,6-triisopropylphenyl)carbodiimide] | 0029117-01-9 | | | X | | | B | | | |
| 2725 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene and 2-propenenitrile | 0029129-78-0 | | | X | | | B | | | |
| 2726 | 2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid | 0029132-58-9 | | | X | | | B | | | |
| 2727 | Resorcinol, 2,4-bis(xylylazo)- | 0029190-28-1 | | | X | | | B | | | |
| 2728 | Gadoleic acid | 0029204-02-2 | | | X | | A | | | | |
| 2729 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)di-, sodium salt | 0029329-71-3 | | | X | | | B | | | |
| 2730 | 1H-Benzotriazole, 6(or 7)-methyl- | 0029385-43-1 | X | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|---|-----|
| 2731 | Propanol, 1(or 2)-(1-methylethoxy)- | 0029387-84-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2732 | Propanol, 1(or 2)-butoxy- | 0029387-86-8 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 2733 | 1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, potassium salt | 0029420-49-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2734 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with N-(hydroxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile | 0029434-28-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2735 | Ammonium, tris(2-hydroxyethyl)methyl-, methyl sulfate | 0029463-06-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2736 | Basic Yellow 40 | 0029556-33-0 | | X | | | | | B | | | |
| 2737 | Acrylic acid, hexaester with dipentaerythritol | 0029570-58-9 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 2738 | Acrylic acid, isooctyl ester | 0029590-42-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2739 | Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, 2,2-bis[[3-(dodecylthio)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0029598-76-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2740 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester | 0029710-25-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2741 | 2-Ethylhexyl epoxystearate | 0029759-19-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2742 | Phosphoric acid, diphenyl isodecyl ester | 0029761-21-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2743 | DL-Alanine, N-methyl-, monopotassium salt | 0029782-73-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2744 | Myristic acid, 2-ethylhexyl ester | 0029806-75-5 | X | | | | | | B | | | |
| 2745 | Isononanoic acid, manganese salt | 0029826-51-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2746 | 1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane | 0029860-47-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2747 | 1H-Benzotriazole, 4-methyl- | 0029878-31-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2748 | Polyglycerol ricinoleate | 0029894-35-7 | | | | X | | A | | | | |
| 2749 | Dipropylene glycol monopropyl ether | 0029911-27-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2750 | Dipropylene glycol n-butyl ether | 0029911-28-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 2751 | Pigment Yellow 120 | 0029920-31-8 | | | | X | 11783 | | B | | | |
| 2752 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, homopolymer | 0029963-44-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2753 | Methacrylic acid, isodecyl ester | 0029964-84-9 | X | | | | | | B | | | |
| 2754 | Oxirane, 2-ethyl-2-methyl- | 0030095-63-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2755 | Pigment Yellow 138 | 0030125-47-4 | | X | | | 56300 | A | | | | |
| 2756 | Propanol, 1(or 2)-propoxy- | 0030136-13-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2757 | Acrylic acid *3-[2,2-dimethyl-1-oxo-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]-2,2-dimethylpropyl ester | 0030145-51-8 | X | | | | | | B | | | |
| 2758 | Glycerol monobehenate | 0030233-64-8 | | | | X | | A | | | | |
| 2759 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and acrylic acid | 0030351-73-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|----|---|---|
| 2760 | Propanoic acid, 3-mercapto-, isooctyl ester | 0030374-01-7 | X | | | | | B | | | |
| 2761 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with methyloxirane and oxirane | 0030374-35-7 | X | | | | | B | | | |
| 2762 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide | 0030394-81-1 | | | X | | | B | | | |
| 2763 | Isostearic acid | 0030399-84-9 | X | | X | | | B | | | |
| 2764 | Oxirane, 2,2'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxyethylene)]bis-, homopolymer (9Cl) | 0030401-87-7 | | | X | | | B | | | |
| 2765 | Benzamide, p-[(5-cyano-1,6-dihydro-2-hydroxy-1,4-dimethyl-6-oxo-3-pyridyl)azo]-N-(2-ethylhexyl)- | 0030449-81-1 | | | X | | | B | | | |
| 2766 | 1,3-Propanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0030499-70-8 | X | | | | | B | | | |
| 2767 | Paraformaldehyde | 0030525-89-4 | X | | | | | B | | | |
| 2768 | Cyclohexanol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0030583-72-3 | | | X | | | B | | | |
| 2769 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with oxirane | 0030599-15-6 | X | | | | | B | | | |
| 2770 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, diester with 1,2,3-propanetriol | 0030606-27-0 | X | | | | | B | | | |
| 2771 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(dimethylamino)ethyl ester, polymer with butyl 2-propenoate | 0030606-45-2 | | | X | | | B | | | |
| 2772 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and acrylic acid | 0030643-08-4 | | | X | | | B | | | |
| 2773 | Phthalic acid, mono(2-hydroxyethyl) ester, acrylate | 0030697-40-6 | X | | | | | B | | | |
| 2774 | Hydroxy aluminium bis(2-ethylhexanoate) | 0030745-55-2 | | | X | | | B | | | |
| 2775 | Pentanol | 0030899-19-5 | X | | | | | B | | | |
| 2776 | Glycerol monolaurate diacetate | 0030899-62-8 | | | X | | A | | 32 | | |
| 2777 | 2,5-Furandione, polymer with ethene and 1-propene | 0031069-12-2 | | | X | | | B | | | |
| 2778 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and ethyl 2-propenoate | 0031069-81-5 | | | X | | | B | | | |
| 2779 | Naphthalenesulfonic acid, dimethyl- | 0031091-50-6 | | | X | | | B | | | |
| 2780 | Acrylic acid, 3-sulfopropyl ester, potassium salt | 0031098-20-1 | | | X | | | B | | | |
| 2781 | Acrylic acid, 2-methyl-, 3-sulfopropyl ester, potassium salt | 0031098-21-2 | | | X | | | B | | | |
| 2782 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl 2-propenoate and 2-ethylhexyl 2-propenoate | 0031261-08-2 | | | X | | | B | | | |
| 2783 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, homopolymer | 0031324-84-2 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|--------|---|
| 2784 | D-Glucoside, butyl | 0031387-97-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2785 | Bicyclo[3.1.1]hept-2-ene, 2,6,6-trimethyl-, polymer with 6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane | 0031393-98-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2786 | Isoheptane | 0031394-54-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2787 | 2,5-Furandione, polymer with 1-tetradecene | 0031473-53-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2788 | Disperse Orange 25 | 0031482-56-1 | | X | | | 11227 | | B | | | |
| 2789 | Tetraethylenepentamine, polymer with ethylene oxide | 0031510-84-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2790 | Glycerol monostearate | 0031566-31-1 | X | | | | | | A | | | |
| 2791 | Ethanol, 2-[(2-aminoethyl)amino]-, polymer with methyloxirane | 0031568-06-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2792 | Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester | 0031570-04-4 | | | | X | | | A | | | |
| 2793 | Formaldehyde, polymer with 4-nonylphenol | 0031605-35-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2794 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy- | 0031694-55-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2795 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hexyl- ω -hydroxy- | 0031726-34-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2796 | Ammonium, ethyltris(2-hydroxyethyl)-, ethyl sulfate | 0031774-90-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2797 | Pigment Yellow 170 | 0031775-16-3 | | X | | | 21104 | | B | | | |
| 2798 | Pigment Yellow 152 | 0031775-20-9 | | X | | | 21111 | | B | | | |
| 2799 | Pigment Red 208 | 0031778-10-6 | | X | | | 12514 | A | | | | |
| 2800 | Isododecane | 0031807-55-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2801 | Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone | 0031831-53-5 | | | | X | | | A | | 29, 30 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w) |
| 2802 | Phenol, 4,4'-isopropylidenedi-, polymer with ethylene oxide and styrene | 0031832-73-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2803 | Pigment Yellow 151 | 0031837-42-0 | | X | | | 13980 | | B | | | |
| 2804 | Polyethyleneglycol-dibutyl ether | 0031885-97-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2805 | Aziridine, polymer with methyloxirane | 0031974-35-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2806 | Succinic anhydride, hexadecenyl- | 0032072-96-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2807 | Benzene, (1-methylethyl)-, monosulfo deriv., sodium salt | 0032073-22-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2808 | Citric acid, diethyl ester | 0032074-56-9 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2809 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -2-butylene-1,4-diylbis[ω -hydroxy- | 0032167-31-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2810 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl) α -(1,1-biphenyl)-2-yl- ω -hydroxy | 0032171-23-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2811 | Methacrylic acid, octadecyl ester | 0032360-05-7 | X | | | | | | B | | | |
| 2812 | Acrylic acid, 2-methyl-, phosphinobis(oxy-2,1-ethanediyl)ester | 0032435-46-4 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|----|---|
| 2813 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy- | 0032492-61-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2814 | Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate] | 0032509-66-3 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 2815 | Solvent Black 34 | 0032517-36-5 | | X | | | | | B | | | |
| 2816 | Dibenzylidene sorbitol | 0032647-67-9 | | | | X | | A | | | | |
| 2817 | Vinyl chloride-Vinyl acetate-Fumaric acid copolymer | 0032650-26-3 | | | | X | | A | | | | |
| 2818 | Dipropyleneglycolmonobenzoate | 0032686-95-6 | X | | | | | | B | | | |
| 2819 | N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide | 0032687-78-8 | | | | X | | A | | 15 | | |
| 2820 | 2,4-Xylenol, 6,6'-isobutylidenedi- | 0033145-10-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2821 | Solvent Red 8 | 0033270-70-1 | | X | | | 12715 | | B | | | |
| 2822 | Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate) | 0033568-99-9 | | | | X | | A | | | 10 | |
| 2823 | 1,2-Propyleneglycol dipalmitate | 0033587-20-1 | | | | X | | A | | | | |
| 2824 | Adipic acid, diisononyl ester | 0033703-08-1 | | | | X | | | B | 0.05 | | |
| 2825 | 1-Decene, polymer with sulfur dioxide | 0033990-98-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2826 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyhydrocinnamic acid, triester with 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0034137-09-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2827 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with (Z)-N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1) | 0034140-91-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2828 | Propanol, 1(or 2)-(2-methylpropoxy)- | 0034150-35-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2829 | Neodecanoic acid, bismuth(3+) salt | 0034364-26-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2830 | Green DCF | 0034372-72-0 | | X | | | | | B | | | |
| 2831 | N-Hydroxy-N-methylethanolamine | 0034375-28-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2832 | Oleic acid, tetraester with decaglycerol | 0034424-98-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2833 | 1-Butanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,4,4-nonafluoro-N-(2-hydroxyethyl)-N-methyl- | 0034454-97-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2834 | Dipropyleneglycol monomethyl ether | 0034590-94-8 | | | X | X | | A | | 0.05 | | |
| 2835 | Morpholine, phosphate (3:1) | 0034668-73-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2836 | 2-Ethoxy-5-tert-butyl-2'-ethyloxalic acid bisanilide | 0035001-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2837 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0035074-77-2 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 2838 | N,N'-Tetraalkyl-alkylene diamine, propoxylated | 0035132-93-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2839 | 1,2-Ethanediamine *N-(2-aminoethyl)-N'-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0035141-30-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2840 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, ammonium salt | 0035209-54-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|------|-----|---|
| 2841 | Benzoic acid, 4-hydroxy-, propyl ester, sodium salt | 0035285-69-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2842 | Acrylic acid, polymer with 1,3-butadiene, ethenylbenzene and 2-propenamide | 0035325-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2843 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0035484-93-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2844 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-naphthalenyl- ω -hydroxy- | 0035545-57-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2845 | Pigment Yellow 175 | 0035636-63-6 | | X | | | 11784 | | B | | | |
| 2846 | 1,3-Bis(3-octadecylureido)propane | 0035674-65-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 2847 | Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)- | 0035691-65-7 | | | | X | | A | | 1 | | |
| 2848 | 2-H-1-Benzopyran-2-one, 2-(benzoxazolyl)-7-(diethylamino) | 0035773-42-3 | | X | | | | | B | | | |
| 2849 | Disperse Yellow 232 | 0035773-43-4 | | X | | | 55165 | | B | | | |
| 2850 | Phosphoric acid, dibutyl ester, vanadium salt | 0035837-53-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2851 | Pigment Brown 23 | 0035869-64-8 | | X | | | 20060 | A | | | | |
| 2852 | Propanol, 1(or 2)-(2-butoxymethylethoxy)- | 0035884-42-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2853 | 6H-Dibenz[c,e][1,2]oxaphosphorin, 6-oxide | 0035948-25-5 | | | | X | | | B | | | |
| 2854 | 1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane | 0035958-30-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 2855 | 4-Piperidinamine, N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl- | 0036177-92-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2856 | Propane, 1-chloro-3-methoxy- | 0036215-07-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2857 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, (+)- | 0036377-33-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2858 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, 1,2-bis[[tetradecahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenyl]methyl] ester | 0036388-36-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2859 | Benzamide, 2-hydroxy-N-1H-1,2,4-triazol-3-yl- | 0036411-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2860 | Bisphenol A-epichlorohydrin-methacrylic acid copolymer | 0036425-15-7 | | | X | | | | B | | ECM | |
| 2861 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-4-(1,1-dimethylethyl)-6-(1-methylpropyl)- | 0036437-37-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2862 | Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate] | 0036443-68-2 | | | | X | | A | | 9 | | |
| 2863 | Trimellitic acid, triisodecyl ester | 0036631-30-8 | | | | X | | | B | | | |
| 2864 | 1-Hexadecanol | 0036653-82-4 | X | | | | | A | | | | |
| 2865 | Carbamic acid, octadecyl-, ethenyl ester, homopolymer | 0036671-85-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2866 | Titanium, bis[[2,2',2''-nitritotris[ethanolato]](1-)-N,O]bis(2-propanolato)- | 0036673-16-2 | | | | X | | | B | | | |
| 2867 | Hexanoyl chloride, 3,5,5-trimethyl- | 0036727-29-4 | X | | | | | | B | | | |
| 2868 | Docosanoic acid, 12-hydroxyoctadecyl ester | 0036781-83-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2869 | Titanium, bis(2,4-pentanedionato-O,O')(1,3-propanediolato-O,O')- | 0036870-02-7 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|-------|---|---|------|--|---|
| 2870 | Benzenamine, ar-nonyl-N-(nonylphenyl)- | 0036878-20-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2871 | Pigment Yellow 139 | 0036888-99-0 | | X | | | 56298 | A | | | | |
| 2872 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] | 0036890-68-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2873 | Pigment Red 266 | 0036968-27-1 | | X | | | 12474 | | B | | | |
| 2874 | 1,2-Propanediol, 1-benzoate | 0037086-84-3 | X | | | | | | B | | | |
| 2875 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, dimer, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine | 0037189-83-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2876 | Maleic anhydride, polymer with 2,4,4-trimethylpentene, sodium salt | 0037199-81-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2877 | Polyethyleneglycol isononylphenyl ether | 0037205-87-1 | | | X | | | | B | | | |
| 2878 | Ethylcarboxymethylcellulose | 0037205-99-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2879 | Methylcarboxymethylcellulose | 0037206-01-2 | | | X | | | A | | | | |
| 2880 | Solvent Yellow 25 | 0037219-73-1 | | X | | | | | B | | | |
| 2882 | Solvent Blue 45 | 0037229-23-5 | | X | | | | | B | | | |
| 2883 | Nepheline syenite | 0037244-96-5 | | | X | | | A | | | | |
| 2884 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether | 0037251-67-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2885 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene | 0037273-56-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2886 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester | 0037275-47-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2887 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, phosphate | 0037280-82-3 | | | X | | | | B | | | |
| 2888 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2',2''-nitrioltris (ethanol) (3:1) | 0037280-83-4 | | | X | | | | B | | | |
| 2889 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(methylphenyl)- ω -hydroxy- | 0037281-57-5 | | | X | | | | B | | | |
| 2890 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -butoxy-, (Z)- | 0037281-78-0 | | | X | | | | B | | | |
| 2892 | Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt | 0037296-97-2 | | | X | | | A | | 0.15 | SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food. | |
| 2893 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] | 0037302-70-8 | | | X | | | | B | | | |
| 2894 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoocetyl ether | 0037311-02-7 | | | X | | | | B | | | |
| 2895 | Hydroxymethylcellulose | 0037353-59-6 | | | X | | | A | | | | |
| 2896 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α, α' -[1-(methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy- | 0037353-75-6 | | | X | | | | B | | | |
| 2898 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1) | 0037475-84-6 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|----|-----|
| 2899 | 1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-2-nonyl- | 0037478-68-5 | | | | X | | | B | | |
| 2900 | 2-Oxepanone, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0037625-56-2 | | | | X | | | B | | |
| 2901 | Acrylic acid-bisphenol A-epichlorohydrin copolymer | 0037625-93-7 | | | X | X | | | B | | ECM |
| 2902 | 1,3,5-Triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione, compd. with 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine (1:1) | 0037640-57-6 | | | | X | | | B | | |
| 2903 | 3-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 4-(4-methyl-3-pentenyl)- | 0037677-14-8 | | | | X | | | B | | |
| 2904 | 1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono- | 0037971-36-1 | | | | X | | A | | 5 | |
| 2905 | 2-Propyn-1-ol, compd. with methyloxirane | 0038172-91-7 | | | | X | | | B | | |
| 2906 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with 5-amino-1,3,3-trimethylcyclohexanemethanamine and (chloromethyl)oxirane | 0038294-64-3 | | | | X | | | B | | |
| 2907 | Methacrylic acid, [(1,1-dimethylethyl)amino]ethyl ester, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, methacrylic acid and 1,7,7-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl-2-methyl-2-propenoate | 0038414-49-2 | | | | X | | | B | | |
| 2908 | Acrylic acid, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0038531-18-9 | | | | X | | | B | | |
| 2909 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, compd. with 2,2',2''-nitrioltris[ethanol](1:1) | 0038584-87-1 | | | | X | | | B | | |
| 2910 | Potassium [1R-(1 α ,4 α β ,10 α)]-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-7-isopropyl-1,4a-dimethylphenanthren-1-carboxylate | 0038592-41-5 | X | | | | | | B | | |
| 2911 | Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite | 0038613-77-3 | | | | X | | A | | 18 | |
| 2912 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine *6-[2-(2-methyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]- | 0038668-46-1 | X | | | | | | B | | |
| 2913 | 2-Propanol, 1,1'-[(4-methylphenyl)imino]bis- | 0038668-48-3 | | | | X | | | B | | |
| 2914 | Zinc(2+), tetraammine-, (T-4)-, carbonate (1:1) | 0038714-47-5 | | | | X | | | B | | |
| 2915 | Pigment Red 209 | 0038720-66-0 | | X | | | 73905 | | B | | |
| 2916 | 1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid and 1,6-hexanediol | 0038783-61-8 | X | | | | | | B | | |
| 2917 | Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-N-octadecyl-tetrasodium salt | 0038916-42-6 | | | | X | | | B | | |
| 2918 | Neodecanoic acid, zirconium salt | 0039049-04-2 | | | | X | | | B | | |
| 2919 | 3-Pyridinecarbonitrile, 1-butyl-1,2-dihydro-6-hydroxy-4-methyl-2-oxo- | 0039108-47-9 | X | | | | | | B | | |
| 2920 | Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0039277-28-6 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--------|---|------|---|-----|---|
| 2921 | Benzene, 1,1'-methylenebis[isocyanato-, homopolymer | 0039310-05-9 | X | | | | | B | | | |
| 2922 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0039318-45-1 | | | X | | | B | | | |
| 2924 | Polypropyleneglycol 2-aminopropyl ether, ether with 1,1,1-trimethylolpropane | 0039423-51-3 | X | | | | | B | | | |
| 2925 | Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0039443-66-8 | | | X | | | B | | | |
| 2926 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] | 0039444-87-6 | | | X | | | B | | | |
| 2927 | Ethanol, 2-butoxy-, phosphate | 0039454-62-1 | | | X | | | B | | | |
| 2928 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-dodecyl-ω-hydroxy-, phosphate | 0039464-66-9 | | | X | | | B | | | |
| 2929 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-9-octadecenyl-ω-hydroxy-, (Z)-, phosphate | 0039464-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 2930 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-phenyl-ω-hydroxy-phosphate | 0039464-70-5 | | | X | | | B | | | |
| 2931 | Phosphoric acid, octadecyl esters | 0039471-52-8 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 2932 | DL-Aspartic acid, monosodium salt | 0039557-43-2 | | | X | | | B | | | |
| 2933 | Methacrylic acid, ester with ethoxytriethyleneglycol | 0039670-09-2 | X | | | | | B | | | |
| 2934 | Hexanedioic acid, polymer with 3-methyl-1,5-pentanediol | 0039751-34-3 | X | | | | | B | | | |
| 2935 | Bisphenol F diglycidyl ether | 0039817-09-9 | X | | | | | B | | | |
| 2936 | Butanedioic acid, sulfo-, C-(2-ethylhexyl) ester, monosodium salt | 0039881-83-9 | | | X | | | B | | | |
| 2937 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-[(1,1-dimethylethyl)amino]ethylester, polymer with 2-methylpropyl 2-methyl-2-propenoate | 0040008-96-6 | | | X | | | B | | | |
| 2938 | Oleyl-1,3-propylenediamine dioleate | 0040027-38-1 | | | X | | | B | | | |
| 2940 | Tris(2-hydroxyethyl) isocyanurate triacrylate | 0040220-08-4 | | X | | | | B | | ECM | |
| 2941 | Neodecanoyl chloride | 0040292-82-8 | X | | | | | B | | | |
| 2942 | 1,1'-Biphenyl, 4,4'-bis[2-(2-methoxyphenyl)ethenyl]- | 0040470-68-6 | | | X | | | B | | | |
| 2943 | Butanedioic acid, hydroxy-, sodium salt, (+-)- | 0040520-93-2 | | | X | | | B | | | |
| 2944 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and 1,3-isobenzofurandione | 0040526-34-9 | | | X | | | B | | | |
| 2945 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and 2-propenenitrile | 0040530-01-6 | | | X | | | B | | | |
| 2946 | 1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0040601-76-1 | | | X | | A | 6 | | | |
| 2947 | Pigment Red 214 | 0040618-31-3 | | X | | 200660 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---|---------|
| 2948 | Pigment Orange 61 | 0040716-47-0 | | X | | | 11265 | A | | | | |
| 2949 | 1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-(diethylamino)-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodium salt | 0041098-56-0 | X | | | | | | B | | | |
| 2950 | Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate) | 0041484-35-9 | | | | X | | A | | 2.4 | | |
| 2951 | Poly(3-([2-(methacryloyloxy)ethyl](dimethyl)ammonio)propane-1-sulfonate) | 0041488-70-4 | | | | X | | | B | | | |
| 2952 | Acrylic acid, polymer with ethene and methyl 2-propenoate | 0041525-41-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2953 | Bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidyl)sebacate | 0041556-26-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2954 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, phosphate | 0041583-09-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2955 | Poly(oxy-1,2-ethanediy), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]- | 0041637-38-1 | X | | | X | | | B | | | |
| 2956 | Isooctadecanoic acid, isooctadecyl ester | 0041669-30-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2957 | Acid Yellow 129, Na salt | 0041741-86-0 | | X | | | | | B | | | Na salt |
| 2958 | 1H-Indene *2,3-dihydro-1,3-dimethyl-1-(2-methyl-2-phenylpropyl)-3-phenyl- | 0041906-71-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2959 | Carbonochloridic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester | 0042125-46-2 | X | | | | | | B | | | |
| 2960 | Acrylic acid, 2-methyl-, methyl ester, polymer with butyl2-propenoate, 2-ethylhexyl 2-propenoate and acrylic acid | 0042398-14-1 | | | | X | | | B | | | |
| 2961 | Zinc 3,5-di(tert-butyl)salicylate | 0042405-40-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2962 | Phenol, 4,4'-methylenebis-, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0042423-25-6 | | | | X | | | B | | | |
| 2963 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 1-amino-2-propanol(1:1) | 0042504-46-1 | X | | | | | | B | | | |
| 2964 | Dicyclopentadienedimethanol diacrylate | 0042594-17-2 | | | | X | | | B | | | ECM |
| 2965 | Copper (phthalimidomethyl)phthalocyanine | 0042739-64-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2966 | 9,10-Anthracenedione, 1-[(4-dodecylphenyl)amino]- | 0042887-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 2967 | Acrylic acid,(1-methyl-1,2-ethanediy)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediy)] ester | 0042978-66-5 | X | | | X | | | B | | | ECM |
| 2968 | Pigment Red 247 | 0043035-18-3 | | X | | | 15915 | | B | | | |
| 2969 | Aziridine, homopolymer, acetate | 0043134-20-9 | | | | X | | | B | | | |
| 2970 | Acrylic acid, ester with trimethylethanolammonium chloride | 0044992-01-0 | X | | | | | A | | 0.05 | | |
| 2971 | 1-Propanaminium, N,N,N-trimethyl-3-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-, chloride | 0045021-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 2972 | Methacrylic acid-, 2-(2-ethoxyethoxy)ethyl ester | 0045127-97-7 | | | | X | | | B | | | |
| 2973 | 2-Octyldecanol | 0045235-48-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|------|------|---------------------------------|---|
| 2974 | Methacrylic acid, arachidyl ester | 0045294-18-6 | X | | | | | B | | | |
| 2975 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, 2-ethylhexyl ester | 0045298-00-8 | | | X | | | B | | | |
| 2976 | 1-Octadecanaminium, N-methyl-N-octadecyl-N-(3-sulfopropyl)-,hydroxide, inner salt | 0045319-57-1 | | | X | | | B | | | |
| 2977 | Methacrylic acid, 2-(3-oxazolidinyl)ethyl ester | 0046235-93-2 | | | X | | | B | | | |
| 2978 | Methacrylic acid, 4-tert-butylcyclohexyl ester | 0046729-07-1 | X | | | | | B | | | |
| 2979 | Benzenemethanaminium,N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride | 0046830-22-2 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 2980 | Benzenemethanaminium *N,N-dimethyl-N-[2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-, chloride | 0046917-07-1 | | | X | | | B | | | |
| 2981 | Acrylic acid, eicosyl ester | 0048076-38-6 | | | X | | | B | | | |
| 2982 | Acrylic acid, 2-phenoxyethyl ester | 0048145-04-6 | | X | | | | B | | ECM | |
| 2983 | Mixture of : Phenoxyethylacrylate; Methyl-2-benzoylbenzoate; 2-Benzyl-2-(dimethylamino)-4-morpholino butyropheneone; Ethyl-4-Dimethylaminobenzoate | 0048145-04-6 | | | | X | | B | | | |
| 2984 | Propanoic acid, 3-mercapto-, 2-ethylhexyl ester | 0050448-95-8 | | | X | | | B | | | |
| 2985 | Polyethyleneglycol ether of trimethylolpropane | 0050586-59-9 | | | X | | | B | | | |
| 2986 | 1H-Indazole, 3-chloro-6-nitro- | 0050593-68-5 | | | X | | | B | | | |
| 2987 | Reactive Yellow 2 | 0050662-99-2 | X | | | | 18972 | B | | | |
| 2988 | 1,3,5-Triazine-2,4-diamine-6-[2-(2-undecyl-1H-imidazol-1-yl)ethyl]- | 0050729-75-4 | | | X | | | B | | | |
| 2989 | Benzaldehyde, 2-hydroxy-5-nonyl-, oxime | 0050849-47-3 | | | X | | | B | | | |
| 2990 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy- | 0050858-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 2991 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether | 0050861-66-0 | | | X | | | B | | | |
| 2992 | Direct Yellow 86 | 0050925-42-3 | | X | | | 29325 | B | | | |
| 2993 | Solvent Red 7 | 0050926-68-6 | | X | | | | B | | | |
| 2994 | Butanedioic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester | 0050940-49-3 | | | X | | | B | | | |
| 2995 | Acrylic acid, dicyclopentadienyl ester | 0050976-02-8 | X | | | | | A | 0.05 | QMA = 0.05 mg/6 dm ² | |
| 2996 | 2,2,2',2'-Tetrakis(hydroxymethyl)-3,3'-oxydipropan-1-ol polymer with propylene oxide | 0050977-32-7 | | | X | | | B | | | |
| 2997 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -phosphono- ω -hydroxy- | 0051024-29-4 | | | X | | | B | | | |
| 2998 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, trianhydride with boric acid (HBO ₃) | 0051136-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 2999 | N,N'-Ethane-1,2-diylbis(decanamide) | 0051139-08-3 | | | X | | | B | | | |
| 3000 | Oxazolidine, 4,4-dimethyl- | 0051200-87-4 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|------|---|-----|---|
| 3001 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and ethyl 2-propenoate | 0051243-47-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3002 | Pigment Yellow 42 | 0051274-00-1 | X | | | 77492 | A | | | | | |
| 3003 | Methacrylamidopropyltrimethylammonium chloride | 0051410-72-1 | X | | | | | B | | | | |
| 3004 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-(4-nonylphenyl)-ω-hydroxy-phosphate | 0051609-41-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3005 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octadecanoate | 0051668-30-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3006 | Pentaerythritol ethoxylate tetraacrylate | 0051728-26-8 | X | X | | | | B | | | ECM | |
| 3007 | Octadecanamide, N,N-1,2-ethanediyl bis-12-hydroxygenated castor oil | 0051796-19-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3008 | Polyethyleneglycol nonylphenyl phosphate | 0051811-79-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3009 | Polyethyleneglycol monodecyl phosphate | 0052019-36-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3010 | 2-(4-Dodecylphenyl)indole | 0052047-59-3 | | | X | | A | | 0.06 | | | |
| 3011 | Solvent Violet 8 | 0052080-58-7 | X | | | 42535:1 | | B | | | | |
| 3012 | Propanol, 1(or 2)-ethoxy- | 0052125-53-8 | | X | | | | B | | | | |
| 3013 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monohexyl ether | 0052232-09-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3014 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, methyl 2-propenyl ether | 0052232-27-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3015 | Pigment Red 242 | 0052238-92-3 | X | | | 20067 | A | | | | | |
| 3016 | Acrylic acid, polymer with 2,5-furandione, sodium salt | 0052255-49-9 | | | X | | | B | | | | |
| 3017 | Solvent Orange 62 | 0052256-37-8 | X | | | 12714 | | B | | | | |
| 3018 | Butanedioic acid, (tetrapropenyl)-, monoester with 1,2-propanediol | 0052305-09-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3019 | Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]- | 0052338-87-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3020 | Solvent Red 196 | 0052372-36-8 | X | | | | | B | | | | |
| 3021 | 2,3-Anthracenedicarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo- | 0052373-93-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3022 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2-oxepanone | 0052404-33-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3023 | Ethanol, 2-(dimethylamino)-, titanium(4+) salt | 0052406-71-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3024 | Acrylic acid *1,4-butanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0052408-42-1 | X | | | | | B | | | | |
| 3025 | Glycerol propoxylated, esters with acrylic acid | 0052408-84-1 | X | X | | | A | | 0.05 | | ECM | |
| 3026 | Nonanedioic acid, dipotassium salt | 0052457-54-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3027 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, sodium salt | 0052500-92-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3028 | Aziridine, polymer with methyloxirane and oxirane | 0052501-07-2 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|-----|---|
| 3029 | Sorbitol tetraoleate | 0052551-46-9 | | | X | | | B | | | |
| 3030 | 1-Propanesulfonic acid, 2-hydroxy-3-(2-propenyloxy)-, monosodium salt | 0052556-42-0 | X | | | | | B | | | |
| 3031 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[3-[(1-oxododecyl)amino]propyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0052562-28-4 | | | X | | | B | | | |
| 3032 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1) | 0052624-57-4 | | | X | | | B | | | |
| 3033 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-hydroxyethyl ester, phosphate | 0052628-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 3034 | Sulfamic acid, compd. with morpholine (1:1) | 0052636-67-6 | | | X | | | B | | | |
| 3036 | 1-Piperidineethanol, 4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl- | 0052722-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 3037 | Acetic acid, hydroxy-, 1,2-ethanediyl ester | 0052767-61-0 | | | X | | | B | | | |
| 3038 | Basic Yellow 131 | 0052821-24-6 | | X | | | | B | | | |
| 3039 | Sebacic acid, bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl) ester | 0052829-07-9 | | | X | | | B | | | |
| 3040 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl)benzene | 0052831-04-6 | | | X | | | B | | | |
| 3041 | Pigment Orange 62 | 0052846-56-7 | | X | | 11775 | | B | | | |
| 3042 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with N,N,N',N',N'',N''-hexakis(methoxymethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6-triamine | 0052858-75-0 | | | X | | | B | | | |
| 3043 | Phosphoric acid, isotridecyl ester | 0052933-07-0 | | | X | | | B | | | |
| 3044 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[ar-(Phenylmethyl)[1,1'-biphenyl]-yl]- ω -hydroxy- | 0053040-67-8 | | | X | | | B | | | |
| 3045 | 1-Hexanol, 3,4,5-trimethyl- | 0053151-79-4 | | | X | | | B | | | |
| 3046 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, bis(2-propylheptyl) ester | 0053306-54-0 | | | X | | | B | | | |
| 3047 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(sulfooxy)ethyl ester, ammonium salt | 0053621-34-4 | X | | | | | B | | | |
| 3048 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2-propanediol (2:1) | 0053637-25-5 | | | X | | | B | | | |
| 3049 | Polyethyleneglycol ether of sorbitol | 0053694-15-8 | | | X | | | B | | | |
| 3050 | Solvent Red 109 | 0053802-03-2 | | X | | | | B | | | |
| 3051 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane-epichlorohydrin copolymer diacrylate | 0053814-24-7 | X | | | | | B | | | |
| 3052 | Polypropyleneglycol trimethylolpropane ether triacrylate | 0053879-54-2 | | X | X | | | B | | ECM | |
| 3053 | Pentaerythritol propoxylate tetraacrylate | 0053879-55-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 3054 | Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer | 0053880-05-0 | | | X | | | B | | | |
| 3055 | Trimellitic acid, triisononyl ester | 0053894-23-8 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|------|------|---|
| 3056 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[bis(1-methylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0053964-94-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3057 | 2-Cyclohexene-1-octanoic acid, 5(or 6)-carboxy-4-hexyl- | 0053980-88-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3058 | Sorbitan tripalmitate | 0054140-20-4 | | | | X | | | A | | | |
| 3059 | Bis(2-hydroxyphenyl)methane bis(2,3-epoxypropyl) ether | 0054208-63-8 | X | | | | | | A | ND | | DL = 0.01 |
| 3060 | Methacrylic acid, sulphopropyl ester | 0054276-35-6 | X | | | | | | A | 0.05 | | |
| 3061 | Octyl-D-glucopyranoside | 0054549-23-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3062 | 1,2,4,5-Benzenetetracarboxylic acid, compd. with 4,5-dihydro-2-phenyl-1H-imidazole (1:1) | 0054553-90-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3063 | Perboric acid (HBO(O ₂)), calcium salt (2:1) | 0054630-47-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 3064 | Pigment Red 255 | 0054660-00-3 | | X | | | 561050 | | B | | | |
| 3065 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono[1,1'-biphenyl]-4-yl ether | 0054692-77-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3066 | 2-Ethoxy-1-methylethyl acetate | 0054839-24-6 | | | X | | | | A | | 39 | Content of 2-Ethoxypropanol (CAS: 19089-47-5) and 1-Ethoxy-2-methylethyl acetate not more than 3 % (expressed as the sum of the substances) |
| 3067 | Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, 2-propenoate | 0054847-34-6 | X | | | X | | | A | | | |
| 3068 | Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0054849-38-6 | | | | X | | | A | | 9 | |
| 3069 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate | 0055088-65-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3070 | Oxirane,2,2'-[(1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxymethylene)]bis-, homopolymer, di-2-propenoate | 0055127-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3071 | Sulphonic acid, diisotridecyl ester, sodium salt | 0055184-72-0 | | | | X | | | B | 0.05 | | |
| 3072 | Octadecanoic acid, 1-methylpropyl ester | 0055195-02-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3073 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -((1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy)-, sodium salt (1:1) | 0055348-40-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3074 | 3-Iodo-2-propynyl butyl carbamate | 0055406-53-6 | | | | X | | | A | | 9 | |
| 3075 | Pigment Red 57:3 | 0055491-44-6 | | X | | | 15850:3 | | B | | | |
| 3076 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, bis(octadecylcarbamate) | 0055585-10-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3077 | Stibenzyl-2H-triazole | 0055585-28-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3078 | Poly(1,2-propanediol adipate) | 0055799-38-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3079 | 4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane esters with acrylic acid | 0055818-57-0 | X | | X | | | | A | | 0.05 | ECM |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|---|-----|---|
| 3080 | Ethylene oxide - formaldehyde - nonylphenol, copolymer | 0055845-06-2 | | | X | | | B | | | |
| 3081 | Tripropyleneglycol monobutyl ether | 0055934-93-5 | | X | | | | B | | | |
| 3082 | 2-Propyne-1-sulfonic acid, sodium salt | 0055947-46-1 | | | X | | | B | | | |
| 3083 | Poly(ethylene propylene)glycol dibehenate | 0055963-27-4 | | | X | | | B | | | |
| 3084 | 3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl-, mixt. with 2-methyl-3(2H)-isothiazolone | 0055965-84-9 | | | X | | A | 0.15 | | | |
| 3085 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoacetate, 2-propenylether | 0056090-69-8 | | | X | | | B | | | |
| 3086 | Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo- | 0056237-73-1 | | | X | | | B | | | |
| 3087 | Aluminium, (2-ethylhexanoato-O)oxo-, homopolymer | 0056237-74-2 | | | X | | | B | | | |
| 3088 | Acrylic acid, (1-methylethylidene)bis(4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanedioxy-2,1-ethanediyl) ester | 0056361-55-8 | X | | | | | B | | | |
| 3089 | Pigment Red 213 | 0056396-10-2 | | X | | 12290 | | B | | | |
| 3090 | Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate and octadecyl 2-methyl-2-propenoate | 0056443-89-1 | | | X | | | B | | | |
| 3091 | 1-Butanol, 3-methoxy-3-methyl- | 0056539-66-3 | | | X | | | B | | | |
| 3092 | Bicyclo[2.2.1]heptanedimethanamine | 0056602-77-8 | X | | | | | B | | | |
| 3093 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -phenoxy- | 0056641-05-5 | | | X | | | B | | | |
| 3094 | Carbonochloridic acid, tetradecyl ester | 0056677-60-2 | X | | | | | B | | | |
| 3095 | Poly(oxymethylene), α -(1H,3H,5H-oxazolo[3,4-c]oxazol-7a(7H)-ylmethyl)- ω -hydroxy- | 0056709-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 3096 | Ethanaminium, N,N,N-triethyl-, salt with 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-1-octanesulfonicacid (1:1) | 0056773-42-3 | | | X | | | B | | | |
| 3097 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, cerium(3+) salt | 0056797-01-4 | | | X | | | B | | | |
| 3098 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, mono[2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl] ester | 0057043-35-3 | | | X | | | B | | | |
| 3099 | 1-Aziridinepropanoic acid *2-[[3-(1-aziridinyl)-1-oxopropoxy]methyl]-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediyl ester | 0057116-45-7 | | | X | | | B | | | |
| 3100 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether withD-glucitol (6:1), (all-Z)- | 0057171-56-9 | | | X | | | B | | | |
| 3101 | Solvent Brown 44 | 0057206-81-2 | | X | | | | B | | | |
| 3102 | Sodium bis[1-[[2-hydroxy-3-nitro-5-tert-pentylphenyl]azo]-2-naphtholato(2-)] chromate(1-) | 0057206-83-4 | | X | | | | B | | | |
| 3103 | Zirconium carbonate hydroxide oxide, (Zr ₂ (CO ₃)(OH) ₂ O ₂) | 0057219-64-4 | | | X | | | B | | | |
| 3104 | Pigment Blue 29 | 0057455-37-5 | | X | | 77007 | A | | | | |
| 3105 | Dipropyleneglycol diacrylate | 0057472-68-1 | | X | X | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 3106 | Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0057569-40-1 | | | | X | | A | | | | |
| 3107 | Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-34-3 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3108 | Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-35-4 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3109 | Phosphoric acid, 1,3-phenylene tetraphenyl ester | 0057583-54-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3110 | 9-Octadecenoic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-9-octadecenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester (Z,Z,Z)- | 0057675-44-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3111 | Methacrylic acid, polymer with ethene, ammonium salt | 0057755-22-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3112 | Benzoic acid, 4-[[[(methylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester | 0057834-33-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3113 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, calcium salt | 0057855-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3114 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 2-propenoate | 0057903-73-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3115 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with methyl-2-propenoate and acrylic acid, sodium salt | 0057917-06-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3116 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate and methyl 2-methyl-2-propenoate, compound with 2-(dimethylamino)ethanol | 0058085-90-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3117 | Poly(12-hydroxystearic acid) stearate | 0058128-22-6 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 3118 | Silane triol, (3-aminopropyl)- | 0058160-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3119 | 1,2-Benzisothiazol-3(2H)-one, sodium salt | 0058249-25-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3120 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2,3-dihydroxypropyl)- ω -hydroxy-, boron complex (2:1) | 0058369-24-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3121 | Adipic acid, benzyl 2-ethylhexyl ester | 0058394-64-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3122 | Octanoic acid, strontium salt (2:1) | 0058429-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3123 | Stearoylbenzoylmethane | 0058446-52-9 | | | | X | | A | | | | |
| 3124 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(4-octylphenoxy)-, sodium salt (1:1) | 0058853-83-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3125 | Ethanol, 2,2',2''-nitrotris-, compd. With α -phenyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate | 0058920-39-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3126 | Poly(4-vinylpyridine N-oxide) | 0058984-27-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3127 | 2-Propanoic acid, 2-((ethyl(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl)amino)ethyl ester | 0059071-10-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3128 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, octadecyl ester | 0059130-70-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3129 | [[2,2',2''-[29H,31H-Phthalocyaninetriyltris(methylene)]tris[1H-isoindole-1,3(2H)-dionato]](2-)-N29,N30,N31,N32]copper | 0059160-79-1 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|-----|-----|---|
| 3130 | Sodium [1-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)] [1-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-2-naphtholato(2-)]chromate(1-) | 0059307-49-2 | | X | | | | | B | | | |
| 3131 | Pigment Red 187 | 0059487-23-9 | | X | | | 12486 | | B | | | |
| 3132 | Methanol, (1h,3h,5h-oxazol[3,4-c]oxazol-7a(7h)-ylmethoxy)- | 0059720-42-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3133 | Bicyclo[3.1.1]heptane-3-carboxaldehyde, 2,6,6-trimethyl- | 0060113-43-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3134 | Acrylic acid, telomer with 2-mercaptoethanol | 0060162-04-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3135 | 1H-1,2,4-Triazole,1-[[2-(2,4-dichlorophenyl)-4-propyl-1,3-dioxolan-2-yl]methyl]- | 0060207-90-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3136 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl- | 0060223-95-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3137 | Neodecanoic acid, vanadium salt | 0060451-07-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3138 | 2-Butenedioic acid (Z)-, polymer with acrylic acid, sodium salt | 0060472-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3139 | Methacrylic acid, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, ammonium salt | 0060474-81-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3140 | Dipentaerythritol pentaacrylate | 0060506-81-2 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 3141 | Iodonium, bis(4-methylphenyl)-, hexafluorophosphate(1-) | 0060565-88-0 | | | | X | X | | B | | | |
| 3142 | Silica, vitreous (coatings) | 0060676-86-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3143 | Polyethyleneglycol 2,6,8-trimethyl-4-nonyl ether | 0060828-78-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3144 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(phenylmethyl)- ω -[[1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]- | 0060864-33-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3145 | Solvent Yellow 83:1 | 0061116-27-6 | | X | | | | | B | | | |
| 3146 | Solvent Brown 43 | 0061116-28-7 | | X | | | | | B | | | |
| 3147 | Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester | 0061167-58-6 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 3148 | 1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)- | 0061260-55-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3149 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer | 0061269-61-2 | | | | X | | A | | 2.4 | | |
| 3150 | Bis(4-tert-butylphenyl) iodonium hexafluorophosphate | 0061358-25-6 | | | | | X | | B | | | |
| 3151 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dimethyl ether | 0061419-46-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3152 | 5H-Tetrazole-5-thione, 1-[2-(dimethylamino)ethyl]-1,2-dihydro- | 0061607-68-9 | X | | | | | | B | | | |
| 3153 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy- | 0061702-78-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3154 | Solvent Blue 64 | 0061703-12-6 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 3155 | Solvent Blue 44 | 0061725-69-7 | | X | | | | B | | | |
| 3156 | Solvent Brown 28 | 0061725-72-2 | | X | | | | B | | | |
| 3157 | Solvent Brown 37 | 0061725-74-4 | | X | | | | B | | | |
| 3158 | Solvent Brown 42 | 0061725-75-5 | | X | | | | B | | | |
| 3159 | Solvent Orange 11 | 0061725-76-6 | | X | | | | B | | | |
| 3160 | Solvent Red 35 | 0061725-78-8 | | X | | 16260 | | B | | | |
| 3161 | Solvent Red 89 | 0061725-81-3 | | X | | | | B | | | |
| 3162 | Solvent Violet 2 | 0061725-86-8 | | X | | 16055 | | B | | | |
| 3163 | Solvent Violet 24 | 0061725-87-9 | | X | | | | B | | | |
| 3164 | Solvent Yellow 48 | 0061725-88-0 | | X | | | | B | | | |
| 3165 | Poly(ethylene propylene)glycol tridecyl ether | 0061725-89-1 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3166 | Sorbitan tetrastearate | 0061752-68-9 | | | X | | A | | | | |
| 3167 | 2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts | 0061788-37-2 | | | X | | | B | | | |
| 3168 | Phenol, styrenated | 0061788-44-1 | | | X | | | B | | | |
| 3169 | Amines, hydrogenated tallow alkyl | 0061788-45-2 | | | X | | | B | | | |
| 3170 | Coco alkyl amines | 0061788-46-3 | X | | | | | B | | | |
| 3171 | Fatty acids, coco | 0061788-47-4 | X | | | | A | | | | |
| 3172 | Amines, dicoco alkylmethyl | 0061788-62-3 | | | X | | | B | | | |
| 3173 | Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides | 0061788-78-1 | | | X | | | B | | | |
| 3174 | Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil | 0061788-85-0 | | | X | | A | | | | |
| 3175 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled | 0061788-89-4 | X | | X | | A | | 18 | | |
| 3177 | Amines, (hydrogenated tallow alkyl)dimethyl | 0061788-95-2 | | | X | | | B | | | |
| 3178 | Tall oil fatty acids, epoxidised, 2-ethylhexyl esters | 0061789-01-3 | X | | | | | B | | | |
| 3179 | (Coco alkyl)trimethylammonium chloride | 0061789-18-2 | | | X | | | B | | | |
| 3180 | Coconut oil fatty acid amide | 0061789-19-3 | | | X | | | B | | | |
| 3181 | Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts | 0061789-32-0 | | | X | | | B | | | |
| 3182 | 1-Propanaminium, 3-amino-N-(carboxymethyl)-N,N-dimethyl-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts | 0061789-40-0 | | | X | | | B | | | |
| 3183 | Naphthenic acids, cobalt salts | 0061789-51-3 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3184 | Dimethyl(cocoalkyl)benzylammonium chloride | 0061789-71-7 | | | X | | | B | | | |
| 3185 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl) methyl, chlorides | 0061789-73-9 | | | X | | | B | | | |
| 3186 | Amines, dicoco alkyl | 0061789-76-2 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|---|----|---|---|
| 3187 | Quaternary ammonium compounds, dicoco alkyldimethyl, chlorides | 0061789-77-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3188 | Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) | 0061789-79-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3189 | Bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium chloride | 0061789-80-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3190 | Tallow | 0061789-97-7 | | | X | | | A | | | | |
| 3191 | Fatty acids, tall oil | 0061790-12-3 | X | | X | | | A | | | | |
| 3192 | Amines, soya alkyl | 0061790-18-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3193 | Naphthenic acids, rare earth salts | 0061790-20-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3194 | Amides, tallow, hydrogenated (>95 %) | 0061790-31-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3195 | Tallow alkyl amines | 0061790-33-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3196 | Fatty acids, tallow, hydrogenated | 0061790-38-3 | | | X | | | A | | | | |
| 3197 | Castor oil fatty acids, hydrogenated | 0061790-39-4 | X | | | | | A | | | | |
| 3198 | Rosin alkyl amines | 0061790-47-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3199 | Diatomaceous earth | 0061790-53-2 | | | X | | | A | | | | |
| 3200 | Fatty acids, tall oil, compds. with N-tallowalkyltrimethylenediamines | 0061790-55-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3201 | Amines, coco alkyl, acetates | 0061790-57-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3202 | Amines, hydrogenated tallow alkyl, acetates | 0061790-59-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3203 | Resin acids and rosin acids, compds. with triethanolamine | 0061790-65-6 | X | | X | | | | B | | | |
| 3204 | Fatty acids, tall oil, compds. with diethanolamine | 0061790-66-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3205 | Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine | 0061790-69-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3206 | Lanolin, ethoxylated | 0061790-81-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3207 | Polyethyleneglycol ethers of N-(tallow alkyl) trimethylenediamines | 0061790-85-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3208 | Fatty acids, tall oil, hexaesters with sorbitol, ethoxylated | 0061790-90-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3209 | Fatty acids, tall oil, ethoxylated | 0061791-00-2 | X | | X | | | | B | | | |
| 3210 | Fatty acids, tall oil, diesters with polyethyleneglycol | 0061791-01-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3211 | Fatty acids, coco, sesquiesters with polyethyleneglycol | 0061791-04-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3212 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, ethoxylated, chlorides | 0061791-10-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3213 | Polyethyleneglycol ester of castor oil | 0061791-12-6 | | | X | | | A | | 42 | | |
| 3214 | Alcohols, coco, ethoxylated | 0061791-13-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3215 | Amines, coco alkyl, ethoxylated | 0061791-14-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3216 | Amines, coco alkyl, ethoxylated, acetates (salts) | 0061791-15-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3217 | Amines, soya alkyl, ethoxylated | 0061791-24-0 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|-------|---|---|---|---|---|
| 3218 | Amines, tallow alkyl, ethoxylated, carboxylated | 0061791-25-1 | | | X | | | B | | | |
| 3219 | Amines, tallow alkyl, ethoxylated | 0061791-26-2 | | | X | | | B | | | |
| 3220 | Fatty acids, coco, ethoxylated | 0061791-29-5 | | | X | | | B | | | |
| 3221 | Fatty acids, tall oil, sesquiesters with polyethyleneglycol | 0061791-30-8 | | | X | | | B | | | |
| 3223 | N-Methyl-N-(2-sulphoethyl)cocoacylamines, sodium salt | 0061791-42-2 | | | X | | | B | | | |
| 3225 | Fatty acids, tall oil, monoesters with sorbitan | 0061791-48-8 | | | X | | | B | | | |
| 3226 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, oleates | 0061791-53-5 | | | X | | | B | | | |
| 3227 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, acetates | 0061791-54-6 | | | X | | | B | | | |
| 3228 | N-(Tallow alkyl)trimethylenediamine | 0061791-55-7 | X | | | | | B | | | |
| 3229 | Amines, N-tallow alkylidipropylenetri- | 0061791-57-9 | | | X | | | B | | | |
| 3230 | N-Cocoalkyltrimethylenediamines | 0061791-63-7 | | | X | | | B | | | |
| 3231 | Dodecanamide, N-[3-(dimethylamino)propyl]-, N-oxide | 0061792-31-2 | X | | | | | B | | | |
| 3232 | Solvent Orange 25 | 0061813-62-5 | X | | | | | B | | | |
| 3233 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, octyl ether | 0061827-84-7 | | | X | | | B | | | |
| 3234 | Pigment Red 188 | 0061847-48-1 | X | | | 12467 | | B | | | |
| 3235 | Solvent Black 29 | 0061901-87-9 | X | | | | | B | | | |
| 3236 | Solvent Brown 35 | 0061901-89-1 | X | | | | | B | | | |
| 3237 | Solvent Orange 41 | 0061901-91-5 | X | | | | | B | | | |
| 3238 | Solvent Red 91 | 0061901-92-6 | X | | | | | B | | | |
| 3239 | Solvent Red 92 | 0061901-93-7 | X | | | | | B | | | |
| 3240 | Solvent Yellow 62 | 0061901-95-9 | X | | | | | B | | | |
| 3241 | Solvent Black 35 | 0061931-53-1 | X | | | 12195 | | B | | | |
| 3242 | Solvent Yellow 88 | 0061931-55-3 | X | | | | | B | | | |
| 3243 | Solvent Yellow 32 | 0061931-84-8 | X | | | 48045 | | B | | | |
| 3244 | Pigment Red 210 | 0061932-63-6 | X | | | 12477 | | B | | | |
| 3245 | Reactive Red 120 | 0061951-82-4 | X | | | 25810 | | B | | | |
| 3246 | Pigment Red 185 | 0061951-98-2 | X | | | 12516 | | B | | | |
| 3247 | Direct Yellow 132 | 0061968-26-1 | X | | | | | B | | | |
| 3248 | Solvent Orange 59 | 0061969-46-8 | X | | | | | B | | | |
| 3249 | Solvent Red 127 | 0061969-48-0 | X | | | | | B | | | |
| 3250 | Solvent Yellow 89 | 0061969-51-5 | X | | | | | B | | | |
| 3251 | Octadecanamide, N,N-dibutyl-10-(sulfoxy)-, sodium salt | 0062093-93-0 | | | X | | | B | | | |
| 3252 | Isooctadecanoic acid, 2,2-bis[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0062125-22-8 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|----|---|---|---|
| 3253 | 1, 3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-2-sodium sulphate | 0062174-79-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3254 | Sorbitan monobehenate | 0062568-11-0 | | | X | | | A | | | | |
| 3255 | 2-Anthracenecarbonitrile, 1-amino-4-(ethylamino)-9,10-dihydro-9,10-dioxo- | 0062570-50-7 | X | | | | | B | | | | |
| 3256 | 4,6-Dimethyl-2,4,6-triphenyl-1-heptene | 0062604-62-0 | X | | | | | B | | | | |
| 3257 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, butanedioate | 0062683-37-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3258 | 2-Propanol, 1,1'-(tridecylimino)bis- | 0062889-66-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3259 | Pigment Red 81:5 | 0063022-06-0 | | X | | 45160:4 | | B | | | | |
| 3260 | Ethanaminium, N-[9-(2-carboxyphenyl)-6-(diethylamino)-3H-xanthen-3-ylidene]-N-ethyl-, molybdate phosphate | 0063022-09-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3261 | Morpholine, phosphate | 0063079-67-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3262 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me Ph | 0063148-52-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3263 | Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl | 0063148-56-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3264 | Siloxanes and silicones, Me hydrogen | 0063148-57-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3265 | Siloxanes and silicones, Me Ph | 0063148-58-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3266 | Polydimethylsiloxane | 0063148-62-9 | X | | X | | | A | | | Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s) | |
| 3268 | Polyesters of polyhydric alcohols | 0063148-69-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3269 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate, N-(hydroxymethyl)-2-propenamide and 2-propenamide | 0063149-91-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3270 | Oxiraneoctanoic acid, 3-octyl-, isooctyl ester | 0063181-89-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3271 | Acrylic acid, 2-[[[butylamino)carbonyl]oxy]ethyl ester | 0063225-53-6 | | X | | | | B | | | ECM | |
| 3272 | Aromatic hydrocarbons | 0063231-51-6 | | X | | | | B | | | | |
| 3273 | Paraffin wax and hydrocarbon waxes, microcrystalline | 0063231-60-7 | | | X | | | A | | | | |
| 3274 | 2-Pyrrolidinone, 1-ethenylhexadecyl-, homopolymer | 0063231-81-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3275 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monopentadecyl ether | 0063303-01-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3277 | Alcohols, C12-15 | 0063393-82-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3278 | Coumarone-indene resins | 0063393-89-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3279 | Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0063397-60-4 | | | X | | | A | 18 | | | |
| 3280 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α-butyl-ω-(2-propen-1-yloxy)- | 0063415-74-7 | X | | X | | | B | | | | |
| 3281 | (2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0063438-80-2 | | | X | | | A | 30 | | | |
| 3282 | Paraffins, chlorinated | 0063449-39-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3283 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C8-18-alkyldimethyl, chlorides | 0063449-41-2 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|-----|---|
| 3284 | 2-Propanol, 1,1'-[[3-(dimethylamino)propyl]imino]bis- | 0063469-23-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3285 | Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:2) | 0063568-32-1 | | | X | | | | B | | | |
| 3286 | Naphthalenedisulfonic acid, diisononyl-, compd. with 1,1'-iminobis[2-propanol] (1:2) | 0063568-35-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3287 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, pentadecyl ether | 0063658-45-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3288 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-propenyl ether | 0063661-33-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3289 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4-(phenylazo)-1,3-benzenediamine (1:1) | 0063681-54-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3290 | Benzenepropanoic acid, β,β' -dithiobis- | 0063684-32-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3291 | Lactic acid, isopropyl ester | 0063697-00-7 | | | X | | | A | | | | |
| 3292 | Formaldehyde, polymer with α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0063727-43-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3293 | Aluminium barium magnesium oxide | 0063774-55-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3294 | Sepiolite (Mg ₂ H ₂ (SiO ₃) ₃ .xH ₂ O) | 0063800-37-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3295 | Propanedioic acid *[[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl] methyl]butyl-,bis(1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidiny) ester | 0063843-89-0 | | | X | | | | B | | | |
| 3296 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-naphthalenyl ether | 0063950-87-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3297 | 1,2,3,4-Butanetetracarboxylic acid, tetrakis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidiny) ester | 0064022-61-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3298 | Lithium magnesium sodium fluoride silicate | 0064060-48-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3300 | Castor oil, dehydrated | 0064147-40-6 | X | | X | | | A | | | | |
| 3301 | Reactive Red 43 | 0064181-81-3 | | X | | | | | B | | | |
| 3302 | Acrylic acid, 3-methyl-1,5-pentanediy) ester | 0064194-22-5 | | X | | | | | B | | ECM | |
| 3303 | Propanoic acid, 3-(dodecylthio)-, oxybis(2,1-ethanediyoxy-2,1-ethanediyl) ester | 0064253-30-1 | | | X | | | | B | | | |
| 3304 | 1-Aziridinepropanoic acid, 2-methyl-,2-ethyl-2-[[3-(2-methyl-1-aziridiny)-1-oxopropoxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0064265-57-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3305 | 7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.1.11.2]heneicosan-21-one, 2,2,4,4-tetramethyl- | 0064338-16-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3306 | 3(2H)-Isothiazolone, 4,5-dichloro-2-octyl- | 0064359-81-5 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 3307 | Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol | 0064365-17-9 | | | X | | | A | | | | |
| 3308 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-ethylhexyl) ether | 0064366-70-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3309 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[[1-methylethylidene]di-4,1-phenylene]bis[ω -[[1-oxo-2-propenyl]oxy]- | 0064401-02-1 | X | X | X | | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3310 | Acrylic acid, methylenebis[4,1-phenyleneoxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0064448-68-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3311 | Acid Blue 317 | 0064611-73-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3312 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(methyl-9-octadecenyliminio)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy-, (Z)-, methyl sulfate (salt)] | 0064611-81-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3313 | 1H-Benzotriazole, 4(or 5)-methyl-, sodium salt | 0064665-57-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3315 | Petroleum distillate straight-run middle | 0064741-44-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3327 | Extracts, residual oil solvent (petroleum) | 0064742-10-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3331 | Petroleum hydrocarbon resins | 0064742-16-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3332 | Hydrocarbon waxes, petroleum, acid-treated | 0064742-26-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3333 | Hydrocarbon waxes, clay-treated microcryst. (petroleum) | 0064742-42-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3335 | Distillates (petroleum), hydrotreated light | 0064742-47-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3344 | Hydrocarbon waxes, hydrotreated microcryst. (petroleum) | 0064742-60-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3352 | Gas oils, hydrodesulfurised heavy vacuum (petroleum) | 0064742-86-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3353 | Aliphatic petroleum solvent (Naphtha) | 0064742-88-7 | | | X | | | | B | | | |
| 3355 | Asphalt, oxidised (petroleum) | 0064742-93-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3356 | Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic | 0064742-94-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3358 | Solvent naphtha (petroleum), heavy aliphatic | 0064742-96-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3359 | Hydrocarbon waxes, oxidised (petroleum) | 0064743-00-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3360 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with polyethylenepolyamine-tall oil fatty acid reaction products | 0064754-99-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3361 | Paraffins, normal C>10 (petroleum) | 0064771-71-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3362 | Paraffins normal C5-C20 | 0064771-72-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3363 | Sodium 2-pyridin-4-ylethanesulfonate | 0064794-52-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3364 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -(2-aminomethylethoxy)- | 0064852-22-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3365 | Tall oil, ethoxylated | 0065071-95-6 | | | | X | | A | | | | |
| 3366 | 1,3-Benzenediol, 2,4-bis[(4-dodecylphenyl)azo]- | 0065087-00-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3367 | Solvent Red 229 | 0065138-66-1 | | X | | | | | B | | | |
| 3368 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt | 0065140-91-2 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 3369 | Methylium, tris[4-(dimethylamino)phenyl]-, salt with 3-[[4-(phenylamino)phenyl]azo]benzenesulfonic acid (1:1) | 0065294-17-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3370 | 2-Butenedioic acid (Z)-, ammonium salt, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene | 0065379-31-9 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|----|---|-----|---|
| 3371 | Decanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol octanoate | 0065381-09-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3372 | 1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer | 0065447-77-0 | | | X | | | A | 30 | | | |
| 3373 | 1-Hexanol, 4,4,5-trimethyl- | 0065502-61-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3374 | Poly(difluoromethylene), α -(2-((2-carboxyethyl)thio)ethyl) ω -fluoro- lithium salt | 0065530-69-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3375 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with α -fluoro- ω -(2-hydroxyethyl)poly(difluoromethylene)(1:1) | 0065545-80-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3376 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, bis(2-aminopropyl) ether | 0065605-36-9 | X | | | | | B | | | | |
| 3377 | Benzoic acid, 4-[[[(ethylphenylamino)methylene]amino]-, ethyl ester | 0065816-20-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3378 | 1,2-Propanedione, 1-phenyl-, 2-[O-(ethoxycarbonyl)oxime] | 0065894-76-0 | | | X | X | | B | | | | |
| 3379 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, 3(or 4)-sulfo-, 1-[1-methyl-2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl-2-propenoate, methyl-2-methyl-2-propenoate and methacrylic acid | 0065899-91-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3380 | Acrylic acid, 2-[(3a,4,5,6,7,7a-hexahydro-4,7-methano-1H-inden-6-yl)oxy]ethyl ester | 0065983-31-5 | | X | X | | | B | | | ECM | |
| 3381 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-(trimethoxysilyl)propoxy]- | 0065994-07-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3382 | Pulp, cellulose | 0065996-61-4 | X | | | | | B | | | | |
| 3383 | Starch, oxidised | 0065996-62-5 | | | X | | | A | | | | |
| 3384 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction | 0065996-96-5 | X | | X | | | B | | | | |
| 3385 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction | 0065996-97-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3386 | Terpenes and terpenoids, limonene fraction | 0065996-98-7 | X | X | X | | | B | | | | |
| 3387 | Turpentine, oil, limonene fraction, Terpenes and terpenoids | 0065996-99-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 3388 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, terpinolene fraction | 0065997-00-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3389 | Rosin, fumarated | 0065997-04-8 | X | | X | | | B | | | | |
| 3390 | Rosin, oligomers- | 0065997-05-9 | X | | X | | | B | | | | |
| 3391 | Rosin, hydrogenated | 0065997-06-0 | X | | X | | | A | | | | |
| 3392 | Rosin, polymer with formaldehyde | 0065997-07-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3393 | Rosin, fumarated, polymer with pentaerythritol | 0065997-11-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3394 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol | 0065997-13-9 | | | X | | | A | | | | |
| 3395 | Glass | 0065997-17-3 | | | X | | | A | | | | |
| 3396 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -(methylphenoxy)-, dipotassium salt | 0066057-30-5 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|-----|
| 3397 | Cyclohexanol, 4-(5,5,6-trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl)- | 0066068-84-6 | | | | X | | | B | | |
| 3398 | Linseed oil, polymer with pentaerythritol and phthalic anhydride. | 0066070-64-2 | | | | X | | | B | | |
| 3399 | Soybean oil, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol | 0066071-86-1 | | | | X | | | B | | |
| 3400 | 3,3'-Methylenebis(5-methyloxazolidine) | 0066204-44-2 | | | | X | | | B | | |
| 3401 | Benzenesulfonic acid, methyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine(1:1) | 0066375-36-8 | | | | X | | | B | | |
| 3402 | China clay, calcinated | 0066402-68-4 | | | | X | | | B | | |
| 3403 | Alcohols, C12-13, ethoxylated | 0066455-14-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3404 | Alcohols, C10-14, ethoxylated | 0066455-15-0 | | | | X | | | B | | |
| 3405 | Alcohols, C9-11 | 0066455-17-2 | X | | | | | | B | | |
| 3406 | Alkyl(C12-C14)dimethylβines | 0066455-29-6 | | | | X | | | B | | |
| 3407 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, dodecanoate | 0066456-53-9 | | | | X | | | B | | |
| 3408 | Acrylic acid, (5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl)methyl ester | 0066492-51-1 | | | X | | | | B | | ECM |
| 3409 | Silane, chlorododecyldimethyl- | 0066604-31-7 | X | | | | | | B | | |
| 3410 | 1-Hexanol, 3,4,4-trimethyl- | 0066793-73-5 | | | | X | | | B | | |
| 3411 | [N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers | 0066822-60-4 | | | | X | | A | | | |
| 3412 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α-hydro-ω-hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] | 0066848-65-5 | | | | X | | | B | | |
| 3413 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1-methylethyl ester | 0067024-46-8 | | | | X | | | B | | |
| 3414 | Pigment Black 31 | 0067075-37-0 | | X | | | 71132 | | B | | |
| 3415 | Poly(ethylene propylene)glycol dioleate | 0067167-17-3 | | | | X | | | B | | |
| 3416 | Alcohols, C10-12 ethoxylated | 0067254-71-1 | X | | | | | | B | | |
| 3417 | Rubber, synthetic, acrylic | 0067254-76-6 | | | | X | | | B | | |
| 3418 | Benzoic acid, 4-(dimethylamino)-, 2-butoxyethyl ester | 0067362-76-9 | | | | X | X | | B | | |
| 3419 | Phenol, octyl- | 0067554-50-1 | X | | | | | | B | | |
| 3420 | Glycine, N-ethyl-N-[(nonafluorobutyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-51-4 | | | | X | | | B | | |
| 3421 | Glycine, N-ethyl-N-[(decafluoropentyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-52-5 | | | | X | | | B | | |
| 3422 | Glycine, N-ethyl-N-[(tridecafluorohexyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-53-6 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 3423 | Acrylic acid, 2-[methyl[(nonafluorobutyl)sulfonyl]amino]ethyl ester | 0067584-55-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3424 | Glycine, N-ethyl-N-[(pentadecafluoroheptyl)sulfonyl]-, potassium salt | 0067584-62-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3425 | Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0067649-65-4 | | | | X | | A | | | 25 | |
| 3426 | Bis(trimethylsiloxy)methyl(propylhydroxide, ethoxylated)silane | 0067674-67-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3427 | Rosin, polymer with formaldehyde and phenol | 0067700-45-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3428 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid and trimethylol propane | 0067700-81-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3429 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol and phthalic anhydride | 0067700-92-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3430 | Alcohols, C8-18 and C18-unsatd. | 0067700-96-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3431 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, compds. with triethanolamine | 0067701-18-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3432 | Linseed oil, polymd. | 0067746-08-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3433 | Alcohols, C12-18 | 0067762-25-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3434 | Alcohols, C16-18 | 0067762-27-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3435 | Alcohols, C14-18 | 0067762-30-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3436 | Coconut oil, ethoxylated | 0067762-35-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3437 | Alcohols, C10-16 | 0067762-41-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3438 | Fatty acids, tall oil, butyl esters, sulfured | 0067762-56-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3439 | 2,5-Pyrrolidinedione, 1-[2-[[2-[[2-[(2-aminoethyl)amino]ethyl]amino]ethyl]amino]ethyl]-, monopolisobutenyl derivs. | 0067762-72-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3440 | 2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutylene derivs. | 0067762-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3441 | 2,5-Furandione, dihydro-, monopolisobutenyl derivs., reaction products with triethanolamine | 0067762-80-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3442 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl | 0067762-82-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3443 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl | 0067762-83-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3444 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4.1.0]hept-3-yl)ethyl | 0067762-95-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3445 | Silsesquioxanes, Me Ph | 0067763-03-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3446 | Alkyl(C10-C13)benzene | 0067774-74-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3447 | Fatty acids, tall oil, reaction products with triethanolamine | 0067784-78-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3448 | Fatty acids, soya, esters with propylene glycol | 0067784-79-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|-----------------|
| 3449 | Fatty acids, tall oil, esters with polyethylene-polypropyleneglycol monododecyl ether | 0067784-84-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3450 | Fatty acids, tall oil, ethoxylated propoxylated | 0067784-86-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3451 | Benzenesulfonic acid *2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[[4-[bis(2-hydroxypropyl)amino]-6-[(4-sulfophenyl)amino]-1,3,5-triazin-2-yl]amino]-, tetrasodium salt | 0067786-25-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3452 | Pigment Orange 46 | 0067801-01-8 | | X | | | 15602 | | B | | | Ba and Na salts |
| 3453 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, lanthanum(3+) salt | 0067816-09-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3454 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester | 0067845-93-6 | | | X | | | | A | | | |
| 3455 | Zincate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediy]bis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON]-, diammonium(OC-6-21)- | 0067859-51-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3456 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth(3+) salt | 0067874-71-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3457 | 1-Propanol, 2-(dimethylamino)-2-methyl-, (Z)-2-butenedioate (1:1)(salt) | 0067874-85-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3458 | Dihydroabietic acid, methyl ester | 0067893-02-1 | | | X | | | | B | | | |
| 3459 | Poly(oxy-1,2-ethanediy), α -[2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl]- ω -hydroxy- | 0067906-07-4 | | | X | | | | B | | | |
| 3460 | 2-Naphthalenesulfonic acid *8-[[4-[[4-(acetylamino)phenyl]azo]-6-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-5-[(2-hydroxy-6-sulfo-1-naphthalenyl)azo]-, trisodium salt | 0067906-48-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3461 | Acrylic acid, 1,6-hexanediyl ester, polymer with 2-aminoethanol | 0067906-98-3 | | | X | X | | | B | | | |
| 3462 | 1-Octadecanaminium, N-ethyl-N,N-dioctadecyl-, ethyl sulfate | 0067907-06-6 | | | X | | | | B | | | |
| 3463 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monodecyl ether | 0067922-59-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3464 | Siloxanes and silicones, dimethyl,[[[(3-aminopropyl)silyldiyl]tris(oxy)]tris- | 0067923-10-8 | | | X | | | | B | | | |
| 3465 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid | 0067923-67-5 | | | X | | | | B | | | |
| 3466 | Ethanesulfonic acid, 2-[2-(2-(octylphenoxy)ethoxy)ethoxy]-, sodium salt | 0067923-87-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3467 | Phenol, 4-(1,1-dimethylethyl)-, polymer with (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] | 0067924-34-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3468 | Methanaminium, N-[4-[bis[4-(dimethylamino)phenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-methyl-, tetracosam- μ -oxododecaoxo[μ 12-[phosphato(3-)-O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O:O]]dodecamolybdate(3-)(3:1) | 0067953-39-3 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|------|
| 3469 | Direct Yellow 118 | 0067969-87-3 | | X | | | 29042 | | B | | | |
| 3470 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether, potassium salt | 0067989-15-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3471 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2,2'-oxybis[ethanol] (2:1), butyl ether | 0067989-16-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3472 | Pigment Violet 3:4 | 0067989-22-4 | | X | | | 42535:6 | | B | | | |
| 3474 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, ester with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0067989-24-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3475 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and propionic acid | 0067989-30-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3476 | Alcohols, C11-15-secondary | 0067989-40-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3477 | Pigment Red 269 | 0067990-05-0 | | X | | | 12466 | | B | | | |
| 3478 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, methylated | 0068002-20-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3479 | 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, polymer with formaldehyde, isobutylated | 0068002-21-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3480 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], reaction products with diethylamine | 0068002-33-5 | | | | X | X | | B | | | |
| 3481 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester, reaction products with diethylamine | 0068002-34-6 | | | | X | X | | B | | | |
| 3482 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with (chloromethyl)oxirane, reaction products with 2-methyl-1H-imidazole | 0068002-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3483 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyltrimethyl, Me sulfates | 0068002-60-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3484 | Fatty acids, tall oil, esters with neopentylglycol | 0068002-76-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3485 | Fatty acids, C14-18 and C16-18 unsatd., triesters with trimethylolpropane | 0068002-79-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3486 | Alcohols, C16-18 and C18 unsaturated | 0068002-94-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3487 | Alcohols, C16-18, ethoxylated propoxylated | 0068002-96-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3488 | Polyethyleneglycol ethers of C10-C16 alcohols | 0068002-97-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3489 | Fatty acids, tall oil, polymers with glycerol, phthalic anhydride and rosin | 0068015-39-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3490 | Manganate(2-), [[N,N'-1,2-ethanediybis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, dipotassium | 0068015-77-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3491 | 1-Decene, homopolymer, hydrogenated | 0068037-01-4 | | | | X | | A | | | | E907 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 3492 | Benzene, diethenyl-, polymer with ethenylbenzene, sulfonated | 0068037-26-3 | | | | X | | | B | | |
| 3493 | Copper phthalocyanine, sulphonated | 0068037-36-5 | | | | X | | | B | | |
| 3494 | Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen | 0068037-59-2 | X | | | X | | | B | | |
| 3495 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether | 0068037-64-9 | | | | X | | | B | | |
| 3496 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes | 0068037-74-1 | | | | X | | | B | | |
| 3497 | Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl | 0068037-77-4 | | | | X | | | B | | |
| 3498 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, methyl octadecyl | 0068037-78-5 | | | | X | | | B | | |
| 3499 | Silsesquioxanes, Ph Pr | 0068037-90-1 | | | | X | | | B | | |
| 3500 | Amines, C16-22-alkyl | 0068037-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 3501 | Castor oil, dehydrated, polymd. | 0068038-02-8 | X | | | X | | | B | | |
| 3502 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride and rosin | 0068038-31-3 | | | | X | | | B | | |
| 3503 | Rosin, maleated, polymer with glycerol | 0068038-41-5 | | | | X | | | B | | |
| 3504 | 1,3-Pentandiol, 2,2,4-trimethyl-, dibenzoate | 0068052-23-3 | | | | X | | | B | | |
| 3505 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, polymer with(chloromethyl)oxirane, dodecanoate 2-propenoate | 0068071-07-8 | | | | X | | | B | | |
| 3506 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mono-C12-15-alkyl ethers, phosphate .mono-C12-15-alkyl ethers, phosphates | 0068071-35-2 | | | | X | | | B | | |
| 3507 | Acrylic acid, ester with C12-16-alkyl glycidyl ether | 0068071-40-9 | X | | | | | | B | | |
| 3508 | Polyethyleneglycol hydrogenated tallow amine ethylsulphate | 0068071-98-7 | | | | X | | | B | | |
| 3509 | Soybean oil, polymer with TDI and trimethylolpropane | 0068072-28-6 | | | | X | | | B | | |
| 3510 | Oxiranemethanol, polymer with nonylphenol | 0068072-38-8 | | | | X | | | B | | |
| 3511 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-16-alkyl derivs., sodium salts | 0068081-81-2 | | | | X | | | B | | |
| 3512 | Alkyl(C10-C16)-2,3-epoxypropyl ethers | 0068081-84-5 | X | | | | | | B | | |
| 3513 | Sulfuric acid, mono-C10-16-alkyl esters, ammonium salts | 0068081-96-9 | X | | | | | | B | | |
| 3514 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with tall oil fatty acids and triethylenetetramine . | 0068082-29-1 | X | | | | | | B | | |
| 3515 | Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol | 0068082-96-2 | | | | X | | | B | | |
| 3516 | Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated | 0068083-19-2 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|
| 3517 | Pigment Blue 1, phosphomolybdate | 0068083-42-1 | | X | | | | B | | | |
| 3518 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compd. with α -butyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) phosphate | 0068084-34-4 | | | | X | | B | | | |
| 3519 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1) | 0068084-53-7 | | | | X | | B | | | |
| 3520 | Tall oil, compd. with triethanolamine | 0068092-29-5 | | | | X | | B | | | |
| 3521 | Propanol, [(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis(oxy)]bis-, polymer with 1,1'-methylenebis[isocyanatobenzene] and oxy-bis[propanol] | 0068092-58-0 | X | | | | | B | | | |
| 3522 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α, α' -[(cyclohexylimino)di-2,1-ethanediyl]bis[ω -hydroxy- | 0068110-39-4 | | | | X | | B | | | |
| 3523 | Soybean oil, polymd. | 0068122-64-5 | X | | | | | B | | | |
| 3524 | Adipic acid-pentaerythritol oleate, copolymer | 0068130-33-6 | | | | X | | B | | | |
| 3525 | Polyethyleneglycol alkyl(C8-C10) ether phosphate | 0068130-47-2 | | | | X | | B | | | |
| 3526 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with benzylated biphenylol . α -[1,1'-biphenyl]yl- ω -hydroxy-, benzylated | 0068130-72-3 | | | | X | | B | | | |
| 3527 | Aziridine, homopolymer, ethoxylated | 0068130-99-4 | | | | X | | B | | | |
| 3528 | Hydrocarbon oils, proces | 0068131-05-5 | | | | X | | B | | | |
| 3529 | Syrups, hydrolyzed starch, dehydrated | 0068131-37-3 | X | | | | | B | | | |
| 3530 | Alcohols, C12-15, ethoxylated | 0068131-39-5 | | | | X | | B | | | |
| 3531 | Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated | 0068131-40-8 | X | | | X | | B | | | |
| 3532 | Polyethylenepolyamines | 0068131-73-7 | | | | X | | B | | | |
| 3533 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymd. | 0068131-77-1 | | | | X | | B | | | |
| 3534 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with acid-treated coal solvent naphtha and phenol . | 0068131-80-6 | | | | X | | B | | | |
| 3535 | Distillates (petroleum), steam-cracked, polymers with ethylene-manuf.-by-product dicyclopentadiene-conc. alkenes | 0068131-87-3 | | | | X | | B | | | |
| 3536 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked, debenzenised, polymers | 0068131-99-7 | X | | | | | B | | | |
| 3537 | 1,2-Ethanediamine, N-(2-aminoethyl)-, 4-methylbenzenesulfonate | 0068133-57-3 | | | | X | | B | | | |
| 3538 | Pigment Yellow 154 | 0068134-22-5 | | X | | | 11781 | B | | | |
| 3539 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid, pentaerythritol and tall oil | 0068139-23-1 | | | | X | | B | | | |
| 3540 | 1-Propanaminium, N-(3-aminopropyl)-2-hydroxy-N,N-dimethyl-3-sulfo-, N-coco acyl derivs., hydroxides, inner salts | 0068139-30-0 | | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|---|
| 3541 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and tall oil fatty acids | 0068139-80-0 | X | | | | | | B | | |
| 3542 | Fatty acids, tall oil, maleated | 0068139-89-9 | | | X | | | | B | | |
| 3543 | Fatty acids, coco, diesters with polyethyleneglycol | 0068139-91-3 | | | X | | | A | | | |
| 3544 | Coconut oil fatty acid monoethanolamide | 0068140-00-1 | | | X | | | | B | | |
| 3545 | Coconut oil fatty acid N-[3-(dimethylamino)propionamide] | 0068140-01-2 | | | X | | | | B | | |
| 3546 | Rosin, maleated, polymer with p-tert-butylphenol, formaldehyde, glycerol and pentaerythritol | 0068140-03-4 | X | | | | | | B | | |
| 3547 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, tris(dihydrogen phosphate) ester | 0068140-45-4 | | | X | | | | B | | |
| 3548 | Rosin, fumarated, polymer with ethylene glycol and pentaerythritol | 0068152-57-8 | | | X | | | | B | | |
| 3549 | Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, nonylphenol and pentaerythritol | 0068152-62-5 | X | | | | | | B | | |
| 3550 | Rosin, polymer with bisphenol A, formaldehyde and glycerol | 0068152-70-5 | | | X | | | | B | | |
| 3551 | Resin acids and rosin acids, strontium salts | 0068152-78-3 | X | | | | | | B | | |
| 3552 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised | 0068153-22-0 | | | X | | | | B | | |
| 3553 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, chlorides, compds. with bentonite | 0068153-30-0 | | | X | | | | B | | |
| 3554 | Quaternary ammonium compounds, (hydrogenated tallowalkyl)trimethyl, chlorides, compds. with bentonite .alkyl)trimethyl, salts with bentonite | 0068153-34-4 | | | X | | | | B | | |
| 3555 | Resin acids and rosin acids, esters with diethylene glycol | 0068153-38-8 | X | | X | | | | B | | |
| 3556 | Glycerides, C14-18 mono- and di-, ethoxylated | 0068153-76-4 | | | X | | | | B | | |
| 3557 | Amines, N-tallow alkyltrimethylenedi-, dioleates | 0068153-99-1 | | | X | | | | B | | |
| 3558 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., ethoxylated propoxylated. | 0068154-27-8 | | | X | | | | B | | |
| 3559 | Fatty acids, C14-18, ethoxylated propoxylated | 0068154-31-4 | | | X | | | | B | | |
| 3560 | Fatty acids, coco, monoesters with sorbitan | 0068154-36-9 | X | | | | | | B | | |
| 3561 | Alcohols, C14-18, ethoxylated | 0068154-96-1 | X | | | | | | B | | |
| 3562 | Alcohols, C10-12, ethoxylated propoxylated | 0068154-97-2 | | | X | | | | B | | |
| 3563 | Alcohols, C8-10, ethers with polyethylene-polypropylene glycolmonobenzyl ether | 0068154-99-4 | | | X | | | | B | | |
| 3564 | Alcohols, C14-18 and C16-18-unsatd. | 0068155-00-0 | X | | | | | | B | | |
| 3565 | Alcohols, C16 and C18-unsatd., ethoxylated | 0068155-01-1 | X | | | | | | B | | |
| 3566 | Amides, C12-18, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-06-6 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|----|---|
| 3567 | Amides, tall oil fatty, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-20-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3568 | Amides, vegetable-oil, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068155-26-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3569 | Cuprate(2-), [29H,31H-phthalocyaninedisulfonato(4-)-N29,N30,N31,N32]-,dihydrogen, compd. with 2-ethyl-N-(2-ethylhexyl)-1-hexanamine (1:2) | 0068155-92-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3570 | Dimethylacidpyrophosphate | 0068155-93-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3571 | Sulfonium, diphenyl[(phenylthio)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) (1:1) | 0068156-13-8 | | | | | X | | B | | | |
| 3572 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], $\alpha,\alpha',\alpha'',\alpha'''$ -[1,2-ethanediylbis[nitrilobis(methyl-2,1-ethanediyl)]]tetrakis[ω -hydroxy-, potassium salt | 0068170-34-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3573 | Resin acids and rosin acids, methyl esters | 0068186-14-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3574 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0068186-31-2 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3575 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, ester with 1,2-propanediolphosphate | 0068186-81-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3576 | Pigment Green 50 | 0068186-85-6 | | X | | | 77377 | | B | | | |
| 3577 | Manganese, 2-ethylhexanoate tall oil fatty acids complexes | 0068187-38-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3578 | Castor oil, sulfated, sodium salt | 0068187-76-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3579 | Castor oil, sulphated, ammonium salt | 0068187-77-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3580 | Castor oil, oxidised | 0068187-84-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3581 | Fatty acids, tall oil, esters with ethylene glycol | 0068187-85-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3582 | Alcohols, C32-36-branched | 0068187-86-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3583 | Paraffin oils, chlorosulphonated, saponified | 0068188-18-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3584 | Castor oil, butyl esters | 0068201-33-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3585 | Octadecanoic acid, branched and linear | 0068201-37-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 3586 | Glycerides, coco mono- and di-, ethoxylated | 0068201-46-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3587 | Betaines, coco alkyldimethyl(3-sulfopropyl) | 0068201-55-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3588 | Resin acids and rosin acids, fumarated, sodium salts | 0068201-59-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3589 | Resin acids and rosin acids, maleated, sodium salts | 0068201-60-5 | X | | | X | | | B | | | |
| 3590 | Alcohols, C12-18, ethoxylated | 0068213-23-0 | X | | | X | | | B | | | |
| 3591 | Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, iron salt | 0068213-78-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3592 | 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyne-5,8-diol | 0068227-33-8 | X | | | X | | A | | | 35 | |
| 3593 | Pigment Red 147 | 0068227-78-1 | | X | | | 12433 | | B | | | |
| 3594 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, dodecyl ether | 0068238-81-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3595 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, hexyl ether | 0068238-82-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3596 | Pigment Red 220 | 0068259-05-2 | | X | | | 20055 | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|---|---|---|
| 3597 | 1-Propanol, 2-amino-2-methyl-, 4-methylbenzenesulfonate (salt) | 0068298-05-5 | X | | | | | B | | | |
| 3598 | 2-Propanoic acid, 2-C5((ethyl(undecafluoropentyl)sulfonyl)amino)ethyl ester | 0068298-06-6 | | | X | | | B | | | |
| 3599 | Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin | 0068307-89-1 | | | X | | | B | | | |
| 3600 | Phosphoric acid, mono- and di-C6-10-alkyl esters | 0068307-94-8 | X | | | | | B | | | |
| 3601 | Fatty acids, C6-19-branched, iron salts | 0068308-20-3 | | | X | | | B | | | |
| 3602 | Montan wax, acids, octadecyl esters | 0068308-30-5 | | | X | | | B | | | |
| 3603 | Shellac, ammonium salt | 0068308-35-0 | | | X | | | B | | | |
| 3604 | Fatty acids, soya | 0068308-53-2 | X | | X | | A | | | | |
| 3605 | Quaternary ammonium compounds, coco alkylethyldimethyl-, Etsulfates | 0068308-64-5 | X | | | | | B | | | |
| 3606 | Quaternary ammonium compounds, ethyldimethylsoya alkyl-, Et sulfates | 0068308-67-8 | | | X | | | B | | | |
| 3607 | Coconut oil, polymer with glycerol, isophthalic acid, terephthalic acid and trimethylolpropane | 0068308-86-1 | | | X | | | B | | | |
| 3608 | Glycerides, tall-oil | 0068309-32-0 | | | X | | | B | | | |
| 3609 | Zirconate(2-), bis[carbonato(2-)-O]dihydroxy-, diammonium | 0068309-95-5 | | | X | | | B | | | |
| 3610 | 1,3-Benzenediol, 4-[(2,4-dimethylphenyl)azo]-2-[(4-dodecylphenyl)azo]- | 0068310-04-3 | | | X | | | B | | | |
| 3611 | Pigment Red 81:3 | 0068310-07-6 | | X | | 45161:2 | | B | | | |
| 3612 | 1,5-Pentanedisulfonic acid, 1,5-dihydroxy-, dipotassium salt | 0068310-08-7 | X | | | | | B | | | |
| 3613 | Rosin, maleated, polymer with pentaerythritol | 0068333-69-7 | X | | | | | B | | | |
| 3614 | Alcohols, C14-16 | 0068333-80-2 | | | X | | | B | | | |
| 3615 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, 2-ethylhexyl esters | 0068334-05-4 | | | X | | | B | | | |
| 3616 | Terpenes and terpenoids, limonene fraction, distn. residues | 0068334-40-7 | X | | X | | | B | | | |
| 3617 | Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl]phenylmethylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,hexatriacontaoxo[phosphato(3-)]dodecamolybdate(3-) (3:1) | 0068334-64-5 | | | X | | | B | | | |
| 3618 | Benzenesulfonamide, ar-methyl-, polymer with formaldehyde and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione | 0068379-09-9 | | | X | | | B | | | |
| 3619 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C14-18-alkyldimethyl, chlorides | 0068390-98-7 | | | X | | | B | | | |
| 3620 | Dimethylalkyl(C12-C18)benzylammonium chloride | 0068391-01-5 | | | X | | | B | | | |
| 3621 | Alcohols, C8-14, γ-ω-perfluoro | 0068391-08-2 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 3622 | 4-Morpholinepropanesulfonic acid, β -hydroxy- | 0068399-77-9 | | | X | | | B | | | |
| 3623 | Silanetriol, (3-aminopropyl)-, homopolymer | 0068400-07-7 | | | X | | | B | | | |
| 3624 | 1-Propanone, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl- | 0068400-54-4 | | | X | X | | B | | | |
| 3625 | 1,3-Butanediol, polymer with α -butyl- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 1,3-diisocyanatomethylbenzene | 0068400-67-9 | | | X | | | B | | | |
| 3626 | Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts | 0068409-80-3 | | | X | | | B | | | |
| 3627 | Acids, fatty, C6-19-branched, cobalt(II) salts | 0068409-81-4 | | | X | | | B | | | |
| 3628 | Distillates, petroleum, steam-cracked, polymers with light steam-cracked petroleum naphtha | 0068410-16-2 | | | X | | | B | | | |
| 3629 | Polyaminoamid | 0068410-23-1 | | | X | | | B | | | |
| 3630 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl derivs. | 0068411-04-1 | | | X | | | B | | | |
| 3631 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (dimethylamino)methyl derivs. | 0068411-05-2 | | | X | | | B | | | |
| 3632 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, (1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl derivs. | 0068411-06-3 | | | X | | | B | | | |
| 3633 | Butanal, reaction products with aniline | 0068411-20-1 | X | | | | | B | | | |
| 3635 | Benzenesulfonic acid, C10-13-alkyl derivs., compds. with triethanolamine | 0068411-31-4 | | | X | | | B | | | |
| 3636 | Benzenamine, N-phenyl-, reaction products with 2,4,4-trimethylpentene | 0068411-46-1 | | | X | | | B | | | |
| 3637 | 2-Imidazolidinone, 4,5-dihydroxy-1,3-bis(hydroxymethyl)-, methylated | 0068411-81-4 | | | X | | | B | | | |
| 3638 | Hexadecanoic acid, C12-14-alkyl esters | 0068411-91-6 | | | X | | | B | | | |
| 3639 | Starch, hydrolysed | 0068412-29-3 | | | X | | A | | | | |
| 3640 | Silicic acid, tetraethyl ester, hydrolyzed (H4SiO4) | 0068412-37-3 | | | X | | | B | | | |
| 3641 | Acrylic acid, reaction products with pentaerythritol and TDI | 0068412-43-1 | X | | | | | B | | | |
| 3642 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched, phosphates | 0068412-53-3 | | | X | | | B | | | |
| 3643 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0068412-54-4 | | | X | | | B | | | |
| 3644 | Fatty acids, tall oil, polymers with pentaerythritol, phthalicanhydride, rosin and soybean oil | 0068413-11-6 | | | X | | | B | | | |
| 3645 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-16-alkyldimethyl, chlorides | 0068424-85-1 | X | | | | | B | | | |
| 3646 | Rosin, maleated, polymer with formaldehyde, pentaerythritol and phenol | 0068425-03-6 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 3647 | Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated | 0068425-17-2 | X | | | X | | A | | | | In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965 as laid down in Commission Directive 2008/60/EC |
| 3648 | Coconut oil fatty acid monoethanolamide, ethoxylated | 0068425-44-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3649 | Amides, soya, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068425-47-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3650 | Amines, tall oil alkyl, dimers | 0068425-53-6 | X | | | | | | B | | | |
| 3651 | Solvent Yellow 135 | 0068427-35-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3652 | Solvent Yellow 172 | 0068427-35-0 | | X | | | | | B | | | |
| 3653 | Alcohols (C6-C12) ethoxylated | 0068439-45-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3654 | Alcohols (C9-C11) ethoxylated | 0068439-46-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3655 | Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether | 0068439-49-6 | | | X | X | | A | | 0.05 | | The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C16-C18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C16-C18) ether (approximately 24 %). |
| 3656 | Alcohols (C12-C14) ethoxylated | 0068439-50-9 | | | X | | | | B | | | |
| 3657 | Alcohols, C12-14, ethoxylated propoxylated . | 0068439-51-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3658 | α -Alkene(C14-C16)sulphonic acid, sodium salt | 0068439-57-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3659 | Amines, N-(C14-18 and C16-18-unsatd. alkyl)trimethylenedi- | 0068439-73-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3660 | Castor oil, polymd., oxidised | 0068439-93-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3661 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes | 0068440-81-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3662 | Siloxanes and silicones, dimethyl, rearrangement products with potassium | 0068440-87-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3663 | Siloxanes and silicones, Me octyl | 0068440-90-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3664 | Polyethylene waxes, oxidised | 0068441-17-8 | | | | X | | A | | 60 | | |
| 3665 | 1,3-Butadiene, homopolymer, oligomeric | 0068441-52-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3666 | Cellulose, 2-hydroxyethyl methyl ether, reaction products with glyoxal | 0068441-63-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3667 | Decanoic acid, mixed esters with octanoic acid and penterythritol | 0068441-68-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3668 | Formaldehyde, polymer with 1-phenylethanone, hydrogenated . | 0068441-83-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3669 | Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin | 0068442-12-6 | | | | X | | A | | | 9 | |
| 3670 | Polypropylene, chlorinated | 0068442-33-1 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|------|---|
| 3671 | Acetaldehyde, reaction products with formaldehyde, by-products from | 0068442-60-4 | X | | | | | B | | | |
| 3672 | Phthalic acid, n-hexadecyl-, n-octadecyl ester | 0068442-70-6 | | | X | | | B | | | |
| 3673 | Calcium, carbonate dimethylhexanoate complexes | 0068442-82-0 | | | X | | | B | | | |
| 3674 | Cellulose, regenerated | 0068442-85-3 | | | X | | A | | | | |
| 3675 | Manganese, borate neodecanoate complexes | 0068442-99-9 | | | X | | | B | | | |
| 3676 | Neodecanoic acid, cobalt, borate complexes | 0068457-13-6 | | | X | | | B | | | |
| 3677 | Linseed oil, polymer with isophthalic acid, phthalic anhydride and trimethylolpropane | 0068458-35-5 | | | X | | | B | | | |
| 3678 | Polyphosphoric acids, esters with polyethyleneglycol decyl ether. | 0068458-48-0 | | | X | | | B | | | |
| 3679 | Resin acids and rosin acids, polymd., esters with glycerol | 0068475-37-6 | | | X | | A | | | E445 | |
| 3680 | Feldspars, Feldspar-group minerals | 0068476-25-5 | | | X | | | B | | | |
| 3681 | Glycerides, montan-wax | 0068476-38-0 | | | X | | A | | | | |
| 3683 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, calcium salts | 0068476-81-3 | | | X | | | B | | | |
| 3686 | Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C8-10 fraction (petroleum) | 0068477-39-4 | X | | | | | B | | | |
| 3687 | Distillates, cracked stripped steam-cracked petroleum distillates, C10-12 fraction (petroleum) | 0068477-40-7 | X | | | | | B | | | |
| 3688 | Distillates, steam-cracked, C8-12 fraction (petroleum) | 0068477-54-3 | X | | | | | B | | | |
| 3689 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked arom., piperylene conc., polymd. | 0068478-07-9 | | | X | | | B | | | |
| 3690 | Naphtha, petroleum, light steam-cracked, C5-fraction, oligomer conc. | 0068478-08-0 | X | | | | | B | | | |
| 3691 | Naphtha, light steam-cracked, debenzenised, C8-16-cycloalkadiene conc. (petroleum) | 0068478-10-4 | X | | | | | B | | | |
| 3692 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -(iminodi-2,1-ethanediyl)bis[ω -hydroxy-,N-[3-(branched decyloxy)propyl]] derivs. | 0068478-95-5 | | | X | | | B | | | |
| 3693 | Acrylic acid, telomer with sodium hydrogen sulfite, sodium salt | 0068479-09-4 | | | X | | | B | | | |
| 3694 | Silane, chloro Me derivs. | 0068479-14-1 | X | | | | | B | | | |
| 3695 | Silane, chloro Ph derivs. | 0068479-15-2 | X | | | | | B | | | |
| 3696 | Polyethyleneglycol ethers of C12-C14 alcohols, phosphates | 0068511-37-5 | | | X | | | B | | | |
| 3697 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(diethylamino)alkylether | 0068511-96-6 | | | X | | | B | | | |
| 3698 | Benzene, (tetrapropenyl) derivs. | 0068512-02-7 | | | X | | | B | | | |
| 3699 | Calcium, carbonate tall oil fatty acids complexes | 0068512-12-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|--------|---|---|
| 3700 | Phenol, methylstyrenated | 0068512-30-1 | X | | | X | | | B | | | |
| 3701 | Lignosulphonic acid, sodium salt, sulphomethylated | 0068512-34-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3702 | Lignin, alkali, reaction products with formaldehyde and sodiumbisulfite | 0068512-35-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3703 | Naphthenic acids, cerium (4+) salts | 0068514-63-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3704 | Rosin, polymer with isophthalic acid and pentaerythritol | 0068515-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 3705 | Benzene, mono-C12-14-alkyl derivs., fractionation bottoms, heavy ends | 0068515-34-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3706 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, benzyl C7-9-branched and linear alkyl esters | 0068515-40-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3710 | Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9 | 0068515-48-0 | | | | X | | A | | 26, 32 | | |
| 3711 | Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10 | 0068515-49-1 | | | | X | | A | | 26, 32 | | |
| 3712 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C6-10-alkyl esters | 0068515-51-5 | | | | X | | | B | | | |
| 3713 | D-Glucose, decyl octyl ethers, oligomeric | 0068515-73-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3714 | Adipic acid, dialkyl esters (C7-C9) | 0068515-75-3 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3715 | Phosphoric acid, alkyl(C3-C9) esters | 0068515-98-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3716 | Castor oil, ethoxylated, monoester with disodium sulfobutenedioate | 0068516-05-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3717 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with hexakis(methoxymethyl)melamine | 0068516-08-5 | X | | | | | | B | | | |
| 3719 | Pigment Yellow 155 | 0068516-73-4 | | X | | | 200310 | A | | | | |
| 3720 | Pigment Brown 41 | 0068516-75-6 | | X | | | | | B | | | |
| 3721 | Alkenes, C9-11, C10-rich | 0068526-56-7 | X | | | | | | B | | | |
| 3722 | Alkenes, C10-12, C11-rich | 0068526-57-8 | X | | | | | | B | | | |
| 3723 | Amides, from C18-unsatd. fatty acids dimers and diethanolamine | 0068526-59-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3724 | Alcohols, C7-9-iso-, C8-rich | 0068526-83-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3725 | Alcohols, C8-10-iso-, C9-rich | 0068526-84-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3726 | Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich | 0068526-85-2 | X | | | | | | B | | | |
| 3727 | Alcohols, C11-C14-iso-, C13-rich | 0068526-86-3 | | | X | | | | B | | | |
| 3728 | Dodecene, hydroformylation products, high-boiling | 0068526-91-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3729 | Alkenes, C>10 α -, polymd | 0068527-08-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3730 | Naphtha, light steam-cracked, debenzenised (petroleum) | 0068527-26-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3731 | Isooctadecanoic acid, 2-ethyl-2-[[[1-oxoisooctadecyl)oxy]methyl]-1,3-propanediyl ester | 0068541-50-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|--|---|
| 3732 | Acrylic acid, 2-methyl-, 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester | 0068548-08-3 | X | | | | | B | | | |
| 3733 | Fatty alcohols (C8-C18) | 0068551-07-5 | | X | | | | B | | | |
| 3734 | Alcohols, C9-11-branched | 0068551-08-6 | X | | | | | B | | | |
| 3735 | Alcohols, C7-9-branched | 0068551-09-7 | X | | | | | B | | | |
| 3736 | 1-Propene, hydroformylation products, high-boiling | 0068551-11-1 | | | X | | | B | | | |
| 3737 | Polyethyleneglycol ethers of C12-C16 secondary alcohols | 0068551-12-2 | | | X | | | B | | | |
| 3738 | Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C12-C15 alcohols | 0068551-13-3 | | | X | | | B | | | |
| 3739 | Alkanes, C10-13-iso- | 0068551-17-7 | | | X | | | B | | | |
| 3740 | Alkanes, C13-16-iso- | 0068551-20-2 | | | X | | | B | | | |
| 3741 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride | 0068551-24-6 | | | X | | | B | | | |
| 3742 | Fatty acids, C6-19-branched, calcium salts, overbased | 0068551-41-7 | | | X | | | B | | | |
| 3743 | Fatty acids, C6-19-branched, manganese salts | 0068551-42-8 | | | X | | | B | | | |
| 3744 | Fatty acids, C6-19-branched, zinc salts | 0068551-44-0 | | | X | | | B | | | |
| 3745 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with diethylene glycol | 0068552-01-2 | | | X | | | B | | | |
| 3746 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine, hexamethylenediamine and tall oil fatty acids | 0068552-06-7 | X | | | | | B | | | |
| 3747 | Resin acids and rosin acids, Me esters, polymers with maleated rosin and pentaerythritol | 0068554-23-4 | | | X | | | B | | | |
| 3748 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-64-3 | | | X | | | B | | | |
| 3749 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-65-4 | | | X | | | B | | | |
| 3750 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated | 0068554-66-5 | | | X | | | B | | | |
| 3751 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated | 0068554-67-6 | | | X | | | B | | | |
| 3752 | Methylsilsesquioxane | 0068554-70-1 | | | X | | A | | | Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane | |
| 3753 | Urea, N,N'-bis[3-(dimethylamino)propyl]-, polymer with 1,1'-oxybis[2-chloroethane] | 0068555-36-2 | | | X | | | B | | | |
| 3754 | Phenol, 4-(1,1-dimethylpropyl)-, polymer with sulfur chloride (S ₂ Cl ₂) | 0068555-98-6 | | | X | | | B | | | |
| 3755 | Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica | 0068583-49-3 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|
| 3756 | Decanoic acid, mixed diesters with octanoic acid and propyleneglycol | 0068583-51-7 | | | | X | | | B | | |
| 3757 | Triethyleneglycol, mixed diesters with decanoic acid and octanoic acid | 0068583-52-8 | | | | X | | | B | | |
| 3758 | Food Red 17:1 | 0068583-95-9 | | X | | | 16035:1 | | B | | |
| 3759 | Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs | 0068584-22-5 | | | | X | | | B | | |
| 3760 | Benzenesulfonic acid, C10-16-alkyl derivs., compds. with isopropylamine (2-propanamine) | 0068584-24-7 | | | | X | | | B | | |
| 3761 | Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotri-methylsilane and dichloroethenylmethylsilane | 0068584-83-8 | | | | X | | | B | | |
| 3762 | 2-Oxepanone, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0068585-11-5 | X | | | X | | | B | | |
| 3763 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C6-10-alkyl ethers, isooctyl phosphates | 0068585-13-7 | | | | X | | | B | | |
| 3764 | Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane | 0068585-32-0 | | | | X | | | B | | |
| 3765 | Titanate(2-), bis[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""][hydroxyacetato(2-)-O1,O2]-, dihydrogen, branched and linear | 0068585-64-8 | | | | X | | | B | | |
| 3766 | Titanate(3-), tris[P,P-dioctyldiphosphato(2-)-O",O""](2-propanolato)-, trihydrogen, branched and linear (CCS) . (IDS) . | 0068585-78-4 | | | | X | | | B | | |
| 3767 | Titanium, ethoxybis(2,4-pentanedionato-O,O')(2-propanolato)- | 0068586-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 3768 | Boric acid (HBO3), compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0068586-07-2 | | | | X | | | B | | |
| 3769 | Alcohols, C6-12 | 0068603-15-6 | X | | | | | | B | | |
| 3770 | Alcohols ethoxylated propoxylated | 0068603-25-8 | | | X | | | | B | | |
| 3771 | Acids, aliph., monocarb. (C16-C18), compounds with diethanolamine | 0068603-38-3 | | | | X | | | B | | |
| 3772 | Amides, coco, N,N-bis(hydroxyethyl) | 0068603-42-9 | | | | X | | | B | | |
| 3773 | Amines, C12-14-tert-alkyl, ethoxylated propoxylated | 0068603-58-7 | | | | X | | | B | | |
| 3774 | Amines, N-(hydrogenated tallow alkyl)trimethylenedi- | 0068603-64-5 | | | | X | | | B | | |
| 3775 | Carboxylic acids, di-, C4-6 | 0068603-87-2 | X | | | X | | | B | | |
| 3776 | Castor oil, hydrogenated, polymer with ethylenediamine, 12-hydroxyoctadecanoic acid and sebacic acid | 0068604-06-8 | | | | X | | | B | | |
| 3777 | Castor oil, sulphurised | 0068604-22-8 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3778 | Acids, fatty C16-18 and C18-unsatd., methyl esters, distn. residues | 0068604-41-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3779 | Safflower oil, polymd. | 0068607-59-0 | X | | | | | | B | | | |
| 3780 | Siloxanes and silicones, 3-(acetyloxy)propyl Me, dimethyl | 0068607-69-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3781 | Soaps, stocks, acidulated | 0068607-87-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3782 | Sulfonic acids, alkane, sodium salts | 0068608-15-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3783 | Sulfonic acids, petroleum, sodium salts | 0068608-26-4 | X | | | | | | B | | | |
| 3785 | 2,5-Furandione, reaction products with polypropylene, chlorinated | 0068609-36-9 | | | | X | | | B | | | |
| 3786 | 1,6-Hexanediol, distn. intermediates | 0068609-64-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3787 | 1-Hexanol, 2-ethyl-, manuf. of, by-products from, distn. residues | 0068609-68-7 | | | | X | | | B | | | |
| 3788 | Oxirane, mono[(C8-10-alkyloxy)methyl] derivs | 0068609-96-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3789 | Alkyl (C12-C14)glycidyl ether | 0068609-97-2 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 3790 | p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer | 0068610-51-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 3792 | Silane, trimethoxy[3-(oxiranylmethoxy)propyl]-, hydrolyzed | 0068611-45-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3793 | Urea, reaction products with formaldehyde | 0068611-64-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3794 | Zinc sulfide (ZnS), copper chloride-doped | 0068611-70-1 | | | | X | | | B | | | |
| 3795 | Zinc sulfide (ZnS), silver chloride-doped | 0068611-71-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3797 | Fatty acids, tall oil, esters with triethanolamine | 0068647-55-2 | | | | X | | | B | | | |
| 3798 | Terpenes and terpenoids, orange-oil | 0068647-72-3 | | | | X | | | B | | | |
| 3799 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, compounds with coco alkylamines | 0068647-95-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3800 | Fatty acids, tall oil, diesters with polypropylene glycol | 0068648-12-4 | | | | X | | | B | | | |
| 3801 | Rosin, dimerised, calcium salt | 0068648-50-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3802 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with diethyleneglycol | 0068648-51-1 | X | | | | | | B | | | |
| 3803 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with triethyleneglycol | 0068648-53-3 | X | | | | | | B | | | |
| 3804 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethenol, cyclic acetal with butanal | 0068648-78-2 | | | | X | | A | | | | Other name: Vinyl acetal, polymers, butyrals [63148-65-2] |
| 3805 | Alkylbenzenes | 0068648-86-2 | | | X | | | | B | | | |
| 3806 | 3-Aminobutyric acid, N-coco alkyl derivatives | 0068649-05-8 | | | | X | | | B | | | |
| 3807 | Ethene, homopolymer, oxidised, calcium lithium zinc salt | 0068649-15-0 | | | | X | | | B | | | |
| 3808 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-C10-16-alkyl ethers, phosphates | 0068649-29-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---------|---|---|----|---|
| 3809 | Phosphorodithioic acid, O,O-di-C1-14-alkyl esters, zinc salts(2:1) | 0068649-42-3 | | | X | | | B | | | |
| 3810 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, lithium salts | 0068649-48-9 | | | X | | | B | | | |
| 3811 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, ammonium salt | 0068649-55-8 | | | X | | | B | | | |
| 3812 | Linseed oil, oxidised | 0068649-95-6 | X | | | | | B | | | |
| 3813 | Imidazolium compounds, 1-[2-(carboxymethoxy)ethyl]-1-(carboxymethyl)-4,5-dihydro-2-norcoco alkyl, inner salts, di-sodium salts | 0068650-39-5 | | | X | | | B | | | |
| 3814 | Amines, (1H-benzotriazol-1-ylmethyl)dicoco alkyl | 0068650-81-7 | | | X | | | B | | | |
| 3815 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled | 0068783-41-5 | X | | X | | | A | | 18 | |
| 3816 | Rosin, low-boiling fraction | 0068783-82-4 | X | | X | | | B | | | |
| 3817 | 2,5-Furandione, dihydro-, C15-20-alkenyl derivs. | 0068784-12-3 | | | X | | | B | | | |
| 3818 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, (chloromethyl)oxirane and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], compd. with N-ethylethanamine | 0068797-56-8 | | | X | X | | B | | | |
| 3819 | 1H-Imidazole, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0068797-57-9 | | | X | | | B | | | |
| 3820 | Pigment Yellow 115 | 0068814-04-0 | X | | | | 47005:1 | B | | | |
| 3821 | Amines, dimethyltallow alkyl | 0068814-69-7 | | | X | | | B | | | |
| 3822 | Fatty acids, tall oil, polymers with diethyleneglycol and maleic anhydride | 0068814-80-2 | | | X | | | B | | | |
| 3823 | Tall oil, polymd., oxidised | 0068815-17-8 | | | X | | | B | | | |
| 3824 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, reaction products with 2-[(2-aminoethyl)amino]ethanol | 0068815-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 3825 | Anthracene, 9,10-diethoxy- | 0068818-86-0 | | | X | | | B | | | |
| 3826 | Naphthalenesulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-amino-2-methyl-1-propanol (1:1) | 0068833-67-0 | | | X | | | B | | | |
| 3827 | Nonanedioic acid, compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] | 0068833-70-5 | | | X | | | B | | | |
| 3828 | N,N'-Bis[3-(trimethoxysilyl)propyl]-1,2-ethanediamine | 0068845-16-9 | | | X | | | B | | | |
| 3829 | Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined | 0068855-54-9 | | | X | | | A | | | |
| 3830 | Alcohols, C12-16 | 0068855-56-1 | X | | | | | B | | | |
| 3831 | Alkenes, C14-20 α - | 0068855-60-7 | | | X | | | B | | | |
| 3832 | Poly{1-[1-(carboxylatomethyl)pyridinium-4-yl]ethylene} | 0068864-72-2 | | | X | | | B | | | |
| 3833 | Amides, from C2-9 fatty acids and polyethylenimine | 0068876-81-3 | | | X | | | B | | | |
| 3834 | 2-Butyne-1,4-diol, reaction products with epichlorohydrin | 0068876-96-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---------|---|---|------|----------------|---|
| 3835 | Zinc sulfide (ZnS), manganese-doped | 0068877-27-0 | | | X | | | B | | | |
| 3836 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(nonylphenyl) ether, branched | 0068891-11-2 | | | X | | | B | | | |
| 3837 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(dinyphenyl)- ω -hydroxy-branched | 0068891-21-4 | | | X | | | B | | | |
| 3838 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(nonylphenoxy)-, branched, sodium salt | 0068891-39-4 | | | X | | | B | | | |
| 3839 | 2,5-Furandione, dihydro-, polyisobutenyl derivs., reaction products with triethylenetetramine | 0068908-69-0 | | | X | | | B | | | |
| 3840 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica | 0068909-20-6 | X | | X | | | B | | | |
| 3841 | Zirconium, acetate lactate oxo ammonium complexes | 0068909-34-2 | | | X | | | B | | | |
| 3842 | Amylopectin, acid-hydrolyzed | 0068909-37-5 | X | | | | | B | | | |
| 3843 | Ethanol, 2,2'-oxybis-, reaction products with ammonia, morpholinederivs. residues | 0068909-77-3 | X | | | | | B | | | |
| 3844 | Ethanol, 2-amino-, reaction products with ammonia, by-products from | 0068910-05-4 | X | | | | | B | | | |
| 3845 | Pigment Yellow 12+14 | 0068910-13-4 | | X | | | | B | | cross coupling | |
| 3846 | Fatty acids, tall oil, compds. with polyalkylenepolyamines | 0068911-35-3 | | | X | | | B | | | |
| 3847 | Alcohols, C18-32 | 0068911-61-5 | | | X | | | B | | | |
| 3848 | Amines, N-tallow alkyltripropylene-tetra- | 0068911-79-5 | | | X | | | B | | | |
| 3849 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallowalkyl)dimethyl, montmorillonites | 0068911-87-5 | | | X | | | B | | | |
| 3850 | Resin acids and rosin acids, maleated, ammonium salts | 0068911-89-7 | X | | | | | B | | | |
| 3851 | Pitch, vegetable-oil | 0068917-42-0 | X | | | | | B | | | |
| 3852 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy-terminated, polymers with 4-(phenylamino)phenol | 0068918-30-9 | | | X | | | B | | | |
| 3853 | Hydrocarbons, C12-20, catalytic alkylation by-products | 0068919-17-5 | | | X | | | B | | | |
| 3854 | Glycerides, tallow mono- and di-, hydrogenated, ethoxylated propoxylated | 0068920-05-8 | | | X | | | B | | | |
| 3855 | Alcohols, C16-18 and C18-unsatd., ethoxylated | 0068920-66-1 | | | X | | | B | | | |
| 3856 | Alcohols, C9-11, propoxylated | 0068920-69-4 | | | X | | | B | | | |
| 3857 | Food Blue 2:1 | 0068921-42-6 | | X | | 42090:2 | | B | | | |
| 3858 | 2-Hydroxy-3-pyridinium-1-ylpropane-1-sulfonate | 0068928-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 3859 | Stannane, dimethylbis[(1-oxoneodecyl)oxy]- | 0068928-76-7 | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 3860 | 1H-Imidazole-1-ethanol, 4,5-dihydro-, 2-C15-17-unsatd. alkylderivs. | 0068937-01-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|-----|---|---|---|
| 3861 | Phenol, isopropylated, phosphate (3:1) | 0068937-41-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3862 | Alcohols, C6-12, ethoxylated propoxylated | 0068937-66-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3863 | Fatty acids, C14-18 and C14-18-branched and linear | 0068937-77-9 | | | X | | | B | | | | |
| 3864 | Fatty acids, C18-unsatd., trimers | 0068937-90-6 | X | | X | | | B | | | | |
| 3865 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil residues | 0068938-00-1 | X | | X | | | B | | | | |
| 3866 | Fatty acids, C9-13-neo- | 0068938-07-8 | | | X | | | B | | | | |
| 3867 | Fatty acids, coco, hydrogenated | 0068938-15-8 | X | | | | A | | | | | |
| 3868 | Polyalkyleneoxid mod. Polydimethylsiloxane | 0068938-54-5 | | | X | | | B | | | | |
| 3869 | Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate | 0068951-50-8 | | | X | | A | | 0.6 | | | |
| 3870 | Alcohols, C14-15, ethoxylated | 0068951-67-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3871 | Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl | 0068952-01-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3872 | Castor oil, hydrogenated, polymer with 2,4-TDI | 0068952-21-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3873 | Fatty acids, linseed-oil, maleated | 0068953-24-2 | X | | | | | B | | | | |
| 3874 | Fatty acids, tall oil, mixed esters with ethylene glycol and pentaerythritol | 0068953-31-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3875 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with attapulgit | 0068953-57-1 | | | X | | | B | | | | |
| 3876 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, salts with bentonite | 0068953-58-2 | | | X | | | B | | | | |
| 3877 | Oxirane, reaction products with ammonia, distr. residues | 0068953-70-8 | X | | | | | B | | | | |
| 3878 | 1,4-Benzenediamine, N,N'-mixed Ph and tolyl derivs. | 0068953-84-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3879 | Boric acid, reaction products with diethanolamine | 0068954-07-4 | | | X | | | B | | | | |
| 3880 | Phenol, 2-methyl-, methylstyrenated styrenated | 0068954-72-3 | | | X | | | B | | | | |
| 3881 | Titanium, butyl alc. isopropyl alcohol complexes | 0068955-22-6 | | | X | | | B | | | | |
| 3882 | Hydrocarbons, terpene process | 0068956-56-9 | X | | X | | | B | | | | |
| 3883 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxyethyl Me, ethoxylated, polymers with hydroxyethyl acrylate and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0068957-01-7 | | | X | | | B | | | | |
| 3884 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated | 0068957-04-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3885 | 1-Heptanesulfonamide, N-ethyl-1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-penta-decafluoro- | 0068957-62-0 | | | X | | | B | | | | |
| 3886 | Acrylic acid, monoester with 1,2-propanediol, polymer with (chloromethyl)oxirane, dihydro-2,5-furandione and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] | 0068958-77-0 | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|---|---|
| 3887 | 1,4-Benzenedisulfonic acid,2,2'-[1,2-ethenediylbis[(3-sulfo-4,1-phenylene)imino[6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diyl]imino]]bis-, hexasodiumsalt | 0068971-49-3 | X | | | | | | B | | |
| 3888 | Pigment Blue 76 | 0068987-63-3 | | X | | | 742520 | | B | | |
| 3889 | Poly(ethylene propylene)glycol ethers of C6-C10 alcohols | 0068987-81-5 | | | | X | | | B | | |
| 3890 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(octylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0068987-90-6 | | | | X | | | B | | |
| 3891 | Zirconium, dipropylene glycol iso-Bu alc. neodecanoate propionate cobalt complexes | 0068988-10-3 | | | | X | | | B | | |
| 3892 | Formaldehyde, polymer with oxirane and phenol, methyl ether | 0068988-31-8 | | | | X | | | B | | |
| 3893 | Silicic acid, sodium salt, reaction products with chlorotrimethylsilane and iso-Pr alc. | 0068988-56-7 | | | | X | | | B | | |
| 3894 | Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-tallow alkyl derivs., disodium salts | 0068988-69-2 | | | | X | | | B | | |
| 3895 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, sulfonated | 0068988-76-1 | X | | | | | | B | | |
| 3896 | Alkyl(CI 0-CI 6)benzylidimethylammonium chloride | 0068989-00-4 | | | | X | | | B | | |
| 3897 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl bis(hydroxyethyl)-methyl, ethoxylated methyl sulphate | 0068989-03-7 | | | | X | | | B | | |
| 3898 | Alcohols, C8-13-iso- | 0068989-27-5 | X | | | | | | B | | |
| 3899 | Esters (C4-C13) of mono- and dicarboxylic acids | 0068989-56-0 | | | X | | | | B | | |
| 3900 | Resin acids and rosin acids, polymd., potassium salt | 0068990-04-5 | | | | X | | | B | | |
| 3901 | Distillates, arom., hydrotreated, dicyclopentadiene-rich (petroleum) | 0068990-35-2 | X | | | | | | B | | |
| 3902 | Fatty acids, vegetable-oil, reaction products with tetraethylene pentamine | 0068991-84-4 | | | | X | | | B | | |
| 3903 | Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 1,2-ethanediol and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0069011-31-0 | X | | | | | | B | | |
| 3904 | Hexanedioic acid, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane] and 2,2'-oxybis[ethanol], 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0069011-33-2 | X | | | | | | B | | |
| 3905 | Polyethyleneglycol octylphenyl ether, sodium sulphate, branched | 0069011-84-3 | | | | X | | | B | | |
| 3906 | Alcohols, C8-18, ethoxylated propoxylated | 0069013-18-9 | | | | X | | | B | | |
| 3907 | Alcohols, C8-22, ethoxylated | 0069013-19-0 | X | | | | | | B | | |
| 3908 | 1-Tetradecanol phosphate | 0069029-24-9 | | | | X | | | B | | |
| 3909 | Formaldehyde, polymer with nonylphenol and oxirane, hydrogen sulfobutanedioate monosodium salt | 0069029-29-4 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---|
| 3910 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -tridecyl- ω -hydroxy-,phosphate, ammonium salt | 0069029-43-2 | | | | X | | | B | | |
| 3911 | 2-Oxepanone, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol | 0069089-45-8 | | | | X | | | B | | |
| 3912 | 1,3-Butadiene, homopolymer, hydroxy-terminated | 0069102-90-5 | | | | X | | | B | | |
| 3913 | Bis(methylbenzylidene)sorbitol | 0069158-41-4 | | | | X | | A | | | |
| 3914 | Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate) | 0069226-44-4 | | | | X | | A | | 10 | |
| 3915 | Alcohols, C16-22, ethoxylated | 0069227-20-9 | | | | X | | | B | | |
| 3916 | Alcohols, C12-18, ethoxylated propoxylated | 0069227-21-0 | X | | | | | | B | | |
| 3917 | Alcohols, C10-16, ethoxylated propoxylated | 0069227-22-1 | | | | X | | | B | | |
| 3918 | Starch, carboxymethyl 2-hydroxypropyl ether, polymer with (chloromethyl)oxirane | 0069331-40-4 | | | | X | | | B | | |
| 3919 | Cyclosiloxanes, dimethyl | 0069430-24-6 | | | | X | | | B | | |
| 3920 | Hydrocarbons, C6-30 | 0069430-33-7 | X | | | | | | B | | |
| 3921 | Hydrocarbons, C6-20, polymers, hydrogenated | 0069430-35-9 | | | | X | | | B | | |
| 3922 | Pigment Yellow 111 | 0069771-45-5 | | X | | | 11745 | | B | | |
| 3923 | Benzenepropanamide,N,N'-1,3-propanediylbis[3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy- | 0069851-61-2 | | | | X | | | B | | |
| 3924 | Blue 63 | 0069898-40-4 | | X | | | | | B | | |
| 3925 | Solvent Blue 70 | 0012237-24-0 | | X | | | | | B | | |
| 3926 | Solvent Red 160 | 0069899-68-9 | | X | | | | | B | | |
| 3927 | Ethanaminium, N-[4-[[4-(diethylamino)phenyl][4-(ethylamino)-1-naphthalenyl]methylene]-2,5-cyclohexadien-1-ylidene]-N-ethyl-,molybdatesilicate | 0069980-72-9 | | | | X | | | B | | |
| 3928 | Fluoropolyether dicarboxy derivative ammonium salt | 0069991-62-4 | | | | X | | A | | 0.05 | |
| 3929 | Methacrylic acid-, 3-hydroxybutyl ester | 0070103-32-1 | | | | X | | | B | | |
| 3930 | Bentonite, acid-leached | 0070131-50-9 | | | | X | | | B | | |
| 3931 | Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated | 0070131-67-8 | X | | | X | | | B | | |
| 3932 | Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate | 0070142-34-6 | | | | X | | A | | | |
| 3933 | Reactive Orange 12 | 0070161-14-7 | | X | | | | | B | | |
| 3934 | Glycine, N-(hydroxymethyl)-, monosodium salt | 0070161-44-3 | | | | X | | | B | | |
| 3935 | Reactive Red 24 | 0070210-20-7 | | X | | | 18208 | | B | | |
| 3936 | Reactive Orange 5 | 0070210-21-8 | | X | | | 18279 | | B | | |
| 3937 | Reactive Red 45 | 0070210-46-7 | | X | | | 18209 | | B | | |
| 3939 | 1-Heptanesulfonic acid,1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,7-pentadecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-15-9 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|-------|---|---|-----|---|
| 3940 | 1-Hexanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,6-tridecafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-16-0 | | | | X | | | B | | |
| 3941 | 1-Pentanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,5-undecafluoro-, compd. With 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-17-1 | | | | X | | | B | | |
| 3942 | 1-Butanesulfonic acid, 1,1,2,2,3,3,4,4,4-nonafluoro-, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] (1:1) | 0070225-18-2 | | | | X | | | B | | |
| 3943 | 1,2,4-Butanetricarboxylic acid, 2-phosphono-, ammonium salt | 0070233-62-4 | | | | X | | | B | | |
| 3944 | 1,2-Ethanediamine, N-[3-(diethoxymethylsilyl)propyl]- | 0070240-34-5 | | | | X | | | B | | |
| 3945 | Benzenesulfonic acid, 4-[(1,3-dioxobutyl)amino]-, potassium salt | 0070321-85-6 | | | | X | | | B | | |
| 3946 | 2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole | 0070321-86-7 | | | | X | | A | | 1.5 | |
| 3947 | 2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate] | 0070331-94-1 | | | | X | | A | | | |
| 3948 | 1,3-Propanedione, 1-[4-(1,1-dimethylethyl)phenyl]-3-(4-methoxyphenyl)- | 0070356-09-1 | | | | X | | | B | | |
| 3949 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 1,3-benzenediol | 0070356-25-1 | | | | X | | | B | | |
| 3950 | 2-H-1-Benzopyran-4-carbonitrile, 3-(2-benzothiazolyl)-7-(diethylamino)-2-oxo- | 0070546-25-7 | | X | | | | | B | | |
| 3951 | Polyethyleneglycol 2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl ether | 0070559-25-0 | | | | X | | | B | | |
| 3952 | Reactive Orange 13 | 0070616-89-6 | | X | | | 18270 | | B | | |
| 3953 | 1,6-Hexanediamine, N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-, polymer with 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine and 2,4,4-trimethyl-2-pentanamine | 0070624-18-9 | | | | X | | | B | | |
| 3955 | Alcohols, C16-20-branched | 0070693-04-8 | X | | X | | | | B | | |
| 3956 | Cyanamide, reaction products with carbon dioxide, ethylene oxide and octadecylamine | 0070693-20-8 | | | | X | | | B | | |
| 3957 | Tetraethyleneglycol diheptanoate | 0070729-68-9 | | | | X | | | B | | |
| 3958 | 9,10-Anthracenedione, 1,4-diamino-, N,N'-mixed iso-Pr. and methyl derivs. | 0070750-25-3 | | | | X | | | B | | |
| 3959 | Quaternary ammonium compounds, coco alkyl-bis(hydroxyethyl)methyl, chlorides | 0070750-47-9 | | | | X | | | B | | |
| 3960 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, α -pinene fraction, oligomers | 0070750-57-1 | X | | | X | | | B | | |
| 3961 | Terpenes and terpenoids, turpentine oil, β -pinene fraction polymerised | 0070750-58-2 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 3962 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-,(Sp-4-2)-[29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-) | 0070750-63-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3963 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol,2-hydroxyethyl 2-propenoate and5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0070766-56-2 | X | | | | | | B | | |
| 3964 | Benzenesulfonic acid, 2(or 4)-methyl- | 0070788-37-3 | X | | | | | | B | | |
| 3965 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], 1-decanol-blocked. | 0070879-50-4 | | | | X | | | B | | |
| 3966 | Methacrylic acid-, polymers with Et acrylate andpolyethyleneglycol monomethacrylate C16-18-alkyl ethers . | 0070879-60-6 | | | | X | | | B | | |
| 3967 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised | 0070879-66-2 | | | | X | | | B | | |
| 3968 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated | 0070900-21-9 | X | | | X | | | B | | |
| 3969 | Fatty acids, tall-oil, esters with dipentaerythritol | 0070913-98-3 | | | | X | | | B | | |
| 3970 | Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane | 0070914-12-4 | | | | X | | | B | | |
| 3971 | Benzenesulfonic acid, 4-(diethylamino)-, sodium salt | 0070916-35-7 | | | | X | | | B | | |
| 3972 | Alcohols, tallow, propoxylated | 0070955-07-6 | | | | X | | | B | | |
| 3973 | Hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, 2-ethylhexyl ester | 0070969-70-9 | | | | X | | | B | | |
| 3974 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with ethylenediamine and propionic acid | 0070983-77-6 | X | | | | | | B | | |
| 3975 | D-Glucopyranuronic acid, polymer with 6-deoxy-L-mannopyranose and D-glucopyranose, acetate, calcium potassium salt | 0071010-52-1 | | | | X | | | B | | |
| 3976 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite | 0071011-24-0 | | | | X | | | B | | |
| 3977 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethylammonium salt with bentonite | 0071011-25-1 | | | | X | | | B | | |
| 3978 | Quaternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite | 0071011-26-2 | | | | X | | | B | | |
| 3979 | Quaternary ammonium compounds, bis(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with hectorite | 0071011-27-3 | X | | | X | | | B | | |
| 3980 | Sodium 3-morpholin-4-ylpropane-1-sulfonate | 0071119-22-7 | | | | X | | | B | | |
| 3981 | Pentanedioic acid, bis(2-methylpropyl) ester | 0071195-64-7 | X | | | | | | B | | |
| 3982 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α-hydro-ω-hydroxy-, ester with boric acid (HBO3), methyl ether | 0071243-41-9 | | | | X | | | B | | |
| 3983 | Beeswax, synthetic | 0071243-51-1 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|---|---|
| 3984 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, microcryst., oxidised, potassium salts | 0071243-66-8 | | | | X | | | B | | |
| 3985 | Resin acids and rosin acids, fumarated, decyl esters | 0071243-68-0 | | | | X | | | B | | |
| 3986 | Hydrocarbons, C9-unsatd., polymd. | 0071302-83-5 | | | | X | | | B | | |
| 3987 | Hydrocarbons, C9-unsatd., polymers with phenol | 0071302-91-5 | | | | X | | | B | | |
| 3988 | Sulfonium, diphenyl[4-(phenylthio)phenyl]-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1) | 0071449-78-0 | | | | X | X | | B | | |
| 3989 | Poly(ethylene glycol) bis(p-dimethylaminobenzoate) | 0071512-90-8 | | | | X | X | | B | | |
| 3990 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-ethanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0071549-84-3 | X | | | | | | B | | |
| 3991 | Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium | 0071566-26-2 | | | | X | | | B | | |
| 3992 | Pigment Red 221 | 0071566-54-6 | | X | | | 20065 | | B | | |
| 3993 | Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, bis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-4-hydroxy-N-[3-(1-methylethoxy)propyl]benzenesulfonamidato(2-)]cobaltate(1-) | 0071566-55-7 | | | | X | | | B | | |
| 3994 | Alcohols, C>14 | 0071750-71-5 | X | | | X | | | B | | |
| 3995 | Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl | 0071750-79-3 | | | | X | | | B | | |
| 3997 | Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1) | 0071786-70-4 | | | | X | X | | B | | |
| 3998 | Octadecanoic acid, reaction products with tetraethylene-pentamine. . | 0071799-54-7 | | | | X | | | B | | |
| 3999 | Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., dimerised | 0071808-39-4 | X | | | X | | | B | | |
| 4000 | Solvent Red 130 | 0071839-77-5 | | X | | | | | B | | |
| 4001 | Cobaltate(1-), bis[2,4-dihydro-4-[(2-hydroxy-5-nitrophenyl)azo]-5-methyl-1-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)]-, sodium | 0071839-88-8 | | | | X | | | B | | |
| 4002 | 1-Propanone, 2-methyl-1-[(4-methylthio)phenyl]-2-(4-morpholinyl)- | 0071868-10-5 | X | | | | X | | B | | |
| 4003 | Pigment Yellow 127 | 0071872-67-8 | | X | | | 21102 | | B | | |
| 4004 | Solvent Brown 58 | 0071872-85-0 | | X | | | | | B | | |
| 4005 | Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino] | 0071878-19-8 | | | | X | | A | | 3 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|------|---|
| 4006 | 2,7-Naphthalenedisulfonic acid,4-hydroxy-5-[[4-(phenylamino)-5-sulfo-1-naphthalenyl]azo]-, compds. With N,N'-di(phenyl, tolyl and xylyl)guanidine (1:3) | 0071888-82-9 | | | | X | | | B | | |
| 4007 | Sorbitan isostearate | 0071902-01-7 | | | | X | | | B | | |
| 4008 | Acrylic acid, 2-[4-[1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-1-methylethyl]phenoxy]ethyl ester | 0072004-73-0 | X | | | | | | B | | |
| 4009 | 1,3,5-Triazin-2-amine, 4,6-dichloro-N-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- | 0072058-41-4 | | | | X | | | B | | |
| 4010 | Pigment Orange 64 | 0072102-84-2 | | X | | | 12760 | | A | | |
| 4011 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -isotridecyl- ω -hydroxy- | 0072108-90-8 | | | | X | | | B | | |
| 4012 | Hexanedioic acid, polymer with 2-hydroxyethyl 2-propenoate, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0072121-94-9 | X | | | | | | B | | |
| 4013 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-oxepanone and 2,2'-oxybis[ethanol] | 0072162-39-1 | | | | X | | | B | | |
| 4014 | Butanamide,2,2'-[(3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl)bis(azo)]bis[3-oxo-,N,N'-bis(phenyl and 2,4-xylyl) derivs. | 0072207-62-6 | | | | X | | | B | | |
| 4015 | Acid Violet 48 | 0072243-90-4 | | X | | | | | B | | |
| 4016 | Soybean, proteins, phthalated | 0072245-15-9 | | | | X | | A | | 0.05 | |
| 4017 | Ethylacrylate-methacrylic acid-poly(ethyleglycol)-lauryl methacrylate ether, terpolymer | 0072275-83-3 | | | | X | | | B | | |
| 4018 | Silica gel, fluorinated | 0072319-09-6 | | | | X | | | B | | |
| 4019 | Alcohols, C9-16, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether | 0072379-23-8 | | | | X | | | B | | |
| 4020 | Lubricating oils, petroleum, C15-30, hydrotreated neutral oil-based | 0072623-86-0 | | | | X | | | B | | |
| 4021 | Lubricating oils, petroleum, C20-50, hydrotreated neutral oil-based | 0072623-87-1 | X | | | | | | B | | |
| 4022 | Direct Yellow 157 | 0072705-26-1 | | X | | | 13965 | | B | | |
| 4023 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -hydroxy-, mono-C12-14-alkyl ethers, dipotassium salts | 0072828-57-0 | | | | X | | | B | | |
| 4024 | Reactive Red 24:1 | 0072829-25-5 | | X | | | 18208:1 | | B | | |
| 4025 | Naphthenic acids, zirconium salts | 0072854-21-8 | | | | X | | | B | | |
| 4026 | Alcohols, C16-18, ethoxylated, reaction products with 1,6-diisocyanatohexane | 0072869-39-7 | | | | X | | | B | | |
| 4027 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, bismuth salt | 0072877-97-5 | | | | X | | | B | | |
| 4028 | Solvent Red 195 | 0072968-71-9 | | X | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|--------|
| 4029 | Castor oil, ethoxylated propoxylated | 0072986-44-8 | | | | X | | | B | | |
| 4030 | Xanthylum, 9-[2-(ethoxycarbonyl)phenyl]-3,6-bis(ethylamino)-2,7-dimethyl-,bis[2-hydroxy-5-nitro-3-[[2-oxo-1-[(phenylamino) carbonyl]propyl]azo]benzenesulfonato(3-)]chromate(3-) (3:1) | 0072986-48-2 | | | | X | | | B | | |
| 4031 | 1H-Azepine-1-propanoic acid, hexahydro-, 2,2-bis[[[(1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butyl ester | 0073003-78-8 | | | | X | X | | B | | |
| 4032 | Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol | 0073018-26-5 | | | | X | | | A | | 31, 32 |
| 4033 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisooctadecyl ether | 0073018-31-2 | | | | X | | | B | | |
| 4034 | Formaldehyde, polymer with 2,2'-oxybis[ethanol] and 1,3,5-triazine-2,4,6-triamine, methylated | 0073018-48-1 | | | | X | | | B | | |
| 4035 | Acrylic acid, 2-methyl-, dodecyl ester, polymer with butyl2-propenoate | 0073018-97-0 | | | | X | | | B | | |
| 4036 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -isotridecyl- ω -hydroxy-phosphate | 0073038-25-2 | | | | X | | | B | | |
| 4037 | Phosphoric acid, 2-ethylhexyl ester, compd. with 2,2'-iminobis[ethanol] | 0073070-48-1 | | | | X | | | B | | |
| 4038 | Fatty acids, montan-wax, 1-methyl-1,3-propanediyl esters | 0073138-44-0 | | | | X | | | A | | |
| 4039 | Acids, fatty, montan wax, esters with ethylene glycol | 0073138-46-2 | | | | X | | | B | | |
| 4040 | Fatty acids, tall oil, dimers | 0073138-53-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4041 | Resin acids and rosin acids | 0073138-82-6 | X | | | X | | | A | | |
| 4042 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes | 0073138-88-2 | | | | X | | | B | | |
| 4043 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, praseodymium(3+) salt | 0073227-22-2 | | | | X | | | B | | |
| 4044 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, neodymium(3+) salt | 0073227-23-3 | | | | X | | | B | | |
| 4045 | Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[2-[2-hydroxy-3-[[[(2-methoxyphenyl)amino]carbonyl]-1-naphthalenyl]diazanyl]-5-methyl-, sodium salt (1:1) | 0073263-37-3 | | X | | | | | B | | |
| 4046 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)] and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane | 0073297-27-5 | | | | X | | | B | | |
| 4047 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2,4-diisocyanato-1-methylbenzene and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0073297-28-6 | | | | X | | | B | | |
| 4048 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0073297-29-7 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|
| 4049 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[tris[1-(methylphenyl)ethyl]phenyl]- ω -hydroxy- | 0073297-33-3 | | | | X | | | B | | |
| 4050 | Basic Blue 81 | 0073309-46-3 | | X | | | | | B | | |
| 4051 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, mixed acrylates and adipates | 0073378-73-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4052 | Basic Violet 11:1 | 0073398-89-7 | | X | | | | | B | | |
| 4053 | Copper phthalocyanine, sulphonated, compound with dodecylamine | 0073455-75-1 | | | | X | | | B | | |
| 4054 | Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, nitrate | 0073570-52-2 | X | | | | | | B | | |
| 4055 | 2-Naphthalenecarboxylic acid, 3-hydroxy-4-[(4-methyl-2-sulfophenyl)azo]-, strontium salt (1:1) | 0073612-29-0 | | X | | | | | B | | |
| 4056 | Benzenesulfonic acid, 4-chloro-2-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]-5-methyl-, barium salt(2:1) | 0073612-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 4057 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-(1-methyl-1-phenylethyl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)- (9CI) | 0073936-91-1 | | | | X | | | B | | |
| 4058 | Decanoic acid, 2-ethylhexyl ester | 0073947-30-5 | X | | | | | | B | | |
| 4059 | Bis(4-diphenylsulphonium)phenylsulphide-bis(hexafluorophosphate) | 0074227-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 4060 | Pigment Orange 67 | 0074336-59-7 | | X | | | 12915 | | B | | |
| 4061 | Pigment Red 251 | 0074336-60-0 | | X | | | 12925 | | B | | |
| 4062 | Pigment Yellow 181 | 0074441-05-7 | | X | | | 11777 | | B | | |
| 4063 | 9,12-Octadecadienoic acid (Z,Z)-, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0074512-23-5 | X | | | | | | B | | |
| 4064 | Hexanedioic acid polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4-(1,1-dimethylethyl)benzoate | 0074564-66-2 | | | | X | | | B | | |
| 4065 | Lubricating oils | 0074869-22-0 | | | | X | | | B | | |
| 4066 | [N,N,N',N',N'',N''-Hexaethyl-29H,31H-phthalocyaninetrimethylaminato(2-)-N29,N30,N31,N32]copper tris(dodecylbenzenesulphonate) | 0075247-18-6 | | X | | | | | B | | |
| 4067 | Quino[2,3-b]acridine-2-sulfonic acid,5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxo-, aluminium salt (3:1) | 0075431-69-5 | | | | X | | | B | | |
| 4068 | Diphenyl[(phenylthio)phenyl]sulfonium hexafluorophosphate | 0075482-18-7 | | | | X | | | B | | |
| 4069 | 2-Butenedioic acid (Z)-, mono(1-methylethyl) ester, reaction products with maleic anhydride and polyethylene, ethoxylated propoxylated | 0075535-30-7 | | | | X | | | B | | |
| 4071 | Pigment Red 81:2 | 0075627-12-2 | | X | | | 45161:1 | | B | | |
| 4072 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione,2-[(1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)methyl]-5,12-dihydro- | 0075641-02-0 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|--------|---|---|------|---|
| 4073 | Siloxanes and silicones, 3-[[2-(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl,hydroxy-terminated | 0075718-16-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4074 | Phosphine oxide, diphenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)- | 0075980-60-8 | X | | | | X | | A | | 0.05 | |
| 4075 | Pigment Yellow 185 | 0076199-85-4 | | X | | | | 56290 | | B | | |
| 4076 | Pigment Violet 50 | 0076233-81-3 | | X | | | | 12322 | | B | | |
| 4077 | Anthracene, 9,10-dibutoxy | 0076275-14-4 | | | | X | X | | | B | | |
| 4078 | 1-Octanesulfonamide, 1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-heptadecafluoro-, compd. with N,N-diethylethanamine (1:1) | 0076752-82-4 | | | | X | | | | B | | |
| 4079 | Pigment Yellow 180 | 0077804-81-0 | | X | | | | 21290 | A | | | |
| 4080 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), (Z)-9-octadecenoate | 0078041-14-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4081 | Sulfonium compounds, C11-14-alkylbis(hydroxyethyl), 2-hydroxyethylsulfates (salts) | 0078169-20-7 | | | | X | | | | B | | |
| 4082 | 1-Propanaminium, 3-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-N,N-dimethyl-,chloride | 0078182-00-0 | | | | X | | | | B | | |
| 4083 | Pigment Orange 72 | 0078245-94-0 | | X | | | | 211095 | | B | | |
| 4084 | 2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer | 0078301-43-6 | | | | X | | | A | | 5 | |
| 4085 | Alcohols, C9-11-iso-, C10-rich, ethoxylated | 0078330-20-8 | | | | X | | | | B | | |
| 4086 | Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated | 0078330-21-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4087 | Alcohols, C11-14-iso-, C13-rich, ethoxylated propoxylated | 0078330-23-1 | X | | | | | | | B | | |
| 4088 | Acrylic acid, polymer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acid and 2-propenamide | 0078474-98-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4089 | Hexanoic acid, 6-[[4-(4-methylphenyl)sulfonyl]amino]- | 0078521-39-8 | | | | X | | | | B | | |
| 4090 | Isooctadecanoyl chloride | 0078851-23-7 | X | | | | | | | B | | |
| 4091 | 4,4'-Bis[[1-[[[(2,4-dimethylphenyl)amino]carbonyl]-2-oxopropyl]azo]-1,1'-biphenyl-2,2'-disulphonic acid | 0078952-69-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4092 | Pigment Yellow 174 | 0078952-72-4 | | X | | | | 21098 | | B | | |
| 4093 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, methyloxirane and oxirane | 0079004-98-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4094 | Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol | 0079072-96-1 | | | | X | | | A | | | |
| 4095 | Octanoic acid, neodymium(3+) salt | 0079321-04-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4096 | Benzenesulfonic acid, 3,3'-[(9,10-dihydro-9,10-dioxo-1,4-anthracenediyl)diimino]bis[2,4,6-trimethyl-, compd. with 1,6-hexanediamine (1:1) | 0079665-26-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4097 | Phenoxazin-5-ium, 3,7-bis(diethylamino)-, acetate | 0079916-07-7 | | | | X | | | | B | | |
| 4098 | Pigment Yellow 128 | 0079953-85-8 | | X | | | | 20037 | A | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|---|
| 4099 | Pigment Red 81:1 | 0080083-40-5 | | X | | | 45160:3 | | B | | | |
| 4100 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-,aminosulfonyl sulfo derivs. | 0080146-12-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4101 | 3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer | 0080181-31-3 | X | | | | | A | | | | The substance is used as product obtained by bacterial fermentation |
| 4102 | Alcohols, C12-14 | 0080206-82-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4103 | Bis(boron difluorodiphenylglyoximate)cobaltate(II) | 0080290-99-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4104 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)- | 0080301-64-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4105 | 2,2',2''-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-biphenyl-2,2'-diyl)phosphite] | 0080410-33-9 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4106 | Hydroxypolyester acrylate | 0080413-52-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4107 | Cellulose, hexadecyl 2-hydroxyethyl ether | 0080455-45-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4108 | Ethanol, 2,2'-[[[5-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0080584-88-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4109 | Ethanol, 2,2'-[[[4-methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0080584-89-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4110 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-4-methyl- | 0080584-90-3 | X | | | X | | | B | | | |
| 4111 | Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris- | 0080584-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4112 | Hexanoic acid, 6,6',6''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tris-compd. with 2,2',2''-nitrilotris[ethanol] (1:3) | 0080584-92-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4113 | 1H-Benzotriazole-1-methanamine, N,N-bis(2-ethylhexyl)-5-methyl- | 0080595-74-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4114 | Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0080693-00-1 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4115 | Propane, 1,2-bis(1,1-dimethylethoxy)- | 0080762-96-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4116 | Amines, C11-14-branched alkyl, monoethyl and diethyl phosphates | 0080939-62-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4117 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, 1,1'-[2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-1,3-propanediyl] ester | 0081232-22-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4118 | Cobaltate(1-), bis[2-[(2-hydroxy-4-nitrophenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]-, sodium | 0081361-02-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4119 | Fatty acids, C9-11-branched, glycidyl esters | 0081412-56-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4120 | 4-(Hydroxymethyl)benzophenone | 0081449-01-6 | X | | | | X | | B | | | |
| 4121 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(1-methylethoxy)propyl]amino]sulfonyl derivs. | 0081457-65-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4122 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -(2-naphthalenyloxy)-, sodium salt | 0081503-86-8 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|
| 4123 | α -[2,6-Bis(1-methylethyl) phenyl]- ω -[[[2,6-bis(1-methylethyl)phenyl]carbonimido]amino]poly[nitrilomethanetetraylnitril o[2,4,6-tris(1-methylethyl)-1,3-phenylene | 0081972-48-7 | | | | X | | | B | | |
| 4124 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], ω -[3-(diethylamino)-1-oxopropoxy]- ω' , ω'' -bis[(1-oxo-2-propenyl)oxy]- α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris- | 0082168-31-8 | | | | X | | | B | | |
| 4125 | Pigment Yellow 194 | 0082199-12-0 | | X | | | 11785 | | B | | |
| 4126 | Pigment Blue 62 | 0082338-76-9 | | X | | | 42595:4 | | B | | |
| 4127 | Hexanedioic acid, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene and 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-13-7 | X | | | | | | B | | |
| 4128 | Hexanedioic acid, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-15-9 | X | | | | | | B | | |
| 4129 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane,hydroxyethyl acrylate-blocked | 0082339-25-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4130 | 1,3,8-Triazaspiro[4.5]decane-2,4-dione,8-acetyl-3-dodecyl-7,7,9,9-tetramethyl- | 0082537-67-5 | | | | X | | | B | | |
| 4131 | Benzenesulfonic acid, 2,2'-(1,2-ethenediyl)bis[5-[(4-chloro-6-methoxy-1,3,5-triazin-2-yl)amino]-, disodium salt, reaction products with 2-aminoethanesulfonic acid monosodium salt and diethanolamine | 0082640-05-9 | X | | | | | | B | | |
| 4132 | 2,4-Diethyl-9H-thioxanthen-9-on | 0082799-44-8 | | | | X | | | B | | |
| 4133 | 1-Butanesulfonic acid, 4-[(4,5-dihydro-5-thioxo-1,3,4-thiadiazol-2-yl)thio]-, monosodiumsalt | 0082911-32-8 | X | | | | | | B | | |
| 4134 | Decanedioic acid, methyl 1,2,2,6,6-pentamethyl-4-piperidinyl ester | 0082919-37-7 | | | | X | | | B | | |
| 4135 | Tris(trimethoxysilylpropyl)amine | 0082984-64-3 | | | | X | | | B | | |
| 4136 | 1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0082985-35-1 | | | | X | | | B | | |
| 4137 | Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, octyl ester | 0083044-89-7 | | | | X | | | B | | |
| 4138 | Benzenepropanoic acid, 3-(5-chloro-2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, 2-ethylhexyl ester | 0083044-90-0 | | | | X | | | B | | |
| 4139 | Acrylic acid, 1,6-hexanediylbis[oxy(2-hydroxy-3,1-propanediyl)] ester | 0083045-03-8 | X | | | | | | B | | |
| 4140 | Rosin blends, reaction products with acrylic acid | 0083137-13-7 | X | | | X | | | B | | |
| 4141 | Pigment Black 32 | 0083524-75-8 | | X | | | 71133 | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---------|---|------|----|-----|---|
| 4142 | Zirconium, C5-23-branched carboxylate naphthenate complexes | 0083711-54-0 | | | X | | | B | | | |
| 4143 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-aminopropyl methyl ether | 0083713-01-3 | | | X | | | B | | | |
| 4144 | 2,3-Bis[(2-ethylhexyl)oxy]propane-1-sodium sulphate | 0083721-45-3 | | | X | | | B | | | |
| 4145 | Phenol, tris[1-(methylphenyl)ethyl]- | 0083804-01-7 | | | X | | | B | | | |
| 4146 | 9H-Thioxanthene-2-carboxylic acid, 9-oxo-, ethyl ester | 0083817-60-1 | | | | X | | B | | | |
| 4147 | Aluminium, chloroethyl(2-propanolato)- | 0083833-19-6 | | | X | | | B | | | |
| 4148 | Methanone, [4-[(4-methylphenyl)thio]phenyl]phenyl- | 0083846-85-9 | | | X | X | | B | | | |
| 4149 | 4-Isopropyl thioxanthone | 0083846-86-0 | | | | X | A | 0.05 | | | |
| 4150 | Solvent Black 48 | 0083929-92-4 | X | | | | | B | | | |
| 4151 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C7-9-alkyl esters | 0083968-18-7 | | | X | | | B | | | |
| 4152 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-methylbenzenamine, oxidised, hydrochlorides | 0083968-28-9 | | | X | | | B | | | |
| 4153 | Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0084030-61-5 | | | X | | A | | 25 | | |
| 4154 | Propanoic acid, zirconium salt | 0084057-80-7 | | | X | | | B | | | |
| 4155 | Calcium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0084066-82-0 | | | X | | | B | | | |
| 4156 | Cobalt, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0084066-85-3 | | | X | | | B | | | |
| 4157 | Zirconium, C5-23-branched carboxylate fatty acid C4 complexes | 0084067-12-9 | | | X | | | B | | | |
| 4158 | Acrylic acid, 4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl ester | 0084100-23-2 | X | | | | | B | | | |
| 4159 | p,p'-((3,3'-Dichloro(1,1'-biphenyl)-4,4'-diyl)bis(azo(2-acetyl-1-oxoethylene)imino))bis(benzenesulphonic) acid, potassium salt | 0084100-30-1 | | X | | | | B | | | |
| 4160 | Alcohols, C12-14-secondary, ethoxylated | 0084133-50-6 | | | X | | | B | | | |
| 4161 | Titanium, [bis(2-ethylhexyl) phosphato-O"] [mono(2-ethylhexyl)phosphato(2-)-O',O"] (2-propanolato)-, (T-4)- | 0084145-32-4 | | | X | | | B | | | |
| 4162 | 1,6-Hexanediol ethoxylate diacrylate | 0084170-27-4 | | X | X | | | B | | ECM | |
| 4163 | Ethoxylated neopentylglycol diacrylate | 0084170-28-5 | X | | | | | B | | | |
| 4164 | Acrylic acid, propoxylated neopentylglycol ester | 0084170-74-1 | | X | | | | B | | ECM | |
| 4165 | Food Red 3:1 | 0084238-07-3 | X | | | 14720:1 | | B | | | |
| 4166 | Isononanoic acid, cobalt(2+) salt | 0084255-52-7 | | | X | | | B | | | |
| 4167 | Naphthenic acids, zinc salts, basic | 0084418-50-8 | | | X | | | B | | | |
| 4168 | Cobalt, naphthenate neodecanoate complexes | 0084418-56-4 | | | X | | | B | | | |
| 4169 | Phosphoric acid, mono- and bis(branched and linear pentyl) esters | 0084418-71-3 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|---|------|---|
| 4170 | Phosphinic acid, phenyl(2,4,6-trimethylbenzoyl)-, ethyl ester | 0084434-11-7 | | | | X | X | | | B | | |
| 4171 | N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt | 0084434-12-8 | X | | | | | | A | | 0.05 | |
| 4172 | Alcohols, C8-20 | 0084539-74-2 | X | | | | | | | B | | |
| 4173 | Alcohols, C10-14 | 0084539-75-3 | X | | | | | | | B | | |
| 4174 | Alcohols, C14-20 | 0084539-76-4 | X | | | | | | | B | | |
| 4175 | Alcohols, C16-20 | 0084539-77-5 | X | | | | | | | B | | |
| 4176 | Alcohols, C16 and C18-unsatd. | 0084539-78-6 | X | | | | | | | B | | |
| 4177 | 2-Butenoic acid, 4-oxo-4-(tridecylamino)-, (Z)-, branched | 0084583-68-6 | | | | X | | | | B | | |
| 4178 | Pigment Orange 71 | 0084632-50-8 | | X | | | 561200 | | A | | | |
| 4179 | Pigment Orange 73 | 0084632-59-7 | | X | | | 561170 | | | B | | |
| 4180 | Pigment Red 254 | 0084632-65-5 | | X | | | 56110 | | | B | | |
| 4181 | Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-dione, 2,5-dihydro-3,6-bis-(4-methylphenyl)- | 0084632-66-6 | | | | X | | | | B | | |
| 4182 | 1-Propanol, 2-methyl-, C4-6 dicarboxylates | 0084712-64-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4183 | Resin acids and rosin acids, esters with trimethylolpropane | 0084776-83-0 | X | | | X | | | | B | | |
| 4184 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with triethyleneglycol | 0084776-84-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4185 | Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, potassium salt | 0084776-94-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4186 | Formaldehyde, reaction products with diethyleneglycol | 0084777-35-5 | | | | X | | | | B | | |
| 4187 | β-Alanine, N-coco alkyl derivs. | 0084812-94-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4188 | Coconut oil, hydrogenated | 0084836-98-6 | X | | | | | | | B | | |
| 4190 | Benzene, 1,1'-(1,2-ethanediyl)bis[2,3,4,5,6-pentabromo- | 0084852-53-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4191 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, 1,2-didecyl 4-octyl ester | 0084864-66-4 | | | | X | | | | B | | |
| 4192 | Cobaltate(1-), bis[4-hydroxy-3-[(2-hydroxy-1-naphthalenyl)azo]benzenesulfonamidato(2-)]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1) | 0084912-04-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4193 | Castor oil, acetylated | 0084929-62-4 | | | | X | | | | B | | |
| 4194 | Phenol, dinonyl-, branched | 0084962-08-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4195 | Xanthylium, 9-(2-carboxyphenyl)-3,6-bis(diethylamino)-, hydrogenbis[3-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]-2-hydroxy-5-nitrobenzenesulfonato(3-)]chromate(3-), compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine | 0084962-27-6 | | | | X | | | | B | | |
| 4196 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., esters with propyleneglycol | 0084988-75-0 | X | | | | | | | B | | |
| 4197 | Fatty acids, tall oil, C9-11-branched and linear alkyl esters | 0084988-83-0 | | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 4198 | Tar acids, xylene fraction | 0084989-06-0 | X | | | | | B | | | |
| 4199 | 2-Oxetanone, 3-C12-16-alkyl-4-C13-17-alkylidene derivs. | 0084989-41-3 | X | | | | | B | | | |
| 4200 | Fatty acids, C14-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylolpropane | 0085005-23-8 | | | X | | | B | | | |
| 4201 | Fatty acids, coco, esters with 3,3'-oxybis[1,2-propanediol] | 0085029-63-6 | | | X | | | B | | | |
| 4202 | Amines, di-C14-18-alkylmethyl,[29H,31H-phthalocyaninedisulfonato (4-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(2-) (2:1) | 0085049-29-2 | | | X | | | B | | | |
| 4203 | Bentonite, sodian | 0085049-30-5 | | | X | | | B | | | |
| 4204 | Silicate(2-), hexafluoro-, disodium, reaction products with lithium magnesium sodium silicate | 0085085-18-3 | | | X | | | B | | | |
| 4205 | Cyclohexanamine, N,N-dimethyl-, phosphate (1:1) | 0085099-25-8 | X | | | | | B | | | |
| 4206 | 7-Oxa-3,20-diazadispiro[5.11.2]heneicosane-20-propanoic acid, 2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-, dodecyl ester (9CI) | 0085099-50-9 | | | X | | | B | | | |
| 4207 | Tetradecyl-3-(2,2,4,4-tetramethyl-21-oxo-7-oxa-3,20-diazadispiro(5,1,11,2)heneicosan-20yl)propionate | 0085099-51-0 | | | X | | | B | | | |
| 4208 | Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol | 0085116-93-4 | | X | X | | A | | | | |
| 4209 | Fatty acids, C16-18, esters with diethyleneglycol | 0085116-97-8 | | | X | | | B | | | |
| 4210 | Benzene, di-C10-14-alkyl derivs. | 0085117-31-3 | X | | | | | B | | | |
| 4211 | Benzene, mono-C10-14-alkyl derivs., fractionation bottoms | 0085117-41-5 | | | X | | | B | | | |
| 4212 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs. | 0085117-49-3 | | | X | | | B | | | |
| 4213 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-14-alkyl derivs., sodium salts | 0085117-50-6 | | | X | | | B | | | |
| 4214 | Manganese, isononanoate naphthenate complexes | 0085117-61-9 | | | X | | | B | | | |
| 4215 | Isononanoic acid, cerium(3+) salt | 0085118-09-8 | | | X | | | B | | | |
| 4216 | Acids, fatty, C16-C18 and C18 unsaturated, esters with sorbitol | 0085186-88-5 | | | X | | | B | | | |
| 4217 | Copper, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0085203-72-1 | | | X | | | B | | | |
| 4218 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt, basic | 0085203-81-2 | | | X | | | B | | | |
| 4219 | 2-Butenoic acid, 4-[(2-ethylhexyl)amino]-4-oxo-, (Z)-, compd. with 2,2',2''-nitrotris[ethanol] (1:1) | 0085204-21-3 | | | X | | | B | | | |
| 4220 | 2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate | 0085209-91-2 | | | X | | A | | 5 | | |
| 4221 | 2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate | 0085209-93-4 | | | X | | A | | 5 | | |
| 4222 | Glycine, N-methyl-, N-(C14-18 and C14-18-unsatd. acyl) derivs. | 0085251-99-6 | | | X | | | B | | | |
| 4223 | Phenol, 2,4,6-tris[1-(methylphenyl)ethyl]- | 0085305-20-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---------|---|---|---|---|---|
| 4224 | Amines, C12-14-tert-alkyl, bis[2-[(4,5-dihydro-3-methyl-5-oxo-1-phenyl-1H-pyrazol-4-yl)azo]benzoato(2-)]chromate(1-) | 0085408-46-4 | | | X | | | B | | | |
| 4225 | Quaternary ammonium compounds, benzyl-C12-14-alkyldimethyl, chlorides | 0085409-22-9 | | | X | | | B | | | |
| 4226 | Resin acids and rosin acids, maleated, potassium salt | 0085409-27-4 | X | | X | | | B | | | |
| 4227 | Tall oil rosin, maleated | 0085409-30-9 | | | X | | | B | | | |
| 4228 | Alcohols, C10-18, ethoxylated | 0085422-93-1 | | | X | | | B | | | |
| 4229 | Phosphonic acid, (1-hydroxyethylidene)bis-, compd. with 2-aminoethanol (1:1) | 0085443-51-2 | | | X | | | B | | | |
| 4230 | 3H-Indolium, 2-[2-[4-[(2-ethoxyethyl)ethylamino]-2-methylphenyl]ethenyl]-1,3,3-trimethyl-, (T-4)-tetrachlorozincate(2-) (2:1) | 0085455-55-6 | | X | | | | B | | | |
| 4231 | Amines, coco alkyl, oleates | 0085480-36-0 | | | X | | | B | | | |
| 4232 | Alkanes, C14-17, chloro | 0085535-85-9 | | | X | | | B | | | |
| 4233 | Benzenesulfonic acid, 4-C10-13-sec-alkyl derivs. | 0085536-14-7 | | | X | | | B | | | |
| 4234 | Alcohols, C8-10 | 0085566-12-7 | X | | | | | B | | | |
| 4235 | Alcohols, C8-12 | 0085566-13-8 | | | X | | | B | | | |
| 4236 | Alcohols, C13-15-branched and linear | 0085566-16-1 | | | X | | | B | | | |
| 4237 | Acids, aliphatic (C14-C18)alkyl (C14-C18) esters | 0085566-24-1 | | | X | | | B | | | |
| 4238 | Quaternary ammonium compounds, (C12-16-branched and linearalkyl)ethyldimethyl, Et sulfates | 0085566-47-8 | | | X | | | B | | | |
| 4239 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with glycerol | 0085566-48-9 | | | X | | | B | | | |
| 4240 | Resin acids and rosin acids, tall oil, esters with pentaerythritol | 0085566-49-0 | | | X | | | B | | | |
| 4241 | Sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. with triethanolamine sulfuric acid, mono-C8-18-alkyl esters, magnesium salts, compds. | 0085586-38-5 | | | X | | | B | | | |
| 4242 | Tall oil rosin, fumarated | 0085631-69-2 | | | X | | | B | | | |
| 4243 | Direct Black 168 | 0085631-88-5 | | X | | 335475 | | B | | | |
| 4244 | Amines, N-(3-aminopropyl)-N-tallow alkyltrimethylenedi- | 0085632-63-9 | | | X | | | B | | | |
| 4245 | Hydrogen [29H,31H-phthalocyaninesulphonato(2-)-N29,N30,N31,N32]cuprate(1-), compound with (Z)-octadec-9-enylamine (1:1) | 0085650-96-0 | | X | | | | B | | | |
| 4246 | Alcohols, C10-12 | 0085665-26-5 | | | X | | | B | | | |
| 4247 | Reactive Red 220 | 0085665-97-0 | | X | | | | B | | | |
| 4248 | Alcohols, C12-20 and C12-20-unsatd. | 0085681-70-5 | X | | | | | B | | | |
| 4249 | Pigment Red 211 | 0085702-54-1 | | X | | 15910:3 | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|--|---|---|---|---|-----------------------|
| 4250 | Hexanoic acid, 6-[(1-oxoisonyl)amino]-, compd. with 2,2',2''-nitritoltris[ethanol] (1:1) | 0085702-79-0 | X | | | | | | B | | |
| 4251 | Amides, tall oil fatty, N,N'-(iminodi-2,1-ethanediyl)bis-phosphates | 0085711-34-8 | X | | | | | | B | | |
| 4252 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated | 0085711-46-2 | X | | | | | | B | | |
| 4253 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., maleated, reaction products with oleylamine | 0085711-47-3 | | | X | | | | B | | |
| 4254 | Fatty acids, tall oil, compds. with oleylamine | 0085711-55-3 | X | | | | | | B | | |
| 4255 | Resin acids and rosin acids, esters with glycerol and diethyleneglycol | 0085711-66-6 | X | | | | | | B | | |
| 4256 | Alcohols, C10-18 | 0085711-71-3 | X | | | | | | B | | |
| 4257 | 1-Octadecanaminium, N,N-bis(2-hydroxypropyl)-N-methyl-, methylsulfate (salt) | 0085712-01-2 | | | X | | | | B | | |
| 4258 | 1-Hexanol, 2,5,5-trimethyl- | 0085712-03-4 | | | X | | | | B | | |
| 4259 | Ethanol, 2-[(2-hydroxyethyl)amino]-, 1-(dihydrogen phosphate),N-coco alkyl derivs., N-oxides, dipotassium salts | 0085712-26-1 | | | X | | | | B | | |
| 4260 | Resin acids and rosin acids, tall oil, fumarated, sodium salts | 0085736-81-8 | | | X | | | | B | | |
| 4261 | Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, sodium salts | 0085736-82-9 | | | X | | | | B | | |
| 4262 | Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes | 0085763-69-5 | | | X | | | | B | | |
| 4263 | Zinc, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0085763-74-2 | | | X | | | | B | | |
| 4264 | Acrylic acid,(methyl-1,3-phenylene)bis[iminocarbonyloxy-2,1-ethanediyl-4,1-phenylene(1-methylethylidene)-4,1-phenyleneoxy-2,1-ethanediyl]ester | 0085865-95-8 | X | | | | | | B | | |
| 4265 | Fatty acids, tall oil, reaction products with pentaethylene-hexamine | 0085940-40-5 | | | X | | | | B | | |
| 4266 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, Me Et ketone oxime-blocked | 0085940-94-9 | X | | | | | | B | | |
| 4267 | Tridecanamine, branched and linear | 0086089-17-0 | X | | | | | | B | | |
| 4268 | Acrylic acid, 3,3,5-trimethylcyclohexyl ester | 0086178-38-3 | X | | | | | | B | | |
| 4269 | Acrylic acid, 2-methyl-, 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl)ethyl ester | 0086261-90-7 | X | | | | | | B | | |
| 4270 | 2-(2-Vinyloxyethoxy)ethyl acrylate | 0086273-46-3 | X | | | | | | B | | |
| 4271 | Triphenyl sulfonium hexafluorophosphate (mono+di)salts | 0086481-78-9 | | | X | | | | B | | |
| 4272 | Substituted copper phthalocyanine dispersing agent | 0086753-78-8 | | | X | | | | B | | |
| 4273 | Fatty acid amine derivative polymeric dispersant | 0086753-79-9 | | | X | | | | B | | |
| 4274 | Quaternary ammonium azo pigment derivative dispersing agent | 0086753-82-4 | | | X | | | | B | | structure unspecified |
| 4275 | 13-Docosenamide, N-9-octadecenyl-, (Z,Z)- | 0087075-62-5 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4276 | 4,4'-Isopropylidenediphenol, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and methylenediphenol | 0087182-08-9 | X | | | | | | B | | | |
| 4277 | Poly(zinc glycerolate) | 0087189-25-1 | | | X | | | A | | | | |
| 4278 | Acrylic acid,[2-[1,1-dimethyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-5-ethyl-1,3-dioxan-5-yl]methyl ester | 0087320-05-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4279 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4-[[2-[[3,3'-dichloro-4'-[[2-oxo-1-[(phenylamino)carbonyl]propyl]azo][1,1'-biphenyl]-4-yl]azo]-1,3-dioxobutyl]amino]benzenesulfonic acid (1:1) | 0087553-57-9 | X | | | | | | B | | | |
| 4280 | Tris(2-ethylhexyl)-4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyltriimino)tribenzoate | 0088122-99-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4281 | Ethanol, 2,2'-[[[(methyl-1H-benzotriazol-1-yl)methyl]imino]bis- | 0088477-37-6 | | | X | | | | B | | | |
| 4282 | Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated) | | | | X | | | A | | | | <p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm |
| 4283 | Dipropyleneglycol methyl ether acetate | 0088917-22-0 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 4284 | Pigment Red 264 | 0088949-33-1 | | X | | | 561300 | A | | | | |
| 4285 | 1-Propanaminium, N,N-dimethyl-N-[2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl]-3-sulfo-, hydroxide, inner salt | 0088992-91-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4286 | 2-Anilino-6-di-n-butylamino-3-methylfluoran | 0089331-94-2 | | X | | | | | B | | | |
| 4287 | Thiobis(4,1-phenylene)- S,S,S',S'-tetraphenyldisulfonium bishexafluoroantimonate | 0089452-37-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4288 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and (1-methylethenyl) benzene, ammonium salt | 0089678-90-0 | | | X | | | | B | | | |
| 4289 | Sodium 2-((2-hydroxy-5-sulfonatobenzoyl)amino)benzoic acid | 0089872-35-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|-------|---|------|---|----------|
| 4290 | 1H-1,2,4-Triazolium, 1,2(or 1,4)-dimethyl-3(or5)-[[4-[methyl (phenylmethyl) amino]phenyl]azo]-, bromide | 0089959-98-8 | X | | | | | | B | | |
| 4291 | 2,4,6-Tris(1-phenylethyl)phenol polyoxyethylenated phosphat | 0090093-37-1 | | | | X | | | B | | |
| 4292 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18-alkyl esters | 0090193-76-3 | | | | X | | | B | | |
| 4293 | Benzenesulfonic acid, mono-C10-13-alkyl derivs., calcium salts | 0090194-36-8 | X | | | | | | B | | |
| 4294 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, branched, compd. with 2-propanamine | 0090218-35-2 | X | | | | | | B | | |
| 4295 | 1,2,4-Benzenetricarboxylic acid, mixed n-decyl and n-octyl triesters | 0090218-76-1 | | | | X | | A | 0.05 | | |
| 4296 | Pigment Yellow 126 | 0090268-23-8 | | X | | | 21101 | | B | | |
| 4297 | Pigment Yellow 176 | 0090268-24-9 | | X | | | 21103 | | B | | |
| 4298 | 1-Butanol, C4-6-dicarboxylates | 0090268-52-3 | | | | X | | | B | | |
| 4299 | Calcium, carbonate C8-10-branched fatty acids complexes | 0090268-81-8 | | | | X | | | B | | |
| 4300 | Cobalt, 2-ethylhexanoate naphthenate complexes | 0090294-82-9 | | | | X | | | B | | |
| 4301 | Direct Blue 199, Na salts | 0090295-11-7 | | X | | | 74190 | | B | | Na salts |
| 4302 | Copper, [29H,31H-phthalocyaninato(2-)-N29,N30,N31,N32]-, [[3-(dimethylamino)propyl]amino]sulfonyl sulfo derivs., sodium salts | 0090295-20-8 | | | | X | | | B | | |
| 4303 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatephosphates | 0090367-47-8 | | | | X | | | B | | |
| 4304 | Formaldehyde, reaction products with N,N-dimethylbenzenamine and N-ethyl-2-methylbenzenamine, oxidised, molybdatetungstatephosphates | 0090367-48-9 | | X | | | | | B | | |
| 4305 | Formaldehyde, reaction products with sulfonated 1,1'-oxybis[methylbenzene], sodium salts | 0090387-57-8 | | | | X | | | B | | |
| 4306 | Glycine, N-methyl-, N-tallow acyl derivs. | 0090387-87-4 | | | | X | | | B | | |
| 4307 | Heptadecanol, branched and linear | 0090388-00-4 | | | | X | | | B | | |
| 4308 | 1-Octadecanamine, N,N-dimethyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide | 0090459-46-4 | | | | X | | | B | | |
| 4309 | Stearic acid, reaction products with diethylenetriamine, dimethyl sulphate- quaternised | 0090459-62-4 | | | | X | | | B | | |
| 4310 | 1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with hydrogenperoxide and sodium sulfide (Na(SH)) | 0090480-61-8 | | | | X | | | B | | |
| 4311 | 1,2-Oxathiolane, 2,2-dioxide, reaction products with sodium sulfide (Na(SH)) | 0090480-62-9 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4312 | Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with diethanolamine | 0090506-18-6 | | | | X | | | B | | |
| 4313 | Phosphoric acid, C8-16-alkyl esters, compds. with triethanolamine | 0090506-33-5 | | | | X | | | B | | |
| 4314 | 1-Propanaminium, 3-amino-N,N-dimethyl-N-(3-sulfopropyl)-, N-cocoacyl derivs., hydroxides, inner salts | 0090529-54-7 | | | | X | | | B | | |
| 4315 | 1,2,3-Propanetriol, glycidyl ethers | 0090529-77-4 | | | | X | | | B | | |
| 4316 | 2-Propenenitrile, reaction products with 3-amino-1,5,5-trimethylcyclohexane methanamine | 0090530-15-7 | X | | | | | | B | | |
| 4317 | Methacrylic acid, alkyl(C12-C16) esters | 0090551-76-1 | X | | | | | | B | | |
| 4318 | Methacrylic acid-, C12-18-alkyl esters | 0090551-77-2 | | | | X | | | B | | |
| 4319 | Methacrylic acid, alkyl(C16-C18) esters | 0090551-83-0 | X | | | | | | B | | |
| 4320 | Pyridine, 2-ethenyl-, reaction products with 1,2-oxathiolane-2,2-dioxide | 0090552-35-5 | | | | X | | | B | | |
| 4321 | 2-Pyridineethanol, hydrogenated | 0090552-37-7 | | | | X | | | B | | |
| 4322 | Sulfurous acid, monosodium salt, reaction products with epichlorohydrin and pyridine | 0090583-40-7 | | | | X | | | B | | |
| 4323 | Alcohols, C13-15 | 0090604-31-2 | | | X | | | | B | | |
| 4324 | Alcohols, C18-26 | 0090604-32-3 | | | | X | | | B | | |
| 4325 | Alcohols, C20-22 | 0090604-34-5 | X | | | | | | B | | |
| 4326 | Alcohols, C22-28 | 0090604-36-7 | X | | | | | | B | | |
| 4327 | Alcohols C12-16, branched | 0090604-38-9 | | | X | | | | B | | |
| 4328 | Alcohols, C12-20 branched | 0090604-39-0 | X | | | | | | B | | |
| 4329 | Urea, N,N'-bishydroxymethyl-, reaction products with 2-(2-Butoxyethoxy)-ethanol, ethyleneglycol and formaldehyde | 0090604-54-9 | | | | X | | | B | | |
| 4330 | Alkanes, C12-26-branched and linear | 0090622-53-0 | | | | X | | | B | | |
| 4331 | Alkanes, C7-10-iso- | 0090622-56-3 | | | | X | | | B | | |
| 4332 | Alkanes C9-C12 iso | 0090622-57-4 | | | X | | | | B | | |
| 4333 | Alkanes C11-C15 iso | 0090622-58-5 | | | X | | | | B | | |
| 4334 | Amines, N-C12-18-alkyltrimethylenedi-, dioleates | 0090640-47-4 | | | | X | | | B | | |
| 4336 | 2-(Cyclohexylammonio)propane-1-sulfonate | 0090727-27-8 | | | | X | | | B | | |
| 4337 | Betaines, dimethyl(3-sulfopropyl)tallow alkyl | 0090989-71-2 | | | | X | | | B | | |
| 4338 | Fatty acids, C14-18 and C16-18-unsatd., 2-phenoxyethyl esters, maleated | 0091001-64-8 | | | | X | | | B | | |
| 4339 | Fatty acids, C16-18, 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediylesters | 0091002-13-0 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|-------|---|---|------|---|--|
| 4340 | Fatty acids, C12-20, reaction products with triethanolamine, dimethylthylsulfate-quaternised | 0091032-11-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4341 | Fatty acids, tall oil, esters with propylene glycol | 0091051-70-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4342 | Fatty acids, tallow, methyl esters, epoxidised | 0091051-90-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4343 | Hydrocarbon oils, clay-treated spent | 0091052-94-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4344 | Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., dibutylene fraction | 0091052-99-2 | X | | | | | | B | | | |
| 4345 | Lecithins, acetylated | 0091053-50-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4346 | Naphthalenesulfonic acids, branched and linear Bu derivs. | 0091053-78-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4347 | Naphthenic acids, cerium(3+) salts | 0091078-70-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4348 | Quaternary ammonium compounds, (C16-18 and C18-unsatd.alkyl)tris(hydroxyethyl), acetates (salts) | 0091080-64-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4349 | Resin acids and rosin acids, maleated, mixed esters with diethyleneglycol, glycerol and phthalic anhydride | 0091081-25-3 | X | | | | | | B | | | |
| 4350 | Resin acids and rosin acids, tall oil, maleated, potassium salt | 0091081-33-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4351 | Rosin, maleated, reaction products with bisphenol A, formaldehyde and pentaerythritol | 0091081-50-4 | X | | | | | | B | | | |
| 4352 | Rosin, reaction products with formaldehyde | 0091081-53-7 | X | | | | | | B | | | |
| 4353 | Soybean oil, oxidised | 0091081-85-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4354 | Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters | 0091082-17-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. |
| 4355 | Cellulose, acetate butanoate, [(1-oxo-2-propenyl)amino]methyl ether | 0091313-01-8 | X | | | | | | B | | | |
| 4356 | Pigment White 25 | 0091315-45-6 | | X | | | 77231 | A | | | | |
| 4357 | 1,3,4-Thiadiazolidine-2,5-dithione, reaction products with hydrogenperoxide and tert-nonanethiol | 0091648-65-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4358 | Glycine, N-[2-[(2-hydroxyethyl)amino]ethyl]-, N-C3-11-acyl derivs., monosodium salts | 0091671-57-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4359 | Cobalt, 5-[bis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] amino]-2-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo) phenyl]azo]phenol complexes, acetylated, compds. with N-butyl-1-butanamine | 0091672-74-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4360 | Cobaltate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 3-(C8-10-alkyloxy)-2-hydroxypropyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1) | 0091672-79-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4361 | Solvent Brown 52 | 0091673-26-6 | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4362 | Formaldehyde, reaction products with (1,1,3,3-tetramethyl butyl)phenol | 0091673-37-9 | X | | | X | | | B | | |
| 4363 | Resin acids and rosin acids, maleated, calcium salts | 0091722-01-9 | X | | | X | | | B | | |
| 4364 | Soybean oil, epoxidised, acrylate | 0091722-14-4 | X | | | | | | B | | |
| 4365 | Linseed oil, maleated, monoethyl ester, ammonium salt | 0091722-72-4 | | | | X | | | B | | |
| 4366 | Naphthenic acids, zirconium salts, basic | 0091723-01-2 | | | | X | | | B | | |
| 4367 | Dodecanoic acid, ester with 1,2,3-propanetriol, acetylated | 0091744-35-3 | | | | X | | | B | | |
| 4368 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, mono- and diester with glycerol | 0091744-44-4 | | | | X | | | B | | |
| 4369 | Alcohols, C10-20 and C10-20-unsatd. | 0091745-15-2 | X | | | | | | B | | |
| 4370 | Amides, montan-wax, N,N'-ethylenebis- | 0091745-24-3 | | | | X | | | B | | |
| 4371 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, 3-carene fraction | 0091770-80-8 | X | | | X | | | B | | |
| 4372 | Cobalt, borate 2-ethylhexanoate complexes | 0091782-60-4 | | | | X | | | B | | |
| 4373 | Cobalt, borate propionate complexes | 0091782-61-5 | | | | X | | | B | | |
| 4374 | Tall oil fatty acids, compounds with N-oleyl-1,3-diaminopropane | 0091845-13-5 | | | | X | | | B | | |
| 4375 | Aromatic hydrocarbons, vinyl, Friedel-Crafts reaction products with phenol | 0091995-22-1 | | | | X | | | B | | |
| 4376 | Distillates (petroleum), alkene-alkyne manuf. pyrolysis oil, vinyltoluene fraction | 0091995-32-3 | X | | | | | | B | | |
| 4377 | Fatty acids, C10-20 and C16-18-unsatd., reaction products with triethanolamine, di-Me sulfate-quaternised | 0091995-81-2 | X | | | | | | B | | |
| 4378 | α -D-Glucopyranosyl- β -D-fructofuranoside | 0092004-84-7 | | | | X | | | B | | |
| 4379 | Fatty acids, C8-10, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters | 0092044-91-2 | | | | X | | | B | | |
| 4380 | Fatty acids, C16-18, oxybis(2-hydroxy-3,1-propanediyl) esters | 0092044-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 4381 | Heptane, branched and linear | 0092045-32-4 | | | | X | | | B | | |
| 4384 | White mineral oil, light | 0092062-35-6 | | | X | | | | B | | |
| 4385 | Methacrylic acid-, polymer with butyl 2-propenoate, methyl 2-methyl-2-propenoate and 2-propenyl 2-methyl-2-propenoate | 0092124-73-7 | | | | X | | | B | | |
| 4386 | Sulfonic acids, C19-31-alkane, sodium salts | 0092129-83-4 | | | | X | | | B | | |
| 4387 | Zirconium, C4-10-fatty acid naphthenate complexes | 0092201-10-0 | | | | X | | | B | | |
| 4388 | Alcohols, C10-18-branched | 0092201-15-5 | X | | | | | | B | | |
| 4389 | Amines, N,N'-ditallowalkyl[1,2-ethanediylbis(imino-3,1-propanediyl)]di- | 0092201-39-3 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 4390 | Resin acids and rosin acids, mixed esters with hydrogenated rosin and pentaerythritol | 0092202-12-5 | X | | | | | | B | | |
| 4391 | Rosin, fumarated, reaction products with glycerol and pentaerythritol | 0092202-14-7 | X | | | X | | | B | | |
| 4392 | Rosin, maleated, reaction products with p-tert-butylphenol, formaldehyde and pentaerythritol | 0092202-16-9 | X | | | | | | B | | |
| 4393 | Rosin, maleated, reaction products with formaldehyde, pentaerythritol and 4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenol | 0092202-17-0 | X | | | | | | B | | |
| 4394 | Alcohols, C4-18, reaction products with phosphorus oxide (P2O5) | 0092257-02-8 | | | | X | | | B | | |
| 4395 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with 4-ethenylpyridine | 0092267-15-7 | | | | X | | | B | | |
| 4396 | Amines, C12-14-tert-alkyl,bis[2-[(2-hydroxyphenyl)azo]-3-oxo-N-phenylbutanamidato(2-)]cobaltate(1-) (1:1) | 0092703-96-3 | | | | X | | | B | | |
| 4397 | Silane, trimethoxyoctyl-, hydrolysis products with silica | 0092797-60-9 | | | | X | | | B | | |
| 4398 | Formaldehyde, reaction products with butanol and tetrahydroimidazo[4,5-d]imidazole-2,5(1H,3H)-dione | 0092908-20-8 | | | | X | | | B | | |
| 4399 | Hexanedioic acid, di-C8-10-alkyl esters | 0092969-89-6 | | | | X | | | B | | |
| 4400 | L-Aspartic acid, N-(3-carboxy-1-oxo-3-sulfopropyl)-, N-tallow alkylderivs., tetrasodium salts | 0093062-29-4 | | | | X | | | B | | |
| 4401 | Alcohols, C16-18-unsatd. | 0093455-68-6 | X | | | | | | B | | |
| 4402 | Cerium, C5-23-branched carboxylate C4-10 fatty acids complexes | 0093572-83-9 | | | | X | | | B | | |
| 4403 | Manganese, C4-10 fatty acids naphthenate complexes | 0093573-11-6 | | | | X | | | B | | |
| 4404 | Hydrocarbons, C4, 1,3-butadiene-free, polymd., triisobutylene fraction, hydrogenated | 0093685-81-5 | | | | X | | | B | | |
| 4405 | Phosphoric acid, C13-15-branched and linear alkyl esters, compds. With triethanolamine | 0093762-65-3 | | | | X | | | B | | |
| 4406 | Alcohols, C9-11-branched and linear, C10-rich | 0093821-11-5 | X | | | | | | B | | |
| 4407 | Tall oil, esters with pentaerythritol | 0093821-73-9 | | | | X | | | B | | |
| 4408 | Acrylic acid, 2-(3-sulfopropoxy)ethyl ester, potassium salt | 0093841-08-8 | | | | X | | | B | | |
| 4409 | Butanedioic acid, methylene-, bis(3-sulfopropyl) ester, dipotassium salt | 0093841-09-9 | | | | X | | | B | | |
| 4410 | Acid Yellow 250 | 0093859-32-6 | | X | | | | | B | | |
| 4411 | Aluminium, (2-butanolato)bis(ethyl 3-oxobutanoato-O1,O3)- | 0093918-06-0 | | | | X | | | B | | |
| 4412 | Alkenes, C20-24 α - | 0093924-10-8 | X | | | | | | B | | |
| 4413 | Hydrocarbons, C12-18 | 0093924-45-9 | | | | X | | | B | | |
| 4414 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, 12-hydroxy-, octyl ester | 0093980-66-6 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|---|
| 4415 | Acrylic acid, 2-methyl-, polymer with butyl 2-propenoate, (1-methylethenyl)benzene and methyl 2-methyl-2-propenoate | 0094031-39-7 | | | X | | | B | | | |
| 4416 | Acrylic acid, 2-[[2,2-bis[[[1-oxo-2-propenyl]oxy]methyl]butoxy]methyl]-2-ethyl-1,3-propanediyl ester | 0094108-97-1 | X | | X | X | | B | | ECM | |
| 4417 | Benzoic acid, 2-[[[2-ethylhexyl)methylamino]carbonyl]-, compd. with 2,2',2"-nitrilotris[ethanol] (1:1) | 0094109-18-9 | | | X | | | B | | | |
| 4418 | Resin acids and rosin acids, tall oil | 0094114-23-5 | X | | X | | | B | | | |
| 4419 | Heptanoic acid, 2-methyl-, 3-methylbutyl ester | 0094133-55-8 | | | X | | | B | | | |
| 4420 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 4,4-dimethyloxazolidine (1:1) | 0094139-25-0 | | | X | | | B | | | |
| 4421 | Benzenesulfonic acid, dodecyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1) | 0094139-26-1 | | | X | | | B | | | |
| 4422 | Acrylic acid, triester with glycerol tris(2-hydroxypropyl) ether | 0094160-26-6 | X | | | | | B | | | |
| 4423 | 9-Octadecenoic acid (Z)-, compd. with N-9-octadecenyl-1,3-propanediamine (2:1) | 0094199-84-5 | | | X | | | B | | | |
| 4424 | Ethanol, 2-(2-butoxyethoxy)-, dihydrogen phosphate, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine | 0094200-24-5 | | | X | | | B | | | |
| 4425 | Ethanaminium, N,N-diethyl-2-hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-, ethylsulfate (salt) | 0094213-20-4 | | | X | | | B | | | |
| 4426 | Ethanaminium, N-methyl-2-[(1-oxooctadecyl)oxy]-N,N-bis[2-[(1-oxooctadecyl)oxy]ethyl]-, sulfate (2:1) | 0094213-62-4 | | | X | | | B | | | |
| 4427 | Decanoic acid, neodymium(3+) salt | 0094232-52-7 | | | X | | | B | | | |
| 4428 | Naphthalenedisulfonic acid, dinonyl-, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol (1:1) | 0094233-61-1 | | | X | | | B | | | |
| 4429 | Pine, ext. | 0094266-48-5 | | | X | | | B | | | |
| 4430 | Cuprate(1-), [C,C,C-tris[[[3-[(2-ethylhexyl)oxy]propyl]amino]sulfonyl]-29H,31H-phthalocyanine-C-sulfonato(3-)-κN29,κN30,κN31,κN32]-, hydrogen, compd. with 3-[(2-ethylhexyl)oxy]-1-propanamine (1:1:1) | 0094277-77-7 | | | X | | | B | | | |
| 4431 | Coke (coal), naphtha cracking ethylene manuf. by-product | 0094581-02-9 | X | | | | | B | | | |
| 4432 | Fatty acids, tall oil, triesters with trimethylolpropane | 0094581-09-6 | | | X | | | B | | | |
| 4433 | Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with pentaerythritol | 0094581-15-4 | X | | X | | | B | | | |
| 4434 | Resin acids and rosin acids, maleated, esters with glycerol | 0094581-16-5 | X | | X | | | B | | | |
| 4435 | Resin acids and rosin acids, maleated, esters with pentaerythritol | 0094581-17-6 | X | | X | | | B | | | |
| 4436 | tert-Decanoic acid, oxiranylmethyl ester, reaction products with acrylic acid | 0094624-09-6 | | X | X | | | B | | ECM | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 4437 | Distillates (petroleum), cracked, alkene-alkyne manuf. by-product, methylindene fraction | 0094733-06-9 | X | | | | | | B | | |
| 4438 | Solvent Black 45 | 0094765-62-5 | | X | | | | | B | | |
| 4439 | Quaternary ammonium compounds, di-C16-18-alkyl dimethyl, salts with hectorite | 0094891-31-3 | | | X | | | | B | | |
| 4440 | Benzenemethanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, chloride, reaction products with hectorite | 0094891-33-5 | | | X | | | | B | | |
| 4441 | Butanedioic acid, (2-benzothiazolythio)- | 0095154-01-1 | X | | | | | | B | | |
| 4442 | Rape oil, oxidised | 0095193-59-2 | X | | | | | | B | | |
| 4443 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, di-C16-18 and C18-unsatd. alkyl esters | 0095193-73-0 | | | X | | | | B | | |
| 4444 | 1H-Indene-1,3(2H)-dione, 2-(2-quinoliny)-, sulfonated, sodium salts | 0095193-83-2 | | | X | | | | B | | |
| 4445 | Alcohols, C14-18 and C14-18-unsatd. | 0095370-69-7 | X | | | | | | B | | |
| 4446 | Fatty acids, C14-22, 2-ethylhexyl esters, epoxidised | 0095370-96-0 | | | X | | | | B | | |
| 4447 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes, oxidised, zinc salts | 0095465-93-3 | | | X | | | | B | | |
| 4449 | Phosphorous acid, (1-methylethylidene)di-4,1-phenylenetetra-C12-15-alkyl esters | 0096152-48-6 | | | X | | | | B | | |
| 4450 | Soybean oil, epoxidised, Me ester, reaction products with propyleneglycol | 0096690-51-6 | X | | | | | | B | | |
| 4451 | Phenol, 4-isooctyl-, polymer with methyloxirane and oxirane | 0096910-36-0 | | | X | | | | B | | |
| 4452 | Alcohols, C9-16, ethoxylated | 0097043-91-9 | X | | | | | | B | | |
| 4453 | Titanium acetyl acetate | 0097281-09-9 | | | X | | | | B | | |
| 4454 | Isocetadecanoic acid, mono- and diesters with glycerol | 0097358-80-0 | | | X | | | | B | | |
| 4455 | Fatty acids, C14-26, aluminium salts | 0097404-28-9 | | | X | | | | B | | |
| 4456 | Phosphoric acid, mono- and bis(C16-20-branched and linear alkyl) esters | 0097468-33-2 | | | X | | | | B | | |
| 4457 | Resin acids and rosin acids, fumarated, esters with glycerol | 0097489-11-7 | X | | X | | | | B | | |
| 4458 | Phosphoric acid, C16-18-branched and linear alkyl esters, compds. with triethanolamine | 0097489-30-0 | | | X | | | | B | | |
| 4459 | Fatty acids, C16-18 and C16-unsatd., isooctyl esters, epoxidised fatty acids | 0097553-05-4 | | | X | | | | B | | |
| 4460 | Hexanedioic acid, polymers with 1,2-ethanediol,5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane and 1,2-propanediol, 2-hydroxyethyl acrylate-blocked | 0097553-94-1 | X | | | | | | B | | |
| 4461 | Copper, N-(4-C7-17-branchedalkylphenyl)-1-[[2-methoxy-5-methyl-4-(phenylazo)phenyl]azo]-2-naphthalenamine 2-ethyl-1-hexanamine complexes | 0097660-41-8 | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|-------|---|---|---|---|---|
| 4462 | Araucaria angustifolia, ext. | 0097675-53-1 | X | | | | | B | | | |
| 4463 | Glycerides, tall-oil mono-, di-, and tri- | 0097722-02-6 | | | X | | | B | | | |
| 4464 | Waxes and Waxy substances, shellac | 0097766-50-2 | | | X | | | B | | | |
| 4465 | Alcohols, C18 and C18-unsatd. | 0097808-03-2 | X | | | | | B | | | |
| 4466 | Quaternary ammonium compounds, benzylbis(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite | 0097952-68-6 | | | X | | | B | | | |
| 4467 | Quaternary ammonium compounds, tris(hydrogenated tallowalkyl)methyl, salts with montmorillonite | 0097952-69-7 | | | X | | | B | | | |
| 4468 | Acrylic acid, telomer with 2-methyl-2-[(1-oxo-2-propenyl)amino]-1-propanesulfonic acidmonosodium salt and sodium hydrogen sulfite, sodium salt | 0097953-25-8 | X | | X | | | B | | | |
| 4469 | Alkenes, C7-9, hydroformylation products, distn. residues, heavycracked fraction | 0098072-31-2 | | | X | | | B | | | |
| 4470 | Butanoic acid, 4-amino-4-oxosulfo-, N-coco alkyl derivs., monosodium salts, compds. with triethanolamine | 0098171-53-0 | | | X | | | B | | | |
| 4471 | N,N-Bis-(2-ethylhexyl)-4-methyl-1H-benzotriazol-1-methanamin | 0098226-36-9 | | | X | | | B | | | |
| 4472 | Propanol, 1(or 2)-ethoxy-, acetate | 0098516-30-4 | | X | | | | B | | | |
| 4473 | Alcohols, C8-22 | 0098999-16-7 | X | | | | | B | | | |
| 4474 | Alcohols, C10-20 | 0098999-17-8 | X | | | | | B | | | |
| 4475 | Distillates (petroleum), steam-cracked light petroleum residues, C9-10-arom. fraction | 0098999-20-3 | X | | | | | B | | | |
| 4476 | Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl | 0099363-37-8 | | | X | | | B | | | |
| 4477 | Pigment Red 184 | 0099402-80-9 | | X | | 12487 | | B | | | |
| 4478 | Alcohols, tallow | 0099561-04-3 | | | X | | | B | | | |
| 4479 | Polyethyleneglycol-mono-(tristyrylphenyl)-ether | 0099734-09-5 | | | X | | | B | | | |
| 4480 | Glycerol dibehenate | 0099880-64-5 | | | X | | A | | | | |
| 4481 | Polyethyleneimine | 0099932-76-0 | X | | | | | B | | | |
| 4482 | Cuprate(1-), [9,16,23-tris(aminosulfonyl)-29H,31H-phthalocyanine-2-sulfonato(3-)-N29,N30,N31,N32]-, ammonium, (SP-4-2)- | 0100063-55-6 | | | X | | | B | | | |
| 4483 | Rosin, oxidised | 0100085-68-5 | X | | | | | B | | | |
| 4484 | α -Methylstyrene, polymer with para-methylstyrene | 0100199-62-0 | | | X | | | B | | | |
| 4485 | Aluminium, 2-(2-quinoliny)-1H-indene-1,3(2H)-dione sulfo derivs. complexes | 0100208-62-6 | | | X | | | B | | | |
| 4486 | Silane, trimethoxyoctyl-, reaction products with titanium oxide(TiO2) | 0100209-12-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|
| 4487 | Methacrylic acid-, 3-(trimethoxysilyl)propyl ester, reaction products with quartz | 0100402-78-6 | | | | X | | | B | | |
| 4488 | Vanadium yttrium oxide phosphate, dysprosium and europium-doped | 0100403-11-0 | | | | X | | | B | | |
| 4489 | β -Alanine, N-(2-aminoethyl)-, monosodium salt, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-diisocyanatohexane, 1,3-diisocyanatomethylbenzene, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, hexanedioic acid and 1,6-hexanediol | 0100545-61-7 | | | | X | | | B | | |
| 4490 | Fatty acids, tall oil, maleated, compds. with triethanolamine | 0100684-20-6 | | | | X | | | B | | |
| 4491 | Tridecanamine, N-tridecyl-, branched and linear | 0101012-97-9 | X | | | | | | B | | |
| 4492 | Extract residues (coal), light oil alk., acid ext., indene fraction | 0101316-62-5 | X | | | | | | B | | |
| 4493 | Carbonic acid, dimethyl ester, polymer with 1,6-hexanediol | 0101325-00-2 | | | | X | | | B | | |
| 4494 | Benzenamine, reaction products with aniline hydrochloride and nitrobenzene | 0101357-15-7 | | | | X | | | B | | |
| 4495 | Benzenamine, N,N-dimethyl-, oxidised, molybdatetungstaphosphates | 0101357-19-1 | | | | X | | | B | | |
| 4496 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, Me3-(oxiranylmethoxy)propyl, ethers with polyethylene-polypropyleneglycol mono-Me ethers | 0101810-98-4 | | | | X | | | B | | |
| 4497 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, molybdatesilicate | 0102082-92-8 | | | | X | | | B | | |
| 4498 | Aluminium oxide (Al ₂ O ₃), solid soln. with barium oxide and magnesiumoxide, europium-doped | 0102110-17-8 | | | | X | | | B | | |
| 4499 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-[2-(methoxycarbonyl)phenyl]-, cyano cuprate ferrate complexes | 0102262-31-7 | | | | X | | | B | | |
| 4500 | Formaldehyde, polymers with branched and linear nonylphenol, cyclohexylamine and ethylene oxide | 0102322-78-1 | | | | X | | | B | | |
| 4501 | Benzenemethanaminium, N,N,N-tributyl-, salt with 4-hydroxy-1-naphthalenesulfonic acid (1:1) | 0102561-46-6 | | | | X | | | B | | |
| 4502 | Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl, methoxy-terminated | 0102782-92-3 | | | | X | | | B | | |
| 4503 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(oxiranylmethoxy)propylgroup-terminated | 0102782-97-8 | | | | X | | | B | | |
| 4504 | Ethanol, 2,2',2"-nitrotris-, compds. with polyethyleneglycol hydrogen sulfate C16-18 and C18-unsatd. Alkyl ethers | 0102783-11-9 | | | | X | | | B | | |
| 4505 | Alcohols, C6-10, ethoxylated propoxylated, fumarated, sodium salts | 0102900-02-7 | | | | X | | | B | | |
| 4506 | 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane homopolymer, methyl ethyl ketone oxime-blocked | 0103170-26-9 | X | | | | | A | | 0.05 | SML for the blocked trimer. Only to be used for thermoset coatings on light metal packaging |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 4507 | 2, 2'-Methylenebis[6-(2H-Benzotriazol-2-yl)-4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl) phenol | 0103597-45-1 | | | | X | | | B | | |
| 4508 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-[3,6-bis(diethylamino)xanthylum-9-yl]benzoyl]- ω -hydroxy-, [2,4-dihydro-4-[2-[2-(hydroxy- κ O)-5-nitrophenyl]diazanyl- κ N1]-5-methyl-2-phenyl-3H-pyrazol-3-onato(2-)- κ O3]]2-[2-[4,5-dihydro-3-methyl- | 0103671-34-7 | | | | X | | | B | | |
| 4509 | Acrylic acid, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane, reaction products with N-ethylethanamine | 0103694-73-1 | | | | X | X | | B | | |
| 4510 | Alcohols, C9-11, ethoxylated propoxylated | 0103818-93-5 | | | | X | | | B | | |
| 4511 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene | 0103837-26-9 | | | | X | | | B | | |
| 4512 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid mono[1-methyl- 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl] ester polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate, butyl 2-propenoate and 2-methyl- 2-propenoate | 0103991-32-8 | | | | X | | | B | | |
| 4513 | Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane | 0104133-09-7 | | | | X | | | B | | |
| 4514 | Benzoic acid - ethylene oxide - formaldehyde - 4-nonylphenol - disodium sulphosuccinate, copolymer | 0104133-71-3 | | | | X | | | B | | |
| 4515 | Solvent Yellow 162 | 0104244-10-2 | | X | | | | | B | | |
| 4516 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, ethenylbenzene, N-(methoxymethyl)-2-methyl-2-propenamamide and 2-propenenitrile | 0104339-54-0 | | | | X | | | B | | |
| 4517 | 1,2,3-Propanetriol, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, (Z)-9-octadecenyl ether | 0104376-61-6 | | | | X | | | B | | |
| 4518 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, reaction products with 2-isocyanato-1,3-bis(1-methylethyl)benzene | 0104376-62-7 | | | | X | | | B | | |
| 4519 | Formaldehyde, reaction products with branched nonylphenol and cyclo- hexylamine, ethoxylated | 0104376-68-3 | | | | X | | | B | | |
| 4520 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,1'-biphenyl]-4-yl- ω -hydroxy-, benzylated | 0104376-72-9 | | | | X | | | B | | |
| 4521 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phenyl- ω -hydroxy-, styrenated | 0104376-75-2 | | | | X | | | B | | |
| 4522 | Triphenylsulfonium hexafluorophosphate | 0104558-95-4 | | | | | X | | B | | |
| 4523 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated | 0104780-66-7 | | | | X | | | B | | |
| 4524 | Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated | 0104780-71-4 | | | | X | | | B | | |
| 4525 | Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated | 0104780-78-1 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|------|---|
| 4526 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]- ω -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropoxy]- | 0104810-47-1 | | | | X | | | B | | |
| 4527 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[3-[3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxyphenyl]-1-oxopropyl]-omeg.-hydroxy- | 0104810-48-2 | | | | X | | | B | | |
| 4528 | Acetic acid ethenyl ester, polymer with ethene, oxidised | 0104912-80-3 | | | | X | | | B | | |
| 4529 | Ethanol, 2,2',2''-nitrilotris-, compound with α -(2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenyl)- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)phosphate | 0105362-40-1 | | | | X | | | B | | |
| 4530 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with acetic acid and ethylenediamin | 0105839-21-2 | X | | | | | | B | | |
| 4531 | Lignin, alkali, reaction products with disodium sulfite and-formaldehyde | 0105859-97-0 | | | | X | | | B | | |
| 4532 | Polyaminoalkylmethylsiloxane | 0106214-80-6 | | | | X | | | B | | |
| 4533 | Alcohols, C12-15, branched and linear, ethoxylated | 0106232-83-1 | | | | X | | | B | | |
| 4534 | 1-[4-(2-Hydroxyethoxy)phenyl]-2-hydroxy-2-methyl-1-propane-1-one | 0106797-53-9 | X | | | | X | | A | 0.05 | |
| 4535 | Fatty ester polymeric surfactant | 0107991-10-6 | | | | X | | | B | | |
| 4536 | Sodium 3-[2-(acryloyloxy)ethoxy]propane-1-sulfonate | 0108209-05-8 | | | | X | | | B | | |
| 4537 | Acetoacetanilide, 2,2''-(3,3'-dimethoxy-4,4'-biphenylenebisazo)bis[4'-chloro-2',5'-dimethoxy- (6Cl) | 0108480-82-6 | | | | X | | | B | | |
| 4538 | Benzene, reaction products with chlorine and sulfur chloride(S2Cl2), hexafluorophosphates(1-) | 0109037-77-6 | | | | X | | | B | | |
| 4539 | Titanium, butyl phosphate ethyl alcohol, isopropyl alcohol complexes | 0109037-78-7 | X | | | X | | | B | | |
| 4540 | Oxirane, methyl-, polymer mit oxirane, mono((diethylamino)alkyl) ether | 0109265-72-7 | | | | X | | | B | | |
| 4541 | 1H,4H,5H,8H-2,3a,4a,6,7a,8a-Hexaazacyclopenta[de]fluorene-4,8-dione, hexahydro-2,6-bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)- | 0109423-00-9 | | | | X | | | B | | |
| 4542 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[2,4,6-tris(1-methylpropyl)phenoxy]-, sodium salt | 0109909-39-9 | | | | X | | | B | | |
| 4543 | Solvent Yellow 146 | 0109945-04-2 | | X | | | | | B | | |
| 4544 | Solvent Orange 99 | 0110342-29-5 | | X | | | | | B | | |
| 4545 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-methyl-3-buten-1-yl)- ω -hydroxy- | 0110412-77-6 | | | | X | | | B | | |
| 4546 | 2-Oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester | 0110489-05-9 | X | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|
| 4547 | 2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110553-27-0 | | | | X | | A | | | 24 | |
| 4548 | D-Glucopyranose, oligomeric, C10-16-alkyl glycosides | 0110615-47-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4549 | Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt | 0110638-71-6 | | | | X | | A | | | | |
| 4550 | 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110675-26-8 | | | | X | | A | | | 24 | |
| 4551 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, mixed benzoate and sulfosuccinate, ether with formaldehyde-nonylphenol polymers, sodium salt | 0111062-45-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4552 | Dipropyleneglycol dimethyl ether | 0111109-77-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4553 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with polyethylene-polypropylene glycol mono-Me ether | 0111190-40-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4554 | Acrylic acid, 1,1'-[(1-methyl-1,2-ethanediyl)bis[oxy(methyl-2,1-ethanediyl)]] ester, reaction products with diethylamine | 0111497-86-0 | | | X | | X | | B | | | ECM |
| 4555 | Ferrate(1-), bis[2-[(4-amino-2-hydroxyphenyl)azo]-4-chlorophenolato(2-)]-, N,N,N',N'-tetrakis[mixed 3-butoxy-2-hydroxypropyl and 2-hydroxy-3-(octyloxy)propyl] derivs., hydrogen, compds. with N-butyl-1-butanamine (1:1) | 0111559-76-3 | | X | | | | | B | | | |
| 4556 | Ferrate(1-),[[N,N'-1,3-propanediylbis[N-(carboxymethyl)glycinato]](4-)-N,N',O,O',ON,ON']-, ammonium, (OC-6-21)- | 0111687-36-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4557 | Alcohols, C9-11-branched and linear, butoxylated ethoxylated | 0111905-52-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4558 | Alcohols, C13-15-branched and linear, butoxylated ethoxylated | 0111905-53-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4559 | Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,2-ethanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane and formic acid | 0113010-54-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4560 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethers with ethyloxirane-oxirane polymer mono-methyl ether | 0113089-47-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4561 | Acrylic acid, polymers with (isopropyl alcohol, potassium acrylate) reaction products | 0113133-76-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4562 | Cyclotetrasiloxane-propanoic acid, α -2,4,6,6,8-hexamethyl-,3-(trimethoxysilyl)-propyl ester | 0113684-56-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4563 | Acrylic acid, polymer with 2-propanol, reaction products with sodium acrylate | 0114033-68-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4564 | Benzenesulfonic acid, 4-[4-(4-chlorophenyl)-2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrol-1-yl]-, calcium salt (2:1) | 0114054-68-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4565 | Hexanedioic acid, polymer with N-(2-aminoethyl)-1,3-propanediamine, aziridine, (chloromethyl)oxirane, 1,2-ethanediamine, N,N'-1,2-ethanediylbis[1,3-propanediamine], formic acid and α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) | 0114133-44-7 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|------|-----|
| 4566 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -phosphono- ω -[2,4,6-tris(1-phenylethyl)phenoxy]- | 0114535-82-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4567 | Cyclohexanemethanol, 4-[(ethenoxy)methyl]- | 0114651-37-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4568 | Acrylic acid, homopolymer, 2-mercaptoethanol-terminated, sodium salt | 0114739-92-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4569 | Butanoic acid, 3-oxo-, ethyl ester, polymer with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 2-propanol aluminium salt | 0115271-29-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4570 | Fatty acids, coco, esters with polyethyleneglycol ether with bisphenol A (2:1) | 0115340-85-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4571 | Silsesquioxane Me ethoxy-terminated reaction product with Polypropylenglykol | 0115341-02-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4572 | Acrylic acid, 2-ethyl-2-[-(hydroxymethyl)-2-[[1-oxo-2-propenyl)oxy]methyl]butoxy]methyl-1,3-propanediol ester | 0115633-58-4 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4573 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethyleneglycol monoacrylate | 0117440-21-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4574 | 2-Oxepanone, homopolymer, oxydi-2,1-ethanediyl ester, bis(hydrogen 1,2-benzenedicarboxylate) | 0117985-60-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4575 | 2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite | 0118337-09-0 | | | | X | | A | | 6 | | |
| 4576 | 1,3-Propanediaminium, 2-hydroxy-N,N,N',N'-tetramethyl-N,N'-dioctadecyl-, dichloride | 0118516-73-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4577 | 1,16-Dioxiran-2-yl-8-(oxiran-2-ylmethoxy)-2,6,10,14-tetraoxahexadecane-4,12-diol | 0118549-88-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4578 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with adipic acid, 2-ethyl-1-hexanol and propylene glycol | 0118832-70-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4579 | 1-Butanone, 2-(dimethylamino)-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]-2-(phenylmethyl)- | 0119313-12-1 | X | | | | X | | A | | 0.15 | |
| 4580 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl-2-propenoate, methyl 2-propenoate and acrylic acid, compd. with 2-aminoethanol | 0119337-98-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4581 | 1-Butanone, 2-(dimethylamino)-2-[(4-methylphenyl)methyl]-1-[4-(4-morpholinyl)phenyl]- | 0119344-86-4 | | | | X | X | | A | | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|---|--|---|---|----|---|---|
| 4582 | Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl | 0119345-01-6 | | | X | | | A | 18 | | <p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)), — 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)), — 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)), — 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)), — tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)), — 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*)) <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %, — Acid value of max. 10 mg KOH per gram, — Melt range of 85 – 110 °C, |
| 4583 | Benzene, 1,1'-oxybis-, tetrapropylene derivs., sulfonated,sodium salts | 0119345-04-9 | | | X | | | B | | | |
| 4584 | 1-Propene, homopolymer, maleated | 0119415-04-2 | | | X | | | B | | | |
| 4585 | Potassium 1-(4-nonylphenoxy)-3,6,9,12,15,18-hexaoxahenicosane-21-sulfonate | 0119438-10-7 | | | X | | | B | | | |
| 4586 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-sulfopropyl)- ω -hydroxy-, C13-15-alkyl ethers, potassium salts | 0119481-71-9 | | | X | | | B | | | |
| 4587 | 1,3-Dioxolan-2-one, 4-methyl-, polymer with 2-methyl-1,5-pentanediamine | 0119499-55-7 | | | X | | | B | | | |
| 4588 | Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate) | 0120218-34-0 | | | X | | | A | 6 | | |
| 4589 | Alcohols, C12-15-branched and linear, ethoxylated propoxylated | 0120313-48-6 | | | X | | | B | | | |
| 4590 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, 2-naphthalenyl3-sulfopropyl ether, potassium salt | 0120478-49-1 | | | X | | | B | | | |
| 4591 | Canola oil | 0120962-03-0 | X | | | | | B | | | |
| 4592 | Phenol, dodecyl-, branched | 0121158-58-5 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|------|-----|---|
| 4593 | Sodium 3,5-bis(3-(2,4-di-tert-pentylphenoxy) propylcarbamoyl) benzenesulfinate | 0121216-78-2 | | | X | | | B | | | |
| 4594 | Butanedioic acid, (dimethoxyphosphinyl)-, dimethyl ester, reaction products with lauryl alcohol and polyethyleneglycol | 0121375-86-8 | | | X | | | B | | | |
| 4595 | Quarternary ammonium compounds, benzyl(hydrogenated tallow alkyl)dimethyl, chlorides, compounds with bentonite and sodium stearate | 0121888-68-4 | | | X | | | B | | | |
| 4596 | 1,8-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-teramethyl-1-octyloxypiperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl)oxyoctan | 0122586-52-1 | | | X | | | B | | | |
| 4597 | Hydroxystearic acid, oligomeric | 0122729-91-3 | | | X | | | B | | | |
| 4598 | Acrylic acid, diester with ethoxylated polypropyleneglycol | 0123813-18-3 | | X | | | | B | | ECM | |
| 4599 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-butanediol, 1,6-hexanediol and 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 2-hydroxyethyl acrylate blocked | 0123904-09-6 | | | X | | | B | | | |
| 4600 | Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester | 0123968-25-2 | X | | X | | | A | 5 | | |
| 4601 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine | 0124172-53-8 | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 4602 | Direct Blue 301 | 0124605-82-9 | | X | | | | B | | | |
| 4603 | Direct Red 262 | 0124605-86-3 | | X | | | | B | | | |
| 4605 | 1,2-Benzenedicarboxylic acid, C16-18 and C18-unsaturated alkyl isobutyl esters | 0125078-59-3 | | | X | | | B | | | |
| 4606 | Castor oil, hydrogenated, polymer with adipic acid, ethylenediamineand 12-hydroxyoctadecanoic acid | 0125303-89-1 | | | X | | | B | | | |
| 4607 | Phenol, 2-(2H-benzotriazol-2-yl)-6-dodecyl-4-methyl-, branched and linear | 0125304-04-3 | | | X | | | A | 5 | | |
| 4608 | Aziridine, homopolymer, reaction products with epichlorohydrin and polyethyleneglycol, acetates | 0125351-98-6 | | | X | | | B | | | |
| 4609 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy-, C18-22-alkyl ethers | 0125441-87-4 | | | X | | | B | | | |
| 4610 | Dimethoxymethylsilylpropyl polyethyleneimine | 0125441-88-5 | | | X | | | B | | | |
| 4611 | Siloxanes and silicones, 3-[3-(acetyloxy)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, 3-[2-hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl Me | 0125455-51-8 | | | X | | | B | | | |
| 4612 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-[2-(hydroxy-3-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]propoxy]propyl group-terminated | 0125455-52-9 | | | X | | | B | | | |
| 4613 | Oxidipropylmonobenzoate | 0125457-59-2 | | | X | | | B | | | |
| 4614 | Benzenepropanoic acid, 3,5-bis(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-, C7-9-branched alkyl esters | 0125643-61-0 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|-------|---|------|---|--------------------------|---|
| 4615 | Polymeric fatty acid amine derivative dispersant | 0125936-62-1 | | | X | | | B | | | |
| 4616 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[4-(ethenoxy)butyl]- ω -hydroxy- | 0126682-74-4 | | | X | | | B | | | |
| 4617 | Silica gel, trimethylsilylated | 0126877-03-0 | | | X | | | B | | | |
| 4618 | Alcohols, C12-14-secondary | 0126950-60-5 | | | X | | | B | | | |
| 4619 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(4-nonylphenyl)- ω -hydroxy-, branched | 0127087-87-0 | | | X | | | B | | | |
| 4620 | 1-Octadecanaminium, N,N-dimethyl-N-octadecyl-, salt with 4,4'-[[3,3'-dichloro[1,1'-biphenyl]-4,4'-diyl]bis[azo(2-acetyl-1-oxo-2,1-ethanediyl)imino]]bis[benzenesulfonic acid] | 0127179-40-2 | X | | | | | B | | | |
| 4621 | Benzenepropanoic acid,3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-(1,1-dimethylethyl)-4-hydroxy-,C7-9-branched and linear alkyl esters | 0127519-17-9 | | | X | | | B | | | |
| 4622 | Pyridine, 4-ethenyl-, homopolymer, compd. with 1,2-oxathiolane 2,2-dioxide | 0127602-13-5 | | | X | | | B | | | |
| 4623 | 3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane | 0129228-21-3 | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 4624 | Pigment Yellow 191 | 0129423-54-7 | X | | | 18795 | | B | | | |
| 4625 | Acid Blue 2 | 0129495-29-0 | X | | | | | B | | | |
| 4626 | 2-Propanol, 1,1'-iminobis-, 4-methylbenzenesulfonate (salt) | 0129678-02-0 | | | X | | | B | | | |
| 4627 | Mixture of bis(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)-1,10-decandioat, 1,8-Bis[(2,2,6,6-tetramethyl-4(2,2,6,6-tetramethyl-1-octyloxy-piperidin-4-yl)decan-1,10-dioyl)piperidin-1-yl]oxy]octan | 0129757-67-1 | | | X | | | B | | | |
| 4628 | Acrylic acid, polymer with ethenylbenzene and(1-methylethenyl)benzene, sodium salt | 0129811-24-1 | | | X | | | B | | | |
| 4629 | Acrylic acid, polymer with sodium phosphinate, sodium salt | 0129898-01-7 | | | X | | | B | | | |
| 4630 | Benzene sulfonic acid, 3,3'-[[6-(4-morpholinyl)-1.3.5-triazine-2.4-diy]]bis[imino[2-(acetilamino)-4.1-phenylene]azo]]bis-, disodium salt | 0130201-55-7 | X | | | | | B | | | |
| 4631 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes,Me- and methoxy-terminated, reaction products with ethylene glycol and trimethylolpropane | 0130328-16-4 | | | X | | | B | | | |
| 4632 | Bis-diglyceryl polyacyladipate-2 | 0130905-60-1 | | X | | | | B | | | |
| 4633 | Xanthylum, 3,6-bis(diethylamino)-9-(2,4-disulfophenyl)-, inner salt, lithium salt (1:1) | 0131013-82-6 | X | | | | | B | | Li salt | |
| 4634 | Direct Yellow 86, tetramethylammonium salt | 0131013-83-7 | X | | | | | B | | Tetramethylammonium salt | |
| 4635 | Alkenes, C24-C54, branched and linear, α | 0131459-42-2 | | | X | | | B | | | |
| 4636 | Dodecanoic acid, reaction products with ethylenimine-2-oxepanone polymer | 0132434-99-2 | | | X | | | B | | | |
| 4637 | Reactive Red 235 | 0132579-39-6 | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|---|
| 4638 | Polyoxyalkyenes, C2-4, polymers with C4-22 alcohols and TDI | 0132596-02-2 | | | X | | | B | | | |
| 4639 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated | 0132778-15-5 | | | X | | | B | | | |
| 4640 | Ethanesulfonic acid, 2,2'-(hydroxyimino)bis-, disodium salt | 0133986-51-3 | X | | | | | B | | | |
| 4641 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane,mono[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy]disiloxanyl]propyl] ether | 0134180-76-0 | | | X | | | B | | | |
| 4642 | 2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol | 0134701-20-5 | | | X | | A | 1 | | | |
| 4643 | Siloxanes and silicones, dimethyl, (tallow acyloxy) methyl group-terminated | 0134971-31-6 | | | X | | | B | | | |
| 4644 | 1,3-Benzenedimethanamine, reaction products with epichlorohydrin | 0135470-04-1 | | | X | | | B | | | |
| 4645 | Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol | 0135861-56-2 | | | X | | A | | | | |
| 4646 | Hexanedioic acid, polymer with 1,2-propanediol, decyl octyl ester | 0136155-46-9 | | | X | | | B | | | |
| 4647 | Poly(1-vinylpyrrolidone)-graft-(1-triacontene) | 0136445-69-7 | | | X | | | B | | | |
| 4648 | 1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine | 0136504-96-6 | | | X | | A | 5 | | | |
| 4649 | 2,2',2'',2'''-(Ethylenedinitrilo)tetrakis-N,N-di(dodecyl-octadecyl)acetamide | 0136920-07-5 | | | X | | | B | | | |
| 4650 | Indene naphtha distillate fraction | 0140413-59-8 | X | | | | | B | | | |
| 4651 | Reactive Red 228 | 0140876-11-5 | | X | | | | B | | | |
| 4652 | 1-Propaneamin, N,N,N-tripropyl-salt with 2,2-dithiobis(benzoic acid) | 0142051-76-1 | | | X | | | B | | | |
| 4653 | 1,4-bis[(3-ethyl-3-oxetanylmethoxy)methyl]benzene | 0142627-97-2 | | X | | | | B | | ECM | |
| 4654 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes, 2,2-dimethyl-1-(1-methylethyl)-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)- and 2,2,4-trimethyl-3-(2-methyl-1-oxopropoxy)pentyl group-terminated | 0142657-61-2 | | | X | | | B | | | |
| 4655 | 1-Chloro-4-propoxythioxanthone | 0142770-42-1 | | | | X | | B | | | |
| 4656 | Siloxanes and silicones,(3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,10-heptadecafluorodecyl)oxy Me,hydroxy Me, Me octyl, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether | 0143372-54-7 | | | X | | | B | | | |
| 4657 | 2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, ester with polyethyleneglycol mono-C12-15-alkyl ether, compd. With 2-amino-2-methyl-1-propanol | 0143372-56-9 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 4658 | Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised | 0143925-92-2 | | | X | | | A | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0.1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0.25 % (w/w) concentration |
| 4659 | Acrylic acid, polymer with 2-mercaptoethanol and sodium 2-propanoate | 0144014-09-5 | | | X | | | | B | | | |
| 4660 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-propenoate | 1421341-42-5 0144086-02-2 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 4661 | Acrylic acid, polymer with oxirane and 1,2,3-propanetriol | 0144086-03-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4662 | Acrylic acid, polymer with α , α , α -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]], ethanolamine-terminated | 0144158-10-1 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4663 | Acrylic acid, polymer with 1,2-ethanediamine, N-ethylethanamine and α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxypoly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)]] | 0144177-00-4 | | | X | X | | | B | | | |
| 4664 | Aspartic acid, N-(1,2-dicarboxyethyl)-, tetrasodium salt | 0144538-83-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 4665 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with 2-oxepanone and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0144952-44-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4666 | Phosphine oxide, bis(2,6-dimethoxybenzoyl)(2,4,4-trimethylpentyl)- (9CI) | 0145052-34-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4667 | Methacrylic acid-, polymer with methyl 2-methyl-2-propenoate, octadecyl 2-methyl-2-propenoate and acrylic acid | 0145417-45-4 | | | X | | | | B | | | |
| 4668 | Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester | 0145650-60-8 | | | X | | | A | | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate |
| 4669 | Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated | 0146340-15-0 | | | X | | | A | | 5 | | |
| 4670 | 12-Hydroxy-N-[2-[1-oxydecyl]amino]ethyl]octadecanamide | 0146781-64-8 | | | X | | | | B | | | |
| 4671 | 2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol | 0147315-50-2 | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 4672 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, dimethyl esters, hydrogenated | 0147853-32-5 | | | X | | | | B | | | |
| 4673 | Alcohols, C12-14, ethers with polyethyleneglycol mono-Bu ether | 0147993-63-3 | | | X | | | | B | | | |
| 4674 | Multifunctional carbodiimide | 0148619-48-1 | | | X | | | | B | | | |
| 4675 | (Ethyl-3-oxobutanoato-O'1,O'3)(2-dimethylaminoethanolato)(1-methoxypropan-2-olato)aluminium(III), dimerised | 0149057-70-5 | | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|---|--|
| 4676 | 1-Propanone, 2-hydroxy-2-methyl-1-[4-(1-methylethenyl)phenyl]-, homopolymer, mixt. with 2-hydroxy-2-methyl-1-phenyl-1-propanone | 0149260-52-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4677 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, polymer with aziridine and 2-oxepanone | 0149530-92-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4678 | 1,3-Isobenzofurandione, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,6-hexanediol and 4,4'-(1-methylethylidene)bis[cyclohexanol] | 0150739-77-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4679 | Poly(1,3-butanediol/1,4-butanediol) adipate | 0150923-12-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4680 | Aluminium hydroxybis[2,2'-methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate | 0151841-65-5 | X | | | X | | A | | 5 | | |
| 4681 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me 6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl, mono-[[[dimethyl[6-[(1-oxo-2-propenyl)oxy]hexyl]silyl]oxy]]-terminated | 0151944-98-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4682 | Perylene-3,4-dicarboximide-9-sulphonic acid | 0152165-12-3 | | X | | | | | B | | | |
| 4683 | α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine | 0152261-33-1 | | | | X | | A | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods. |
| 4684 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, polymer with(chloromethyl)oxirane, 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 2-oxepanone | 0153128-88-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4685 | Hexanedioic acid, polymer with (chloromethyl)oxirane, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (4:1), 1,3-isobenzofurandione, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and 1,5-pen | 0153155-10-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4686 | N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide | 0153250-52-3 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4687 | Acrylic acid, reaction product with polyethyleneglycol ether with trimethylolpropane (3:1) and N-propyl-1-propanamine | 0153270-35-0 | | X | | | | | B | | | ECM |
| 4688 | 1,3-Benzenediol, 4-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-, reaction products with [(dodecyloxy)methyl]oxirane and oxirane mono[(C10-16-alkyloxy)methyl] derivs. | 0153519-44-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4689 | Dimethylsiloxane, hydroxy-term. with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane | 0153890-18-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4690 | Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0154862-43-8 | | | | X | | A | | 5 | | SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol) |
| 4691 | Potassium 51-ethyl-4,7,10,13,16,19,22,25,28,31,34,37,40,43,46,49-hexadecaioxapentapentacontane-1-sulfonate | 0154906-10-2 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|---|
| 4692 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated, diethers with polyethylene-polypropylene glycol monoacrylate | 0155419-48-0 | | | | X | | | B | | |
| 4693 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with acrylic acid and 2-ethyl-2-[(2-propenyloxy)methyl]-1,3-propanediol | 0155419-56-0 | | | | X | | | B | | |
| 4694 | Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, 1,2-ethanediol and 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol | 0156376-93-1 | | | | X | X | | B | | |
| 4695 | Alcohols, C13-15-branched and linear, ethoxylated | 0157627-86-6 | | | | X | | | B | | |
| 4696 | Dimer modified hexanediol adipate | 0157630-15-4 | | | | X | | | B | | |
| 4697 | Alcohols, C14-16, C14-15-rich, ethoxylated | 0157707-41-0 | | | | X | | | B | | |
| 4698 | Alcohols, C8-18, ethoxylated | 0157707-43-2 | | | | X | | | B | | |
| 4699 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated, reaction products with 2,2-bis[[1-(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy)methyl]-1,3-propanediyl diacrylate | 0157811-87-5 | | | | X | | | B | | |
| 4700 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycolether with trimethylolpropane (3:1) acrylate | 0159034-91-0 | X | | | | | | B | | |
| 4701 | A mixture of: bis[4-diphenylsulfoniumphenyl]sulfide bishexafluoroantimonate; thiophenoxyphenylsulfonium hexafluoroantimonate | 0159120-95-3 | | | | | X | | B | | |
| 4702 | Ethoxylated 2-naphthol | 0159318-29-3 | | | | X | | | B | | |
| 4703 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1,3,5-tris(1-methylethyl)-, polymer with 1,3-diisocyanato-2,4-bis(1-methylethyl)benzene | 0159654-97-4 | | | | X | | | B | | |
| 4704 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxyethyl ester | 0160611-49-4 | | | | X | | | B | | |
| 4705 | 2,5-Furandione, telomer with ethenylbenzene and (1-methylethyl) benzene, 2-butoxy ethyl ester | 0160611-50-7 | X | | | | | | B | | |
| 4706 | Reaction products with nonylphenol, ethoxylated, xylene diisocyanate and polyethyleneglycol | 0160799-02-0 | | | | X | | | B | | |
| 4707 | 4-Nonylphenoxy polyethoxy polypropoxy ethyl acetal | 0160799-28-0 | | | | X | | | B | | |
| 4708 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-propylheptyl)- ω -hydroxy- | 0160875-66-1 | | | | X | | | B | | |
| 4709 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-14-4 | X | | | X | | | B | | |
| 4710 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-15-5 | | | | X | | | B | | |
| 4711 | Fatty acids, tall oil, polymers with maleic anhydride, rosin and tall oil rosin, calcium magnesium zinc salts | 0160901-16-6 | | | | X | | | B | | |
| 4712 | Silsesquioxanes, Me Ph, methoxy-terminated | 0160965-15-1 | X | | | X | | | B | | |
| 4713 | Fatty acids, coco, reaction products with acrylic acid and bisphenol A-epichlorohydrin polymer | 0161074-56-2 | X | | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|----|--|
| 4714 | Rosin, tall oil, fumarated, polymer with pentaerythritol | 0161074-62-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4715 | Hexanedioic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, dimethyl butanedioate and dimethylpentanedioate | 0161278-30-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4716 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked | 0161308-14-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4717 | 2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite | 0161717-32-4 | | | | X | | A | | 2 | | SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP |
| 4718 | Ethanol, 2-butoxy-, manuf. of, by-products from | 0161907-77-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4719 | 1-Butanol, titanium(4+) salt, monohydrate, homopolymer | 0162303-51-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4720 | Ethanol, 2-amino-, reaction products with polypropylene glycol ether with glycerol (3:1) acrylate | 0162492-04-8 | X | | | | | | B | | | |
| 4721 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polypropylene glycolether with glycerol (3:1) acrylate | 0162492-10-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4722 | Acrylic acid, reaction products with epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer | 0162492-20-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4723 | Dodecanoic acid, reaction products with acrylic acid and epichlorohydrin-formaldehyde-phenol polymer | 0162492-21-9 | X | | | X | | | B | | | |
| 4724 | 2-Oxepanone, homopolymer, decyl ester, reaction products with 2-(diethylamino)ethanol and poly-TDI | 0162568-27-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4725 | Cyclohexane, 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethyl-, homopolymer, pentaerythritol triacrylate-blocked | 0162811-70-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4726 | Phenyl bis(2,4,6-trimethylbenzoyl) phosphine oxide | 0162881-26-7 | | | | X | | A | | 3.3 | | |
| 4727 | Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, stearyl-alc.-blocked | 0162993-60-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4728 | Benzene, (1-methylethenyl)-, homopolymer, ar-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl) derivs. | 0163702-01-0 | | | X | | X | A | | 0.05 | | ECM |
| 4729 | Isotridecylalcohol, ethoxylated, phosphated, compd. with N,N-dimethylcyclohexanamine | 0164383-18-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4730 | Hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer, polyethyleneglycol monostearyl ether-blocked | 0164383-24-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4731 | Alanine, N,N-bis(carboxymethyl)-, trisodium salt | 0164462-16-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4732 | Mixture of less 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone | 0164578-07-8 | | | | | X | | B | | | |
| 4733 | Reactive Blue 238 | 0164578-12-5 | | X | | | | | B | | | |
| 4734 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester | 0166412-78-8 | | | | X | | A | | | 32 | |
| 4735 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono(2-propylheptyl) ether | 0166736-08-9 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4736 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0167883-16-1 | | | | X | | | A | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w) |
| 4737 | Alcohols, C9-11-branched, ethoxylated | 0169107-21-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4738 | 2,5,8,11-Tetramethyl-6-dodecyn-5,8-diol ethoxylate | 0169117-72-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4739 | Aluminium tris(3,10-dichloro-5,7,12,14-tetrahydro-7,14-dioxoquino[2,3-b]acridine-2-sulfonate) | 0172449-84-2 | | X | | | | | B | | | |
| 4740 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(isononylphenyl)- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts | 0172890-51-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4741 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[(1,1-dimethylethyl)phenyl]- ω -hydroxy-, sulfate, sulfonated, sodium salts | 0172890-52-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4742 | Oxirane, ethyl-, homopolymer, monoisotridecyl ether | 0173140-85-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4743 | Phthalate/adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids | 0173832-40-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4744 | Adipate polyester with short chain linear diols modified with other di-acids | 0173832-41-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4745 | Polyethoxy tristyril phenol methacrylate | 0174200-85-2 | X | | | X | | | B | | | |
| 4746 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl Me, [[[3-hydroxypropyl)dimethylsilyloxy]-terminated, ethers with polyethyleneglycol mono-Me ether and polypropylene glycol mono-Me ether | 0174254-17-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4747 | Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters | 0174254-23-0 | | | | X | | | A | | | 0,5% in final product |
| 4748 | 3,6,9,12-Tetraoxa-15-azanonadecan-19-oic acid, 1-hydroxy-13-methyl-16-oxo-17-sulfo-, 15-coco alkyl derivs., disodium salts | 0174662-94-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4749 | Poly(ethylene propylene)glycol ether of 10-(hydroxymethyl)-2-pinene | 0174955-61-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4750 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, hydrogenated, polymers with adipic acid and 1,6-hexanediol | 0177591-11-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4751 | Iodonium, [4-(1-methylethyl)phenyl](4-methylphenyl)-, tetrakis(2,3,4,5,6-pentafluorophenyl)borate(1-) (1:1) | 0178233-72-2 | | | | X | X | | B | | | |
| 4752 | Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate) | 0178671-58-4 | | | | X | | | A | 0.05 | | |
| 4753 | Butanoic acid, 3-oxo-, 2-[(2-methyl-1-oxo-2-propenyl)oxy]ethyl ester, polymer with ethenylbenzene, 2-ethylhexyl 2-propenoate and oxiranylmethyl 2-methyl-2-propenoate (9CI) | 0178861-75-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4754 | Benzenesulfonic acid, 4,4'-(2,3,5,6-tetrahydro-3,6-dioxopyrrolo[3,4-c]pyrrole-1,4-diyl)bis-, calcium salt (1:1) | 0179984-66-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4755 | Polyacrylic acid derivative dispersing agent | 0181232-22-4 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|----|---|
| 4756 | Reaction prod. of 3-Hydroxy-5,7-di-tert-butylbenzofuran-2-one with o-xylene consisting of 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one and 5-7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-(3H)-benzofuran-2-one | 0181314-48-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4757 | Sodium polyaspartate | 0181828-06-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4758 | 9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene | 0182121-12-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4759 | 2,4,7,9-Tetramethyl-5-decin-4,7-dioldi(polyoxyethylene-polyoxypropylene)ether | 0182211-02-5 | | | | X | | A | | | 36 | |
| 4760 | 1-Piperidinyloxy, 4,4'-[1,6-hexanediylbis(formylimino)]bis[2,2,6,6-tetramethyl- | 0182235-14-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4761 | Formamide, ethenyl-, homopolymer, hydrolyzed, hydrochlorides | 0183815-54-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4762 | Propanenitrile, 2-[bis(cyanomethyl)amino]- | 0185257-07-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4763 | Sodium 3-({2-[2-(2-aminopropoxy)-1-methylethoxy]-1-methylethyl}amino)propane-1-sulfonate | 0185701-93-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4764 | Castor oil, polymer with ethylene oxide, maleic anhydride and rosin, bisulfited, sodium salt | 0185765-78-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4765 | Dimethyl siloxane, Dimethyl(propyl(poly(EO)methacrylate))-terminated | 0187175-41-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4766 | Ethanol, 2-amino-, polymer with α -hydro- ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]poly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxym | 0188012-57-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4767 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-2-methylpropyl]methoxymethylsilyl]oxy]- and (C13-15-alkyloxy)-terminated | 0188627-10-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4768 | Dimethyl siloxanes, hydroxy-term w/ poly((EO)(PO))butyl ether and polypropylene glycol | 0189354-72-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4769 | Dimethyl, methyl((diethylamino)oxy) siloxane reaction with dimethyl siloxane, hydroxy-terminated | 0189896-41-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4770 | 2-Butenedioic acid (2Z)-, polymer with 2-methyl-1-propene and octadecene, sodium salt | 0191175-18-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4771 | Acrylic acid, 2-hydroxyethyl ester, reaction products with methanol and 1,3,5-tris(6-isocyanatohexyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H, 3H, 5H) - trione | 0191233-74-6 | X | | | | | | B | | | |
| 4772 | Quino[2,3-b]acridine-7,14-dione, 2-[(3,5-dimethyl-1H-pyrazol-1-yl)methyl]-5,12-dihydro | 0191358-81-3 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|---|------|---|
| 4773 | Poly-[[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]-1,6-hexanediy]l[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triazine]- ω -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine] | 0192268-64-7 | | | | X | | | A | | 5 | |
| 4774 | Siloxanes and silicones, 3-aminopropyl Me, dimethyl, [[[3-aminopropyl)ethoxymethylsilyl]oxy]-terminated | 0192888-42-9 | | | | X | | | | B | | |
| 4775 | 4,4'-Bis(methylethylamino)benzophenone | 0194655-98-6 | | | | | X | | | B | | |
| 4776 | Acrylic acid, polymer with 2-aminoethanol, (chloromethyl)oxirane, 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol] and oxirane | 0194944-42-8 | | | | X | X | | | B | | |
| 4777 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid, reaction products with 1-butanamine, N-butyl- | 0195008-76-5 | X | | | X | | | | B | | |
| 4778 | Phenol, 2-[4,6-bis(2,4-dimethylphenyl)-1,3,5-triazin-2-yl]-5-(octyloxy)-, branched and linear | 0195628-73-0 | | | | X | | | | B | | |
| 4779 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, monoisotridecyl ether, block | 0196823-11-7 | | | | X | | | | B | | |
| 4780 | Propenylpropylbenzoate | 0197178-94-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4781 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, polymer with aziridine, graft | 0199297-67-1 | | | | X | | | | B | | |
| 4782 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica and 3-(triethoxysilyl)-1-propanamine | 0199876-44-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4783 | Fluoropolyethers ammonium phosphate salt | 0200013-65-6 | | | | X | | | A | | 0.05 | |
| 4784 | Phenol, 4,4'-(1-methylethylidene)bis-, reaction products with diethylenetriamine, epichlorohydrin, polyethylene-polypropylene glycol | 0200644-87-7 | | | | X | | | | B | | |
| 4785 | Polysiloxan (dimethyl), 1,4-bis(2-acryloxyethoxy)butenyl-terminiert | 0200888-61-5 | | | | X | | | | B | | |
| 4786 | Dialuminium x dysprosium y europium (1-x-y) strontium tetraoxide | 0201426-52-0 | | | | X | | | | B | | |
| 4787 | 2,5-Furandione, polymer with 2,4,4-trimethyl-1-pentene, esters with polyethyleneglycol mono-C12-14-alkyl ethers, sodium salts | 0201556-07-2 | | | | X | | | | B | | |
| 4788 | 2(2'-Hydroxy-5'-(phenyl)ureylenphenyl) benzothiazole | 0202190-80-5 | | | | X | | | | B | | |
| 4789 | Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0204336-40-3 | | | | X | | | | B | | |
| 4790 | Propanoic acid, 2-(4-(4,6-bis((1,1-biphenyl)-4-yl)-1,3,5-triazin-2-yl)-3-hydroxyphenoxy)-, isoocetyl ester | 0204848-45-3 | | | | X | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|--|---|--------|---|---|------|---|---|
| 4791 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate, 2-hydroxyethyl acrylate and styrene | 0206366-94-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4792 | Phenol, 2,2'-[6-(2,4-dibutoxyphenyl)-1,3,5-triazine-2,4-diyl]bis[5-butoxy- | 0208343-47-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4793 | Pyrrolo[3,4-c]pyrrole-2,5(1H,4H)-dicarboxylic acid, 3,6-bis(4-chlorophenyl)-1,4-dioxo-, bis(1,1-dimethylpropyl) ester | 0209129-65-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4794 | Mixture of Oxy-phenyl-acetic acid 2-[2-oxo-2-phenyl-acetoxy-ethoxy]-ethyl ester and Oxy-phenyl-acetic 2-[2-hydroxy-ethoxy]-ethyl ester | 0211510-16-6 | | | | X | X | | A | 0.05 | | |
| 4795 | Disperse Blue 359 | 0213328-78-0 | | X | | | | | B | | | |
| 4796 | Methacrylic acid-, homopolymer, ester with α -methyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), sodium salt | 0214361-59-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4797 | Methacrylic acid-, methyl ester, polymer with ethyl 2-propenoate and 2-(2-oxo-1-imidazolidinyl) ethyl 2-methyl-2-propenoate | 0215435-36-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4798 | Acrylic acid, dodecyl ester, polymer with 1-(ethenoxy)hexadecane, 1-(ethenoxy)octadecane and tetradecyl 2-propenoate | 0215868-94-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4799 | Melamin-polyphosphate | 0218768-84-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4800 | Methacrylic acid-, polymer with ethene, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0219843-86-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4801 | Pigment Yellow 213 | 0220198-21-0 | | X | | | 117875 | | B | | | |
| 4802 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(3-carboxy-1-oxopropyl)- ω -phenoxy-, styrenated | 0220446-07-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4803 | Ethylene oxide-propylene oxide copolymer hydroxypropyl methacrylate ether | 0220846-90-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4804 | Methacrylic acid-, polymer with methyloxirane polymer with oxirane ether with 1,2-propanediol mono(2-methyl-2-propenoate) (1:1) | 0220848-97-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4805 | Fatty acids, tall oil, reaction products with diethylenetriamine, salt with (fatty acids, tall oil, reaction products with polyethyleneglycol and 2,5-furandione) | 0222716-38-3 | | | | X | | | B | | | |
| 4806 | Poly[oxy(methyl-12-ethandiyl)], α -[4-(dimethylamino)benzoyl- ω -butoxy | 0223463-45-4 | | | | | X | | A | 0.05 | | |
| 4807 | Hexanedioic acid, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), and 1,3-isobenzofurandione, 2-propenoate | 0223463-47-6 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|---|-----|
| 4808 | 2,5-Furandione, polymer with ethenylbenzene, methyloxirane polymer with oxirane 2-aminopropyl methyl ether and methyloxirane polymer with oxirane monomethyl ether, 3-(dimethylamino)propyl amide | 0225367-02-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4809 | Propanoic acid, 3-hydroxy-2-(hydroxymethyl)-2-methyl-, polymer with 2,2'-[1,4-butanediylbis(oxymethylene)]bis[oxirane], dihydro-3-(t | 0226210-82-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4810 | 1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene | 0227099-60-7 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4811 | 4-Methyl-N-[[[3-[[[4-methylphenyl)sulfonyl]oxi]phenyl]amino]carbonyl]-benzensulfonamide | 0232938-43-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4812 | Sulfuric acid, dimethyl ester, compd. with α,α' , α'' , α''' -[1,6-hexanediylbis(nitrilodi-2,1-ethanediyl)]tetrakis(ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl)) | 0247074-09-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4813 | Benzene, 2,4-diisocyanato-1-methyl-, homopolymer, 2-(dimethylamino)ethanol- and polyethylene-polypropylene glycol mono-Bu ether-blocked | 0250374-42-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4814 | Poly (oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, C6-12 alc.-blocked | 0250672-13-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4815 | Alcohols, C >14, ethoxylated | 0251553-55-6 | | X | X | | | | B | | | |
| 4816 | D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate] | 0260544-92-1 | X | | | | | | B | | | |
| 4817 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, limonene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0262445-97-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4818 | Terpenes and terpenoids, turpentine-oil, β -pinene fraction, polymers with 1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene | 0262445-99-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4819 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-[[[(2-carboxy ethylcyclohexyl)carbonyl]oxy]hexyl group-terminated | 0269406-10-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4820 | C10-16 alcohols, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane, reaction products with acrylic acid | 0270923-16-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4821 | 1-[4-(4-Benzoylphenyl)sulfanyl]phenyl]-2-methyl-2-[(4-methylphenyl)sulfonyl]propan-1-one | 0272460-97-6 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4822 | 3-Ethyl-3-[(2-ethylhexyloxy)methyl]oxetane | 0298695-60-0 | | X | | | | A | | 0.05 | | ECM |
| 4823 | Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0303150-42-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4824 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, mono(3,5,5-trimethylhexyl) ether | 0303152-49-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4825 | Glycerides, C8-10 mono-, di-, and tri-, ethoxylated | 0308067-11-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4826 | Oxirane, 2-phenyl-, polymer with oxirane, mono(dihydrogen phosphate), decyl ether | 0308336-53-0 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|--|---|---|---|---|---|--|
| 4827 | 2-Butenedioic acid (2Z)-, mixed diesters with C16-18 alcs. and polypropylene glycol | 0313475-67-1 | | | | X | | | B | | |
| 4828 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 1,2,3-propanetriol (3:1), polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked | 0324035-09-8 | | | | X | | | B | | |
| 4829 | Amphiphilic dendritic polyester | 0326794-49-4 | | | | X | | | B | | |
| 4830 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymer with acrylic acid and 1,3,5-tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0327622-75-3 | X | | | | | | B | | |
| 4831 | Tetrasodium 4,4'-bis[(4-[[2-(2-hydroxyethoxy)ethyl]amino]-6-[[2-sulfonyloxyethyl]amino]-1,3,5-triazin-2-yl)amino]stilbene-2,2'-disulfonate | 0333459-85-1 | X | | | | | | B | | |
| 4832 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, ethoxylated C12-14 alcs.-blocked | 0337367-19-8 | | | | X | | | B | | |
| 4833 | Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediylbis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane | 0338462-62-7 | | | | X | | | B | | |
| 4834 | Iodonium, (4-methylphenyl)[4-(2-methylpropyl)phenyl]-, hexafluorophosphate(1-) | 0344562-80-7 | | | | X | X | | B | | |
| 4835 | Pigment Red 272 | 0350249-32-0 | | X | | | | | B | | |
| 4836 | Acrylic acid, polymer with butyl 2-propenoate, 2-hydroxyethyl 2-propenoate and 3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,8-tridecafluorooctyl 2-propenoate, compd. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0350672-20-7 | | | | X | | | B | | |
| 4837 | cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, disodium salt | 0351870-33-2 | | | | X | | A | | 5 | Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. |
| 4838 | Acrylic acid, hexadecyl ester, polymer with 2,5-furandione, (4R)-1-methyl-4-(1-methylethynyl)cyclohexene and octadecyl 2-propenoate | 0352017-74-4 | | | | X | | | B | | |
| 4839 | 2-Oxepanone, polymer with 1,3-diisocyanatomethylbenzene, hexadecyl ester, 1h-imidazole-1-propaneamine-blocked | 0352206-47-4 | | | | X | | | B | | |
| 4840 | Polyphosphoric acids, polymers with castor oil and 1,1-[(1-methyl ethylidene) bis(4,1-phenyleneoxy)]bis[2-propanol], compds. with 2-(dimethylamino)ethanol | 0353291-25-5 | | | | X | | | B | | |
| 4841 | Disodium 2,2'-[m-phenylenebis(imino{6-[bis(2-hydroxyethyl)amino]-1,3,5-triazine-4,2-diy]imino})bis(ethanesulfonate) | 0357165-56-1 | X | | | | | | B | | |
| 4842 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers | 0358642-08-7 | X | | | | | | B | | |
| 4843 | Solvent Blue 136 | 0359630-27-6 | | X | | | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4844 | Rxn.of ethyl polysilicate, glycidoxypropyltrimethoxysilane and dimethyl siloxane, hydroxy-term. | 0360565-46-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4845 | 9-Octadecenoic acid, 12-hydroxy-, (9Z,12R)-, homopolymer, reaction products with N,N-dimethyl-1,3-propanediamine, dimethyl sulfate-quaternised | 0394242-87-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4846 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -sulfo- ω -[1-(hydroxymethyl)-2-(2-propen-1-yloxy)ethoxy]-, C11-rich C10-14-branched alkyl ethers, ammonium salts | 0403983-53-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4847 | Ethanamine, N-ethyl-, reaction products with polyethyleneglycol monoacrylate ether with trimethylolpropane (3:1) | 0425365-71-5 | X | | | | | | B | | | |
| 4848 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(2-hydroxydecyl) ω -(2-hydroxymethylethoxy)-, ω -C6-10-alkyl ethers | 0438476-83-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4849 | Propanoic acid, 2-bromo-, octyl ester, branched, reaction products with 4,4',4''-(1,3,5-triazine-2,4,6-triyl)tris[1,3-benzenediol] | 0446824-06-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4850 | Poly (ethylenimin,N-carboxymethylated) | 0454473-50-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4851 | Dendritic polymer | 0462113-22-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4852 | Fatty acid modified dendritic polyester | 0462113-23-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4853 | Dimer, me(propyl(poly(EO))methyl), me(propyl(poly(PO))methyl)siloxane, trimethylsiloxy-term | 0472975-82-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4854 | 2-Hydroxy-1-(4-(4-(2-hydroxy-2-methylpropionyl)benzyl)phenyl)-2-methyl-2-propanone | 0474510-57-1 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4855 | 6-Quinolinesulfonic acid, 8-(4,5,6,7-tetrachloro-1,3-dihydro-1,3-dioxo-2H-isoindol-2-yl)-2-(4,5,6,7-tetrachloro-3-hydroxy-1-oxo-2H-inden-2-yl)-, compd. with (1R,4aS,10aR)-1,2,3,4,4a,9,10,10a-octahydro-1,4a-dimethyl-7-(1-methylethyl)-1-phenanthrenemethanamide | 0475270-77-0 | X | | | | | | B | | | |
| 4856 | Iron(2+), Chloro(dimethyl 9,9-dihydroxy-3-methyl-2,4-di-(2-pyridyl) -7-(pyridin-2-ylmethyl)-3,7-diazabicyclo[3.3.1]nonane-1,5-dicarboxylate)-chloride | 0478945-46-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4857 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, ether with. 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1), di-2-propenoate, monoester with N,N-dibutyl- β -alanine | 0479249-90-6 | X | | | X | | | B | | | |
| 4859 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with butyl 2-methyl-2-propenoate and 4-ethenylpyridine | 0500726-42-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4860 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydroxy- ω -isotridecyl, reaction products with epichlorohydrin | 0503044-91-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4861 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α -[(4-benzoylphenoxy)acetyl]- ω -[[2-(4-benzoylphenoxy)acetyl]oxy]- | 0515136-48-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4862 | Di-ester of carboxymethoxy-benzophenone and polyethyleneglycol 200 | 0515136-49-9 | | | | X | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|----|---|---|
| 4863 | Pigment Orange 74 | 0516493-26-8 | | X | | | | B | | | |
| 4864 | Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with α -decyl- ω -hydroxypoly(o with α -decyl- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl | 0579505-68-3 | | | X | | | B | | | |
| 4865 | Siloxanes and silicones 3-[3-diethylmethylammonio)-2-hydroxypropoxy]propyl Me, dimethyl, chlorides | 0588707-20-4 | | | X | | | B | | | |
| 4866 | 9H-Thioxanthenum, 10-[1,1'biphenyl]-4-yl-2-(1-methylethyl)-9-oxo, hexafluorophosphate | 0591773-92-1 | | | | X | | B | | | |
| 4867 | Mixture of phenylsulfonium hexafluorophosphates <40% | 0617711-03-2 | | | | X | | B | | | |
| 4868 | 1-(2-Aminoethyl)-2,2-dimethoxy-1-aza-2-silacyclopentan | 0618914-51-5 | | | X | | | B | | | |
| 4869 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, 1-decanol- and 1-octanol-blocked | 0630102-86-2 | | | X | | | B | | | |
| 4870 | Siloxanes and silicones, dimethyl, monohydroxy-terminated, polymers with Et silicate | 0634190-59-3 | | | X | | | B | | | |
| 4871 | 2-Pyrrolidone, 1-ethenyl, homopolymer, 1-hydroxy-1-methylethyl-terminated | 0646054-45-7 | X | | | | | B | | | |
| 4872 | Potassium 1-hydroxy-30-octadecyl-3,6,9,12,15,18,21,24,27,33,36,39,42,45,48,51,54,57,60-nonadeca-30-azatrihexacontane-63-sulfonate | 0659720-02-2 | | | X | | | B | | | |
| 4873 | Phosphate ester potassium salt; dipotassium cresoxy polyethoxy ethylphosphate | 066057-30-5 | | | X | | | B | | | |
| 4874 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0661476-41-1 | | | X | | A | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w) | |
| 4875 | Oxirane, ethyl-, polymer with methyloxirane, monotridecyl ether, branched and linear | 0667899-28-7 | | | X | | | B | | | |
| 4876 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C10-rich C9-11-branched and linear alc.-blocked | 0693252-31-2 | | | X | | | B | | | |
| 4877 | 1,12-Octadecanediol, polymer with α -hydro- ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl) and 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexan | 0710948-72-4 | | | X | | | B | | | |
| 4878 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanatohexane, polyethyleneglycol monophenyl ether ar-(1-phenylethyl) derivs.-blocked | 0735326-57-5 | | | X | | | B | | | |
| 4879 | Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates | 0736150-63-3 | | | X | | A | | 32 | | |
| 4880 | Carbonic acid, diethyl ester, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol and methyloxirane | 0744252-75-3 | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|------|---|-----|
| 4881 | 1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene | 0745070-61-5 | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4882 | Cuprate(3-), [8-(hydroxy-κO)-7-[[2-(hydroxy-κO)-5-[[2-hydroxyethyl)sulfonyl]phenyl]azo-κN1]-1,3,6-naphthalenetrisulfonato(5-)]-, sodium | 0749887-18-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4883 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl)-, α-hydro-ω-hydroxy-, polymer with diisocyanohexane, polyethylene-polypropylene glycol monostearyl ether-blocked | 0778577-33-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4884 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyethoxy)-1-[[2-(hydroxyethoxy)methyl]-1-propen-1-yl Me | 0780769-22-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4885 | 2-Oxepanone, polymer with aziridine and tetrahydro-2H-pyran-2-one, dodecanoate (ester), compd. with oxirane polymer with 2-phenyloxirane mono(dihydrogen phosphate) decyl ether | 0795298-01-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4886 | Poly(oxy-1,4-butanediyl), α-[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]-ω-[[2-[(9-oxo-9H-thioxanthenyl)oxy]acetyl]oxy]- | 0813452-37-8 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4887 | Aziridine, polymer with (chloromethyl)oxirane and oxirane, N-(2-carboxyethyl) derivs. | 0845752-17-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4888 | N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione | 0852282-89-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4889 | Oxirane, 2-ethylhexyl oxymethyl | 0857892-58-1 | | | | X | | | B | | | |
| 4890 | Oxirane, ethyl-, polymer with oxirane, monotridentylether, branched and linear | 0862197-36-2 | | | | X | | | B | | | |
| 4891 | Oxirane, propyl-, polymer with oxirane, mono(C10-rich C9-11-branched and linear alkyl) ethers | 0863766-32-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4892 | Acrylic acid, polymer with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, methyloxirane and oxirane, reaction product with N-Propyl-1-propanamine | 0872413-30-4 | | | X | | | | B | | | ECM |
| 4893 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group-terminated, diesters with 2-oxepanone homopolymer, polymers with adipic acid, 1 Polyurethane-Polysilicone-Copolymer, Salt with triethylamine | 0872629-23-7 | | | | X | | | B | | | |
| 4894 | Ethanol, 2-(dimethylamino)-, compds. with maleated 1-butene-ethylene-propene polymer ester with 2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol, (1,1,4,4-tetramethyl-1,4-butanediyl)bis[(1,1-dimethylethyl) peroxide]-initiated | 0874013-20-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4895 | Fatty acids, C8-18, esters with polyethylene-polypropylene glycol mono-branched tridecyl ether | 0877860-93-0 | | | | X | | | B | | | |
| 4896 | Acrylic acid, butyl ester, polymer with ethenylbenzene and 2,5-furandione, ester with methyloxirane polymer with oxirane monobutyl ether, tert-Bu benzenecarboperoxoate-initiated | 0880168-45-6 | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|------|-----|
| 4897 | D-Mannitol, 1,4:3,6-dianhydro-, bis[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]benzoate], polymer with 1,1'-(1,4-phenylene) bis[4-[4-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]butoxy]benzoate] | 0882737-35-1 | | X | | | | | B | | |
| 4898 | Pyridinium, 4-ethenyl-1-(3-sulfopropyl)-, inner salt, polymer with 4-ethenylpyridine | 0884844-66-0 | | | | X | | | B | | |
| 4899 | Potassium α -(prop-2-en-1-yloxy)- ω -(3-sulfopropyl)poly(ethane-1,2-diyloxy) | 0884864-77-1 | | | | X | | | B | | |
| 4900 | Polyethyleneglycol (200) di(β -4[4-(2-dimethylamino-2-benzyl)butanoylphenyl]piperazine) propionate | 0886463-10-1 | | | | X | | | B | | |
| 4901 | Spiro[2H-1-benzopyran-2,2'-[2H]indole], 1'-[[4-fluorophenyl)methyl]-1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro- | 0901771-78-6 | | | | X | | | B | | |
| 4902 | Alcohols, C10-14-branched, C11-rich, reaction products with ethylene oxide, [(2-propenyloxy)methyl]oxirane and sulfamic acid | 0905843-50-7 | | | | X | | | B | | |
| 4903 | Acrylic acid, oxybis(methyl-2,1-ethandiyl) ester, polymer with 2-aminoethanol and (chloromethyl)oxirane polymer with 4,4'-(methylene)bis[phenol]2-propenoate | 0910451-93-3 | | | X | | | | B | | ECM |
| 4904 | Polymethylhydrogen siloxane adducted with allylglycidyl ether and polypropyleneglycol | 0912820-51-0 | | | | X | | | B | | |
| 4905 | Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine-terminated, polymers with 2-ethylhexyl acrylate-polyethylene-polypropylene glycol reaction products, polypropylene glycol mono-Bu ether-terminated | 0915223-66-4 | | | | X | | | B | | |
| 4906 | Methacrylic acid-, telomer with 1-dodecanethiol, ethyl 2-propenoate | 0920265-79-8 | | | | X | | | B | | |
| 4907 | (Methylimino)diethane-2,1-diyl bis[4-(dimethylamino)benzoate] | 0925246-00-0 | | | | X | X | | A | 0.05 | |
| 4908 | 1-Octanol reaction products with epichlorohydrin and 2-mercaptoethanol | 0928768-73-4 | | | | X | | | B | | |
| 4909 | Oxirane, polymer with 1,6-diisocyanatohexane and α - ω -hydroxypoly(oxy-1,2-ethanediyl), octadecyl ether, block | 0937238-35-2 | | | | X | | | B | | |
| 4910 | Pigment Red 282 | 0938065-79-3 | | X | | | | | B | | |
| 4911 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, α -oxobenzeneacetate | 0943002-55-9 | | | | X | | | B | | |
| 4912 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, 3-(tallow alkylamino)propyl imides | 0946164-25-6 | | | | X | | | B | | |
| 4913 | Spiro [2H-1-benzopyran-2,2'-[2H] indole], 1,1'''-[1,4-phenylenebis(methylene)]bis[1',3'-dihydro-8-methoxy-3',3'-dimethyl-6-nitro- | 0948889-14-3 | | | | X | | | B | | |
| 4914 | Alkenes, C20-24 α -, polymers with maleic anhydride, lauryl esters | 0949115-83-7 | | | | X | | | B | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|--|---|---|---|---|------|---|---|
| 4915 | 1,2-Dipropylene glycol isobornyl ether (mixture of isomeres) | 0958872-63-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4916 | Oxirane, 2-methyl-, polymer with oxirane, 2-benzoylbenzoate | 1003557-16-1 | | | | X | X | | B | | | |
| 4917 | { α -4-(Dimethylamino)benzoyl}poly(oxyethylene)-poly{oxy(1-methylethylene)}-poly(oxyethylene)} 4-(dimethylamino)benzoate | 1003557-17-2 | | | | X | X | | B | | | |
| 4918 | 1,3-Di({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-82-5 | | | | | X | | B | | | |
| 4919 | 1,3-Di({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -[1-chloro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl]oxy}acetyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-83-6 | | | | | X | | B | | | |
| 4920 | 1,3-Di({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxy)-2,2-bis({ α -4-(dimethylamino)benzoyl}poly{oxy(1-methylethylene)})oxymethyl)propane | 1003567-84-7 | | | | | X | | B | | | |
| 4921 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]- ω -[[2-(4-chlorobenzoyl)benzoyl]oxy]- | 1007306-69-5 | | | | X | X | | B | | | |
| 4922 | Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diyl)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diyl), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid | 1010121-89-7 | | | | X | | A | | | | Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS) |
| 4923 | Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with polystyrene | 1010811-94-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4924 | Poly{1-[4-(phenylcarbonyl)phenyl]ethylene} | 1010811-97-8 | | | | X | | | B | | | |
| 4925 | Benzoyl chloride, 4-chloro-, reaction products with 4-methylbenzenethiol and polystyrene | 1010811-98-9 | | | | X | | | B | | | |
| 4926 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked | 1019855-91-4 | | | | X | | | B | | | |
| 4927 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α , α' , α'' -1,2,3-propanetriyltris(ω -hydroxy-, polymer with 5-isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, polyethyleneglycol monooleyl ether-blocked | 1019855-92-5 | | | | X | | | B | | | |
| 4928 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C10-rich C9-11-isoalcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd. alcs.-blocked | 1019855-93-6 | | | | X | | | B | | | |
| 4929 | Fatty acids, C18-unsatd., dimers, polymers with piperazine and polypropylene glycol monoacrylate ether with glycerol (3:1) | 1023312-83-5 | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|----|-----|---|
| 4930 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,1'-methylenebis[4-isocyanatocyclohexane], C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and ethoxylated C16 and C18-unsatd., alcs.-blocked | 1039044-84-2 | | | X | | | B | | | |
| 4931 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -hydro- ω -hydroxy-, polymer with 1,6-diisocyanato-2,2,4-trimethylhexane and 1,6-diisocyanato-2,4,4-trimethylhexane, C16-18 and C18-unsatd. alcs.- and C10-rich C9-11-isoalcs.-blocked | 1041187-70-5 | | | X | | | B | | | |
| 4932 | Fatty acid, n-oleyl triethylene diamine salt | 1093265-61-2 | X | | | | | B | | | |
| 4933 | 2-Propenoic acid, 1,1'-[9-[[[1-fluoro-9-oxo-9H-thioxanthen-4-yl)oxy]methyl]-7,12-dimethyl-3,6,8,11,13,16-hexaoxaoctadecane-1,18-diyl] ester | 1253390-33-8 | | | | X | | B | | | |
| 4934 | 1-(4-{{4-{1-[(E)-Acetoxyimino]-ethyl}-phenyl}-[4-(2-methylbenzoyl)-phenyl]-amino}-phenyl)-ethanone oxime, O-acetyl | | | | X | | | B | | | |
| 4935 | Acetylacetic acid, salts | | | | X | | A | | | | |
| 4936 | Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids | | | | X | | A | | 32 | | |
| 4937 | Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol | | | | X | | A | | | | |
| 4938 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included). | | | | X | | A | | | | |
| 4939 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters | | | | X | | A | | | | |
| 4940 | Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats | | | | X | | | B | | | |
| 4941 | Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt | | | | X | | A | | | | |
| 4942 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22) | | | X | X | | A | | | | |
| 4943 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22) | | | X | X | | A | | | | |
| 4944 | Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils | | | | X | | A | | | | |
| 4945 | Acrylic acid ; Ethyl acrylate ; methyl acrylate ; Methyl methacrylate copolymer Ammonium salt with IPS and \geq 2% EINECS initiator | | | | X | | | B | | | |
| 4946 | Acrylic acid, ethoxylated neopentylglycol ester | | | X | | | | B | | ECM | |
| 4947 | Acrylic acid-ethyl acrylate polymer, aminomethylpropanol salt | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|--|---|---|---|---|------|----|--------------------------------|
| 4948 | Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24) | | X | | | X | | A | | | | |
| 4949 | n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid | | | | | X | | A | | 30 | | |
| 4950 | Alkyl(C10-C20)sulphonic acid, esters with phenols | | | | | X | | | B | | | |
| 4951 | Alkyl(C8-C22)sulphonic acids | | | | | X | | A | | 6 | | |
| 4952 | Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms | | | | | X | | A | | | | |
| 4953 | Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines | | | | | X | | A | | 30 | | |
| 4954 | Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate | | | | | X | | A | | | | |
| 4955 | Benzamine, N-{2-(butoxy)ethyl-4-, 2-chloro-4-nitrophenyl}azo)-N-ethyl | | | | | X | | | B | | | |
| 4956 | Benzoylbenzoate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4957 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides | | | | | X | | A | | | 7 | SML(T) expressed excluding HCl |
| 4958 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine | | | | | X | | A | | | 7 | |
| 4959 | Butyl(dialkyloxy(dibutoxyphosphoryloxy))titanium(trialkyloxy) titanium phosphate | | | | | X | | | B | | | |
| 4960 | Carbonic acid, salts | | | | | X | | A | | | | |
| 4961 | Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids | | | | | X | | A | | 0.9 | | |
| 4962 | Cresols, butylated, styrenated | | | | | X | | A | | 12 | | |
| 4963 | 1,3-Di({ α -2-(phenylcarbonyl)benzoyl poly[oxy(1-methylethylene)]oxy)-2,2- | | | | | X | | | B | | | |
| 4964 | Di(hydrogenated tallow)dimethylammonium chloride | | | | | X | | | B | | | |
| 4965 | 9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers | | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4966 | 2,3-Dihydroxy-6-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)-1,1,3-trimethyl-3-[4-(2-hydroxy-2-methyl-1-oxopropyl)phenyl]-1H-indene | | | | | X | | | B | | | |
| 4967 | (Dimethylamino)benzoate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | | 0.05 | | |
| 4968 | Dimethylcyclsiloxanes (CARN 69430246), D6 or greater | | | | | X | | | B | | | |
| 4969 | Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4970 | Di-n-octyltin bis(ethyl maleate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4971 | Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4972 | Di-n-octyltin dimaleate, esterified | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4973 | Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n=2-4) | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4974 | Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate | | | | | X | | A | | | 10 | |
| 4975 | Direct Yellow 170 | | X | | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 4976 | Dispersant 25000 Substituted 2-naphthol derivative | | | | X | | | B | | | |
| 4977 | 5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w) | | | | X | | A | | 5 | | |
| 4978 | tert-(Dodecyl/tetradecyl)-ammonium bis(3-(4-((5-(1,1-dimethyl-propyl)-2-hydroxy-3-nitrophenyl)azo)-3-methyl-5-hydroxy-(1H)pyrazol-1-yl) benzenesulfonamidato) chromate | | | | X | | | B | | | |
| 4979 | Ethylene-acrylic acid and/or maleic anhydride and/or vinylacetate, copolymers | | | | X | | | B | | | |
| 4980 | Ethylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 4981 | Ethylhydroxypropylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 4982 | 2-Ethyoctan-1-ol, ethoxylated, reaction products with 2,5-furandione | | | | X | | | B | | | |
| 4983 | Fats and oils, from animal or vegetable food sources | | | | X | | A | | | | |
| 4984 | Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources | | | | X | | A | | | | |
| 4985 | Fatty acids, C16-18 and C18-unsatd., branched and linear, esters with trimethylol propane | | | | X | | | B | | | |
| 4986 | Formaldehyde, oligomeric reaction products with 1-chloro-2,3-epoxypropane and phenol, reaction products with acrylic acid and soya fatty acid | | | | X | | | B | | | |
| 4987 | Glass microballs | | | | X | | A | | | | |
| 4988 | Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18) | | | | X | | A | | | | |
| 4989 | Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4990 | Glycerol monooleate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4991 | Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4992 | Glycerol monopalmitate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4993 | Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid | | | | X | | A | | | | |
| 4994 | Glycerol monostearate, ester with citric acid | | | | X | | A | | | | |
| 4995 | Glycine, salts | | | | X | | A | | | | |
| 4996 | Glycol-modified trimethylated Silica | | | | X | | | B | | | |
| 4997 | Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-octene | | | | X | | A | | | | Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt (3,8 × 10 ⁻⁶ m ² /s) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|----|---|---|
| 4998 | 2-Hydroxy-[4'-(2-Hydroxypropoxy) phenyl]-2-methylpropanone | | | | | X | | B | | | |
| 4999 | 5-Isocyanato-1-(isocyanatomethyl)-1,3,3-trimethylcyclohexane, reaction products with poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -butyl- ω -hydroxy- and poly[6-(hydroxymethyl)oxane-2,3,4,5-tetrol, di-nitrate] | | | | X | | | B | | | |
| 5000 | Kaolin, calcined | 0092704-41-1 | | | X | | A | | | | |
| 5001 | Lysine, salts | | | | X | | A | | | | |
| 5002 | Manganese pyrophosphite | | | | X | | A | | | | |
| 5003 | Methacrylic acid, esters with etheralcohols | | X | | | | | B | | | |
| 5004 | Methylated Silica | | | | X | | | B | | | |
| 5005 | Methylated Silica treated with polyglycol | | | | X | | | B | | | |
| 5006 | Methylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5007 | Methylphenyl polysiloxanes | | | | X | | | B | | | |
| 5008 | Mixture of (50 % w/w) phthalic acid n-decyl n-octyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-decyl ester, (25 % w/w) phthalic acid di-n-octyl ester. | | | | X | | A | | 5 | | |
| 5009 | Mixture of (80 to 100% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone and (0 to 20% w/w) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-2(3H)-benzofuranone | | | | X | | A | | 5 | | |
| 5010 | Mixture of 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-6-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone and 3-(4-(2-Hydroxy-2-methylpropionyl)phenyl)-1,1,3-trimethylindan-5-yl 2-hydroxyprop-2-yl ketone | | | | | X | | B | | | |
| 5011 | Mixture of 4-(2-Benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene) | | | | X | | A | | | Not more than 0.05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %) | |
| 5012 | Mixture of: α -3-(3-(2H-Benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxy phenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl, x-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly | | | | X | | | B | | | |
| 5013 | Mixture of: α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-hydroxypoly(oxyethylene); α -3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylx-3-(3-(2H-benzotriazol-2-yl)-5-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionylxypoly(oxy | | | | X | | | B | | | |
| 5014 | Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | | | X | | A | | 11 | | |
| 5016 | Napthenic acid, refined, mixture | | X | | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|--|---|---|--|---|---|---|---|------|---|--|---|
| 5017 | Naphthylimide-, alkylamino (C6-C9) [branched-N-isomeric] mixture | | | | X | | | B | | | | |
| 5018 | Neodecanoic acid, salts | | X | | | | | A | 0.05 | | Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid | |
| 5019 | Organo polysiloxanes - polyalkyleneglycol monoalkyl ethers, condensation products | | | | X | | | B | | | | |
| 5020 | 9-Oxo-9H-thioxanthene-carboxylate, esters with branched polyols | | | | | X | | A | 0.05 | | | |
| 5021 | Perchloric acid, salts | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5022 | Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5023 | Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester | | | | X | | | A | 30 | | | |
| 5024 | Pimelic acid, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5025 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α,α' -[(1-methylethylidene)di-4,1-phenylene]bis[ω -hydroxy-, esters with acrylic acid and hexanoic acid, 3,5,5-trimethyl-, polymer with benzene, 1,3-diisocyanatomethyl- | | | | X | | | B | | | | |
| 5026 | Poly(stearylmethacrylate-co-dimethylaminoethylmethacrylate-co-methoxypolyethyleneglycolmethacrylate-co-methylmethacrylate-co-2-hydroxyethylmethacrylate)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5027 | Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-2-ethylhexylacrylate-co-polyalkylene glycol methacrylate-co-vinylimidazole)tert-butylperoxybenzoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5028 | Poly(vinyltoluene-co-isobutylmethacrylate-co-cyclohexylmethacrylate-co polymethylmethacrylate-co-polyalkyleneglycolmethacrylate-co-1-vinylimidazole)tert-butylperoxy-2-ethylhexanoate initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5029 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -(1-oxo-2-propenyl)- ω -hydroxy, polymer with hexane, 1,6-diisocyanato-, homopolymer and 2-oxepanone, homopolymer, 2-[(1-oxo-2-propen-1-yl)oxy]ethyl ester | | | | X | | | B | | | | |
| 5030 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α',α'' -1,2,3-propanetriyltris[ω -hydroxy-, reaction products with hexanedioic acid, acrylic acid and N,N-dimethyl-1,3-propanediamine | | | | X | | | B | | | | |
| 5031 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α,α' -1,2-ethanediylbis[ω -[(1-oxo-2-propenyl)oxy]-, reaction products with ethanamine, N-ethyl- | | | | X | | | B | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|------|----|--|---|
| 5032 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -hydro- ω -hydroxy-, ether with 2,2-bis(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, esters with acrylic acid | | | | X | | | B | | | | |
| 5033 | Polyacrylate polymer made by the reaction of methacrylic acid, methyl methacrylate, acrylonitrile, and tristerylphenol polyethoxyl methacrylate | | | | X | | | B | | | | |
| 5034 | Polyacrylates and/or polymethacrylates, salts | | | | X | | | B | | | | |
| 5035 | Polyacrylic acid, salts | | | | X | | A | | | 22 | | |
| 5036 | Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated | | | | X | | | B | | | | |
| 5037 | Poly-butylacrylate-block-poly-4-vinylpyridine 2,6-diethyl-2,3,6-trimethyl-1-(1-phenyl-ethoxy)-piperidin-4-one initiated-graft-polyethyleneglycol methyl ether | | | | X | | | B | | | | |
| 5038 | Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated | | | | X | | A | | 6 | | | |
| 5039 | Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids | | | | X | | A | | | 32 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w) | |
| 5040 | Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol | | | | X | | A | | | 31 | | |
| 5041 | Polyethylene and polyethylene wax | | | | X | | | B | | | | |
| 5042 | Polyethyleneglycol (200) di(β -4[p-acetylphenyl]piperazine) propionate | | | | | X | | B | | | | |
| 5043 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5044 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate | | | | X | | | A | 0.05 | | | |
| 5045 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols | X | | | X | | | A | 1.8 | | In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012 | |
| 5046 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts | | | | X | | | A | 5 | | | |
| 5047 | Polyethyleneglycol (EO = 25) alkyl(C32) ether monomethacrylate (MW = 1500-3000) | | | | X | | | B | | | | |
| 5048 | Polyethyleneglycol alkyl(C3-C18) ether | | | | X | | | B | | | | |
| 5049 | Polyethyleneglycol alkyl(C8-C18) thioether | | | | X | | | B | | | | |
| 5050 | Polyethyleneglycol derivatives of sorbitol esters of acids, linear (C8-C22, even) | | | | X | | | B | | | | |
| 5051 | Polyethyleneglycol dimyristate | | | | X | | | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|---|---|--|---|---|---|---|----|---|---|
| 5052 | Polyethyleneglycol diricinoleate | | | | X | | A | | 42 | | |
| 5053 | Polyethyleneglycol dodecyl ether | | | | X | | | B | | | |
| 5054 | Polyethyleneglycol ester of rosin | | | | X | | | B | | | |
| 5055 | Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates | | | | X | | A | | | | |
| 5056 | Polyethyleneglycol esters of natural fatty acids | | | | X | | A | | | | |
| 5057 | Polyethyleneglycol ethers of alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary, linear (C5-C15) | | | | X | | | B | | | |
| 5058 | Polyethyleneglycol ethers of C10-C20 alcohols | | | | X | | | B | | | |
| 5059 | Polyethyleneglycol monoalkyl(C4-C18)phenyl ether mono- and diphosphate | | | | X | | | B | | | |
| 5060 | Polyethyleneglycol monomyristate | | | | X | | A | | | | |
| 5061 | Polyethyleneglycol stearate | | | | X | | A | | | | |
| 5062 | Polyethyleneglycol, polymeric reaction products with sunflower oil fatty acid, 1,2-ethanediol, 2,2-dihydroxymethylbutan-1-ol, 2,2-bis(hydroxymethyl) propionic acid, and 1,3-isobenzofuranedione | | | | X | | | B | | | |
| 5063 | Polyethyleneimine, butylated | | | | X | | A | | 6 | | |
| 5064 | Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane | | | | X | | A | | | | |
| 5065 | Polypropylene and polypropylene wax | | | | X | | | B | | | |
| 5066 | Polypropyleneglycol alkyl(C4-C18) ether | | | | X | | | B | | | |
| 5067 | Polysiloxane, dimethyl, MeH, reaction product with 1,4-di(2-hydroxyethoxy)but-2-in | | | | X | | | B | | | |
| 5068 | Polyurethane: Poly({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol} {N-(3-aminopropyl) imidazole)-co-(polyethyleneglycol-co-2,5-furandione)-co-({1,3-diisocyanatomethyl-benzene, homopolymer} {poly caprolactone-co-cetylalcohol}) | | | | X | | | B | | | |
| 5069 | Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron | | | | X | | A | | | | |
| 5070 | Propylhydroxyethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5071 | Propylhydroxymethylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5072 | Propylhydroxypropylcellulose | | | | X | | A | | | | |
| 5073 | Reaction product from ethoxylated dipentaerythritol with 10-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioanthren-10-ium hexafluorophosphate | | | | | X | | B | | | |
| 5074 | Reaction product of: 1,2,3-propanetricarboxylic acid, 2-hydroxy, diethyl ester, 1-propanol and zirconium tetra-n-propanolate | | | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|-------------|---|--|---|---|-------|---|---|------|---|---|
| 5075 | Reaction product of: tetramethyleneglycol 250 and 10-(2-carboxymethoxy)-biphenyl-4-yl-2-isopropyl-9-oxo-9H-thioxanthen-10-ium hexafluorophosphate | | | | X | | | | B | | | |
| 5076 | Rosin and tall oil rosin, oligomeric reaction product with fumaric acid, calcium magnesium salts | | | | X | | | | B | | | |
| 5077 | Silicates, natural (with the exception of asbestos) | | | | X | | | A | | | | |
| 5078 | Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos) | | | | X | | | A | | | | |
| 5079 | Silicic acid, silylated | | | | X | | | A | | | | |
| 5080 | Silicon dioxide, silanated | | | | X | | | A | | | | |
| 5081 | Silicones in compliance with Recommendation XV of the BfR | | | | X | | | | B | | | |
| 5082 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen., reaction prod. with polyethyleneglycol monoallyl ether | | | | X | | | | B | | | |
| 5083 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecylmethyl, octadecyl methyl, 11-methoxy-11-oxoundecylmethyl | | | | X | | | | B | | | |
| 5084 | Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate | | | | X | | | A | | 9 | | |
| 5085 | Solvent Red 233 | | X | | | | 77301 | | B | | | |
| 5086 | Stearic acid, esters with ethyleneglycol | | | | X | | | A | | | 2 | |
| 5087 | Tris[4-[(4-acetylphenyl)sulfanyl]phenyl]sulfonium hexafluorophosphate | 953084-13-4 | | | | X | | A | | 0.05 | | SML expressed as the sum of the substance and of 1-(3-phenylsulfanyl-phenyl)ethanone [10169-55-8]. The substance 1-(4-[4-(4-acetyl-phenylsulfanyl)phenylsulfanyl]-phenylsulfanyl]phenyl)-ethanone shall not be detectable |
| 5088 | 5-Sulphoisophthalic acid, salts | | X | | | | | A | | 5 | | |
| 5089 | Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 5090 | Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts | | | | X | | | A | | 2 | | |
| 5091 | Taurine, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5092 | Terephthalic acid bis-[bis-[4-(2-hydroxy-2-methyl-propionyl)-phenyl]-methyl] ester | | | | X | | | | B | | | |
| 5093 | Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid | | | | X | | | A | | 15 | | |
| 5094 | Tetra-n-butylammonium n-hexyl-tri(3-fluorophenyl)borate | | | | X | | | | B | | | |
| 5095 | Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt] | | | | X | | | A | | | | The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1 % w/w |
| 5096 | Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters | | X | | | | | A | | 0.05 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|--|---|---|---|------|---|---|
| 5097 | Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester | | X | | | | | A | | ND | | 1 mg/kg in final product expressed as epoxy group. Molecular weight is 43 Da. |
| 5098 | Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate) | | | | X | | | A | | 0.05 | | |
| 5099 | Tris(2-hydroxyethyl)-1,3,5-triazinetrione, reaction products with acrylic acid and fatty acids, dimers | | | | X | | | | B | | | |
| 5100 | Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity | | | | X | | | A | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2.5 cSt (2,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w) |
| 5101 | Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity | | | | X | | | A | | | | Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt (11 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w) |
| 5102 | White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks | | | | X | | | A | | | | Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8.5 cSt (8,5 × 10 ⁻⁶ m ² /s) Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w) |
| 5103 | Wood flour and fibers, untreated | | | | X | | | A | | | | |
| 5222 | cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts | | | | | | | A | | 5 | | Not to be used in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 % |
| 5228 | cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts | | | | X | | | A | | 5 | | |
| 5244 | Methallylsulphonic acid, salts | | X | | | | | A | | 5 | | |
| 5248 | Stearoyl-2-lactylic acid, salts | | | | X | | | A | | | | |
| 5251 | Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids | | | | | | | A | | 5 | | |
| 5262 | D-Glucitol, 1,4:3,6-dianhydro-, 2,5-di-2-propenoate | 0617699-10-2 | X | X | | | | | B | | | ECM |
| 5263 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, acrylate 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate, reaction products with diethylamine | 1416237-52-9 | | X | X | | | | B | | | ECM |
| 5264 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propenoate, reaction products with N-butyl-1-butanamine | 1433761-32-0 | | X | X | | | | B | | | ECM |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| 5265 | 1-Propanone, 2-hydroxy-1-[4-(2-hydroxyethoxy)phenyl]-2-methyl-, polymers with 2-hydroxyethyl acrylate-blocked 1,6-diisocyanatohexane homopolymer | 1393571-40-8 | | | | X | | | B | | | |
| 5266 | Acrylic acid 2-[2-(1-[2-(1-[2-(2-acryloyloxy-ethoxy)-ethoxy]-ethoxymethyl)-3-(1-[2-[2-(1-methyleneallyloxy)-ethoxy]-ethoxy]-ethoxy)-2-[2-(9-oxo-9H-thioxanthen-2-yloxy)-acetylamino]-propoxy]-ethoxy)-ethoxy]-ethyl ester | 1427388-03-1 | | | | X | | | B | | | |
| 5267 | Neodecanoic acid | 0026896-20-8 | | X | | | | | B | | | |
| 5268 | Lauric acid, isopropyl ester | 0010233-13-3 | | X | | | | | B | | | |
| 5275 | 1,3-Propanediol, 2,2-bis(hydroxymethyl)-, polymer with 2-methyloxirane and oxirane, 2-([1,1'-biphenyl]-4-ylcarbonyl)benzoate 2-propanoate | 1418831-86-3 | | X | | X | | | B | | | ECM |
| 5276 | Kaolinite | 0001318-74-7 | | | X | | | | B | | | |
| 5277 | Food Blue 1:1 | 0016521-38-3 | X | | | | | | B | | | |

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Gruppenbeschränkungen für bestimmte Stoffe

Tabelle 2 Gruppenbeschränkungen, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Gruppenbeschränkungsnummer: Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 8 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 FCM-Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 SML(T) [mg/kg]: totaler spezifischer Migrationsgrenzwert für die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe der betreffenden Gruppe. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist.
- Spalte 4 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------------|--|----------------|-----------------------------------|
| Gruppenbeschränkungs-Nr. | Stoff-Nr. | SML(T) [mg/kg] | Spezifikation Gruppenbeschränkung |
| 1 | 57 5116 | 6 | berechnet als Acetaldehyd |
| 2 | 413 541 5086 | 30 | berechnet als Ethylenglykol |
| 3 | 444 493 | 30 | berechnet als Maleinsäure |
| 4 | 360 5146 | 15 | berechnet als Caprolactam |
| 5 | 83 1553 | 3 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 6 | 1195 1820 1824 2083 | 1 | berechnet als Jod |
| 7 | 4957 4958 | 1,2 | berechnet als tertiäres Amin |
| 8 | 729 732 733 947 1269 1488 | 6 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 9 | 2632 3068 3107 3108 3669 | 0,18 | berechnet als Zinn |
| 10 | 1514 | 0,006 | berechnet als Zinn |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---|------|--------------------------------------|
| | 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974 | | |
| 11 | 2609 2658 5014 | 1,2 | berechnet als Zinn |
| 12 | 1345 1534 1538 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 13 | 184 631 | 1,5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 14 | 670 1003 2317 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 15 | 1 305 | 15 | berechnet als Formaldehyd |
| 16 | 1182 2055 2056 2116 | 6 | berechnet als Bor |
| 17 | 203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158 | ND | berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO) |
| 18 | 3175 3815 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 19 | 1810 1835 1843 | 10 | Berchnet als SO ₂ |
| 20 | 649 1080 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---|------|--|
| | 1110 | | |
| 21 | 880 904 | 5 | berechnet als Trimellithsäure |
| 22 | 121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035 | 6 | berechnet als Acrylsäure |
| 23 | 132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162 | 6 | berechnet als Methacrylsäure |
| 24 | 4547 4550 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 25 | 3425 4153 | 0,05 | Summe aus Mono-n-dodecylzintris(isooctylmercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzintrichlorid und Di-dodecylzinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinchlorid |
| 26 | 3710 3711 | 9 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 27 | 280 650 | 5 | berechnet als Isophthalsäure |
| 28 | 289 5113 5246 | 7,5 | berechnet als Terephthalsäure |
| 29 | 859 2801 | 0,05 | berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton |
| 30 | 505 2801 | 5 | berechnet als 1,4-Butanediol |
| 31 | 4032 5040 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 32 | 91 93 160 | 60 | berechnet als Summe der Stoffe |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--|------|--------------------------------|
| | 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5245 5252 | | |
| 33 | 251 520 | ND | berechnet als Summe der Stoffe |
| 34 | 1215 5261 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 35 | 711 3591 | 0,05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 36 | 2006 4759 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 37 | 431 449 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 38 | 551 564 572 694 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |

2.2 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

2.2.1 Die in Teil B von Spalte 6 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:

- a. Diese Stoffe dürfen nicht in eine der folgenden Kategorien fallen: Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; und
- b. Diese Stoffe dürfen in einem Migrationstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyse festgestellt werden kann, in Lebensmitteln nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.

2.2.2 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 10 aufgeführt werden.

2.2.3 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertra-

¹ SR 813.11

gen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.

- 2.2.4 Die in Anhang 2 und 10 genannten Stoffe dürfen in mit Verpackungstinte bedruckten Bedarfsgegenständen die in diesen Anhängen festgelegten spezifischen Migrationsgrenzwerte nicht überschreiten. Der Bedruckstoff ist hierbei zu berücksichtigen.
- 2.2.5 Mit Verpackungstinten bedruckte Bedarfsgegenstände dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

| Stoff | SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans] |
|--------------|---|
| Barium | 1 |
| Kobalt | 0,05 |
| Kupfer | 5 |
| Eisen | 48 |
| Lithium | 0,6 |
| Mangan | 0,6 |
| Zink | 25 |

ENTWURF



Anhang 2 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegen- ständen aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

| | |
|-----------|--|
| Spalte 1 | Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung. |
| Spalte 2 | Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung. |
| Spalte 3 | CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>). |
| Spalte 4 | Verwendung als Additive oder Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (ja/nein): Verwendung des Stoffes als Additive oder Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (PPA) (ja/nein). Ist der Stoff nur als PPA zugelassen, wird «ja» angegeben und in den Spezifikationen die Verwendung auf PPA beschränkt. |
| Spalte 5 | Verwendung als Monomer oder anderer Ausgangsstoff bzw. aus mikrobieller Fermentation gewonnenes Makromolekül (ja/nein): Ist der Stoff als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül zugelassen, wird «ja» angegeben und in den Spezifikationen erklärt, dass der Stoff ein durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül ist. |
| Spalte 6 | FRF anwendbar (ja/nein): Angabe, ob die Ergebnisse für den betreffenden Stoff um den Fett(aufnahme)-Reduktionsfaktor (FRF) korrigiert werden dürfen («ja») oder nicht («nein»). |
| Spalte 7 | SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg. |
| Spalte 8 | SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 dieses Anhangs gilt. |
| Spalte 9 | Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes. Sofern ausführliche Spezifikationen festgelegt sind, wird auf Tabelle 3 verwiesen. Ein «fettfreies Lebensmittel» ist ein Lebensmittel, bei dem in Migrationsprüfungen ausschliesslich andere Lebensmittelsimulanzen als die Simulanzen D1 und D2 in Anhang 3, Tabelle 2 vermerkt sind. |
| Spalte 10 | Hinweise zur Konformitätsprüfung: enthält die Hinweisnummer, die auf die ausführlichen Bestimmungen über die Konformitätsprüfung in Tabelle 4 Spalte 1 dieses Anhangs verweist. |

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der in der Tabelle verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

| | | |
|----|---|----------------------------|
| DL | = | Nachweisgrenze der Methode |
| EO | = | Ethylenoxid |
| FP | = | Bedarfsgegenstand |
| MW | = | Molgewicht |

ENTWURF

Tabelle 1 Liste der Stoffe

Colonnes :

- 1 Stoff-Nr.
- 2 Bezeichnung des Stoffes
- 3 CAS-Nr.
- 4 Verwendung als Additive oder als Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen (ja/nein)
- 5 Verwendung als Monomer oder als anderer Ausgangsstoff oder als durch mikrobielle Fermentation gewonnenes Makromolekül (ja/nein)
- 6 FRF anwendbar (ja/nein)
- 7 SML [mg/kg]
- 8 SML (T) [mg/kg] Gruppenbeschränkungs-Nr.
- 9 Beschränkungen und Spezifikationen
- 10 Hinweise zur Konformitätsprüfung

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----|------------------------------------|------------------------------|---|---|---|---|----|---|----|
| 1 | Formaldehyde | 0000050-00-0 | X | X | | | 15 | | |
| 2 | Lactic acid | 0000050-21-5 | X | X | | | | | |
| 3 | Sorbitol | 0000050-70-4 | X | X | | | | | |
| 4 | Ascorbic acid | 0000050-81-7 | X | | | | | | |
| 5 | Glucose | 0000050-99-7 | | X | | | | | |
| 10 | Glycerol | 0000056-81-5 | X | X | | | | | |
| 12 | Hexadecyltrimethylammonium bromide | 0000057-09-0 | X | | | 6 | | | |
| 13 | Palmitic acid | 0000057-10-3 | X | X | | | | | |
| 14 | Stearic acid | 0000057-11-4 | X | X | | | | | |
| 15 | Urea | 0000057-13-6 | X | X | | | | | |
| 18 | Sucrose | 0000057-50-1 | | X | | | | | |
| 19 | 1,2-Propanediol | 0000057-55-6 | X | | | | | | |
| 20 | α -Tocopherol | 0000059-02-9 0010191-41-0 | X | | | | | | |
| 22 | Ethylenediaminetetraacetic acid | 0000060-00-4 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----|---|--------------|---|---|---|----|----|--------------------------|----|
| 26 | Linoleic acid | 0000060-33-3 | X | X | | | | | |
| 31 | Ethanol | 0000064-17-5 | | X | | | | | |
| 32 | Formic acid | 0000064-18-6 | X | X | | | | | |
| 33 | Acetic acid | 0000064-19-7 | X | X | | | | | |
| 34 | Benzoic acid | 0000065-85-0 | X | X | | | | | |
| 39 | Methanol | 0000067-56-1 | | X | | | | | |
| 40 | 2-Propanol | 0000067-63-0 | X | | | | | | |
| 41 | Acetone | 0000067-64-1 | | X | | | | | |
| 42 | Dimethyl sulphoxide | 0000067-68-5 | | X | | | | | |
| 44 | Salicylic acid | 0000069-72-7 | X | X | | | | | |
| 46 | 1-Propanol | 0000071-23-8 | | | | | | | |
| 47 | 1-Butanol | 0000071-36-3 | X | X | | | | | |
| 48 | 1-Pentanol | 0000071-41-0 | | X | | | | | |
| 50 | Ethylene | 0000074-85-1 | | X | | | | | |
| 51 | Acetylene | 0000074-86-2 | | X | | | | | |
| 55 | Vinyl Chloride | 0000075-01-4 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 57 | Acetaldehyde | 0000075-07-0 | | X | | | 1 | | |
| 59 | Ethylene oxide | 0000075-21-8 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | 10 |
| 62 | Vinylidene chloride | 0000075-35-4 | | X | | ND | | | 1 |
| 63 | Carbonyl chloride | 0000075-44-5 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | 10 |
| 68 | Propylene oxide | 0000075-56-9 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 80 | Camphor | 0000076-22-2 | X | | | | | | 3 |
| 83 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-(1-methylcyclohexyl) phenol) | 0000077-62-3 | X | | X | | 5 | | |
| 91 | Tri-n-butyl acetyl citrate | 0000077-90-7 | X | | | | 32 | | |
| 92 | Citric acid | 0000077-92-9 | X | X | | | | | |
| 93 | Citric acid, triethyl ester | 0000077-93-0 | X | | | | 32 | | |
| 95 | 1,1,1-Trimethylolpropane | 0000077-99-6 | X | X | | 6 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|--|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 96 | Vinyltriethoxysilane | 0000078-08-0 | | X | | 0.05 | | Only to be used as a surface treatment agent | 1 |
| 108 | Isopentane | 0000078-78-4 | X | | | | | | |
| 109 | 2-Methyl-1,3-butadiene | 0000078-79-5 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 118 | Acrylamide | 0000079-06-1 | | X | | ND | | | |
| 120 | Propionic acid | 0000079-09-4 | X | X | | | | | |
| 121 | Acrylic acid | 0000079-10-7 | X | X | | | 22 | | |
| 123 | Glycolic acid | 0000079-14-1 | X | X | | | | Only to be used for manufacture of polyglycolic acid (PGA) for i) indirect food contact behind polyesters such as polyethylene terephthalate (PET) or polylactic acid (PLA) ii) direct food contact of a blend of PGA up to 3% w/w in PET or PLA. | |
| 131 | Methacrylamide | 0000079-39-0 | | X | | ND | | | |
| 132 | Methacrylic acid | 0000079-41-4 | | X | | | 23 | | |
| 136 | 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane | 0000080-05-7 | X | X | | 0.6 | | Not be used for the manufacture of polycarbonate infant feeding bottles | |
| 144 | α -Pinene | 0000080-56-8 | X | X | | | | | |
| 145 | Methacrylic acid, methyl ester | 0000080-62-6 | | X | | | 23 | | |
| 160 | Phthalic acid, dibutyl ester | 0000084-74-2 | X | | | 0.3 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in polyolefins in concentrations up to 0,05 % in the final product. | 7 |
| 165 | Phthalic anhydride | 0000085-44-9 | | X | | | | | |
| 168 | Phthalic acid, benzyl butyl ester | 0000085-68-7 | X | | | 30 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles; (b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; (c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product. | 7 |
| 176 | Salicylic acid, 4-tert-butylphenyl ester | 0000087-18-3 | X | | X | 12 | | | |
| 178 | L-(+)-Tartaric acid | 0000087-69-4 | X | | | | | E334 | |
| 179 | Mannitol | 0000087-78-5 | X | | | | | | |
| 184 | 2,2'-Methylene bis(4-ethyl-6-tert-butylphenol) | 0000088-24-4 | X | | X | | 13 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|---|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 188 | 2-Aminobenzamide | 0000088-68-6 | X | | | 0.05 | | Only for use in PET for water and beverages | |
| 191 | o-Phthalic acid | 0000088-99-3 | X | X | | | | | |
| 194 | Pyromellitic anhydride | 0000089-32-7 | | X | | 0.05 | | | |
| 203 | 2,6-Toluene diisocyanate | 0000091-08-7 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 208 | 2,4-Diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine | 0000091-76-9 | | X | | 5 | | | 1 |
| 209 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diisocyanatobiphenyl | 0000091-97-4 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 215 | Benzoic acid, methyl ester | 0000093-58-3 | X | | | | | | |
| 219 | Benzoic acid, ethyl ester | 0000093-89-0 | X | | | | | | |
| 220 | 4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester | 0000094-13-3 | X | | | | | | |
| 231 | o-Cresol | 0000095-48-7 | | X | | | | | |
| 238 | Methacrylic acid, allyl ester | 0000096-05-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 243 | Acrylic acid, methyl ester | 0000096-33-3 | | X | | | 22 | | |
| 245 | Ethylene carbonate | 0000096-49-1 | | X | | 30 | | SML expressed as ethyleneglycol. Residual content of 5 mg ethylene carbonate per kg of hydrogel with max 10 g of hydrogel in contact with 1 kg of food. | |
| 247 | 4,4'-Thiobis(6-tert-butyl-3-methylphenol) | 0000096-69-5 | X | | X | 0.48 | | | |
| 249 | 2,2'-Dihydroxy-5,5'-dichlorodiphenylmethane | 0000097-23-4 | X | | X | 12 | | | |
| 251 | Eugenol | 0000097-53-0 | | X | | | 33 | | |
| 253 | Methacrylic acid, ethyl ester | 0000097-63-2 | | X | | | 23 | | |
| 255 | Itaconic acid | 0000097-65-4 | | X | | | | | |
| 258 | Methacrylic acid, isobutyl ester | 0000097-86-9 | | X | | | 23 | | |
| 259 | Methacrylic acid, butyl ester | 0000097-88-1 | | X | | | 23 | | |
| 260 | Methacrylic acid, diester with ethyleneglycol | 0000097-90-5 | | X | | 0.05 | | | |
| 268 | 4-tert-Butylphenol | 0000098-54-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 274 | α -Methylstyrene | 0000098-83-9 | | X | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|---|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 280 | Isophthalic acid dichloride | 0000099-63-8 | | X | | | 27 | | |
| 282 | 4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester | 0000099-76-3 | X | | | | | | |
| 286 | p-Hydroxybenzoic acid | 0000099-96-7 | | X | | | | | |
| 289 | Terephthalic acid | 0000100-21-0 | | X | | | 28 | | |
| 293 | Styrene | 0000100-42-5 | | X | | | | | |
| 297 | Benzyl alcohol | 0000100-51-6 | X | X | | | | | |
| 298 | Benzaldehyde | 0000100-52-7 | X | | | | | | 3 |
| 305 | Hexamethylenetetramine | 0000100-97-0 | X | X | | | 15 | | |
| 309 | Methacrylic acid, cyclohexyl ester | 0000101-43-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 310 | Diphenylmethane-4,4'-diisocyanate | 0000101-68-8 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 315 | Resorcinol diglycidyl ether | 0000101-90-6 | | X | | ND | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. | 8 |
| 317 | N,N'-Diphenylthiourea | 0000102-08-9 | X | | X | 3 | | | |
| 318 | Diphenyl carbonate | 0000102-09-0 | | X | | 0.05 | | | |
| 320 | (1,3-Phenylenedioxy)diacetic acid | 0000102-39-6 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 321 | N,N,N',N',-Tetrakis(2-hydroxypropyl)ethylenediamine | 0000102-60-3 | X | X | | | | | |
| 323 | Triethanolamine | 0000102-71-6 | X | X | | 0.05 | | SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine | |
| 331 | Acrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0000103-11-7 | | X | | 0.05 | | | |
| 332 | Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000103-23-1 | X | X | X | 18 | 32 | | 2 |
| 344 | N-(4-Hydroxyphenyl) acetamide | 0000103-90-2 | | X | | 0.05 | | | |
| 352 | 2-Ethyl-1-hexanol | 0000104-76-7 | | | | 30 | | | |
| 355 | 1,4-Bis(hydroxymethyl)cyclohexane | 0000105-08-8 | | X | | | | | |
| 360 | Caprolactam | 0000105-60-2 | X | X | | | 4 | | |
| 361 | 1,2-Propyleneglycol dioleate | 0000105-62-4 | X | | | | | | |
| 373 | 12-Hydroxystearic acid | 0000106-14-9 | X | X | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|---|--------------|---|---|---|------|----|--------------------------|----|
| 379 | Butyric anhydride | 0000106-31-0 | | X | | | | | |
| 382 | p-Cresol | 0000106-44-5 | | X | | | | | |
| 387 | Acrylic acid, isobutyl ester | 0000106-63-8 | | X | | | 22 | | |
| 397 | Epichlorohydrin | 0000106-89-8 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | 10 |
| 399 | Methacrylic acid, 2,3-epoxypropyl ester | 0000106-91-2 | | X | | 0.02 | | | 10 |
| 401 | Butane | 0000106-97-8 | X | X | | | | | |
| 402 | 1-Butene | 0000106-98-9 | | X | | | | | |
| 403 | Butadiene | 0000106-99-0 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | |
| 409 | Acrylonitrile | 0000107-13-1 | | X | | ND | | | |
| 410 | Ethylenediamine | 0000107-15-3 | | X | | 12 | | | |
| 413 | Ethyleneglycol | 0000107-21-1 | X | X | | | 2 | | |
| 426 | 1,3-Butanediol | 0000107-88-0 | | X | | | | | |
| 428 | Butyric acid | 0000107-92-6 | | X | | | | | |
| 432 | Dimethylaminoethanol | 0000108-01-0 | | X | | 18 | | | |
| 434 | Acetic acid, vinyl ester | 0000108-05-4 | | X | | 12 | | | |
| 442 | Acetic anhydride | 0000108-24-7 | | X | | | | | |
| 443 | Succinic anhydride | 0000108-30-5 | | X | | | | | |
| 444 | Maleic anhydride | 0000108-31-6 | | X | | | 3 | | |
| 447 | m-Cresol | 0000108-39-4 | | X | | | | | |
| 448 | 1,3-Dihydroxybenzene | 0000108-46-3 | | X | | 2.4 | | | |
| 453 | 2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine | 0000108-78-1 | X | X | | 2.5 | | | |
| 460 | Cyclohexylamine | 0000108-91-8 | X | | | | | | |
| 463 | Phenol | 0000108-95-2 | | X | | 3 | | | |
| 472 | Sebacic acid, dibutyl ester | 0000109-43-3 | X | | | | 32 | | |
| 474 | Isobutyl vinyl ether | 0000109-53-5 | | X | | 0.05 | | | 10 |
| 479 | Pentane | 0000109-66-0 | X | X | | | | | |
| 487 | Tetrahydrofuran | 0000109-99-9 | | X | | 0.6 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|-------------------------------|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 492 | Succinic acid | 0000110-15-6 | X | X | | | | | |
| 493 | Maleic acid | 0000110-16-7 | X | X | | | 3 | | |
| 494 | Fumaric acid | 0000110-17-8 | X | X | | | | | |
| 500 | N,N'-Ethylenebisstearamide | 0000110-30-5 | X | | | | | | |
| 501 | N,N'-Ethylenebisoleamide | 0000110-31-6 | X | | | | | | |
| 503 | Sorbic acid | 0000110-44-1 | X | | | | | | |
| 505 | 1,4-Butanediol | 0000110-63-4 | X | | | | 30 | | |
| 518 | Trioxane | 0000110-88-3 | | X | | 5 | | | |
| 521 | Glutaric acid | 0000110-94-1 | X | | | | | | |
| 526 | Heptanoic acid | 0000111-14-8 | X | | | | | | |
| 528 | Sebacic acid | 0000111-20-6 | | X | | | | | |
| 537 | Diethylenetriamine | 0000111-40-0 | | X | | 5 | | | |
| 538 | N-(2-Aminoethyl)-ethanolamine | 0000111-41-1 | X | X | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. | |
| 541 | Diethyleneglycol | 0000111-46-6 | X | X | | | 2 | | |
| 547 | 1-Octene | 0000111-66-0 | | X | | 15 | | | |
| 556 | 1-Octanol | 0000111-87-5 | | | | | | | |
| 569 | Triethyleneglycol | 0000112-27-6 | X | X | | | | | |
| 570 | 1-Decanol | 0000112-30-1 | | X | | | | | |
| 576 | 1-Dodecene | 0000112-41-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 585 | Tetraethyleneglycol | 0000112-60-7 | X | X | | | | | |
| 594 | Oleic acid | 0000112-80-1 | X | X | | | | | |
| 595 | Erucamide | 0000112-84-5 | X | | | | | | |
| 596 | Behenic acid | 0000112-85-6 | X | X | | | | | |
| 597 | Erucic acid | 0000112-86-7 | X | X | | | | | |
| 601 | Octadecyl isocyanate | 0000112-96-9 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 602 | Propylene | 0000115-07-1 | | X | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|---|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 603 | Isobutene | 0000115-11-7 | | X | | | | | |
| 607 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic anhydride | 0000115-27-5 | | X | | ND | | | |
| 608 | Hexachloroendomethylenetetrahydrophthalic acid | 0000115-28-6 | | X | | ND | | | |
| 610 | Pentaerythritol | 0000115-77-5 | X | X | | | | | |
| 613 | Phosphoric acid, tris(2-chloroethyl) ester | 0000115-96-8 | X | | | ND | | | |
| 617 | Tetrafluoroethylene | 0000116-14-3 | | X | | 0.05 | | | |
| 621 | Phthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester | 0000117-81-7 | X | | | 1.5 | 32 | Only to be used as: (a) plasticiser in repeated use materials and articles contacting non-fatty foods; (b) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product. | 7 |
| 629 | Salicylic acid, methyl ester | 0000119-36-8 | X | | | 30 | | | |
| 631 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0000119-47-1 | X | | X | | 13 | | |
| 632 | Benzophenone | 0000119-61-9 | | | X | 0.6 | | The migration of benzophenone and methylbenzophenones should be less than 0.6 mg/kg. | |
| 634 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)dodecanamide | 0000120-40-1 | X | | | 5 | | The residual amount of diethanolamine in plastics, as an impurity and decomposition product of the substance, should not result in a migration of diethanolamine higher than 0.3 mg/kg food. | 18 |
| 635 | 4-Hydroxybenzoic acid, ethyl ester | 0000120-47-8 | X | | | | | | |
| 640 | Terephthalic acid, dimethyl ester | 0000120-61-6 | | X | | | | | |
| 641 | 1,2-Dihydroxybenzene | 0000120-80-9 | | X | | 6 | | | |
| 649 | Gallic acid, propyl ester | 0000121-79-9 | X | | | | 20 | | |
| 650 | Isophthalic acid | 0000121-91-5 | | X | | | 27 | | |
| 651 | Triisopropanolamine | 0000122-20-3 | X | | | 5 | | | |
| 654 | Phosphorous acid, triethyl ester | 0000122-52-1 | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product | 1 |
| 670 | Thiodipropionic acid, didodecyl ester | 0000123-28-4 | X | | X | | 14 | | |
| 672 | 1,4-Dihydroxybenzene | 0000123-31-9 | X | X | | 0.6 | | | |
| 673 | Propionaldehyde | 0000123-38-6 | | X | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|--------------------------------------|--------------|---|---|---|------|---|---|----|
| 678 | Propionic anhydride | 0000123-62-6 | | X | | | | | |
| 680 | Butyraldehyde | 0000123-72-8 | | X | | | | | |
| 682 | Levulinic acid | 0000123-76-2 | X | | | | | | |
| 684 | Acetic acid, butyl ester | 0000123-86-4 | X | | | | | | |
| 687 | Stearic acid, butyl ester | 0000123-95-5 | X | | | | | | |
| 689 | Azelaic acid | 0000123-99-9 | | X | | | | | |
| 691 | Adipic acid | 0000124-04-9 | X | X | | | | | |
| 692 | Caprylic acid | 0000124-07-2 | X | X | | | | | |
| 693 | Hexamethylenediamine | 0000124-09-4 | | X | | 2.4 | | | |
| 697 | Stearamide | 0000124-26-5 | X | | | | | | |
| 699 | Carbon dioxide | 0000124-38-9 | X | | | | | | |
| 705 | Sucrose acetate isobutyrate | 0000126-13-6 | X | | | | | | |
| 706 | Sucrose octaacetate | 0000126-14-7 | X | | | | | | |
| 707 | 2,2-Dimethyl-1,3-propanediol | 0000126-30-7 | | X | | 0.05 | | | |
| 708 | Dipentaerythritol | 0000126-58-9 | X | X | | | | | |
| 717 | Diphenyl sulphone | 0000127-63-9 | X | | | 3 | | | |
| 719 | β -Pinene | 0000127-91-3 | | X | | | | | |
| 721 | 2,6-Di-tert-butyl-p-cresol | 0000128-37-0 | X | | | 3 | | | |
| 728 | Phthalic acid, diallyl ester | 0000131-17-9 | | X | | ND | | | |
| 729 | 2,2'-Dihydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-53-3 | X | | X | | 8 | | |
| 732 | 2,4-Dihydroxybenzophenone | 0000131-56-6 | X | | | | 8 | | |
| 733 | 2-Hydroxy-4-methoxybenzophenone | 0000131-57-7 | X | | X | | 8 | | |
| 738 | DL-Tartaric acid | 0000133-37-9 | X | | | | | | |
| 744 | Benzoic acid, butyl ester | 0000136-60-7 | X | | | | | | |
| 750 | Ascorbyl palmitate | 0000137-66-6 | X | | | | | | |
| 751 | Lactic acid, butyl ester | 0000138-22-7 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|-----|-----------------------------|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 768 | Acrylic acid, ethyl ester | 0000140-88-5 | | X | | | 22 | | |
| 774 | Ricinoleic acid | 0000141-22-0 | X | X | X | 42 | | | |
| 777 | Acrylic acid, n-butyl ester | 0000141-32-2 | | X | | | 22 | | |
| 779 | 2-Aminoethanol | 0000141-43-5 | X | X | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. For indirect food contact only, behind a PET layer. | |
| 780 | Acetic acid, ethyl ester | 0000141-78-6 | X | | | | | | |
| 781 | Malonic acid | 0000141-82-2 | X | | | | | | |
| 788 | Hexanoic acid | 0000142-62-1 | X | X | | | | | |
| 794 | Lauric acid | 0000143-07-7 | X | X | | | | | |
| 795 | 1-Nonanol | 0000143-08-8 | | X | | | | | |
| 800 | Oleyl alcohol | 0000143-28-2 | X | | | | | | |
| 804 | Oxalic acid | 0000144-62-7 | X | X | | 6 | | | |
| 822 | Ethyleneimine | 0000151-56-4 | | X | | ND | | | |
| 832 | Oleamide | 0000301-02-0 | X | | | | | | |
| 839 | n-Decanoic acid | 0000334-48-5 | X | X | | | | | |
| 844 | Palmitoleic acid | 0000373-49-9 | X | | | | | | |
| 846 | Silicon carbide | 0000409-21-2 | X | | | | | | |
| 848 | Dicyanodiamide | 0000461-58-5 | X | X | | 60 | | | |
| 849 | Linolenic acid | 0000463-40-1 | | X | | | | | |
| 855 | Bicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0000498-66-8 | | X | | 0.05 | | | |
| 859 | Caprolactone | 0000502-44-3 | | X | | | 29 | | |
| 861 | 1,3-Propanediol | 0000504-63-2 | | | | 0.05 | | | |
| 865 | Arachidic acid | 0000506-30-9 | X | X | | | | | |
| 873 | Abietic acid | 0000514-10-3 | | X | | | | | |
| 880 | Trimellitic acid | 0000528-44-9 | | X | | | 21 | | |
| 899 | Myristic acid | 0000544-63-8 | X | X | | | | | |
| 904 | Trimellitic anhydride | 0000552-30-7 | | X | | | 21 | | |
| 909 | Lignoceric acid | 0000557-59-5 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 914 | 2,6-Dimethylphenol | 0000576-26-1 | | X | | 0.05 | | | |
| 917 | Carbonic acid, rubidium salt | 0000584-09-8 | X | | | 12 | | | |
| 918 | 2,4-Toluene diisocyanate | 0000584-84-9 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 919 | Methacrylic acid, tert-butyl ester | 0000585-07-9 | | X | | | 23 | | |
| 931 | 1-Hexene | 0000592-41-6 | | X | | 3 | | | |
| 947 | 4,4'-Dihydroxybenzophenone | 0000611-99-4 | X | | | | 8 | | |
| 958 | Glycerol triheptanoate | 0000620-67-7 | X | | | | | | |
| 976 | 1,6-Hexanediol | 0000629-11-8 | | X | | 0.05 | | | |
| 991 | 1,3-Dioxolane | 0000646-06-0 | | | | 5 | | | |
| 992 | 1,10-Decanediamine | 0000646-25-3 | | X | | 0.05 | | Only to be used as a co-monomer for manufacturing polyamide articles for repeated use in contact with aqueous, acidic and dairy foodstuffs at room temperature or for short term contact up to 150°C. | |
| 1000 | Acrylic acid, isopropyl ester | 0000689-12-3 | | X | | | 22 | | |
| 1001 | 4-Methyl-1-pentene | 0000691-37-2 | | X | | 0.05 | | | |
| 1002 | n-Dodecanedioic acid | 0000693-23-2 | | X | | | | | |
| 1003 | Thiodipropionic acid, dioctadecyl ester | 0000693-36-7 | X | | X | | 14 | | |
| 1012 | Methacrylic anhydride | 0000760-93-0 | | X | | | 23 | | |
| 1024 | Acrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000818-61-1 | | X | | | 22 | | |
| 1025 | Hexamethylene diisocyanate | 0000822-06-0 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 1029 | Methacrylic acid, monoester with ethyleneglycol | 0000868-77-9 | | X | | | 23 | | |
| 1031 | 1-Decene | 0000872-05-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 1032 | N-Methylpyrrolidone | 0000872-50-4 | X | | | | 60 | | |
| 1039 | 3-Aminopropyltriethoxysilane | 0000919-30-2 | X | X | | 0.05 | | Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers. SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles. | |
| 1041 | N-Methylmethacrylamide | 0000923-02-4 | | X | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 1043 | N-Methylolacrylamide | 0000924-42-5 | | X | | ND | | | |
| 1046 | Acrylic acid, propyl ester | 0000925-60-0 | | X | | | 22 | | |
| 1060 | Lauro lactam | 0000947-04-6 | | X | | 5 | | | |
| 1062 | 2-Phenylindole | 0000948-65-2 | X | | X | 15 | | | |
| 1068 | 2,4-Bis(octylmercapto)-6-(4-hydroxy-3,5-di-tert-butylanilino)-1,3,5-triazine | 0000991-84-4 | X | | X | 30 | | | |
| 1074 | Acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester | 0000999-61-1 | | X | | 0.05 | | SML expressed as the sum of acrylic acid, 2-hydroxypropyl ester and acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester. It may contain up to 25 % (m/m) of acrylic acid, 2-hydroxyisopropyl ester (CAS No 0002918-23-2). | 1 |
| 1080 | Gallic acid, octyl ester | 0001034-01-1 | X | | | | 20 | | |
| 1094 | 1-Vinylimidazole | 0001072-63-5 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 1095 | 1,4-Cyclohexanedicarboxylic acid | 0001076-97-7 | | X | | 5 | | Only to be used for manufacture of polyesters | |
| 1105 | 1-Tetradecene | 0001120-36-1 | | X | | 0.05 | | | |
| 1108 | 2,6-Naphthalenedicarboxylic acid | 0001141-38-4 | | X | | 5 | | | |
| 1110 | Gallic acid, dodecyl ester | 0001166-52-5 | X | | | | 20 | | |
| 1115 | Phosphoric acid, diphenyl 2-ethylhexyl ester | 0001241-94-7 | X | | X | 2.4 | | | |
| 1120 | Bentonite | 0001302-78-9 | X | | | | | | |
| 1124 | Calcium hydroxide | 0001305-62-0 | X | | | | | | |
| 1125 | Calcium oxide | 0001305-78-8 | X | | | | | | |
| 1132 | Magnesium hydroxide | 0001309-42-8 | X | | | | | | |
| 1133 | Magnesium oxide | 0001309-48-4 | X | | | | | | |
| 1134 | Antimony trioxide | 0001309-64-4 | X | | | 0.04 | | SML expressed as antimony | 6 |
| 1135 | Potassium hydroxide | 0001310-58-3 | X | | | | | | |
| 1137 | Sodium hydroxide | 0001310-73-2 | X | | | | | | |
| 1139 | Zinc oxide | 0001314-13-2 | | | | | | | |
| 1142 | Zinc sulphide | 0001314-98-3 | | | | | | | |
| 1143 | Molybdenum disulphide | 0001317-33-5 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|----------------------------------|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 1161 | Divinylbenzene | 0001321-74-0 | | X | | ND | | SML expressed as the sum of divinylbenzene and ethylvinylbenzene. It may contain up to 45 % (m/m) of ethylvinylbenzene | 1 |
| 1164 | 1,2-Propyleneglycol monostearate | 0001323-39-3 | X | | | | | | |
| 1182 | Sodium tetraborate | 0001330-43-4 | X | | | | 16 | | |
| 1186 | 1,2-Propyleneglycol monooleate | 0001330-80-9 | X | | | | | | |
| 1188 | Iron oxide | 0001332-37-2 | X | | | | | | |
| 1189 | Kaolin | 0001332-58-7 | X | | | | | Particles can be thinner than 100 nm only if incorporated at a quantity of less than 12 % w/w in an ethylene vinyl alcohol copolymer (EVOH) inner layer of a multi-layer structure, in which the layer in direct contact with the food provides a functional barrier preventing migration of particles into the food. | |
| 1194 | Carbon black | 0001333-86-4 | | | | | | Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm. Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209. UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis. Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black. Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w. | |
| 1195 | Copper(I) iodide | 0001335-23-5 | X | | | | 6 | | |
| 1196 | Ammonium hydroxide | 0001336-21-6 | X | | | | | | |
| 1201 | Sorbitan monolaurate | 0001338-39-2 | X | | | | | | |
| 1202 | Sorbitan monostearate | 0001338-41-6 | X | | | | | | |
| 1203 | Sorbitan monooleate | 0001338-43-8 | X | | | | | | |
| 1206 | Silicic acid | 0001343-98-2 | X | | | | | | |
| 1208 | Aluminium oxide | 0001344-28-1 | X | | | | | | |
| 1212 | Tannic acids | 0001401-55-4 | X | | | | | According to the JECFA specifications | |
| 1214 | Isophthalic acid, dimethyl ester | 0001459-93-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 1215 | 1,3-Benzenedimethanamine | 0001477-55-0 | | X | | | 34 | | |
| 1219 | 4,4'-Bis(2-benzoxazolyl)stilbene | 0001533-45-5 | X | | X | 0.05 | | | 2 |
| 1242 | Acrylic acid, tert-butyl ester | 0001663-39-4 | | X | | | 22 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----|--|---------|
| 1243 | 2,2-Bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(2,3-epoxypropyl) ether | 0001675-54-3 | X | X | | | | In compliance with table 3 point 5 | |
| 1244 | 4-(Hydroxymethyl)-1-cyclohexene | 0001679-51-2 | | X | | 0.05 | | | |
| 1250 | 1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene | 0001709-70-2 | X | | | | | | |
| 1259 | Bis(4-Aminocyclohexyl)methane | 0001761-71-3 | X | X | | 0.05 | | | |
| 1268 | 1,1,3-Tris(2-methyl-4-hydroxy-5-tert-butylphenyl) butane | 0001843-03-4 | X | | X | 5 | | | |
| 1269 | 2-Hydroxy-4-n-octyloxybenzophenone | 0001843-05-6 | X | | X | | 8 | | |
| 1288 | Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate | 0002082-79-3 | X | | X | 6 | | | |
| 1289 | Methacrylic acid, diester with 1,4-butanediol | 0002082-81-7 | | X | | 0.05 | | | |
| 1300 | Acrylic acid, dodecyl ester | 0002156-97-0 | | X | | 0.05 | | | 2 |
| 1301 | Bis(2,6-diisopropylphenyl) carbodiimide | 0002162-74-5 | X | X | | 0.05 | | Expressed as the sum of bis(2,6-diisopropylphenyl)carbodiimide and its hydrolysis product 2,6-diisopropylaniline | |
| 1304 | Methacrylic acid, phenyl ester | 0002177-70-0 | | X | | | 23 | | |
| 1308 | Methacrylic acid, propyl ester | 0002210-28-8 | | X | | | 23 | | |
| 1322 | Benzoic acid, propyl ester | 0002315-68-6 | X | | | | | | |
| 1340 | 1,4-Butanediol bis(2,3-epoxypropyl)ether | 0002425-79-8 | | X | | ND | | Residual content = 1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da. | 10 |
| 1345 | 2-(2'-Hydroxy-5'-methylphenyl)benzotriazole | 0002440-22-4 | X | | | | 12 | | |
| 1351 | Pyrophosphoric acid | 0002466-09-3 | X | | | | | | |
| 1359 | Acrylic acid, benzyl ester | 0002495-35-4 | | X | | | 22 | | |
| 1360 | Methacrylic acid, benzyl ester | 0002495-37-6 | | X | | | 23 | | |
| 1362 | Acrylic acid, n-octyl ester | 0001948-33-0 | | | | | 22 | | |
| 1364 | Diocadecyl disulphide | 0002500-88-1 | X | | X | 0.05 | | | |
| 1375 | [3-(Methacryloxy)propyl]trimethoxysilane | 0002530-85-0 | X | X | | 0.05 | | Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers | 1 11 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 1394 | 2-Methyl-4-isothiazolin-3-one | 0002682-20-4 | X | | | 0.5 | | Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions | |
| 1401 | 2,4-Bis(2,4-dimethylphenyl)-6-(2-hydroxy-4-n-octyloxyphenyl)-1,3,5-triazine | 0002725-22-6 | X | | | 5 | | | |
| 1406 | Vinyltrimethoxysilane | 0002768-02-7 | | X | | 0.05 | | | 10 |
| 1419 | 1-Amino-3-aminomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0002855-13-2 | | X | | 6 | | | |
| 1420 | Methacrylic acid, 2-(dimethylamino)ethyl ester | 0002867-47-2 | | X | | ND | | | |
| 1431 | Acrylic acid, sec-butyl ester | 0002998-08-5 | | X | | | 22 | | |
| 1445 | Behenamide | 0003061-75-4 | X | | | | | | |
| 1468 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, dioctadecyl ester | 0003135-18-0 | X | | | | | | |
| 1474 | 1,5-Naphthalene diisocyanate | 0003173-72-6 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 1480 | N-Vinyl-N-methylacetamide | 0003195-78-6 | | X | | 0.02 | | | 1 |
| 1487 | 1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate | 0003290-92-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 1488 | 2-Hydroxy-4-n-hexyloxybenzophenone | 0003293-97-8 | X | | X | | 8 | | |
| 1493 | 7-(2H-Naphtho-(1,2-D)triazol-2-yl)-3-phenylcoumarin | 0003333-62-8 | X | | | | | | |
| 1514 | Di-n-octyltin dilaurate | 0003648-18-8 | X | | | | 10 | | |
| 1523 | Crotonic acid | 0003724-65-0 | X | X | | 0.05 | | | 1 |
| 1530 | Perfluorooctanoic acid, ammonium salt | 0003825-26-1 | X | | | | | Only to be used in repeated use articles, sintered at high temperatures | |
| 1534 | 2-(2'-Hydroxy-3,5'-di-tert-butylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003864-99-1 | X | | X | | 12 | | |
| 1538 | 2-(2'-Hydroxy-3'-tert-butyl-5'-methylphenyl)-5-chlorobenzotriazole | 0003896-11-5 | X | | X | | 12 | | |
| 1553 | 2,2'-Methylenebis(4-methyl-6-cyclohexylphenol) | 0004066-02-8 | X | | X | | 5 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 1558 | 1-(3-Chloroallyl)-3,5,7-triaza-1-azoniaadamantane chloride | 0004080-31-3 | X | | | 0.3 | | | |
| 1561 | 1-Isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0004098-71-9 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 1565 | 2,6-Di-tert-butyl-4-ethylphenol | 0004130-42-1 | X | | X | 4.8 | | | 1 |
| 1570 | 4-Hydroxybenzoic acid, isopropyl ester | 0004191-73-5 | X | | | | | | |
| 1576 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, 2,4-di-tert-butylphenyl ester | 0004221-80-1 | X | | | | | | |
| 1598 | 3-Methyl-1,5-pentanediol | 0004457-71-0 | | X | | 0.05 | | Only to be used in materials in contact with food at a surface to mass ratio up to 0,5 dm ² /kg | |
| 1611 | n-Octylphosphonic acid | 0004724-48-5 | X | | | 0.05 | | | |
| 1612 | 2,2-Bis(hydroxymethyl)propionic acid | 0004767-03-7 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 1625 | Dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0005124-30-1 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 1627 | Ethylene-N-palmitamide-N'-stearamide | 0005136-44-7 | X | | | | | | |
| 1636 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, ethyl ester | 0005232-99-5 | X | | | 0.05 | | | |
| 1660 | N,N'-Ethylenebispalmitamide | 0005518-18-3 | X | | | | | | |
| 1669 | Calcium butyrate | 0005743-36-2 | X | | | | | | |
| 1674 | Diphenylmethane-2,4'-diisocyanate | 0005873-54-1 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 1691 | 1,2-Propyleneglycol distearate | 0006182-11-2 | X | | | | | | |
| 1694 | 2-Cyano-3,3-diphenylacrylic acid, 2-ethylhexyl ester | 0006197-30-4 | X | | | 0.05 | | | |
| 1695 | Bis(2-hydroxyethyl)-2-hydroxypropyl-3-(dodecyloxy)methylammonium chloride | 0006200-40-4 | X | | | 1.8 | | | |
| 1705 | Hypophosphorous acid | 0006303-21-5 | X | | | | | | |
| 1728 | Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl)ester | 0006422-86-2 | X | | | 60 | 32 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 1750 | 6-Amino-1,3-dimethyluracil | 0006642-31-5 | X | | | 5 | | | |
| 1753 | Pentaerytritol tetrakis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0006683-19-8 | X | | | | | | |
| 1760 | 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate | 0006846-50-0 | X | | | 5 | | Only to be used in single-use gloves | |
| 1761 | 3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodicyclohexylmethane | 0006864-37-5 | | X | | 0.05 | | Only to be used in polyamides | 5 |
| 1763 | Malic acid | 0006915-15-7 | X | X | | | | In case of use as a monomer only to be used as a co-monomer in aliphatic polyesters up to maximum level of 1 % on a molar basis | |
| 1775 | 2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene | 0007128-64-5 | X | | X | 0.6 | | | |
| 1794 | Aluminium fibers, flakes and powders | 0007429-90-5 | X | | | | | | |
| 1806 | β -Dextrin | 0007585-39-9 | X | | | | | | |
| 1809 | Silicon dioxide | 0007631-86-9 | X | | | | | For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 μ m which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 μ m to the mm size | |
| 1810 | Sodium bisulphite | 0007631-90-5 | X | | | | 19 | | |
| 1811 | Sodium nitrite | 0007632-00-0 | X | | | 0.6 | | | |
| 1812 | Hydrochloric acid | 0007647-01-0 | X | | | | | | |
| 1813 | Sodium bromide | 0007647-15-6 | X | | | | | | |
| 1815 | Phosphoric acid | 0007664-38-2 | X | X | | | | | |
| 1817 | Ammonia | 0007664-41-7 | X | X | | | | | |
| 1818 | Sulphuric acid | 0007664-93-9 | X | | | | | | |
| 1820 | Potassium iodide | 0007681-11-0 | X | | | | 6 | | |
| 1824 | Sodium iodide | 0007681-82-5 | X | | | | 6 | | |
| 1826 | Sulphur | 0007704-34-9 | X | | | | | | |
| 1834 | Water | 0007732-18-5 | X | | | | | In compliance with Directive 98/83/EC | |
| 1835 | Sodium sulphite | 0007757-83-7 | X | | | | 19 | | |
| 1836 | Potassium bromide | 0007758-02-3 | X | | | | | | |
| 1842 | Arachidonic acid | 0007771-44-0 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|-----------|----|---|----|
| 1843 | Sodium thiosulphate | 0007772-98-7 | X | | | | 19 | | |
| 1845 | Manganese chloride | 0007773-01-5 | X | | | | | | |
| 1849 | Graphite | 0007782-42-5 | X | | | | | | |
| 1850 | Chlorine | 0007782-50-5 | | X | | | | | |
| 1855 | Copper bromide | 0007787-70-4 | X | | | | | | |
| 1862 | Japan wax | 0008001-39-6 | X | | | | | | |
| 1863 | Ceresin | 0008001-75-0 | X | | | | | | |
| 1865 | Castor oil | 0008001-79-4 | X | X | | | | | |
| 1869 | Lecithins | 0008002-43-5 | X | | | | | | |
| 1871 | Montan wax | 0008002-53-7 | X | | | | | | |
| 1877 | Candelilla wax | 0008006-44-8 | X | | | | | | |
| 1886 | Beeswax | 0008012-89-3 | X | | | | | | |
| 1888 | Soybean oil, epoxidised | 0008013-07-8 | X | X | | 60, 30(*) | 32 | (*) In the case of PVC gaskets used to seal glass jars containing infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC, the SML is lowered to 30 mg/kg. Oxirane < 8 %, iodine number < 6. | |
| 1889 | Carnauba wax | 0008015-86-9 | X | | | | | | |
| 1894 | Polyphosphoric acids | 0008017-16-1 | X | X | | | | | |
| 1904 | Rosin | 0008050-09-7 | X | X | | | | | |
| 1905 | Rosin, hydrogenated, ester with methanol | 0008050-15-5 | X | | | | | | |
| 1908 | Rosin, ester with pentaerythritol | 0008050-26-8 | X | | | | | | |
| 1910 | Rosin, ester with glycerol | 0008050-31-5 | X | X | | | | | |
| 1913 | Rosin tall oil | 0008052-10-6 | X | X | | | | | |
| 1917 | Lignosulphonic acid | 0008062-15-5 | X | | | 0.24 | | Only to be used as dispersant for plastics dispersions | |
| 1918 | Gum arabic | 0009000-01-5 | X | | | | | | |
| 1919 | Carboxymethylcellulose | 0009000-11-7 | X | | | | | | |
| 1921 | Damar resin | 0009000-16-2 | X | X | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|----|---|--|----|
| 1923 | Guar gum | 0009000-30-0 | X | | | | | | |
| 1926 | Tragacanth gum | 0009000-65-1 | X | | | | | | |
| 1927 | Pectin | 0009000-69-5 | X | | | | | | |
| 1928 | Gelatin | 0009000-70-8 | X | | | | | | |
| 1929 | Casein | 0009000-71-9 | X | | | | | | |
| 1933 | Polyethylene wax | 0009002-88-4 | X | | | | | | |
| 1939 | Polypropylene wax | 0009003-07-0 | X | | | | | | |
| 1940 | Poly(ethylene propylene) glycol | 0009003-11-6 | X | | | | | | |
| 1951 | Polyvinylpyrrolidone | 0009003-39-8 | X | | | | | The substance shall meet the purity criteria as laid down in Commission Directive 2008/84/EC | |
| 1958 | Cellulose | 0009004-34-6 | X | X | | | | | |
| 1959 | Cellulose acetate butyrate | 0009004-36-8 | X | X | | | | | |
| 1963 | Ethylcellulose | 0009004-57-3 | X | | | | | | |
| 1964 | Ethylhydroxyethylcellulose | 0009004-58-4 | X | | | | | | |
| 1965 | Methylethylcellulose | 0009004-59-5 | X | | | | | | |
| 1966 | Hydroxyethylcellulose | 0009004-62-0 | X | | | | | | |
| 1967 | Hydroxypropylcellulose | 0009004-64-2 | X | | | | | | |
| 1968 | Methylhydroxypropylcellulose | 0009004-65-3 | X | | | | | | |
| 1969 | Methylcellulose | 0009004-67-5 | X | | | | | | |
| 1970 | Nitrocellulose | 0009004-70-0 | | X | | | | | |
| 1978 | Polyethyleneglycol monoricinoleate | 0009004-97-1 | X | | X | 42 | | | |
| 1982 | Starch, edible | 0009005-25-8 | X | X | | | | | |
| 1983 | Hydroxyethyl starch | 0009005-27-0 | X | | | | | | |
| 1984 | Alginic acid | 0009005-32-7 | X | | | | | | |
| 1985 | 1,2-Propyleneglycol alginate | 0009005-37-2 | X | | | | | | |
| 1986 | Polyethyleneglycol sorbitan mono-laurate | 0009005-64-5 | X | | | | | | |
| 1987 | Polyethyleneglycol sorbitan monooleate | 0009005-65-6 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|----|---|----|
| 1988 | Polyethyleneglycol sorbitan mono-palmitate | 0009005-66-7 | X | | | | | | |
| 1989 | Polyethyleneglycol sorbitan monostearate | 0009005-67-8 | X | | | | | | |
| 1990 | Polyethyleneglycol sorbitan trioleate | 0009005-70-3 | X | | | | | | |
| 1991 | Polyethyleneglycol sorbitan tristearate | 0009005-71-4 | X | | | | | | |
| 1993 | Rubber, natural | 0009006-04-6 | X | | | | | | |
| 1999 | (Ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer | 0009010-88-2 | X | | | | | Only to be used in: a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % w/w; b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w; c) polyethylene terephthalate (PET) at a maximum level of 5 % w/w. | |
| 2013 | Hydroxyethylmethylcellulose | 0009032-42-2 | X | | | | | | |
| 2024 | Isobutylene-butene copolymer | 0009044-17-1 | X | | | | | | |
| 2028 | Polyethyleneglycol tridecyl ether phosphate | 0009046-01-9 | X | | | 5 | | For materials and articles intended for contact with aqueous foods only. Polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecyl ether phosphate (mono- and dialkyl ester) with a maximum 10 % content of polyethyleneglycol (EO ≤ 11) tridecylether. | |
| 2033 | Hydroxypropyl starch | 0009049-76-7 | X | | | | | | |
| 2046 | α-Dextrin | 0010016-20-3 | X | | | | | | |
| 2048 | Barium nitrate | 0010022-31-8 | X | | | | | | |
| 2053 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl maleate) | 0010039-33-5 | X | | | | 10 | | |
| 2055 | Boron nitride | 0010043-11-5 | X | | | | 16 | | |
| 2056 | Boric acid | 0010043-35-3 | X | X | | | 16 | | |
| 2057 | Calcium chloride | 0010043-52-4 | X | | | | | | |
| 2058 | Manganese hypophosphite | 0010043-84-2 | X | | | | | | |
| 2061 | Octadecylceramide | 0010094-45-8 | X | | X | 5 | | | |
| 2083 | Lithium iodide | 0010377-51-2 | X | | | | 6 | | |
| 2087 | cis-11-Eicosenamide | 0010436-08-5 | X | | | | | | |
| 2096 | Ascorbyl stearate | 0010605-09-1 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|------------------------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 2100 | Aluminium magnesium carbonate hydroxide | 0011097-59-9 | X | | | | | | |
| 2104 | Cobalt oxide | 0011104-61-3 | X | | | | | | |
| 2108 | Manganese oxide | 0011129-60-5 | X | | | | | | |
| 2109 | Xanthan gum | 0011138-66-2 | X | | | | | | |
| 2110 | Mica | 0012001-26-2 | X | | | | | | |
| 2114 | Calcium sulphoaluminate | 0012004-14-7 0037293-22-4 | X | | | | | | |
| 2116 | Barium tetraborate | 0012007-55-5 | X | | | | 16 | | |
| 2125 | Hydromagnesite | 0012072-90-1 | X | | | | | | |
| 2127 | Ammonium bromide | 0012124-97-9 | X | | | | | | |
| 2130 | Copper hydroxide phosphate | 0012158-74-6 | X | | | | | | |
| 2134 | Ozokerite | 0012198-93-5 | X | | | | | | |
| 2167 | Pyrophyllite | 0012269-78-2 | X | | | | | | |
| 2170 | Hydrotalcite | 0012304-65-3 | X | | | | | | |
| 2175 | Acrylic acid, dicyclopentenyl ester | 0012542-30-2 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 2176 | Manganese hydroxide | 0012626-88-9 | X | | | | | | |
| 2181 | Iron phosphide | 0012751-22-3 | X | | | | | Only to be used in PET polymers and copolymers | |
| 2186 | 4,4'-Butylidene-bis(6-tert-butyl-3-methylphenyl-ditridecyl phosphite) | 0013003-12-8 | X | | X | 6 | | | |
| 2212 | Pyrophosphorous acid | 0013445-56-2 | X | | | | | | |
| 2217 | Titanium dioxide | 0013463-67-7 | | | | | | | |
| 2225 | 3-Aminocrotonic acid, diester with thiobis(2-hydroxyethyl) ether | 0013560-49-1 | X | | | | | | |
| 2230 | N,N'-Divinyl-2-imidazolidinone | 0013811-50-2 | | X | | 0.05 | | | 10 |
| 2238 | Wollastonite | 0013983-17-0 | X | | | | | | |
| 2252 | Cristobalite | 0014464-46-1 | X | | | | | | |
| 2258 | Talc | 0014807-96-6 | X | | | | | | |
| 2259 | Quartz | 0014808-60-7 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 2269 | 2-Acrylamido-2-methylpropanesulphonic acid | 0015214-89-8 | | X | | 0.05 | | | |
| 2276 | Di-n-octyltin mercaptoacetate | 0015535-79-2 | X | | | | 10 | | |
| 2278 | Di-n-octyltin bis(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0015571-58-1 | X | | | | 10 | | |
| 2279 | Di-n-octyltin dimaleate | 0015571-60-5 | X | | | | 10 | | |
| 2306 | 5-Ethylidenebicyclo[2.2.1]hept-2-ene | 0016219-75-3 | | X | | 0.05 | | | 9 |
| 2307 | Oleylpalmitamide | 0016260-09-6 | X | | X | 5 | | | |
| 2310 | Dolomite | 0016389-88-1 | X | | | | | | |
| 2317 | Thiodipropionic acid, ditetradecyl ester | 0016545-54-3 | X | | | | 14 | | |
| 2335 | Barium hydroxide | 0017194-00-2 | X | | | | | | |
| 2379 | 2,2'-(1,4-Phenylene)bis[4H-3,1-benzoxazin-4-one] | 0018600-59-4 | X | | X | 0.05 | | SML including the sum of its hydrolysis products | |
| 2380 | Glycerol tribehenate | 0018641-57-1 | X | | | | | | |
| 2390 | Huntite | 0019569-21-2 | X | | | | | | |
| 2404 | Zinc hydroxide | 0020427-58-1 | X | | | | | | |
| 2419 | Aluminium hydroxide | 0021645-51-2 | X | | | | | | |
| 2430 | 1,2-Propyleneglycol dilaurate | 0022788-19-8 | X | | | | | | |
| 2432 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionamide) | 0023128-74-7 | X | | X | 45 | | | |
| 2436 | 4-Ethoxybenzoic acid, ethyl ester | 0023676-09-7 | X | | | 3.6 | | | |
| 2441 | 2-Ethoxy-2'-ethyloxanilide | 0023949-66-8 | X | | X | 30 | | | |
| 2455 | Tripropyleneglycol | 0024800-44-0 | | | | | | | |
| 2458 | Ethylene-vinyl acetate copolymer wax | 0024937-78-8 | X | | | | | Only to be used as a polymeric additive up to 2 % w/w in polyolefins. The migration of low molecular weight oligomeric fraction below 1 000 Da shall not exceed 5 mg/kg food. | |
| 2465 | tert-Butyl-4-hydroxyanisole | 0025013-16-5 | X | | | 30 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|------------------------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 2495 | Acrylic acid, acrylic acid 2-ethylhexyl ester, copolymer | 0025134-51-4 | X | | | 0.05 | 22 | SML expressed as acrylic acid, 2-ethylhexyl ester | |
| 2497 | Pentaerythritol dioleate | 0025151-96-6 | X | | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down | |
| 2521 | Dipropylene glycol | 0000110-98-5 0025265-71-8 | X | X | | | | | |
| 2528 | Polyethyleneglycol | 0025322-68-3 | X | X | | | | | |
| 2529 | Polypropyleneglycol | 0025322-69-4 | X | X | | | | | |
| 2533 | Formaldehyde-1-naphthol copolymer | 0025359-91-5 | X | | | 0.05 | | | |
| 2550 | Polyglycerol | 0025618-55-7 | X | | | | | To be processed under conditions preventing the decomposition of the substance and up to a maximum temperature of 275 °C. | |
| 2559 | Maleic anhydride-styrene, copolymer, sodium salt | 0025736-61-2 | X | | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,05 % (w/w) | |
| 2594 | Sorbitan monopalmitate | 0026266-57-9 | X | | | | | | |
| 2595 | Sorbitan trioleate | 0026266-58-0 | X | | | | | | |
| 2609 | Mono-n-octyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-86-5 | X | | | | 11 | | |
| 2610 | Di-n-octyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026401-97-8 | X | | | | 10 | | |
| 2611 | Glycerol monohexanoate | 0026402-23-3 | X | | | | | | |
| 2612 | Glycerol monoctanoate | 0026402-26-6 | X | | | | | | |
| 2615 | Dibutylthiostannic acid polymer | 0026427-07-6 | X | | | | | Molecular unit = (C ₈ H ₁₈ S ₃ Sn ₂) _n (n = 1,5-2) | |
| 2632 | Dimethyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0026636-01-1 | X | | | | 9 | | |
| 2634 | Sorbitan tristearate | 0026658-19-5 | X | | | | | | |
| 2639 | Bis(2,4-di-tert-butylphenyl)pentaerythritol diphosphate | 0026741-53-7 | X | | X | 0.6 | | | |
| 2640 | 2,4-Toluene diisocyanate dimer | 0026747-90-0 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 2644 | Sorbitol monostearate | 0026836-47-5 | X | | | | | | |
| 2647 | Tricyclodecanedimethanol | 0026896-48-0 | | X | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|--------|---|----|
| 2648 | Styrenesulphonic acid | 0026914-43-2 | | X | | 0.05 | | | |
| 2658 | Mono-n-octyltin tris(2-ethylhexyl mercaptoacetate) | 0027107-89-7 | X | | | | 11 | | |
| 2660 | Dodecylbenzenesulphonic acid | 0027176-87-0 | X | | | 30 | | | |
| 2665 | 1,2-Propyleneglycol monolaurate | 0027194-74-7 | X | | | | | | |
| 2685 | Di-tert-dodecyl disulphide | 0027458-90-8 | X | | X | 0.05 | | | |
| 2689 | 1,3,5-Tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0027676-62-6 | X | | X | 5 | | | |
| 2713 | Mixture of (40% w/w) 2,2,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate and (60% w/w) 2,4,4-trimethylhexane-1,6-diisocyanate | 0028679-16-5 | X | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 2717 | Trimethylolpropane trimethacrylate-methyl methacrylate copolymer | 0028931-67-1 | X | | | | | | |
| 2719 | 1,2-Propyleneglycol monopalmitate | 0029013-28-3 | X | | | | | | |
| 2723 | Sorbitan dioleate | 0029116-98-1 | X | | | | | | |
| 2728 | Gadoleic acid | 0029204-02-2 | X | | | | | | |
| 2748 | Polyglycerol ricinoleate | 0029894-35-7 | X | | | | | | |
| 2758 | Glycerol monobehenate | 0030233-64-8 | X | | | | | | |
| 2776 | Glycerol monolaurate diacetate | 0030899-62-8 | X | | | | 32 | | |
| 2792 | Phosphorous acid, tris(2,4-di-tert-butylphenyl) ester | 0031570-04-4 | X | | | | | | |
| 2801 | Polyester of 1,4-butanediol with caprolactone | 0031831-53-5 | X | | | | 29, 30 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 0,5 % (w/w) | |
| 2814 | Ethylene glycol bis[3,3-bis(3-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)butyrate] | 0032509-66-3 | X | | X | 6 | | | |
| 2816 | Dibenzylidene sorbitol | 0032647-67-9 | X | | | | | | |
| 2819 | N,N'-Bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionyl)hydrazide | 0032687-78-8 | X | | X | 15 | | | |
| 2822 | Di-n-octyltin bis(isooctyl maleate) | 0033568-99-9 | X | | | | 10 | | |
| 2823 | 1,2-Propyleneglycol dipalmitate | 0033587-20-1 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|---|--|----|
| 2837 | 1,6-Hexamethylene-bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate) | 0035074-77-2 | X | | X | 6 | | | |
| 2854 | 1,1-Bis(2-hydroxy-3,5-di-tert-butylphenyl)ethane | 0035958-30-6 | X | | X | 5 | | | |
| 2862 | Triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate] | 0036443-68-2 | X | | | 9 | | | |
| 2864 | 1-Hexadecanol | 0036653-82-4 | | X | | | | | |
| 2878 | Ethylcarboxymethylcellulose | 0037205-99-5 | X | | | | | | |
| 2879 | Methylcarboxymethylcellulose | 0037206-01-2 | X | | | | | | |
| 2883 | Nepheline syenite | 0037244-96-5 | X | | | | | | |
| 2892 | Silicic acid, magnesium-sodium-fluoride salt | 0037296-97-2 | X | | | 0.15 | | SML expressed as fluoride. Only to be used in layers of multi-layer materials not coming into direct contact with food. | |
| 2895 | Hydroxymethylcellulose | 0037353-59-6 | X | | | | | | |
| 2911 | Tetrakis(2,4-di-tert-butyl-phenyl)-4,4'-biphenylene diphosphonite | 0038613-77-3 | X | | X | 18 | | | |
| 2946 | 1,3,5-Tris(4-tert-butyl-3-hydroxy-2,6-dimethylbenzyl)-1,3,5-triazine-2,4,6(1H,3H,5H)-trione | 0040601-76-1 | X | | X | 6 | | | |
| 2950 | Thiodiethanol bis(3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxy phenyl) propionate) | 0041484-35-9 | X | | X | 2.4 | | | |
| 3010 | 2-(4-Dodecylphenyl)indole | 0052047-59-3 | X | | X | 0.06 | | | |
| 3058 | Sorbitan tripalmitate | 0054140-20-4 | X | | | | | | |
| 3060 | Methacrylic acid, sulphopropyl ester | 0054276-35-6 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 3068 | Monomethyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0054849-38-6 | X | | | | 9 | | |
| 3106 | Terephthalic acid, diester with 2,2'-methylenebis(4-methyl-6-tert-butylphenol) | 0057569-40-1 | X | | | | | | |
| 3107 | Monomethyltin tris(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-34-3 | X | | | | 9 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|-----|----|---|----|
| 3108 | Dimethyltin bis(ethylhexyl mercaptoacetate) | 0057583-35-4 | X | | | | 9 | | |
| 3117 | Poly(12-hydroxystearic acid) stearate | 0058128-22-6 | X | | X | 5 | | | |
| 3123 | Stearoylbenzoylmethane | 0058446-52-9 | X | | | | | | |
| 3147 | Acrylic acid, 2-tert-butyl-6-(3-tert-butyl-2-hydroxy-5-methylbenzyl)-4-methylphenyl ester | 0061167-58-6 | X | | X | 6 | | | |
| 3149 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)hexamethylenediamine-1,2-dibromoethane, copolymer | 0061269-61-2 | X | | | 2.4 | | | |
| 3166 | Sorbitan tetrastearate | 0061752-68-9 | X | | | | | | |
| 3171 | Fatty acids, coco | 0061788-47-4 | | X | | | | | |
| 3174 | Polyethyleneglycol ester of hydrogenated castor oil | 0061788-85-0 | X | | | | | | |
| 3175 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, non hydrogenated, distilled and non-distilled | 0061788-89-4 | X | X | | | 18 | | 1 |
| 3191 | Fatty acids, tall oil | 0061790-12-3 | X | X | | | | | |
| 3199 | Diatomaceous earth | 0061790-53-2 | X | | | | | | |
| 3213 | Polyethyleneglycol ester of castor oil | 0061791-12-6 | X | | | 42 | | | |
| 3254 | Sorbitan monobehenate | 0062568-11-0 | X | | | | | | |
| 3266 | Polydimethylsiloxane (MW > 6'800 Da) | 0063148-62-9 | X | X | | | | Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s) | |
| 3279 | Bis(2-carbobutoxyethyl)tin-bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0063397-60-4 | X | | X | 18 | | | |
| 3281 | (2-Carbobutoxyethyl)tin-tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0063438-80-2 | X | | X | 30 | | | |
| 3300 | Castor oil, dehydrated | 0064147-40-6 | X | X | | | | | |
| 3307 | Rosin, hydrogenated, ester with pentaerythritol | 0064365-17-9 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|--|----|
| 3368 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzylphosphonic acid, monoethyl ester, calcium salt | 0065140-91-2 | X | | | 6 | | | |
| 3372 | 1-(2-Hydroxyethyl)-4-hydroxy-2,2,6,6-tetramethyl piperidine-succinic acid, dimethylester, copolymer | 0065447-77-0 | X | | | 30 | | | |
| 3391 | Rosin, hydrogenated | 0065997-06-0 | X | X | | | | | |
| 3394 | Resin acids and rosin acids, hydrogenated, esters with glycerol | 0065997-13-9 | X | | | | | | |
| 3411 | [N-Methacryloyloxyethyl-N,N-dimethyl-N-carboxymethylammonium chloride, sodium salt -octadecyl methacrylate-ethyl methacrylate-cyclohexyl methacrylate-N-vinyl-2-pyrrolidone, copolymers | 0066822-60-4 | X | | | | | | |
| 3425 | Mono-n-dodecyltin tris(isooctyl mercaptoacetate) | 0067649-65-4 | X | | | | 25 | | |
| 3454 | 3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxybenzoic acid, hexadecyl ester | 0067845-93-6 | X | | | | | | |
| 3604 | Fatty acids, soya | 0068308-53-2 | X | X | | | | | |
| 3639 | Starch, hydrolysed | 0068412-29-3 | X | | | | | | |
| 3647 | Syrups, hydrolysed starch, hydrogenated | 0068425-17-2 | X | X | | | | In compliance with the purity criteria for maltitol syrup E 965(ii) as laid down in Commission Directive 2008/60/EC | |
| 3655 | Polyethyleneglycol (EO = 2-6) monoalkyl (C16-C18) ether | 0068439-49-6 | X | | | 0.05 | | The composition of this mixture is as follows: — polyethyleneglycol (EO = 2-6)monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 28 %), — fatty alcohols (C 16 -C 18) (approximately 48 %), — ethyleneglycol monoalkyl (C 16 -C 18) ether (approximately 24 %). | |
| 3664 | Polyethylene waxes, oxidised | 0068441-17-8 | X | | | 60 | | | |
| 3669 | Reaction products of oleic acid, 2-mercaptoethyl ester, with dichlorodimethyltin, sodium sulphide and trichloromethyltin | 0068442-12-6 | X | | X | | 9 | | |
| 3674 | Cellulose, regenerated | 0068442-85-3 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--|---|---|---|-----|----------|--|----|
| 3710 | Phthalic acid, diesters with primary saturated C8-C10 branched alcohols, more than 60% C9 | 0028553-12-0 0068515-48-0 | X | | | | 26 32 | Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product. | 7 |
| 3711 | Phthalic acid, diesters with primary, saturated C9-C11 alcohols more than 90 % C10 | 0026761-40-0 0068515-49-1 | X | | | | 26 32 | Only to be used as: a) plasticiser in repeated use materials and articles; b) plasticiser in single-use materials and articles contacting non-fatty foods except for infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC or processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC; c) technical support agent in concentrations up to 0,1 % in the final product. | 7 |
| 3752 | Methylsilsesquioxane | 0068554-70-1 | X | | | | | Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane | |
| 3790 | p-Cresol-dicyclopentadiene-isobutylene, copolymer | 0068610-51-5 | X | | X | 5 | | | |
| 3815 | Acids, fatty, unsaturated (C18), dimers, hydrogenated, distilled and non-distilled | 0068783-41-5 | X | X | | | 18 | | 1 |
| 3829 | Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined | 0068855-54-9 | X | | | | | | |
| 3869 | Bis(polyethyleneglycol)hydroxymethylphosphonate | 0068951-50-8 | X | | | 0.6 | | | |
| 3913 | Bis(methylbenzylidene)sorbitol | 0054686-97-4 0069158-41-4 0081541-12-0 0087826-41-3 | X | | | | | | |
| 3914 | Di-n-octyltin ethyleneglycol bis(mercaptoacetate) | 0069226-44-4 | X | | | | 10 | | |
| 3932 | Polyethyleneglycol-30 dipolyhydroxystearate | 0070142-34-6 | X | | | | | | |
| 3946 | 2-[2-Hydroxy-3,5-bis(1,1-dimethylbenzyl)phenyl]benzotriazole | 0070321-86-7 | X | | X | 1.5 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----------|--|----|
| 3947 | 2,2'-Oxamidobis[ethyl-3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate] | 0070331-94-1 | X | | | | | | |
| 4005 | Poly[6-[(1,1,3,3-tetramethylbutyl)amino]-1,3,5-triazine-2,4-diyl]-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]hexamethylene[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino] | 0071878-19-8 | X | | X | 3 | | | |
| 4032 | Polyester of adipic acid with 1,3-butanediol, 1,2-propanediol and 2-ethyl-1-hexanol | 0073018-26-5 | X | | X | | 31 32 | | |
| 4041 | Resin acids and rosin acids | 0073138-82-6 | X | X | | | | | |
| 4084 | 2,2,4,4-Tetramethyl-20-(2,3-epoxypropyl)-7-oxa-3,20-diazadispiro-[5.1.11.2]-heneicosan-21-one, polymer | 0078301-43-6 | X | | X | 5 | | | |
| 4094 | Bis(4-ethylbenzylidene)sorbitol | 0079072-96-1 | X | | | | | | |
| 4101 | 3-Hydroxybutanoic acid-3-hydroxypentanoic acid, copolymer | 0080181-31-3 | | X | | | | The substance is used as product obtained by bacterial fermentation. In compliance with the specifications mentioned in the Table 4 of Annex I | |
| 4105 | 2,2',2'-Nitrilo[triethyl tris(3,3',5,5'-tetra-tert-butyl-1,1'-bi-phenyl-2,2'-diyl)phosphite] | 0080410-33-9 | X | | X | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate | |
| 4114 | Bis(2,6-di-tert-butyl-4-methylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0080693-00-1 | X | | X | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate | |
| 4153 | Di-n-dodecyltin bis(isooctyl mercaptoacetate) | 0084030-61-5 | X | | X | | 25 | | |
| 4171 | N-(2-Aminoethyl)-β-alanine, sodium salt | 0084434-12-8 | | X | | 0.05 | | | |
| 4208 | Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol | 0085116-93-4 | X | | | | | | |
| 4220 | 2,2'-Methylene bis(4,6-di-tert-butylphenyl)sodium phosphate | 0085209-91-2 | X | | X | 5 | | | |
| 4221 | 2,2'-Methylenebis(4,6-di-tert-butylphenyl) lithium phosphate | 0085209-93-4 | X | | | 5 | | | |
| 4277 | Poly(zinc glycerolate) | 0087189-25-1 | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|------|--|----|
| 4282 | Petroleum hydrocarbon resins (hydrogenated) | | X | | | | | <p>Petroleum hydrocarbon resins, hydrogenated are produced by the catalytic or thermal polymerisation of dienes and olefins of the aliphatic, alicyclic and/or monobenzenoid arylalkene types from distillates of cracked petroleum stocks with a boiling range not greater than 220 °C, as well as the pure monomers found in these distillation streams, subsequently followed by distillation, hydrogenation and additional processing.</p> <p>Properties:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viscosity at 120 °C: > 3 Pa.s, — Softening point: > 95 °C as determined by ASTM Method E 28-67, — Bromine number: < 40 (ASTM D1159), — The colour of a 50 % solution in toluene < 11 on the Gardner scale, — Residual aromatic monomer ≤ 50 ppm, | |
| 4354 | Sulfonic acids, C10-21-alkane, phenyl esters | 0091082-17-6 | X | | | | 0.05 | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. | |
| 4480 | Glycerol dibehenate | 0099880-64-5 | X | | | | | | |
| 4547 | 2,4-Bis(octylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110553-27-0 | X | | X | | 24 | | |
| 4549 | Vermiculite, reaction product with citric acid, lithium salt | 0110638-71-6 | X | | | | | | |
| 4550 | 2,4-Bis(dodecylthiomethyl)-6-methylphenol | 0110675-26-8 | X | | X | | 24 | | |
| 4575 | 2,2'-Ethylidenebis(4,6-di-tert-butyl phenyl) fluorophosphonite | 0118337-09-0 | X | | X | | 6 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|---|---|---------|
| 4582 | Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl, obtained by condensation of 2,4-di-tert-butylphenol with Friedel Craft reaction product of phosphorous trichloride and biphenyl | 0119345-01-6 | X | | | 18 | | <p>Composition:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 4,4'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0038613-77-3) (36- 46 % w/w (*)), — 4,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-00-4) (17-23 % w/w (*)), — 3,3'-biphenylene-bis[0,0- bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite] (CAS No 0118421-01-5) (1- 5 % w/w (*)), — 4-biphenylene-0,0-bis(2,4-ditert- butylphenyl)phosphonite (CAS No 0091362-37-7) (11- 19 % w/w (*)), — tris(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphite (CAS No 0031570-04-4) (9-18 % w/w (*)), — 4,4'-biphenylene-0,0-bis(2,4- di-tert-butylphenyl)phosphonate- 0,0-bis(2,4-di-tertbutylphenyl) phosphonite (CAS No 0112949-97-0) (< 5 % w/w (*)) <p>(*) Quantity of substance used/quantity of formulation</p> <p>Other specifications:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Phosphor content of min. 5,4 % to max. 5,9 %, — Acid value of max. 10 mg KOH per gram, — Melt range of 85– 110 °C, | |
| 4588 | Thiodiethanolbis(5-methoxycarbonyl-2-6-dimethyl-1,4-dihydropyridine-3-carboxylate) | 0120218-34-0 | X | | | 6 | | | |
| 4600 | Acrylic acid, 2,4-di-tert-pentyl-6-[1-(3,5-di-tert-pentyl-2-hydroxyphenyl)ethyl]phenyl ester | 0123968-25-2 | X | X | X | 5 | | | |
| 4601 | N,N'-Bis(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)-N,N'-diformylhexamethylenediamine | 0124172-53-8 | X | | | 0.05 | | | 2 12 |
| 4623 | 3,3-Bis(methoxymethyl)-2,5-dimethylhexane | 0129228-21-3 | X | | X | 0.05 | | | |
| 4642 | 2,4-Dimethyl-6-(1-methylpentadecyl)phenol | 0134701-20-5 | X | | X | 1 | | | |
| 4645 | Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol | 0135861-56-2 | X | | | | | | |
| 4648 | 1,2-Bis(3-aminopropyl)ethylenediamine, polymer with N-butyl-2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinamine and 2,4,6-trichloro-1,3,5-triazine | 0136504-96-6 | X | | | 5 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 4658 | Amines, bis(hydrogenated tallow alkyl) oxidised | 0143925-92-2 | X | | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Only to be used in: (a) polyolefins at 0,1 % (w/w) concentration and in (b) PET at 0,25 % (w/w) concentration | 1 |
| 4668 | Phosphorous acid, bis(2,4-di-tert-butyl-6-methylphenyl) ethyl ester | 0145650-60-8 | X | | X | 5 | | SML expressed as sum of phosphite and phosphate | |
| 4669 | Alcohols, C12-14 secondary, β -(2-hydroxyethoxy), ethoxylated | 0146340-15-0 | X | | | 5 | | | 12 |
| 4671 | 2-(4,6-Diphenyl-1,3,5-triazin-2-yl)-5-(hexyloxy)phenol | 0147315-50-2 | X | | | 0.05 | | | |
| 4680 | Aluminium hydroxybis [2,2'-methylenebis (4,6-di-tert-butylphenyl)] phosphate | 0151841-65-5 | X | X | | 5 | | | |
| 4683 | α -Alkenes(C20-C24) copolymer with maleic anhydride, reaction product with 4-amino-2,2,6,6-tetramethylpiperidine | 0152261-33-1 | X | | | | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Not to be used in contact with alcoholic foods. | 13 |
| 4686 | N,N'-Dicyclohexyl-2,6-naphthalene dicarboxamide | 0153250-52-3 | X | | | 5 | | | |
| 4690 | Bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol diphosphite | 0154862-43-8 | X | | X | 5 | | SML expressed as sum of the substance itself, its oxidised form bis(2,4-dicumylphenyl)pentaerythritol-phosphate and its hydrolysis product (2,4-dicumylphenol) | |
| 4717 | 2,4,6-Tris(tert-butyl)phenyl-2-butyl-2-ethyl-1,3-propanediol phosphite | 0161717-32-4 | X | | X | 2 | | SML expressed as sum of phosphite, phosphate and the hydrolysis product = TTBP | |
| 4734 | 1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester | 0166412-78-8 | X | | | | 32 | | |
| 4736 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with dicyclohexylmethane-4,4'-diisocyanate | 0167883-16-1 | X | | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1,5 % (w/w) | |
| 4747 | Acrylic acid, methyl ester, telomer with 1-dodecanethiol, C16-C18 alkyl esters | 0174254-23-0 | X | | | | | 0,5% in final product | 1 |
| 4752 | Pentaerythritol tetrakis (2-cyano-3,3-diphenylacrylate) | 0178671-58-4 | X | | X | 0.05 | | | |
| 4758 | 9,9-Bis(methoxymethyl)fluorene | 0182121-12-6 | X | | X | 0.05 | | | 1 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|---|---------------|
| 4773 | Poly-[[6-[N-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-n-butylamino]-1,3,5-triazine-2,4-diy]][(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]-1,6-hexanediy]](2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)imino]- α -[N,N,N',N'-tetrabutyl-N''-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinyl)-N''-[6-(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidinylamino)-hexyl]-[1,3,5-triazine-2,4,6-triamine]- ω -N,N,N',N'-tetrabutyl-1,3,5-triazine-2,4-diamine] | 0192268-64-7 | X | | | 5 | | | |
| 4810 | 1,3,5-Tris(4-benzoylphenyl) benzene | 0227099-60-7 | X | | | 0.05 | | | |
| 4874 | Polydimethylsiloxane, 3-aminopropyl terminated, polymer with 1-isocyanato-3-isocyanatomethyl-3,5,5-trimethylcyclohexane | 0661476-41-1 | X | | | | | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 1 % (w/w) | |
| 4879 | Glycerides, castor-oil mono-, hydrogenated, acetates | 0736150-63-3 | X | | | | 32 | | |
| 4881 | 1,3,5-Tris (2,2-dimethylpropanamido)benzene | 0745070-61-5 | X | | | 5 | | | |
| 4888 | N-(2,6-Diisopropylphenyl)-6-[4-(1,1,3,3-tetramethylbutyl)phenoxy]-1H-benzo[de]isoquinolin-1,3(2H)-dione | 0852282-89-4 | X | | X | 0.05 | | Only for use in PET | 6 14 15 |
| 4922 | Poly(3-nonyl-1,1-dioxo-1-thiopropane-1,3-diy)-block-poly(x-oleyl-7-hydroxy-1,5-diiminooctane-1,8-diy), process mixture with x=1 and/ or 5, neutralised with dodecylbenzenesulfonic acid | 1010121-89-7 | X | | | | | Only to be used as polymer production aid in polyethylene (PE), polypropylene (PP) and polystyrene (PS) | |
| 4935 | Acetylacetic acid, salts | | X | | | | | | |
| 4936 | Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids | | X | | | | 32 | | |
| 4937 | Acids, aliphatic, monocarboxylic (C6-C22), esters with polyglycerol | | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|---|---|---|---|----|---|---|----|
| 4938 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic from natural oils and fats and their mono-, di- and triglycerol esters (branched fatty acids at naturally occurring levels are included). | | X | | | | | | |
| 4939 | Acids, C2-C24 aliphatic, linear, monocarboxylic, synthetic and their mono-, di- and triglycerol esters | | X | | | | | | |
| 4941 | Acids, C2-C24, aliphatic, linear, monocarboxylic, from natural oils and fats, lithium salt | | X | | | | | | |
| 4942 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with alcohols, linear, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C1-C22) | | X | | | | | | |
| 4943 | Acids, fatty (C8-C22) from animal or vegetable fats and oils, esters with branched alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, primary (C3-C22) | | X | | | | | | |
| 4944 | Acids, fatty from animal or vegetable food fats and oils | | X | | | | | | |
| 4948 | Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C24) | | X | X | | | | | |
| 4949 | n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid | | X | | | 30 | | | |
| 4951 | Alkyl(C8-C22)sulphonic acids | | X | | | 6 | | | |
| 4952 | Alkyl(C8-C22)sulphuric acids, linear, primary, with an even number of carbon atoms | | X | | | | | | |
| 4953 | Alkyl, linear with even number of carbon atoms (C12-C20) dimethylamines | | X | | X | 30 | | | |
| 4954 | Aluminium calcium hydroxide phosphite, hydrate | | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|---|---|---|---|-----|----|--------------------------------|----|
| 4957 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine hydrochlorides | | X | | | | 7 | SML(T) expressed excluding HCl | |
| 4958 | N,N-Bis(2-hydroxyethyl)alkyl(C8-C18)amine | | X | | | | 7 | | |
| 4960 | Carbonic acid, salts | | X | | | | | | |
| 4961 | Chlorides of choline esters of coconut oil fatty acids | | X | | | 0.9 | | | 1 |
| 4962 | Cresols, butylated, styrenated | | X | | | 12 | | | |
| 4965 | 9,10-Dihydroxy stearic acid and its oligomers | | X | | | 5 | | | |
| 4969 | Di-n-octyltin 1,4-butanediol bis(mercaptoacetate) | | X | | | | 10 | | |
| 4970 | Di-n-octyltin bis(ethyl maleate) | | X | | | | 10 | | |
| 4971 | Di-n-octyltin bis(n-alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | X | | | | 10 | | |
| 4972 | Di-n-octyltin dimaleate, esterified | | X | | | | 10 | | |
| 4973 | Di-n-octyltin dimaleate, polymers (n = 2-4) | | X | | | | 10 | | |
| 4974 | Di-n-octyltin thiobenzoate 2-ethylhexyl mercaptoacetate | | X | | | | 10 | | |
| 4977 | 5,7-Di-tert-butyl-3-(3,4- and 2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one containing: a) 5,7-di-tert-butyl-3-(3,4-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (80 to 100% w/w) and b) 5,7-di-tert-butyl-3-(2,3-dimethylphenyl)-3H-benzofuran-2-one (0 to 20% w/w) | | X | | | 5 | | | |
| 4980 | Ethylhydroxymethylcellulose | | X | | | | | | |
| 4981 | Ethylhydroxypropylcellulose | | X | | | | | | |
| 4983 | Fats and oils, from animal or vegetable food sources | | X | | | | | | |
| 4984 | Fats and oils, hydrogenated, from animal or vegetable food sources | | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|----|--|----|
| 4987 | Glass microballs | | X | | | | | | |
| 4988 | Glycerol esters with acids, aliphatic, saturated, linear with an even number of carbon atoms (C14-C18) and with acids aliphatic, unsaturated, linear, with an even number of carbon atoms (C16-C18) | | X | | | | | | |
| 4989 | Glycerol monooleate, ester with ascorbic acid | | X | | | | | | |
| 4990 | Glycerol monooleate, ester with citric acid | | X | | | | | | |
| 4991 | Glycerol monopalmitate, ester with ascorbic acid | | X | | | | | | |
| 4992 | Glycerol monopalmitate, ester with citric acid | | X | | | | | | |
| 4993 | Glycerol monostearate, ester with ascorbic acid | | X | | | | | | |
| 4994 | Glycerol monostearate, ester with citric acid | | X | | | | | | |
| 4995 | Glycine, salts | | X | | | | | | |
| 5000 | Kaolin, calcined | 0092704-41-1 | X | | | | | | |
| 5001 | Lysine, salts | | X | | | | | | |
| 5002 | Manganese pyrophosphite | | X | | | | | | |
| 5006 | Methylhydroxymethylcellulose | | X | | | | | | |
| 5011 | Mixture of 4-(2-benzoxazolyl)-4'-(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene, 4,4'-bis(2-benzoxazolyl) stilbene and 4,4'-bis(5-methyl-2-benzoxazolyl)stilbene) | | X | | | | | Not more than 0,05 % (w/w) (quantity of substance used/ quantity of the formulation). Mixture obtained from the manufacturing process in the typical ratio of (58-62 %):(23-27 %):(13-17 %). | |
| 5014 | Mono-n-octyltin tris(alkyl(C10-C16) mercaptoacetate) | | X | | | | 11 | | |
| 5015 | Montanic acids and/or their esters with ethyleneglycol and/or with 1,3-butanediol and/or with glycerol | | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|---|---|---|---|------|----------|---|----|
| 5018 | Neodecanoic acid, salts | | | X | | 0.05 | | Not to be used in polymers contacting fatty foods. Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. SML expressed as neodecanoic acid. | |
| 5021 | Perchloric acid, salts | | X | | | 0.05 | | | 4 |
| 5022 | Phosphoric acid, mono- and di-n-alkyl (C16 and C18) esters | | X | | X | 0.05 | | | |
| 5023 | Phosphorous acid, tris(nonyl- and/or dinonylphenyl) ester | | X | | X | 30 | | | |
| 5024 | Pimelic acid, salts | | X | | | | | | |
| 5035 | Polyacrylic acid, salts | | X | | | | 22 | | |
| 5038 | Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated | | X | | | 6 | | | |
| 5039 | Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered, unbranched C12-C22 fatty acids | | X | | | | 32 | The fraction with molecular weight below 1 000 Da should not exceed 5 % (w/w) | |
| 5040 | Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3-and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, which may be end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol | | X | | X | | 31 32 | | |
| 5043 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl 2-cyano 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) acrylate | | X | | | 0.05 | | Only for use in PET | |
| 5044 | Polyethyleneglycol (EO = 1-30, typically 5) ether of butyl-2-cyano-3-(4-hydroxyphenyl) acrylate | | X | | | 0.05 | | Only for use in PET | |
| 5045 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) ethers of linear and branched primary (C8-C22) alcohols | | X | X | | 1.8 | | In compliance with the maximum ethylene oxide content as laid down in the purity criteria for food additives in Commission Regulation (EU) No 231/2012. | |
| 5046 | Polyethyleneglycol (EO = 1-50) monoalkylether (linear and branched, C8-C20) sulphate, salts | | X | | | 5 | | | |
| 5052 | Polyethyleneglycol diricinoleate | | X | | X | 42 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|---|---|---|---|----|---|---|----|
| 5055 | Polyethyleneglycol esters of aliph., monocarb., acids(C6-C22) and their ammonium and sodium sulphates | | X | | | | | | |
| 5064 | Polyoxyalkyl(C2-C4)dimethylpolysiloxane | | X | | | | | | |
| 5069 | Powders, flakes and fibres of brass, bronze, copper, stainless steel, tin, iron and alloys of copper, tin and iron | | X | | | | | | |
| 5070 | Propylhydroxyethylcellulose | | X | | | | | | |
| 5071 | Propylhydroxymethylcellulose | | X | | | | | | |
| 5072 | Propylhydroxypropylcellulose | | X | | | | | | |
| 5077 | Silicates, natural (with the exception of asbestos) | | X | | | | | | |
| 5078 | Silicates, natural, silanated (with the exception of asbestos) | | X | | | | | | |
| 5079 | Silicic acid, silylated | | X | | | | | | |
| 5080 | Silicon dioxide, silanated | | X | | | | | | |
| 5084 | Sodium monoalkyl dialkylphenoxybenzenedisulphonate | | X | | | 9 | | | |
| 5086 | Stearic acid, esters with ethyleneglycol | | X | | | | 2 | | |
| 5088 | 5-Sulphoisophthalic acid, salts | | | X | | 5 | | | |
| 5089 | Sulphosuccinic acid alkyl (C4-C20) or cyclohexyl diesters, salts | | X | | | 5 | | | |
| 5090 | Sulphosuccinic acid monoalkyl (C10-C16) polyethyleneglycol esters, salts | | X | | | 2 | | | |
| 5091 | Taurine, salts | | X | | | | | | |
| 5093 | Tetradecyl-polyethyleneglycol (EO = 3-8) ether of glycolic acid | | X | | X | 15 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|---|--|----|
| 5095 | Titanium dioxide, coated with a copolymer of n-octyltrichlorosilane and [aminotris(methylenephosphonic acid), penta sodium salt] | | X | | | | | The content of the surface treatment copolymer of the coated titanium dioxide is less than 1% w/w | |
| 5096 | Trialkyl acetic acid (C7-C17), vinyl esters | | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 5097 | Trialkyl(C5-C15)acetic acid, 2,3-epoxypropyl ester | | | X | | ND | | 1 mg/kg in final product expressed as epoxygroup. Molecular weight is 43 Da. | |
| 5098 | Tricyclodecanedimethanol bis(hexahydrophthalate) | | X | | | 0.05 | | | |
| 5100 | Waxes, paraffinic, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, low viscosity | | X | | | 0.05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down. Average molecular weight not less than 350 Da. Viscosity at 100 °C not less than 2,5 cSt ($2,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 40 % (w/w). | |
| 5101 | Waxes, refined, derived from petroleum based or synthetic hydrocarbon feedstocks, high viscosity | | X | | | | | Average molecular weight not less than 500 Da. Viscosity at 100 °C not less than 11 cSt ($11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w). | |
| 5102 | White mineral oils, paraffinic, derived from petroleum based hydrocarbon feedstocks | | X | | | | | Average molecular weight not less than 480 Da. Viscosity at 100 °C not less than 8,5 cSt ($8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$). Content of mineral hydrocarbons with Carbon number less than 25, not more than 5 % (w/w). | |
| 5103 | Wood flour and fibers, untreated | | X | | | | | | |
| 5104 | 2,4-Diamino-6-hydroxypyrimidine | 0000056-06-4 | X | | | 5 | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) in contact with non-acidic and non-alcoholic aqueous food | |
| 5105 | 1,1-Difluoroethane | 0000075-37-6 | X | | | | | | |
| 5106 | Vinylidene fluoride | 0000075-38-7 | | X | | 5 | | | |
| 5107 | Chlorodifluoromethane | 0000075-45-6 | X | | | 6 | | Content of chlorofluoromethane less than 1 mg/kg of the substance | |
| 5108 | Chlorotrifluoroethylene | 0000079-38-9 | | X | | ND | | | 1 |
| 5109 | 4,4'-Dichlorodiphenyl sulphone | 0000080-07-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 5110 | 4,4'-Diaminodiphenyl sulphone | 0000080-08-0 | | X | | 5 | | | |
| 5111 | 4,4'-Dihydroxydiphenyl sulphone | 0000080-09-1 | | X | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----------|---|----|
| 5112 | 4,4'-Dihydroxybiphenyl | 0000092-88-6 | | X | | 6 | | | |
| 5113 | Terephthalic acid dichloride | 0000100-20-9 | | X | | | 28 | | |
| 5114 | 1,3-bis(2-Hydroxyethoxy)benzene | 0000102-40-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 5115 | Triallylamine | 0000102-70-5 | | X | | | | 40 mg/kg hydrogel at a ratio of 1 kg food to a maximum of 1,5 grams of hydrogel. Only to be used in hydrogels intended for non-direct food contact use | |
| 5116 | Propionic acid, vinyl ester | 0000105-38-4 | | X | | | 1 | | |
| 5117 | 1,4-Dichlorobenzene | 0000106-46-7 | | X | | 12 | | | |
| 5118 | 2-Butene | 0000107-01-7 | | X | | | | | |
| 5119 | 1,3-Phenylenediamine | 0000108-45-2 | | X | | ND | | | |
| 5120 | Glutaric anhydride | 0000108-55-4 | | X | | | | | |
| 5121 | 1-Pentene | 0000109-67-1 | | X | | 5 | | | |
| 5122 | 1,4-Diaminobutane | 0000110-60-1 | | X | | | | | |
| 5123 | Palmitic acid, butyl ester | 0000111-06-8 | X | | | | | | |
| 5124 | Hexafluoropropylene | 0000116-15-4 | | X | | ND | | | |
| 5125 | 3-Chlorophthalic anhydride | 0000117-21-5 | | X | | 0.05 | | SML expressed as 3-chlorophthalic acid | |
| 5126 | 4-Chlorophthalic anhydride | 0000118-45-6 | | X | | 0.05 | | SML expressed as 4-chlorophthalic acid | |
| 5127 | Methacrylonitrile | 0000126-98-7 | | X | | ND | | | |
| 5128 | 1,2-Benzisothiazol-3(2H)- one 1,1-dioxide, sodium salt | 0000128-44-9 | X | | | | | The substance shall comply with the specific purity criteria as set out in Commission Regulation (EU) No 231/2012 | |
| 5129 | 4,4'-Difluorobenzophenone | 0000345-92-6 | | X | | 0.05 | | | |
| 5130 | 1,4-Butanediol formal | 0000505-65-7 | | X | | 0.05 | 15 30 | | 21 |
| 5132 | 3-Methyl-1-butene | 0000563-45-1 | | X | | ND | | Only to be used in polypropylene | 1 |
| 5133 | 3-Buten-2-ol | 0000598-32-3 | | X | | ND | | Only to be used as a co-monomer for the preparation of polymeric additive | 1 |
| 5134 | 4-Cumylphenol | 0000599-64-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 5135 | Carbon monoxide | 0000630-08-0 | | X | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 5136 | 1,4:3,6-Dianhydrosorbitol | 0000652-67-5 | | X | | 5 | | Only to be used as: (a) a co-monomer in poly (ethylene-co-isosorbide terephthalate); (b) a co-monomer at levels of up to 40 mole % of the diol component in combination with ethylene glycol and/or 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane, for the production of polyesters. Polyesters made using dianhydrosorbitol together with 1,4-bis(hydroxymethyl)cyclohexane shall not be used in contact with foods containing more than 15 % alcohol. | |
| 5137 | 12-Aminododecanoic acid | 0000693-57-2 | | X | | 0.05 | | | |
| 5138 | 2,6-Naphthalenedicarboxylic acid, dimethyl ester | 0000840-65-3 | | X | | 0.05 | | | |
| 5139 | Triethyl phosphonoacetate | 0000867-13-0 | X | | | | | Only for use in PET | |
| 5140 | Cyclooctene | 0000931-88-4 | | X | | 0.05 | | Only to be used in polymers contacting foods for which simulant A is laid down | |
| 5141 | Perfluoromethyl perfluorovinyl ether | 0001187-93-5 | | X | | 0.05 | | Only to be used in anti-stick coatings | |
| 5142 | Sodium sulphide | 0001313-82-2 | | X | | | | | |
| 5143 | Perfluoropropylperfluorovinyl ether | 0001623-05-8 | | X | | 0.05 | | | |
| 5144 | 1,9-Decadiene | 0001647-16-1 | | X | | 0.05 | | | |
| 5145 | Adipic anhydride | 0002035-75-8 | | X | | | | | |
| 5146 | Caprolactam, sodium salt | 0002123-24-2 | | X | | | 4 | | |
| 5147 | Lauric acid, vinyl ester | 0002146-71-6 | | X | | | | | |
| 5149 | 2,3,6-Trimethylphenol | 0002416-94-6 | | X | | 0.05 | | | |
| 5150 | 11-Aminoundecanoic acid | 0002432-99-7 | | X | | 5 | | | |
| 5151 | Trimethyl trimellitate | 0002459-10-1 | | X | | | | Only to be used as a co-monomer up to 0.35 % w/w to produce modified polyesters intended to be used in contact with aqueous and dry foodstuffs containing no free fat at the surface. | 17 |
| 5152 | Sebacic anhydride | 0002561-88-8 | | X | | | | | |
| 5153 | Methacrylic acid, sec-butyl ester | 0002998-18-7 | | X | | | 23 | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|--|----------|
| 5154 | 2,2,4,4-Tetramethylcyclobutane-1,3-diol | 0003010-96-6 | | X | | 5 | | Only for: (a) repeated use articles for long term storage at room temperature or below and hotfill; (b) single use materials and articles as a co-monomer at a maximum use level of 35 mole % of the diol component of polyesters, and if such materials and articles are for long term storage at room temperature or below of food types which have an alcohol content of up to 10 % and for which Table 2 of Annex III does not assign simulant D2. Hot fill conditions are allowed for such single use materials and articles. | |
| 5155 | Cyclohexyl isocyanate | 0003173-53-3 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 5156 | 5-Sulphoisophthalic acid, monosodium salt, dimethyl ester | 0003965-55-7 | | X | | 0.05 | | | |
| 5157 | Adipic acid, divinyl ester | 0004074-90-2 | | X | | ND | | 5 mg/kg in final product. Only to be used as co-monomer | 1 |
| 5158 | Diphenylether-4,4'-diisocyanate | 0004128-73-8 | | X | | | 17 | 1 mg/kg in final product expressed as isocyanate moiety | 10 |
| 5160 | Azelaic anhydride | 0004196-95-6 | | X | | | | | |
| 5161 | 1,3,5-Benzenetricarboxylic acid trichloride | 0004422-95-1 | | X | | 0.05 | | SML expressed as 1,3,5-benzenetricarboxylic acid | 1 |
| 5162 | Methacrylic acid, isopropyl ester | 0004655-34-9 | | X | | | 23 | | |
| 5164 | 4,4'-Oxybis(benzenesulphonyl azide) | 0007456-68-0 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 5169 | Soybean oil | 0008001-22-7 | | X | | | | | |
| 5173 | Methacrylic acid, 2-sulphoethyl ester | 0010595-80-9 | | X | | ND | | | 1 |
| 5174 | Lignocellulose | 0011132-73-3 | | X | | | | | |
| 5177 | Perfluoro[2-(n-propoxy)propanoic acid] | 0013252-13-6 | X | | | | | Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles | |
| 5181 | 6-Hydroxy-2-naphthalenecarboxylic acid | 0016712-64-4 | | X | | 0.05 | | | |
| 5182 | 3,4-Diacetoxy-1-butene | 0018085-02-4 | | X | | 0.05 | | SML including the hydrolysis product 3,4- dihydroxy-1-butene Only to be used as a co-monomer for ethylvinylalcohol (EVOH) and polyvinylalcohol (PVOH) copolymers. | 17 19 |
| 5184 | (Perfluorobutyl)ethylene | 0019430-93-4 | | X | | | | Only to be used as a co-monomer up to 0.1% w/w in the polymerisation of fluoropolymers, sintered at high temperatures. | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|------------------------------|---|---|---|-------|---|---|----|
| 5188 | (Butyl acrylate, methyl methacrylate, butyl methacrylate) copolymer | 0025322-99-0 | X | | | | | Only to be used in: (a) rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 1 % w/w; (b) polylactic acid (PLA) at a maximum level of 5 % w/w | |
| 5189 | Mixture of (35-45 % w/w) 1,6-diamino-2,2,4-trimethylhexane and (55-65 % w/w) 1,6-diamino-2,4,4-trimethylhexane | 0025513-64-8 | | X | | 0.05 | | | 10 |
| 5190 | (Butyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer | 0027136-15-8 | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 3% | |
| 5192 | 1,1,1-tris(4-Hydroxyphenyl)ethane | 0027955-94-8 | | X | | 0.005 | | Only to be used in polycarbonates | 1 |
| 5193 | (Methyl methacrylate, butyl acrylate, styrene, glycidyl methacrylate) copolymer | 0037953-21-2 | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2 % at room temperature or below | |
| 5194 | 2,2-bis(4-Hydroxyphenyl)propane bis(phthalic anhydride) | 0038103-06-9 | | X | | 0.05 | | | |
| 5195 | (Butyl methacrylate, ethyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer | 0040471-03-2 | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 2% | |
| 5197 | 3,3-bis(3-Methyl-4-hydroxyphenyl)2-indolinone | 0047465-97-4 | | X | | 1.8 | | | |
| 5198 | Perfluoro[2-(poly(n-propoxy))propanoic acid] | 0051798-33-5 | X | | | | | Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 265 °C and are intended for use in repeated use articles | |
| 5202 | Charcoal, activated | 0007440-44-0 0064365-11-3 | X | | | | | Only for use in PET at maximum 10 mg/kg of polymer. Same purity requirements as for Vegetable Carbon (E 153) set out by Commission Regulation (EU) No 231/2012 with exception of ash content which can be up to 10 % (w/w). | |
| 5203 | N-Heptylaminoundecanoic acid | 0068564-88-5 | | X | | 0.05 | | | 2 |
| 5204 | 3,9-Bis[2-(3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionyloxy)-1,1-dimethylethyl]-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5,5] undecane | 0090498-90-1 | X | | X | 0.05 | | | 2 |
| 5205 | 4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline) | 0106246-33-7 | | X | | 0.05 | | | 1 |
| 5206 | N,N',N'',N'''-Tetrakis(4,6-bis(N-butyl-(N-methyl-2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)amino)triazin-2-yl)-4,7-diazadecane-1,10-diamine | 0106990-43-6 | X | | | 0.05 | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|------|----|---|----|
| 5207 | Poly(12-hydroxystearic acid)-polyethyleneimine copolymer | 0124578-12-7 | X | | | | | Only to be used in plastics up to 0,1 % w/w. Prepared by the reaction of poly(12-hydroxystearic acid) with polyethyleneimine | |
| 5208 | N,N'-Bis[4-(ethoxycarbonyl)phenyl]-1,4,5,8-naphthalenetetracarboxydiimide | 0132459-54-2 | | X | | 0.05 | | Purity > 98,1 % (w/w). Only to be used as co-monomer (max 4 %) for polyesters (PET, PBT) | |
| 5209 | α -Dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl)propylsilyloxy, ω -3-dimethyl-3-(4'-hydroxy-3'-methoxyphenyl) propylsilyl polydimethylsiloxane | 0156065-00-8 | | X | | | 33 | Only to be used as comonomer in siloxane modified polycarbonate. The oligomeric mixture shall be characterised by the formula $C_{24}H_{38}Si_2O_5(SiOC_2H_5)_n$ ($50 > n \geq 26$). | |
| 5210 | N,N',N''-Tris(2-methylcyclohexyl)-1,2,3-propane-tricarboxamide | 0160535-46-6 | X | | | 5 | | | |
| 5211 | 3-(3,5-Di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propanoic acid, esters with C13-C15 branched and linear alcohols | 0171090-93-0 | X | | | 0.05 | | Only to be used in polyolefins in contact with foods other than fatty/high-alcoholic and dairy products | |
| 5212 | 3,3',5,5'-Tetrakis(tert-butyl)-2,2'-dihydroxybiphenyl, cyclic ester with [3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl)propyl]oxyphosphonic acid | 0203255-81-6 | X | | X | 5 | | SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis products | |
| 5213 | Cyclic oligomers of (butylene terephthalate) | 0263244-54-8 | X | | | | | Only to be used in poly(ethylene terephthalate) (PET), poly(butylene terephthalate) (PBT), polycarbonate (PC), polystyrene (PS) and rigid poly(vinyl chloride) (PVC) plastics in concentrations up to 1% w/w, in contact with aqueous, acidic and alcoholic foods, for long term storage at room temperature. | |
| 5214 | Albumin | 0266309-43-7 | | X | | | | | |
| 5215 | Perfluoro acetic acid, α -substituted with the copolymer of perfluoro-1,2-propylene glycol and perfluoro-1,1-ethylene glycol, terminated with chlorohexafluoropropoxy groups | 0329238-24-6 | X | | | | | Only to be used in concentrations up to 0,5 % w/w in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures at or above 340 °C and are intended for use in repeated use articles | |
| 5216 | Bis(4-propylbenzylidene)propylsorbitol | 0882073-43-0 | X | | | 5 | | SML including the sum of its hydrolysis products | |
| 5217 | Perfluoro[(2-ethoxy-ethoxy)acetic acid], ammonium salt | 0908020-52-0 | X | | | | | Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers that are processed at temperatures higher than 300°C for at least 10 minutes. | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|--|----|
| 5218 | Phosphorous acid, mixed 2,4-bis(1,1-dimethylpropyl)phenyl and 4-(1,1-dimethylpropyl)phenyl tri-esters | 0939402-02-5 | X | | X | 5 | | SML expressed as the sum of phosphite and phosphate form of the substance and the hydrolysis product 4-t-amyphenol. | |
| 5219 | 3H-Perfluoro-3-[(3-methoxypropoxy)propanoic acid], ammonium salt | 0958445-44-8 | X | | | | | Only to be used in the polymerisation of fluoropolymers when: — processed at temperatures higher than 280 °C for at least 10 minutes, — processed at temperatures higher than 190 °C up to 30 % w/w for use in blends with polyoxymethylene polymers and intended for repeated use articles. | |
| 5220 | Albumin, coagulated by formaldehyde | | | X | | | | | |
| 5221 | Alcohols, aliphatic, monohydric, saturated, linear, primary (C4-C22) | | | X | | | | | |
| 5222 | cis-endo-Bicyclo[2.2.1]heptane-2,3-dicarboxylic acid, salts | | X | | | 5 | | Not to be used with polyethylene in contact with acidic foods. Purity ≥ 96 %. | |
| 5223 | (Butadiene, styrene, methyl methacrylate) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate | | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below. | |
| 5224 | (Butadiene, styrene, methyl methacrylate, butyl acrylate) copolymer cross-linked with divinylbenzene or 1,3-butanediol dimethacrylate | | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 12 % at room temperature or below | |
| 5225 | (Butyl acrylate, methyl methacrylate) copolymer, cross-linked with allyl methacrylate | | X | | | | | Only to be used in rigid poly(vinyl chloride) (PVC) at a maximum level of 7% | |
| 5226 | Castor oil, mono- and diglycerides | | X | | | | | | |
| 5227 | Cotton fibers | | X | | | | | | |
| 5228 | cis-1,2-Cyclohexanedicarboxylic acid, salts | | X | | | 5 | | | |
| 5229 | Glass fibers | | X | | | | | | |
| 5230 | Glycerol, esters with 12-hydroxystearic acid | | X | | | | | | |
| 5231 | Glycerol, esters with acetic acid | | X | | | | | | |
| 5232 | Glycerol, esters with butyric acid | | X | | | | | | |
| 5233 | Glycerol, esters with erucic acid | | X | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|--|---|---|---|---|-----|----|--|----|
| 5234 | Glycerol, esters with lauric acid | | X | | | | | | |
| 5235 | Glycerol, esters with linoleic acid | | X | | | | | | |
| 5236 | Glycerol, esters with myristic acid | | X | | | | | | |
| 5237 | Glycerol, esters with nonanoic acid | | X | | | | | | |
| 5238 | Glycerol, esters with oleic acid | | X | | | | | | |
| 5239 | Glycerol, esters with palmitic acid | | X | | | | | | |
| 5240 | Glycerol, esters with propionic acid | | X | | | | | | |
| 5241 | Glycerol, esters with ricinoleic acid | | X | | | | | | |
| 5242 | Glycerol, esters with stearic acid | | X | | | | | | |
| 5243 | Hydrogenated homopolymers and/or copolymers made of 1-hexene and/or 1-octene and/or 1-decene and/or 1-dodecene and/or 1-tetradecene (Mw: 440-12 000) | | X | | | | | Average molecular weight not less than 440 Da. Viscosity at 100 °C not less than 3,8 cSt ($3,8 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$) | 2 |
| 5244 | Methallylsulphonic acid, salts | | | X | | 5 | | | |
| 5245 | Neopentyl glycol, diesters and monoesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid | | X | | | 5 | 32 | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down | |
| 5246 | Phthalic acid | | | X | | | 28 | | |
| 5247 | (Polyethylene terephthalate, hydroxylated polybutadiene, pyromellitic anhydride) copolymer | | X | | | | | | |
| 5248 | Stearoyl-2-lactylic acid, salts | | X | | | | | | |
| 5249 | Titanium dioxide reacted with octyltriethoxysilane | | X | | | | | Reaction product of titanium dioxide with up to 2% w/w surface treatment substance octyltriethoxysilane, processed at high temperatures | |
| 5250 | Titanium nitride, nanoparticles | | X | | | | | No migration of titanium nitride nanoparticles. Only to be used in polyethylene terephthalate (PET) up to 20 mg/kg. In the PET, the agglomerates have a diameter of 100 - 500 nm consisting of primary titanium nitride nanoparticles; primary particles have a diameter of approximately 20 nm. | |
| 5251 | Trimethylolpropane, mixed triester and diesters with n-octanoic and n-decanoic acids | | X | | | 0.5 | | Only for use PET in contact with all types of foods other than fatty, high-alcoholic and dairy products | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|---|------------------------------|---|---|---|---|------|---|----|
| 5252 | Trimethylolpropane, mixed triesters and diesters with benzoic acid and 2-ethylhexanoic acid | | X | | | | 32 | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down | |
| 5259 | Poly(6-morpholino-1,3,5-triazine-2,4-diyI)-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] hexa-methylene-[(2,2,6,6-tetramethyl-4-piperidyl)imino]] | 0082451-48-7 0090751-07-8 | X | | | | 5 | Average molecular weight not less than 2 400 Da. Residual content of morpholine ≤ 30 mg/kg, of N,N'-bis(2,2,6,6-tetramethylpiperidin-4-yl)hexane-1,6-diamine < 15 000 mg/kg, and of 2,4-dichloro-6-morpholino- 1,3,5-triazine ≤ 20 mg/kg. | 16 |
| 5260 | 2-Phenyl-3,3-bis(4-hydroxyphenyl)phthalimidine | 0006607-41-6 | | X | | | 0.05 | To be used only as a co-monomer in polycarbonate copolymers | 20 |
| 5261 | 1,3-Bis(isocyanatomethyl)benzene | 0003634-83-1 | | X | | | 34 | SML(T) applies to the migration of its hydrolysis product, 1,3-benzenedimethanamine. To be used only as co-monomer in the manufacture of a middle layer coating on a poly(ethylene terephthalate) polymer film in a multilayer film | |
| 5271 | (Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with divinylbenzene, in nanoform | | X | | | | | Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5273 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm. | |
| 5272 | 2H-Perfluoro-[(5,8,11,14-tetramethyl)-tetraethyleneglycol ethyl propyl ether] | 0037486-69-4 | X | | | | | Only to be used as a polymer production aid in the polymerisation of fluoro-polymers intended for: (a) repeated and single use materials and articles when sintered or processed (non-sintered) at temperatures at or above 360 °C for at least 10 minutes or at higher temperatures for equivalent shorter times; (b) repeated use materials and articles when processed (non-sintered) at temperatures from 300 °C and up to 360 °C for at least 10 minutes. | |
| 5273 | (Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer not cross-linked, in nanoform | | X | | | | | Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5274, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm. | |
| 5274 | (Butadiene, ethyl acrylate, methyl methacrylate, styrene) copolymer cross-linked with 1,3-butanediol dimethacrylate, in nanoform | | X | | | | | Only to be used as particles in non-plasticised PVC up to 10 % w/w in contact with all food types at room temperature or below including long-term storage. When used together with the substance with No 5271 and/or the substance with No 5273, the restriction of 10 % w/w applies to the sum of those substances. The diameter of particles shall be > 20 nm, and for at least 95 % by number it shall be > 40 nm. | |

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Gruppenbeschränkungen für bestimmte Stoffe

Tabelle 2, Gruppenbeschränkungen, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Gruppenbeschränkungsnummer: Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 8 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 FCM-Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer der Stoffe, für welche die Gruppenbeschränkung gilt. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 1 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 3 SML(T) [mg/kg]: totaler spezifischer Migrationsgrenzwert für die höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe der betreffenden Gruppe. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. In diesem Fall gilt für den betreffenden Stoff eine Nachweisgrenze von 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel, sofern nichts anderes angegeben ist.
- Spalte 4 Spezifikation Gruppenbeschränkung: enthält die Angabe des Stoffes, dessen Molekulargewicht die Grundlage für die Berechnung des Ergebnisses bildet.

Tabelle 2 Gruppenbeschränkung

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--------------------------|--|-------------------|-----------------------------------|
| Gruppenbeschränkungs-Nr. | Stoff-Nr. | SML(T) [mg/kg] | Spezifikation Gruppenbeschränkung |
| 1 | 57 5116 | 6 | berechnet als Acetaldehyd |
| 2 | 413 541 5086 | 30 | berechnet als Ethylenglykol |
| 3 | 444 493 | 30 | berechnet als Maleinsäure |
| 4 | 360 5146 | 15 | berechnet als Caprolactam |
| 5 | 83 1553 | 3 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 6 | 1195 1820 1824 2083 | 1 | berechnet als Jod |
| 7 | 4957 4958 | 1,2 | berechnet als tertiäres Amin |
| 8 | 729 732 733 947 1269 1488 | 6 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 9 | 2632 3068 3107 3108 3669 | 0,18 | berechnet als Zinn |

| | | | |
|----|--|-------|---|
| 10 | 1514 2053 2276 2278 2279 2610 2822 3914 4969 4970 4971 4972 4973 4974 | 0.006 | berechnet als Zinn |
| 11 | 4969 4970 4971 | 1,2 | berechnet als Zinn |
| 12 | 1345 1534 1538 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 13 | 184 631 | 1.5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 14 | 670 1003 2317 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 15 | 1 305 5130 | 15 | berechnet als Formaldehyd |
| 16 | 1182 2055 2056 2116 | 6 | berechnet als Bor unbeschadet der Bestimmungen der Richtlinie 98/83/EG |
| 17 | 203 209 310 601 918 1025 1474 1561 1625 1674 2640 2713 5155 5158 | ND | berechnet als Isocyanat-Gruppe (NCO) |
| 18 | 3175 3815 | 0.05 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 19 | 1810 1835 1843 | 10 | berechnet als SO ₂ |

| | | | |
|----|---|------|--|
| 20 | 649 1080 1110 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 21 | 880 904 | 5 | berechnet als Trimellithsäure |
| 22 | 121 243 387 768 777 1000 1024 1046 1242 1359 1362 1431 2495 5035 | 6 | berechnet als Acrylsäure |
| 23 | 132 145 253 258 259 919 1012 1029 1304 1308 1360 5153 5162 | 6 | berechnet als Methacrylsäure |
| 24 | 4547 4550 | 5 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 25 | 3425 4153 | 0.05 | Summe aus Mono-n-dodecylzinntris(isooctylmercaptoacetat), Di-n-dodecylzinnbis(isooctylmercaptoacetat), Mono-dodecylzinntrichlorid und Di-dodecylzinndichlorid), berechnet als Summe aus Mono- und Di-dodecylzinnychlorid |
| 26 | 3710 3711 | 9 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 27 | 280 650 | 5 | berechnet als Isophthalsäure |
| 28 | 289 5113 5246 | 7.5 | berechnet als Terephthalsäure |
| 29 | 859 2801 | 0.05 | berechnet als Summe aus 6-Hydroxyhexansäure und Caprolacton |
| 30 | 505 2801 5130 | 5 | berechnet als 1,4-Butandiol |
| 31 | 4032 5040 | 30 | berechnet als Summe der Stoffe |

| | | | |
|----|---|------|--------------------------------------|
| 32 | 91 93 160 168 332 472 621 1728 1888 2776 3710 3711 4032 4734 4879 4936 5039 5040 5245 5252 | 60 | berechnet als Summe der Stoffe |
| 33 | 251 5209 | ND | berechnet as Eugenol |
| 34 | 1215 5261 | 0.05 | berechnet as 1,3-Benzendimethanamine |

ENTWURF

2.2 Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen

Tabelle 3, Ausführliche Spezifikationen zu bestimmten Stoffen, enthält folgende Angaben:

| | |
|----------|--|
| Spalte 1 | Tabellen-Nr. |
| Spalte 2 | Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des spezifizierten Stoffes gemäss Tabelle 1, Spalte 1. |
| Spalte 3 | Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff. |

Tabelle 3 Verzeichnis der besonderen Anforderungen (Beschränkungen der Verwendung, Spezifikationen und Reinheitskriterien)

| 1 | 2 | 3 | |
|--------------|---------------------------------|---|---|
| Nr. | Stoff-Nr. | Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff. | |
| 1 | 4101 | Chemische Bezeichnung | Poly(3-D-Hydroxybutyrat-co-3-D-hydroxyvalerianat) |
| | | Definition | Die Copolymere werden durch kontrollierte Fermentation von <i>Alcaligenes eutrophus</i> gewonnen, wobei Mischungen von Glucose und Propionsäure als Kohlenstoffquellen eingesetzt werden. Der verwendete Organismus wurde nicht gentechnisch gewonnen, sondern entstammt einem einzigen Wildstamm von <i>Alcaligenes eutrophus</i> (H16 NCIMB10442). Die Ausgangsstämme werden gefriergetrocknet in Ampullen gelagert. Anhand der Ausgangsstämme werden Teilstämme für die Herstellung gewonnen, die in flüssigem Stickstoff gelagert werden. Sie dienen der Herstellung von Impfmateriale für den Fermenter. Proben aus dem Fermenter werden täglich mikroskopisch sowie im Hinblick auf morphologische Veränderungen der Kolonien auf unterschiedlichen Nährböden bei verschiedenen Temperaturen untersucht. Die Copolymere werden aus den hitzebehandelten Bakterien durch kontrollierte Digestion der anderen Zellbestandteile, Waschen und Trocknen isoliert. Die Copolymere werden normalerweise als durch Schmelzen konfektioniertes Granulat mit Additiven wie kristallkeimbildenden Mitteln, Weichmachern, Füllstoffen, Stabilisatoren und Pigmenten angeboten, die alle den allgemeinen und besonderen Spezifikationen entsprechen. |
| | | CAS-Nummer | 0080181-31-3 |
| | | Strukturformel | $\left[\text{O}-\overset{\text{CH}_3}{\text{CH}}-\text{CH}_2-\overset{\text{O}}{\parallel} \right]_m \left[\text{O}-\overset{\text{CH}_3}{\text{CH}}-\text{CH}_2-\overset{\text{O}}{\parallel} \right]_n$ <p>wobei $n/(m+n)$ grösser als 0 und kleiner gleich 0,25</p> |
| | | Durchschnittliches Molekulargewicht | Mindestens 150 000 Dalton (gemessen durch Gel-Permeations-Chromatografie) |
| | | Gehaltsbestimmung | Mindestens 98 % Poly(3-D-Hydroxybutyrat-co-3-D-hydroxyvalerianat), ermittelt nach Hydrolyse als Mischung von 3-D-Hydroxybuttersäure und 3-D-Hydroxyvaleriansäure. |
| | | Beschreibung | Nach Isolierung weisses bis cremefarbenes Pulver. |
| | | Eigenschaften Identifikationsprüfungen Löslichkeit | Löslich in Chlorkohlenwasserstoffen, z. B. Chloroform, Dichlormethan, jedoch praktisch unlöslich in Ethanol, aliphatischen Alkanen und Wasser. |
| | | Beschränkung | QMA für Crotonsäure beträgt 0,05 mg/6 dm ² |
| | | Reinheit | Vor dem Granulieren darf der Ausgangsstoff (Copolymerpulver) enthalten: |
| - Stickstoff | höchstens 2500 mg/kg Kunststoff | | |
| - Zink | höchstens 100 mg/kg Kunststoff | | |
| - Kupfer | höchstens 5 mg/kg Kunststoff | | |
| - Blei | höchstens 2 mg/kg Kunststoff | | |
| - Arsen | höchstens 1 mg/kg Kunststoff | | |
| - Chrom | höchstens 1 mg/kg Kunststoff | | |
| 2 | | Natürliches Calciumcarbonat | |
| | | Höchstgehalt an: | |

| 1 | 2 | 3 |
|-----|-----------|---|
| Nr. | Stoff-Nr. | Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff. |
| | | a. Magnesiumcarbonat 20 Massenprozent b. Arsen 0,1 mg/kg c. Blei 30 mg/kg d. Cadmium 0,5 mg/kg e. Chlor 30 mg/kg f. Quecksilber 0,05 mg/kg |
| 3 | | <i>Cholinesterchloride von natürlichen linearen Fettsäuren vorwiegend C₈-C₁₈.</i> Gehalt an: a. freien Fettsäuren maximal 3 Massenprozent b. Fettsäureestern mit Dimethylaminoethanol maximal 3 Massenprozent |
| 4 | | Ethylen-Maleinsäureanhydrid-Propfocopolymer a. Durchschnittliches Molekulargewicht 10 000 b. gebundenes Maleinsäureanhydrid maximal 2 Massenprozent c. freies Maleinsäureanhydrid maximal 10 mg/kg d. 3-Phenyl-1,2-propan-dicarbonensäureanhydrid maximal 50 mg/kg |
| 5 | | Epoxyderivate 5.1 <i>Spezifischer Migrationsgrenzwert von 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BADGE) und einiger Derivate</i> Der spezifische Migrationsgrenzwert von BADGE und einiger Derivate aus der Hydrolyse oder Hydrochlorierung der Epoxygruppe (BADGE.H ₂ O, BADGE.HCl, BADGE.2HCl, BADGE.H ₂ O.HCl) darf 1 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Bei Migrations-tests mit einem wässrigen Lebensmittelsimulans muss die Konzentration des Derivats BADGE.2H ₂ O im obigen Wert miteingeschlossen sein. 5.2 <i>Novolak-Glycidylether (NOGE), einschliesslich 2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)-methan-bis(2,3-epoxypropyl)ether (BFDGE)</i> Die Verwendung von NOGE für die Herstellung von Konserveninnenbeschichtungen ist verboten. Der Einsatz von NOGE bei anderen Verwendungen unterliegt keinen Einschränkungen, sofern die allgemeinen Anforderungen nach Artikel 47 LGV eingehalten werden. |
| 6 | 5015 | Montansäureester C ₂₅ -C ₃₀ -Ethylen glykolester Gehalt an: a. freiem Ethylen glykol maximal 0,3 Massenprozent b. freien Montansäure maximal 10 Massenprozent c. Montansäuren-Monoester maximal 0,5 Massenprozent |
| 7 | | Organozinnstabilisatoren 7.1 <i>Di-n-octylzinnverbindungen</i> Es dürfen höchstens 3 Massenprozent des enthaltenen Zinns an i-Octyl-gruppen und Alkylgruppen mit weniger als C ₈ als Di- und Trialkylzinnverbindungen gebunden sein. Methyl-, Ethyl- und Arylzinnverbindungen dürfen jedoch nicht nachweisbar sein. Der kumulative Gehalt an Arsen, Blei und Cadmium darf 30 mg/kg nicht überschreiten. Quecksilber darf nicht nachweisbar sein. 7.2 <i>Dimethylzinnverbindungen [76 % Dimethylzinn-bis(isooctylthioglykolat) mit 24 % Monomethylzinn-tris(isooctylthioglykolat)]</i> Gehalt an: a. Trimethylzinnverbindungen maximal 0,4 Massenprozent b. anderen Alkylzinnverbindungen maximal 20 mg/kg c. Arsen, Blei und Cadmium maximal 30 mg/kg d. Quecksilber nicht nachweisbar 7.3 <i>Mono-n-octylzinn-tris (C₁₀-C₁₆-thioglykolat) mit Di-n-octylzinn-bis (C₁₀-C₁₆-thioglykolat) im Verhältnis 2:1</i> Gleiche Spezifikationen wie in Ziffer 7.1. |

| 1 | 2 | 3 |
|-----|-----------|---|
| Nr. | Stoff-Nr. | Chemische Bezeichnung / ausführliche Spezifikation zum Stoff. |
| 8 | | Pigmente und Farbstoffe |
| 8.1 | | Der in 0,1 M Salzsäure lösliche Gehalt an Metallen und Halbmetallen im Pigment oder Farbstoff darf die folgenden Werte nicht überschreiten: a. Antimon 0,05 Massenprozent; b. Arsen 0,01 Massenprozent; c. Barium 0,01 Massenprozent; d. Cadmium ¹ 0,01 Massenprozent; e. Chrom(III) ² 0,10 Massenprozent; f. Blei 0,01 Massenprozent; g. Quecksilber 0,005 Massenprozent; h. Selen 0,01 Massenprozent; |
| 8.2 | | Der Gehalt an nicht sulfonierten primären aromatischen Aminen (als Anilin) darf 500 mg/kg nicht überschreiten. Der Gehalt an Benzidin, β -Naphthylamin und 4-Aminobiphenyl einzeln oder zusammen darf 10 mg/kg nicht überschreiten. |
| 8.3 | | Der Gehalt an sulfonierten aromatischen Aminen (als Anilinsulfonsäure) darf 500 mg/kg nicht überschreiten. |
| 8.4 | | Der Gehalt an extrahierbaren polychlorierten Biphenylen darf 25 mg/kg, ausgedrückt als Decachlorbiphenyl, nicht überschreiten. |
| 8.5 | | <i>Spezifikationen des Kohlen schwarz</i> – Toluollösliche Substanzen: maximal 0,1 Massenprozent, bestimmt nach ISO-Methode 6209 – UV-Absorption von Cyclohexanextrakt bei 386 nm: < 0,02 AU für eine Zelle von 1 cm oder < 0,1 AU für eine Zelle von 5 cm, bestimmt mit einer allgemein anerkannten Analyse methode – Benzo(a)pyrengelalt: max. 0,25 mg/kg Kohlenstoffschwarz – Höchstwert für die Verwendung von Kohlenstoffschwarz im Polymer: 2,5 Massenprozent |
| 8.6 | | Die Verwendung von Cadmium-Pigmenten ist nicht gestattet. |
| 9 | | Polyhydroxyaminether (PHAE) Dieses Thermoplast, gebildet aus Resorcinol-Diglycidylether, BADGE, 2-Aminoethanol und N-(2-Aminoethyl)ethanolamin (Additiv), darf nur im indirekten Kontakt hinter einer PET-Schicht verwendet werden. |
| 10 | | Azodicarbonamid Die Verwendung von Azodicarbonamid ist verboten. |

¹ Vgl. Punkt 8.6.

² Chrom(VI)-Pigmente dürfen nicht verwendet werden.

2.3 Beschränkungen für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

2.3.1 Bedarfsgegenstände aus Kunststoff dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

| Stoff | SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans] | |
|---------|--|------|
| Barium | = | 1 |
| Kobalt | = | 0.05 |
| Kupfer | = | 5 |
| Eisen | = | 48 |
| Lithium | = | 0.6 |
| Mangan | = | 0.6 |
| Zink | = | 25 |

2.3.2 Bedarfsgegenstände aus Kunststoff dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertragen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.

2.3.3 In Bedarfsgegenständen aus Kunststoff darf die Übertragung der in Art. 14 Abs. 2 genannten Stoffe nicht nachweisbar sein. Dies bedeutet, dass die betreffenden Stoffe in einem Migrationsstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyseverfahren festgestellt werden kann, in den Lebensmitteln nicht nachweisbar sein dürfen. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.

3 Notes relatives au contrôle de la conformité visées au tableau 1 colonne 10

3 Hinweise zur Konformitätsprüfung gemäss Tabelle 1, Spalte 10

Tabelle 4, Hinweise zur Konformitätsprüfung, enthält folgende Angaben:

- Spalte 1 Hinweis-Nr.: Identifikationsnummer des Hinweises. Hierbei handelt es sich um die in Spalte 10 von Tabelle 1 genannte Nummer.
- Spalte 2 Hinweise zur Konformitätsprüfung: enthält die Regeln, die bei der Prüfung auf Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte oder anderer Beschränkungen für den Stoff gelten, oder Bemerkungen zu Fällen, in denen die Gefahr der Nichteinhaltung besteht.

Tabelle 4 Hinweise zur Konformitätsprüfung

| 1 | 2 |
|-------------|---|
| Hinweis-Nr. | Hinweise zur Konformitätsprüfung |
| 1 | Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA), bis eine Analyseverfahren zur Verfügung steht. |

| | |
|----|---|
| 2 | Es besteht die Gefahr, dass SML oder OML in fetten Lebensmittelsimulanzien überschritten wird. |
| 3 | Es besteht die Gefahr, dass die Migration des Stoffes die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels, mit dem er in Kontakt ist, beeinträchtigt und dadurch das fertige Produkt Art. 34 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung nicht entspricht. |
| 4 | Die Konformitätsprüfungen bei Kontakt mit Fett sollten unter Verwendung gesättigter Fettsimulanzien als Simulans D erfolgen. |
| 5 | Die Konformitätsprüfungen bei Kontakt mit Fett sollten unter Verwendung von Isooctan als Ersatz für Simulans D2 (instabil) erfolgen. |
| 6 | Der Migrationsgrenzwert könnte bei sehr hohen Temperaturen möglicherweise überschritten werden. |
| 7 | Wird in Lebensmitteln geprüft, ist Teil 4, Punkt 1.4 zu beachten. |
| 8 | Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA); QMA = 0,005 mg/6 dm ² . |
| 9 | Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA), bis eine Analysemethode für die Migrationsprüfung zur Verfügung steht. Das Verhältnis Oberfläche zu Menge an Lebensmitteln muss geringer als 2 dm ² /kg sein. |
| 10 | Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA) bei Reaktion mit dem Lebensmittel oder Simulans. |
| 11 | Es ist nur eine Analysemethode zur Bestimmung des Restmonomers in behandeltem Füllstoff vorhanden. |
| 12 | Es besteht die Gefahr, dass der SML durch Migration aus Polyolefinen überschritten wird. |
| 13 | Es gibt nur eine Methode zur Bestimmung des Gehalts im Polymer und eine Methode zur Bestimmung der Ausgangsstoffe in Lebensmittelsimulanzien. |
| 14 | Es besteht die Gefahr, dass der SML bei Kunststoffen überschritten wird, die den Stoff mit einem Massenanteil von mehr als 0,5 % enthalten. |
| 15 | Es besteht die Gefahr, dass der SML bei Berührung mit Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt überschritten wird. |
| 16 | Es besteht die Gefahr, dass der SML durch Polyethylen niedriger Dichte (LDPE) überschritten wird, das den Stoff mit einem Massenanteil von mehr als 0,3 % enthält und mit fetten Lebensmitteln in Berührung kommt. |
| 17 | Es ist nur eine Methode zur Bestimmung des Restgehalts des Stoffes im Polymer vorhanden. |
| 18 | Es besteht die Gefahr, dass bei Polyethylen niedriger Dichte (LDPE) der SML überschritten wird. |
| 19 | Es besteht die Gefahr, dass in direktem Kontakt mit wässrigen Lebensmitteln bei Ethylvinylalkohol- (EVOH-) und Polyvinylalkohol-(PVOH-)Copolymeren der OML überschritten wird. |
| 20 | Der Stoff enthält Anilin als Verunreinigung; Überprüfung der Einhaltung der in Punkt 2.3 Abs. 2 für primäre aromatische Amine festgelegten Beschränkung ist erforderlich. |
| 21 | Bei Reaktionen mit Lebensmitteln oder Simulanzien ist bei der Konformitätsprüfung auch zu verifizieren, dass die Migrationsgrenzwerte der Hydrolyseprodukte (Formaldehyd und 1,4-Butandiol) nicht überschritten werden. |



Anhang 9 der Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Le- bensmitteln in Berührung zu kommen

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegen- ständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe

Ausgabe : x.2015

Inkrafttreten :

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe

1 Liste der Stoffe

1.1 Erläuterungen zu den Spalten von Tabelle 1

Tabelle 1 enthält folgende Angaben:

| | |
|----------|---|
| Spalte 1 | Stoff-Nr.: eindeutige Identifikationsnummer des betreffenden Stoffes in den einzelnen Anhängen dieser Verordnung. |
| Spalte 2 | Bezeichnung des Stoffes: chemische Bezeichnung. |
| Spalte 3 | CAS-Nr.: die Registriernummer des CAS (<i>Chemical Abstracts Service</i>). |
| Spalte 4 | Verwendung als: I Ausgangsstoff (Monomer) II Polymerisationshilfsmittel oder III Additive |
| Spalte 5 | Teil A oder B |
| Spalte 6 | SML [mg/kg]: der für den Stoff geltende spezifische Migrationsgrenzwert. Er wird ausgedrückt in mg Stoff je kg Lebensmittel. Angabe «ND», wenn der Stoff nicht in nachweisbaren Mengen migrieren darf. Sofern nicht anders angegeben, ist eine Nachweisgrenze von 0,01 mg pro kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans zu verwenden. Für Stoffe, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert und keine sonstigen Beschränkungen festgelegt sind, gilt ein allgemeiner spezifischer Migrationsgrenzwert von 60 mg/kg. |
| Spalte 7 | SML(T) [mg/kg] (Gruppenbeschränkungsnummer): enthält die Identifikationsnummer der Stoffgruppe, für die die Gruppenbeschränkung gemäss Tabelle 2, Spalte 1 des Anhangs 2 gilt. |
| Spalte 8 | Beschränkungen und Spezifikationen: enthält andere Beschränkungen als den ausdrücklich genannten spezifischen Migrationsgrenzwert und Spezifikationen hinsichtlich des Stoffes. |

Gehört ein in der Liste als Einzelverbindung aufgeführter Stoff auch zu einer chemischen Gruppe, so gelten für ihn die Beschränkungen, die bei der entsprechenden Einzelverbindung angegeben sind.

1.2 Bedeutung der verwendeten Abkürzungen

Die in den Listen verwendeten Abkürzungen haben folgende Bedeutung:

| | | |
|----|---|----------------------------|
| DL | = | Nachweisgrenze der Methode |
| EO | = | Ethylenoxid |
| MW | = | Molgewicht |
| ND | = | Nicht nachweisbar |

Tabelle 1

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|-----|-----------------------------------|--------------|------------|----|-----|--------|---|----------------|---|--|
| Nr. | Bezeichnung des Stoffes | CAS-Nr. | Verwendung | | | Partie | | SML [mg/kg] | SML (T) Gruppen- beschrän- kungs-Nr. | Beschränkungen und Spezifikationen |
| | | | I | II | III | A | B | | | |
| 1 | Formaldehyde | 0000050-00-0 | | | X | A | | 15 | 15 | |
| 10 | Glycerol | 0000056-81-5 | | | X | A | | | | |
| 13 | Palmitic acid | 0000057-10-3 | | | X | A | | | | |
| 14 | Stearic acid | 0000057-11-4 | | | X | A | | | | |
| 19 | 1,2-Propanediol | 0000057-55-6 | | | X | A | | | | |
| 31 | Ethanol | 0000064-17-5 | | | X | A | | | | |
| 32 | Formic acid | 0000064-18-6 | | | X | A | | | | |
| 33 | Acetic acid | 0000064-19-7 | | | X | A | | | | |
| 34 | Benzoic acid | 0000065-85-0 | | | X | A | | | | |
| 39 | Methanol | 0000067-56-1 | | | X | A | | | | |
| 40 | 2-Propanol | 0000067-63-0 | | | X | A | | | | |
| 41 | Acetone | 0000067-64-1 | | | X | A | | | | |
| 44 | Salicylic acid | 0000069-72-7 | | | X | A | | | | |
| 46 | 1-Propanol | 0000071-23-8 | | | X | A | | | | |
| 47 | 1-Butanol | 0000071-36-3 | | | X | A | | | | |
| 68 | Propylene oxide | 0000075-56-9 | | | X | A | | ND | | 1 mg/kg in final product |
| 82 | Dibutyltindilaurate | 0000077-58-7 | | X | | | B | | | |
| 96 | Vinyltriethoxysilane | 0000078-08-0 | | X | | A | | 0,05 | | Only to be used as a surface treatment agent |
| 97 | Silicic acid, tetraethyl ester | 0000078-10-4 | | X | | | B | | | |
| 98 | 1-Ethynyl-1-cyclohexanol | 0000078-27-3 | | X | | | B | | | |
| 110 | Isobutanol | 0000078-83-1 | | | X | A | | 1 | | |
| 113 | 2-Butanol | 0000078-92-2 | | | X | A | | 1 | | |
| 114 | 2-Butanone | 0000078-93-3 | | | X | A | | 5 | | |
| 141 | Peroxide, bis(α,α-dimethylbenzyl) | 0000080-43-3 | | X | | | B | | | |
| 205 | Naphthalene | 0000091-20-3 | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|-----|--|--------------|---|---|---|---|------|-------|---|---|
| 220 | 4-Hydroxybenzoic acid, propyl ester | 0000094-13-3 | | X | A | | | | | |
| 223 | Benzoyl peroxide | 0000094-36-0 | X | | | B | | | | |
| 228 | 1H-Benzotriazole | 0000095-14-7 | X | | | B | | | | |
| 233 | 1,2,4-Trimethylbenzene | 0000095-63-6 | | X | | B | | | | |
| 235 | Methyl hydroquinone | 0000095-71-6 | | X | | B | | | | |
| 257 | Propanoic acid, 2-methyl-, 2-methyl propyl ester | 0000097-85-8 | | X | A | | 0,05 | | | |
| 282 | 4-Hydroxybenzoic acid, methyl ester | 0000099-76-3 | | X | A | | | | | |
| 292 | Ethylbenzene | 0000100-41-4 | | X | A | | 0,6 | | | |
| 297 | Benzyl alcohol | 0000100-51-6 | | X | A | | | | | |
| 323 | Triethanolamine | 0000102-71-6 | | X | A | | 0,05 | | | SML expressed as the sum of triethanolamine and the hydrochloride adduct expressed as triethanolamine |
| 345 | p-Toluenesulfonic acid | 0000104-15-4 | | X | | B | | | | |
| 352 | 2-Ethyl-1-hexanol | 0000104-76-7 | | X | A | | 30 | | | |
| 401 | Butane | 0000106-97-8 | | X | A | | | | | |
| 413 | Ethyleneglycol | 0000107-21-1 | | X | A | | 30 | 2 | | |
| 420 | 1-Hexyn-3-ol, 3,5-dimethyl- | 0000107-54-0 | | X | | B | | | | |
| 431 | 1-Methoxypropan-2-ol | 0000107-98-2 | | X | A | | 5 | | | Content of 2-methoxypropanol (N° CAS 1589-47-5) lower than 0,3 % |
| 435 | 2-Methyl-4-pentanone | 0000108-10-1 | | X | A | | 5 | | | |
| 442 | Acetic anhydride | 0000108-24-7 | | X | A | | | | | |
| 445 | Carbonic acid, cyclic propylene ester | 0000108-32-7 | | X | A | | 0,05 | | | |
| 458 | Toluene | 0000108-88-3 | | X | A | | 1,2 | | | |
| 462 | Cyclohexanone | 0000108-94-1 | | X | | B | | | | |
| 487 | Tetrahydrofuran | 0000109-99-9 | | X | A | | 0,6 | | | |
| 503 | Sorbic acid | 0000110-44-1 | | X | A | | | | | |
| 504 | Hexane | 0000110-54-3 | | X | | B | | | | |
| 507 | 2-Butyne-1,4-diol | 0000110-65-6 | X | | | B | | | | |
| 513 | Cyclohexane | 0000110-82-7 | | X | A | | 1 | | | w, benzene content < 0,1% (mass) |
| 551 | Ethyleneglycol butyl ether | 0000111-76-2 | | X | A | | | 5 (T) | | Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5 |
| 556 | 1-Octanol | 0000111-87-5 | | X | A | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|------|-------|---|
| 572 | Diethyleneglycol butyl ether | 0000112-34-5 | | | X | A | | | 5 (T) | Expressed as the sum of N° CAS 111-76-2 and 112-34-5 |
| 576 | 1-Dodecene | 0000112-41-4 | | | X | A | | 0,05 | | |
| 594 | Oleic acid | 0000112-80-1 | | | X | A | | | | |
| 598 | 1-Octadecene | 0000112-88-9 | | | X | | B | | | |
| 605 | 2-Methyl-3-butyn-2-ol | 0000115-19-5 | | X | | | B | | | |
| 610 | Pentaerythritol | 0000115-77-5 | | | X | A | | | | |
| 647 | Triethylamine | 0000121-44-8 | | | X | | B | | | |
| 684 | Acetic acid, butyl ester | 0000123-86-4 | | | X | A | | | | |
| 699 | Carbon dioxide | 0000124-38-9 | | | X | A | | | | |
| 743 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, zinc salt | 0000136-53-8 | | | X | | B | | | |
| 779 | 2-Aminoethanol | 0000141-43-5 | | | X | A | | 0,05 | | Not to be used for articles in contact with fatty foods for which simulant D is laid down, For indirect food contact only, behind a PET layer, |
| 780 | Acetic acid, ethyl ester | 0000141-78-6 | | | X | A | | | | |
| 788 | Hexanoic acid | 0000142-62-1 | | | X | A | | | | |
| 794 | Lauric acid | 0000143-07-7 | | | X | A | | | | |
| 825 | Triethylenediamine | 0000280-57-9 | | | X | | B | | | |
| 831 | Aluminium, hydroxybis(stearato)- | 0000300-92-5 | | | X | | B | | | |
| 833 | Tin bis(2-ethylhexanoate) | 0000301-10-0 | | X | | | B | | | |
| 845 | 1-Butanesulfonic acid, nonafluoro- | 0000375-73-5 | | | X | | B | | | |
| 846 | Silicon carbide | 0000409-21-2 | | | X | A | | | | |
| 865 | Arachidic acid | 0000506-30-9 | | | X | A | | | | |
| 899 | Myristic acid | 0000544-63-8 | | | X | A | | | | |
| 902 | Isopropyl alcohol, titanium(4+) salt | 0000546-68-9 | | | X | | B | | | |
| 950 | Peroxybenzoic acid, tert-butyl ester | 0000614-45-9 | | X | | | B | | | |
| 996 | Silicic acid, tetrapropyl ester (H4SiO4) | 0000682-01-9 | | X | | | B | | | |
| 1023 | Stannane, dibutyl-oxo- | 0000818-08-6 | | X | | | B | | | |
| 1039 | 3-Aminopropyltriethoxysilane | 0000919-30-2 | | X | | A | | 0,05 | | Residual extractable content of 3-aminopropyltriethoxysilane to be less than 3 mg/kg filler when used for the reactive surface treatment of inorganic fillers, SML = 0,05 mg/kg when used for the surface treatment of materials and articles, |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|------|---|---|
| 1076 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)- | 0000999-97-3 | | X | | A | 0,05 | | |
| 1085 | Silane, tris(2-methoxyethoxy)vinyl- | 0001067-53-4 | | X | | B | | | |
| 1111 | Methyltrimethoxysilane | 0001185-55-3 | | X | | B | | | |
| 1120 | Bentonite | 0001302-78-9 | | | X | A | | | |
| 1124 | Calcium hydroxide | 0001305-62-0 | | | X | A | | | |
| 1125 | Calcium oxide | 0001305-78-8 | | | X | A | | | |
| 1127 | Pigment Green 17 | 0001308-38-9 | | | X | | B | | |
| 1132 | Magnesium hydroxide | 0001309-42-8 | | | X | A | | | |
| 1133 | Magnesium oxide | 0001309-48-4 | | | X | A | | | |
| 1135 | Potassium hydroxide | 0001310-58-3 | | | X | A | | | |
| 1137 | Sodium hydroxide | 0001310-73-2 | | | X | A | | | |
| 1139 | Zinc oxide | 0001314-13-2 | | | X | A | | | |
| 1141 | Phosphoric anhydride | 0001314-56-3 | | | X | A | | | |
| 1148 | Limestone | 0001317-65-3 | | | X | | B | | |
| 1151 | Zeolites | 0001318-02-1 | | | X | | B | | |
| 1179 | Xylene | 0001330-20-7 | | | X | A | 1 | | |
| 1188 | Iron oxide | 0001332-37-2 | | | X | A | | | |
| 1194 | Carbon black | 0001333-86-4 | | | X | A | | | <p>Primary particles of 10 – 300 nm which are aggregated to a size of 100 – 1 200 nm which may form agglomerates within the size distribution of 300 nm – mm,</p> <p>Toluene extractables: maximum 0,1 %, determined according to ISO method 6209,</p> <p>UV absorption of cyclohexane extract at 386 nm: < 0,02 AU for a 1 cm cell or < 0,1 AU for a 5 cm cell, determined according to a generally recognised method of analysis,</p> <p>Benzo(a)pyrene content: max 0,25 mg/kg carbon black,</p> <p>Maximum use level of carbon black in the polymer: 2,5 % w/w,</p> |
| 1199 | 2-Butanone, peroxide | 0001338-23-4 | | X | | | B | | |
| 1202 | Sorbitan monostearate | 0001338-41-6 | | | X | A | | | |
| 1203 | Sorbitan monooleate | 0001338-43-8 | | | X | A | | | |
| 1208 | Aluminium oxide | 0001344-28-1 | | | X | A | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|-------|----|---|
| 1250 | 1,3,5-Trimethyl-2,4,6-tris(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxybenzyl)benzene | 0001709-70-2 | | | X | A | | | | |
| 1258 | Ethylenediamine, N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0001760-24-3 | | X | | | B | | | |
| 1267 | Silane, ethoxytrimethyl- | 0001825-62-3 | | X | | | B | | | |
| 1374 | [3-(2,3-Epoxypropoxy)propyl] trimethoxysilane | 0002530-83-8 | | X | | | B | | | |
| 1375 | [3-(Methacryloxy)propyl] trimethoxysilane | 0002530-85-0 | | X | | A | | 0,05 | | Only to be used as a surface treatment agent of inorganic fillers |
| 1379 | Cyclotetrasiloxane, 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinyl- | 0002554-06-5 | | X | | | B | | | |
| 1388 | Disiloxane, 1,1,3,3-tetramethyl-1,3-divinyl- | 0002627-95-4 | | X | | | B | | | |
| 1389 | 1,2-Benzisothiazolin-3-one | 0002634-33-5 | | | X | A | | 0,5 | | |
| 1394 | 2-Methyl-4-isothiazolin-3-one | 0002682-20-4 | | | X | A | | 0,5 | | Only to be used in aqueous polymer dispersions and emulsions |
| 1406 | Vinyltrimethoxysilane | 0002768-02-7 | | X | | A | | 0,05 | | |
| 1447 | 1,2-Ethanediamine, N-[3-(dimethoxymethylsilyl) propyl]- | 0003069-29-2 | | X | | | B | | | |
| 1472 | Octadecanoic acid, 12-hydroxy-, calcium salt (2:1) | 0003159-62-4 | | | X | | B | | | |
| 1478 | Propylamine, 3-(diethoxymethylsilyl)- | 0003179-76-8 | | X | | | B | | | |
| 1487 | 1,1,1-Trimethylolpropane trimethacrylate | 0003290-92-4 | | | X | A | | 0,05 | | |
| 1514 | Di-n-octyltin dilaurate | 0003648-18-8 | | X | | A | | 0,006 | 10 | |
| 1648 | 1-Dodecanol, 2-octyl- | 0005333-42-6 | | | X | | B | | | |
| 1659 | 2-Isopropyl thioxanthone | 0005495-84-1 | | | X | A | | 0,05 | | |
| 1665 | Butyl alcohol, titanium(4+) salt | 0005593-70-4 | | X | | | B | | | |
| 1760 | 2,2,4-Trimethyl-1,3-pentanediol diisobutyrate | 0006846-50-0 | | | X | A | | 5 | | Only to be used in single-use gloves |
| 1775 | 2,5-Bis(5-tert-butyl-2-benzoxazolyl)thiophene | 0007128-64-5 | | | X | A | | 0,6 | | |
| 1794 | Aluminium fibers, flakes and powders | 0007429-90-5 | | | X | A | | | | |
| 1795 | Octanoic acid, cerium salt | 0007435-02-1 | | | X | | B | | | |
| 1796 | Silver | 0007440-22-4 | | | X | A | | 0,05 | | |
| 1797 | Carbon | 0007440-44-0 | | | X | | B | | | |
| 1798 | Pigment Metal 2 | 0007440-50-8 | | | X | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|------------------------------|---|--|---|---|---|---|----|--|
| 1809 | Silicon dioxide | 0007631-86-9 | | | X | A | | | | For synthetic amorphous silicon dioxide: primary particles of 1 – 100 nm which are aggregated to a size of 0,1 – 1 µm which may form agglomerates within the size distribution of 0,3 µm to the mm size, |
| 1812 | Hydrochloric acid | 0007647-01-0 | | | X | A | | | | |
| 1815 | Phosphoric acid | 0007664-38-2 | | | X | A | | | | |
| 1817 | Ammonia | 0007664-41-7 | | | X | A | | | | |
| 1818 | Sulphuric acid | 0007664-93-9 | | | X | A | | | | |
| 1827 | Iron chloride, (FeCl ₃) | 0007705-08-0 | X | | | | B | | | |
| 1829 | Hydrogen peroxide | 0007722-84-1 | | | X | A | | | | |
| 1849 | Graphite | 0007782-42-5 | | | X | A | | | | |
| 1872 | Paraffin waxes and hydrocarbon waxes | 0008002-74-2 | | | X | | B | | | |
| 1882 | Kerosene | 0008008-20-6 | | | X | | B | | | |
| 1885 | Petrolatum | 0008009-03-8 | | | X | | B | | | |
| 1887 | Paraffin oils | 0008012-95-1 | | | X | | B | | | |
| 1895 | Hydrocarbon oils | 0008020-83-5 | | | X | | B | | | |
| 1902 | White mineral oil | 0008042-47-5 | | | X | | B | | | |
| 1914 | Stoddard solvent | 0008052-41-3 | | | X | | B | | | |
| 1919 | Carboxymethylcellulose | 0009000-11-7 | | | X | A | | | | |
| 1929 | Casein | 0009000-71-9 | | | X | A | | | | |
| 1931 | Polytetrafluoroethylene | 0009002-84-0 | | | X | A | | | | |
| 1934 | Ethenol, homopolymer | 0009002-89-5 | | | X | A | | | | |
| 1936 | Polyacrylic acid | 0009003-01-4 | | | X | A | | 6 | 22 | |
| 1937 | Acrylic acid, polymers, ammonium salt | 0009003-03-6 | | | X | | B | | | |
| 1940 | Poly(ethylene propylene) glycol | 0009003-11-6 0106392-12-5 | | | X | A | | | | |
| 1958 | Cellulose | 0009004-34-6 | | | X | A | | | | |
| 1963 | Ethylcellulose | 0009004-57-3 | | | X | A | | | | |
| 1966 | Hydroxyethylcellulose | 0009004-62-0 | | | X | A | | | | |
| 1969 | Methylcellulose | 0009004-67-5 | | | X | A | | | | |
| 1982 | Starch, edible | 0009005-25-8 | | | X | A | | | | |
| 1983 | Hydroxyethyl starch | 0009005-27-0 | | | X | A | | | | |
| 1986 | Polyethyleneglycol sorbitan monolaurate | 0009005-64-5 | | | X | A | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|------------------------------|---|---|---|---|---|-------|----|------|
| 1987 | Polyethyleneglycol sorbitan monooleate | 0009005-65-6 | | | X | A | | | | |
| 1988 | Polyethyleneglycol sorbitan monopalmitate | 0009005-66-7 | | | X | A | | | | |
| 1989 | Polyethyleneglycol sorbitan monostearate | 0009005-67-8 | | | X | A | | | | |
| 1991 | Polyethyleneglycol sorbitan tristearate | 0009005-71-4 | | | X | A | | | | |
| 2010 | Polyethyleneglycol nonylphenyl ether | 0009016-45-9 | | | X | | B | | | |
| 2022 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, mono-2-propenyl ether | 0009041-33-2 | | | X | | B | | | |
| 2023 | Poly[oxy(methyl-1,2-ethanediyl)], α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0009042-19-7 | | | X | | B | | | |
| 2056 | Boric acid | 0010043-35-3 | | | X | A | | 6 | 16 | |
| 2101 | Silicic acid, ethyl ester | 0011099-06-2 | X | | | | B | | | |
| 2108 | Manganese oxide | 0011129-60-5 | | | X | A | | | | |
| 2109 | Xanthan gum | 0011138-66-2 | | | X | A | | | | |
| 2110 | Mica | 0012001-26-2 | | | X | A | | | | |
| 2217 | Titanium dioxide | 0013463-67-7 | | | X | A | | | | |
| 2231 | Propylamine, 3-(trimethoxysilyl)- | 0013822-56-5 | | X | | | B | | | |
| 2237 | Aluminium, tris(2,4-pentanedionato)- | 0013963-57-0 | | | X | | B | | | |
| 2258 | Talc | 0014807-96-6 | | | X | A | | | | |
| 2259 | Quartz | 0014808-60-7 | | | X | A | | | | |
| 2279 | Di-n-octyltin dimaleate | 0015571-60-5 | | X | | A | | 0,006 | 10 | |
| 2328 | Platinate(2-), hexachloro-, dihydrogen(OC-6-11)- | 0016941-12-1 | | X | | | B | | | |
| 2372 | Octanoic acid, zirconium salt | 0018312-04-4 | | | X | | B | | | |
| 2391 | Hexanoic acid, 2-ethyl-, iron salt | 0019583-54-1 | | | X | | B | | | |
| 2404 | Zinc hydroxide | 0020427-58-1 | | | X | A | | | | |
| 2419 | Aluminium hydroxide | 0021645-51-2 | | | X | A | | | | |
| 2428 | 2-Ethylhexanoic acid, zirconium salt | 0022464-99-9 | | | X | | B | | | |
| 2447 | Cerium-2-ethylhexanoate | 0024593-34-8 | | | X | | B | | | |
| 2521 | Dipropyleneglycol | 0025265-71-8 0000110-98-5 | | | X | A | | | | |
| 2528 | Polyethyleneglycol | 0025322-68-3 | | | X | A | | | | |
| 2529 | Polypropyleneglycol | 0025322-69-4 | | | X | A | | | | |
| 2534 | Stearic acid, ester with lactic acid bimol, ester, sodium salt | 0025383-99-7 | | | X | A | | | | E481 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|------|---|---|
| 2542 | Triisooctylamine | 0025549-16-0 | | X | | B | | | |
| 2589 | 3(2H)-Isothiazolone, 5-chloro-2-methyl- | 0026172-55-4 | | X | A | | 0,05 | | |
| 2601 | Poly(isobutyl acrylate) | 0026335-74-0 | | X | | B | | | |
| 2660 | Dodecylbenzenesulphonic acid | 0027176-87-0 | | X | A | | 30 | | |
| 2672 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -(2-propenyloxy)- | 0027252-80-8 | | X | | B | | | |
| 2673 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -acetyl- ω -2-propenyl- | 0027252-87-5 | | X | | B | | | |
| 2675 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -2-propenyl- ω -hydroxy- | 0027274-31-3 | | X | | B | | | |
| 2678 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -methyl- ω -[3-[1,3,3,3-tetramethyl-1-[(trimethylsilyl)oxy] disiloxanyl] propyl]- | 0027306-78-1 | | X | | B | | | |
| 2716 | Copper, [hydrogen phthalocyaninesulfonato(2-)]- | 0028901-96-4 | | | | B | | | |
| 2790 | Glycerol monostearate | 0031566-31-1 | | X | A | | | | |
| 2847 | Pentanedinitrile, 2-bromo-2-(bromomethyl)- | 0035691-65-7 | | X | A | | 1 | | |
| 3032 | Oxirane, methyl-, polymer with oxirane, ether with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol (3:1) | 0052624-57-4 | | X | | B | | | |
| 3100 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -(1-oxo-9-octadecenyl)- ω -hydroxy-, ether with D-glucitol (6:1), (all-Z)- | 0057171-56-9 | | X | | B | | | |
| 3153 | Poly(oxy-1,2-ethanediyl), α -[1,3-dimethyl-1-(2-methylpropyl)hexyl]- ω -hydroxy- | 0061702-78-1 | | X | | B | | | |
| 3167 | 2-Ethylhexanoic acid, rare earth salts | 0061788-37-2 | | X | | B | | | |
| 3181 | Fatty acids, coco, sulfoethyl esters, sodium salts | 0061789-32-0 | | X | | B | | | |
| 3199 | Diatomaceous earth | 0061790-53-2 | | X | A | | | | |
| 3213 | Polyethyleneglycol ester of castor oil | 0061791-12-6 | | X | A | | 42 | | |
| 3263 | Siloxanes and silicones, Me 3,3,3-trifluoropropyl | 0063148-56-1 | | X | | B | | | |
| 3264 | Siloxanes and silicones, Me hydrogen | 0063148-57-2 | X | X | | B | | | |
| 3265 | Siloxanes and silicones, Me Ph | 0063148-58-3 | | X | | B | | | |
| 3266 | Polydimethylsiloxane | 0063148-62-9 | | X | A | | | | Viscosity at 25 °C not less than 100 cSt (100 x 10 ⁻⁶ m ² /s) |
| 3272 | Aromatic hydrocarbons | 0063231-51-6 | | X | | B | | | |
| 3335 | Distillates (petroleum), hydrotreated light | 0064742-47-8 | | X | | B | | | |
| 3353 | Aliphatic petroleum solvent (Naphtha) | 0064742-88-7 | | X | | B | | | |
| 3356 | Solvent naphtha (petroleum), heavy aromatic | 0064742-94-5 | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|--|
| 3442 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me phenethyl | 0067762-82-7 | | | X | | B | | | |
| 3443 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyloctadecyl | 0067762-83-8 | X | | X | | B | | | |
| 3444 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl | 0067762-95-2 | | | X | | B | | | |
| 3445 | Silsesquioxanes, Me Ph | 0067763-03-5 | X | | | | B | | | |
| 3446 | Alkyl(C10-C13)benzene | 0067774-74-7 | | | X | | B | | | |
| 3494 | Siloxanes and silicones, di-Me, Me hydrogen | 0068037-59-2 | X | | | | B | | | |
| 3495 | Siloxanes and silicones, dimethyl, Me hydrogen, polymers with polyethylene-polypropylene glycol monoacetate allyl ether | 0068037-64-9 | | | X | | B | | | |
| 3496 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me silsesquioxanes | 0068037-74-1 | X | | | | B | | | |
| 3497 | Siloxanes and silicones, ethyl methyl, methyl 2-phenylpropyl | 0068037-77-4 | | | X | | B | | | |
| 3516 | Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group-terminated | 0068083-19-2 | X | | | | B | | | |
| 3531 | Alcohols, C11-15-secondary, ethoxylated | 0068131-40-8 | | | X | | B | | | |
| 3601 | Fatty acids, C6-19-branched, iron salts | 0068308-20-3 | | | X | | B | | | |
| 3661 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Me Ph silsesquioxanes | 0068440-81-3 | X | | | | B | | | |
| 3748 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-64-3 | | | X | | B | | | |
| 3749 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes and polyethylene-polypropyleneglycol monobutyl ether | 0068554-65-4 | | | X | | B | | | |
| 3750 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, ethoxy-terminated | 0068554-66-5 | X | | | | B | | | |
| 3751 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methylsilsesquioxanes, hydroxy-terminated | 0068554-67-6 | X | | | | B | | | |
| 3752 | Methylsilsesquioxane | 0068554-70-1 | X | | | A | | | | Residual monomer in methylsilsesquioxane: < 1 mg methyltrimethoxysilane/kg of methylsilsesquioxane |
| 3755 | Cyclotetrasiloxane, octamethyl-, reaction products with silica | 0068583-49-3 | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|------|---|---|
| 3761 | Silicic acid, sodium salt, hydrolysis products with chlorotrimethylsilane and dichloroethenylmethylsilane | 0068584-83-8 | | | X | | B | | | |
| 3764 | Platinate(2-), hexachloro-, (OC-6-11)-, dihydrogen, reaction products with 2,4,6,8-tetraethenyl-2,4,6,8-tetramethylcyclotetrasiloxane | 0068585-32-0 | | X | | | B | | | |
| 3789 | Alkyl (C12-C14)glycidyl ether | 0068609-97-2 | | | X | | B | | | |
| 3829 | Diatomaceous earth, soda ash flux-calcined | 0068855-54-9 | | | X | A | | | | |
| 3840 | Silanamine, 1,1,1-trimethyl-N-(trimethylsilyl)-, hydrolysis products with silica | 0068909-20-6 | | | X | | B | | | |
| 3871 | Siloxanes and silicones, hexyl Me, Me 2-phenylpropyl | 0068952-01-2 | | | X | | B | | | |
| 3884 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methoxy Ph, polymers with Phsilsesquioxanes, methoxy-terminated | 0068957-04-0 | X | | | | B | | | |
| 3931 | Siloxanes and silicones, di-Me, hydroxy-terminated | 0070131-67-8 | X | | | | B | | | |
| 3968 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen-terminated | 0070900-21-9 | X | | | | B | | | |
| 3970 | Dimethyl, methyl(polyethylene oxide acetat-capped)siloxane | 0070914-12-4 | | | X | | B | | | |
| 3995 | Siloxanes and silicones, 3-[(2-aminoethyl)amino]propyl Me, dimethyl | 0071750-79-3 | X | | | | B | | | |
| 3997 | Iodonium, bis(4-dodecylphenyl)-, (OC-6-11)-hexafluoroantimonate(1-) (1:1) | 0071786-70-4 | | X | | | B | | | |
| 4042 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with Ph silsesquioxanes | 0073138-88-2 | X | | | | B | | | |
| 4136 | 1-Propanamine, 3-(trimethoxysilyl)-N-[3-(trimethoxysilyl)propyl]- | 0082985-35-1 | | X | | | B | | | |
| 4149 | 4-Isopropyl thioxanthone | 0083846-86-0 | | | X | A | | 0,05 | | |
| 4208 | Acids, fatty (C8-C22), esters with pentaerythritol | 0085116-93-4 | | | X | A | | | | |
| 4262 | Iron, C3-13-carboxylate naphthenate complexes | 0085763-69-5 | | | X | | B | | | |
| 4513 | Tetraethoxysilane, polymer with hexamethyldisiloxane | 0104133-09-7 | | | X | | B | | | |
| 4523 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group-terminated | 0104780-66-7 | X | | | | B | | | |
| 4524 | Polydimethylsiloxane, ((2-octyldodecyl)oxy)-terminated | 0104780-71-4 | | | X | | B | | | |
| 4525 | Silsesquioxane Me, ethoxy-terminated | 0104780-78-1 | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|----|---|---|
| 4689 | Dimethylsiloxane, hydroxy-term, with methylhydrogen siloxane and glycidoxypropyltrimethoxysilane | 0153890-18-7 | X | | X | | B | | | |
| 4949 | n-Alkyl(C10-C13)benzenesulphonic acid | | | | X | A | | 30 | | |
| 4951 | Alkyl(C8-C22)sulphonic acids | | | | X | A | | 6 | | |
| 4960 | Carbonic acid, salts | | | | X | A | | | | |
| 4987 | Glass microballs | | | | X | A | | | | |
| 5038 | Polydimethylsiloxane, γ -hydroxypropylated | | | | X | A | | 6 | | |
| 5082 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethyl hydrogen,, reaction prod, with polyethyleneglycol monoallyl ether | | | | X | | B | | | |
| 5169 | Soybean oil | 0008001-22-7 | | | X | A | | | | |
| 5229 | Glass fibers | | | | X | A | | | | |
| 8000 | Propane | 0000074-98-6 | | | X | | B | | | |
| 8001 | 2,5-Bis(tert-butylperoxy)2,5-dimethylhexane | 0000078-63-7 | | X | | | B | | | |
| 8002 | Bis(4-chlorobenzoyl) peroxide | 0000094-17-7 | | X | | | B | | | |
| 8003 | Trimethoxyboroxin | 0000102-24-9 | | | X | | B | | | |
| 8004 | Tetrahydronaphthalene | 0000119-64-2 | | | X | | B | | | |
| 8005 | Bis(2,4-dichlorobenzoyl) peroxide | 0000133-14-2 | | X | | | B | | | |
| 8006 | Caprylic acid, zinc salt | 0000557-09-5 | | | X | A | | 25 | | |
| 8007 | Fumaric acid, diethyl ester | 0000623-91-6 | | | X | | B | | | |
| 8008 | Diocetyl tin oxide | 0000870-08-6 | | X | | | B | | | |
| 8009 | Bis(4-methylbenzoyl) peroxide | 0000895-85-2 | | X | | | B | | | |
| 8010 | Maleic acid, diallyl ester | 0000999-21-3 | | | X | | B | | | |
| 8011 | Trimethylsilanol | 0001066-40-6 | | X | | | B | | | |
| 8012 | Dibutyltin diacetate | 0001067-33-0 | | X | | | B | | | |
| 8013 | Trifluoromethanesulphonic acid | 0001493-13-6 | | | X | | B | | | |
| 8014 | Phosphonitrile chloride | 0001832-07-1 | | X | | | B | | | |
| 8015 | Methyltriethoxysilane | 0002031-67-6 | | X | | | B | | | |
| 8016 | 1,1,1,5,5,5-Hexamethyl-3-phenyl-3-(trimethylsilyloxy)trisiloxane | 0002116-84-9 | X | | | | B | | | |
| 8017 | Tetraisopropyl zirconate | 0002171-98-4 | | X | | | B | | | |
| 8018 | Stearic acid, nickel salt | 0002223-95-2 | | | X | | B | | | |
| 8019 | Tris(methyl ethyl ketoxime)vinylsilane | 0002224-33-1 | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8020 | Maleic acid, monoallyl ester | 0002424-58-0 | | | X | | B | | | |
| 8021 | Trimethoxysilane | 0002487-90-3 | | X | | | B | | | |
| 8022 | Bis(2-chlorobenzoyl) peroxide | 0003033-73-6 | | X | | | B | | | |
| 8023 | N-[3-(Trimethoxysilyl)propyl]cyclohexanamine | 0003068-78-8 | | X | | | B | | | |
| 8024 | tert-Butyl cumyl peroxide | 0003457-61-2 | | X | | | B | | | |
| 8025 | (Triacetoxy)vinylsilane | 0004130-08-9 | | X | | | B | | | |
| 8026 | Methyltriacetoxyasilane | 0004253-34-3 | | X | | | B | | | |
| 8027 | N-(2-Aminoethyl)-3-aminopropyltriethoxysilane | 0005089-72-5 | | X | | | B | | | |
| 8028 | Caprylic acid, iron salt | 0006535-20-2 | | | X | A | | | | |
| 8029 | Maleic acid, mono(2-ethylhexyl) ester | 0007423-42-9 | | X | | | B | | | |
| 8030 | Platinum | 0007440-06-4 | | | X | | B | | | |
| 8031 | Rhodium | 0007440-16-6 | | | X | | B | | | |
| 8032 | 1,3-Divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisilazane | 0007691-02-3 | | X | | | B | | | |
| 8033 | Polyethyleneglycol monododecyl ether | 0009002-92-0 | | | X | | B | | | |
| 8034 | Polyacrylic acid, sodium salt | 0009003-04-7 | | | X | | B | 6 | | |
| 8035 | Polyethyleneglycol monooleyl ether | 0009004-98-2 | | | X | | B | | | |
| 8036 | Polyethyleneglycol monostearate | 0009004-99-3 | | | X | A | | | | |
| 8037 | Polyethyleneglycol monooleyl ether | 0009005-00-9 | | | X | | B | | | |
| 8038 | Poly(tetrabutyl titanate) | 0009022-96-2 | | X | | | B | | | |
| 8039 | Polyethyleneglycol isotridecyl ether | 0009043-30-5 | | | X | | B | | | |
| 8040 | Silicic acid, zirconium salt | 0010101-52-7 | | X | | | B | | | |
| 8041 | Tris(trimethylsilyl) phosphate | 0010497-05-9 | | X | | | B | | | |
| 8042 | Trimethylsilanol, potassium salt | 0010519-96-7 | | | X | | B | | | |
| 8043 | Chromium oxide | 0011118-57-3 | | | X | | B | | | |
| 8044 | Cerium oxide | 0011129-18-3 | | | X | | B | | | |
| 8045 | Barium zirconate | 0012009-21-1 | | | X | | B | | | |
| 8046 | Cerium hydroxide | 0012014-56-1 | | | X | | B | | | |
| 8047 | Diiron magnesium tetraoxide | 0012068-86-9 | | | X | | B | | | |
| 8048 | Ammonium chloride | 0012125-02-9 | | | X | A | | | | |
| 8049 | Diiodo(1,5-cyclooctadiene) platinum | 0012266-72-7 | | X | | | B | | | |
| 8050 | Diacetoxydi-tert-butoxysilane | 0013170-23-5 | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8051 | 2-Ethylhexanoic acid, cobalt salt | 0013586-82-8 | | | X | | B | | | |
| 8052 | Maleic acid, monoethyl ester | 0015420-81-2 | | X | | | B | | | |
| 8053 | 2-Ethylhexanoic acid, manganese salt | 0015956-58-8 | | | X | | B | | | |
| 8054 | 1,2-Bis(triethoxysilyl)ethane | 0016068-37-4 | | X | | | B | | | |
| 8055 | Ethyltriacetoxysilane | 0017689-77-9 | | X | | | B | | | |
| 8056 | Cesium hydroxide | 0021351-79-1 | | X | | | B | | | |
| 8057 | Methyltris(methyl ethyl ketoxime)silane | 0022984-54-9 | | X | | | B | | | |
| 8058 | Butyl titanate | 0023355-24-0 | | X | | | B | | | |
| 8059 | Tetrapropyl zirconate | 0023519-77-9 | | X | | | B | | | |
| 8060 | Triethoxy(3-ureidopropyl)silane | 0023779-32-0 | | X | | | B | | | |
| 8061 | Dichlorodimethylsilane, polymer with trichloromethylsilane and trichlorophenylsilane | 0025766-16-9 | | | X | | B | | | |
| 8062 | Polyethyleneglycol diacetate | 0027252-83-1 | | | X | | B | | | |
| 8063 | Pentaerythritol tristearate | 0028188-24-1 | | | X | | B | | | |
| 8064 | Bis(octadecyloxy)dimethylsilane | 0029043-70-7 | | | X | | B | | | |
| 8065 | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl-3-ol | 0029171-20-8 | | X | | | B | | | |
| 8066 | Octahydronaphthalene | 0031244-58-3 | | | X | | B | | | |
| 8067 | Tetrakis(methyl ethyl ketoxime)silane | 0034206-40-1 | | X | | | B | | | |
| 8068 | Polyglycerol monostearate | 0037349-34-1 | | | X | A | | | | |
| 8069 | Acetic acid, 3-methoxypropyl ester | 0041448-83-3 | | | X | | B | | | |
| 8070 | N-[2-(Benzylamino)ethyl]-3-aminopropyltrimethoxysilane hydrochloride | 0042965-91-3 | | X | | | B | | | |
| 8071 | Platinum, 1,5-cyclooctadiene complexes | 0046469-97-0 | | X | | | B | | | |
| 8072 | Trichlorotris(dibutyl sulphide)rhodium | 0055425-73-5 | | X | | | B | | | |
| 8073 | Silicic acid trimethylsilyl ester | 0056275-01-5 | | | X | | B | | | |
| 8074 | 3,3-Bis[(dimethylvinylsilyloxy]-1,5-divinyl-1,1,5,5-tetramethyl-trisiloxane | 0060111-54-8 | X | | | | B | | | |
| 8075 | Polyethyleneglycol ether of tallow fatty alcohol | 0061791-28-4 | | | X | | B | | | |
| 8077 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated | 0063148-55-0 | | | X | | B | | | |
| 8078 | Siloxanes and silicones, diethyl | 0063148-61-8 | | | X | | B | | | |
| 8079 | Phosphorimidic trichloride, phosphorus complex | 0063175-85-9 | | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 8080 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated | 0064365-23-7 | | | X | | B | | | |
| 8081 | Rubber, fluorinated | 0064706-30-5 | | | X | | B | | | |
| 8082 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with poly(ethylene propylene)glycol monomethyl ether | 0067762-85-0 | | | X | | B | | | |
| 8083 | Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with silica | 0067762-90-7 | | | X | | B | | | |
| 8084 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl | 0067762-94-1 | X | | | | B | | | |
| 8085 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with polypropyleneglycol monobutyl ether | 0067762-96-3 | | | X | | B | | | |
| 8086 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl | 0067762-99-6 | X | | | | B | | | |
| 8087 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]propyl]-silyldiyne]tris(oxy)]tris-, methoxy terminated | 0067923-07-3 | X | | | | B | | | |
| 8088 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-[(2-aminoethyl)amino]-propyl]silyldiyne] tris(oxy)]tris- | 0067923-08-4 | | | X | | B | | | |
| 8089 | Siloxanes and silicones, dimethyl, chlorine terminated | 0067923-13-1 | X | | | | B | | | |
| 8090 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, hydroxy terminated | 0067923-19-7 | X | | | | B | | | |
| 8091 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [(dimethoxymethylsilyl)oxy]-terminated | 0068037-58-1 | X | | | | B | | | |
| 8092 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether and poly(ethylene propylene)glycol monoacetate allyl ether | 0068037-62-7 | | | X | | B | | | |
| 8093 | Siloxanes and silicones, dodecyl methyl, methyl 2-phenylpropyl | 0068037-76-3 | X | | X | | B | | | |
| 8094 | Siloxanes and silicones, methyl phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes | 0068037-83-2 | X | | | | B | | | |
| 8095 | Siloxanes and silicones, methyl methoxy, polymers with methyl silsesquioxanes | 0068037-85-4 | X | | | | B | | | |
| 8096 | Siloxanes and silicones, methyl vinyl | 0068037-87-6 | X | | | | B | | | |
| 8097 | Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, [(dimethylvinylsilyl)oxy] terminated | 0068037-88-7 | X | | | | B | | | |
| 8098 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl | 0068083-14-7 | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 8099 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, vinyl group terminated | 0068083-18-1 | X | | | B | | | |
| 8100 | Siloxanes and silicones, methyl vinyl, hydroxy terminated | 0068083-20-5 | X | | | B | | | |
| 8101 | Tallow esters of glycerol, hydrogenated | 0068308-54-3 | | | X | B | | | |
| 8102 | Platinum, chlorooctanol complexes | 0068412-56-6 | | X | | B | | | |
| 8103 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, methoxy terminated | 0068440-84-6 | X | | | B | | | |
| 8104 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with 3-chloro-1-propene, 1-decene and 4,4'-methylenebis[2,6-bis-(1,1-dimethyl-ethyl)phenol | 0068440-89-1 | | | X | B | | | |
| 8105 | Platinum, 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane complexes | 0068478-92-2 | | X | | B | | | |
| 8106 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, polymers with methyl silsesquioxanes | 0068554-51-8 | | | X | B | | | |
| 8107 | Siloxanes and silicones, dimethyl, octadecyloxy terminated | 0068554-53-0 | | | X | B | | | |
| 8108 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl octyl | 0068554-69-8 | X | X | X | B | | | |
| 8109 | Silsesquioxanes, methyl, hydroxy terminated | 0068554-71-2 | X | | | B | | | |
| 8110 | Siloxanes and silicones, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, hydroxy terminated | 0068607-77-2 | X | | | B | | | |
| 8111 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes | 0068648-59-9 | X | | | B | | | |
| 8112 | α -Alkenes (C10-C16) | 0068855-58-3 | | | X | B | | | |
| 8113 | 1,1,1-Trimethyl-N-(trimethylsilyl)silanamine, reaction products with ammonia, octamethylcyclotetrasiloxane and silica | 0068937-51-9 | | | X | B | | | |
| 8114 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated | 0068937-54-2 | | | X | B | | | |
| 8115 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl, ethoxylated, propoxylated | 0068937-55-3 | | | X | B | | | |
| 8116 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, hydroxy terminated | 0068951-93-9 | X | | | B | | | |
| 8117 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methoxy terminated | 0068951-94-0 | X | | | B | | | |
| 8118 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyloxy terminated | 0068951-95-1 | X | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 8119 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, vinyl group terminated | 0068951-96-2 | X | | | | B | | | |
| 8120 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl vinyl, mono(vinyl group) terminated | 0068951-99-5 | X | | | | B | | | |
| 8121 | Siloxanes and silicones, dimethyl, mono(vinyl group) terminated | 0068952-00-1 | X | | | | B | | | |
| 8122 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl methoxy, methoxy phenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes | 0068952-93-2 | X | | | | B | | | |
| 8123 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether | 0068957-00-6 | | | X | | B | | | |
| 8124 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, dipotassium salt | 0068957-02-8 | | | X | | B | | | |
| 8125 | Tetraethoxysilane, reaction products with chlorodimethylsilane | 0068988-57-8 | X | | | | B | | | |
| 8126 | Silica [dimethylvinylsilyloxy] and [(trimethylsilyloxy) modified | 0068988-89-6 | | | X | | B | | | |
| 8127 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl hydrogen, hydrogen terminated | 0069013-23-6 | X | | | | B | | | |
| 8128 | Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with dimethylcyclosiloxanes, methylphenylcyclosiloxanes and methylvinylcyclosiloxanes | 0069430-28-0 | X | | X | | B | | | |
| 8129 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with trimethoxymethylsilane and N-[3-(trimethoxysilyl)-propyl]ethylenediamine | 0069430-37-1 | | | X | | B | | | |
| 8130 | Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with methyl hydrogen siloxanes and 1,1,3,3-tetramethyldisiloxane | 0069430-47-3 | X | | | | B | | | |
| 8131 | 3-(Bicyclo[2,2,1]hept-2-en-5-yl)-2,4-pentanedione, platinum | 0069547-11-1 | | | X | | B | | | |
| 8132 | Silsesquioxanes, phenyl | 0070131-69-0 | X | | | | B | | | |
| 8133 | Siloxanes and silicones, dimethyl, (C3-C33-alkyloxy) terminated | 0070851-21-7 | | | X | | B | | | |
| 8134 | Dicarbonyldichloroplatinum, reaction products with 2,4,6-trimethyl-2,4,6-trivinylcyclotrisiloxane | 0073018 55-0 | | | X | | B | | | |
| 8135 | Siloxanes and silicones, alkyl(C10-C50) methyl, dimethyl, methyl tetradecyl | 0073891-93-7 | X | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8136 | Siloxanes and silicones, methyl vinyl, dicarbonyldichloro-platinum complexes | 0075300-83-3 | | X | | | B | | | |
| 8137 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl vinyl, hydrogen terminated | 0075300-84-4 | X | | | | B | | | |
| 8138 | Siloxanes and silicones, methyl phenyl, hydroxy terminated | 0080801-30-5 | X | | | | B | | | |
| 8139 | Tetrabutylphosphonium dimethylsilanolate | 0090052-46-3 | | X | | | B | | | |
| 8140 | Alkyl(C8-C14)sulphuric acid, ammonium salt | 0090583-10-1 | | | X | | B | | | |
| 8141 | Fatty acids, palm kernel oil, 2-sulphoethyl esters, sodium salts | 0093572-04-4 | | | X | | B | | | |
| 8142 | Tetraethoxysilane, reaction products with bis(acetyloxy)-dibutylstannane | 0093925-42-9 | | X | | | B | | | |
| 8143 | Acetic acid, 3-ethoxypropyl ester | 0094825-54-4 | | | X | | B | | | |
| 8144 | Bis(2,4-dimethylbenzoyl) peroxide | 0096436-27-0 | | X | | | B | | | |
| 8145 | Dibutyltin dicocotate | 0096633-68-0 | | X | | | B | | | |
| 8146 | Carbonylchloroplatinum, complexes with 2,4,6,8-tetramethyl-2,4,6,8-tetravinylcyclotetrasiloxane | 0097375-25-2 | | | X | | B | | | |
| 8147 | Maleic acid, bis(2-methoxy-1-methylethyl) ester | 0102054-10-4 | | | X | | B | | | |
| 8148 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl methyl | 0102782-61-6 | X | | | | B | | | |
| 8149 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-hydroxypropyl group terminated, ethoxylated | 0102783-01-7 | | | X | | B | | | |
| 8150 | Tetraethoxysilane, hydrolysis products with 1,3-divinyl-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane and hexamethyldisiloxane | 0104199-38-4 | | | X | | B | | | |
| 8151 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated | 0109961-41-3 | X | | | | B | | | |
| 8152 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy terminated | 0110775-80-9 | | | X | | B | | | |
| 8153 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl phenyl silsesquioxanes, hydroxy-terminated | 0113355-05-8 | X | | | | B | | | |
| 8154 | Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy and hydroxy terminated | 0114697-06-2 | X | | | | B | | | |
| 8155 | Siloxanes and silicones, 3-hydroxypropyl methyl, ethers with polyethyleneglycol monomethyl ether | 0117272-76-1 | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|---|--------------|---|--|---|---|---|---|---|---|
| 8156 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, reaction products with polyethyleneglycol monoacetate allyl ether | 0118577-98-3 | | | X | | B | | | |
| 8157 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, hydroxy terminated, ethoxylated, propoxylated | 0119299-05-7 | | | X | | B | | | |
| 8158 | Siloxanes and silicones, 5-hexenyl methyl, hydroxy-terminated | 0125613-45-8 | X | | | | B | | | |
| 8159 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, ethers with poly(ethylene propylene) glycol monobutyl ether | 0129893-29-4 | | | X | | B | | | |
| 8160 | Siloxanes and silicones, dimethyl, [[[3-(cyclohexylamino)propyl]-dimethoxysilyl]oxy] terminated | 0129968-18-9 | X | | | | B | | | |
| 8161 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 3-(2-hydroxyphenyl)propyl methyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)ethyl | 0130885-21-1 | X | | X | | B | | | |
| 8162 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy methyl, ethoxy phenyl, polymers with methyl silsesquioxanes and phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated | 0133101-81-2 | X | | | | B | | | |
| 8163 | Siloxanes and silicones, dimethyl, ethoxy phenyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated | 0133101-82-3 | X | | | | B | | | |
| 8164 | Siloxanes and silicones, dimethyl, polymers with methyl silsesquioxanes, chlorine terminated | 0133101-83-4 | X | | | | B | | | |
| 8165 | Silsesquioxanes, methyl, polymers with phenyl silsesquioxanes, ethoxy terminated | 0133101-84-5 | X | | | | B | | | |
| 8166 | Silsesquioxanes, phenyl, ethoxy-terminated | 0133101-85-6 | X | | | | B | | | |
| 8167 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 3,3,3-trifluoropropyl, methyl vinyl, vinyl group terminated | 0133649-93-1 | X | | | | B | | | |
| 8168 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 5-hexenyl group terminated | 0144669-03-4 | X | | | | B | | | |
| 8169 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl group terminated | 0146955-64-8 | X | | | | B | | | |
| 8170 | Siloxanes and silicones, dimethyl, 6-hydroxyhexyl methyl | 0146955-65-9 | X | | | | B | | | |
| 8171 | Siloxanes and silicones, dimethyl, vinyl group terminated, polymers with 3-vinyl-7-oxabicyclo[4,1,0]heptane and methyl hydrogen siloxanes | 0148684-77-9 | | | X | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 |
|------|--|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8172 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [[dimethyl[2-7-oxabicyclo[4,1,0]hept-3-yl)-ethyl] silyloxy] terminated | 0150678-61-8 | | | X | | B | | | |
| 8173 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydroxy terminated, reaction products with methyl hydrogen siloxanes | 0153890-19-8 | X | | X | | B | | | |
| 8174 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hexadecyl methyl, methyl 11-methoxy-11-oxoundecyl | 0155419-59-3 | | | X | | B | | | |
| 8175 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl vinyl, vinyl group terminated | 0161133-76-2 | X | | | | B | | | |
| 8176 | Acids, aliphatic, linear, calcium salts | | | | X | | B | | | |
| 8177 | Alkylarylsulphonic acid | | | | X | | B | | | |
| 8178 | Dodecylsulphuric acid, salts | | | | X | A | | | | |
| 8179 | Hydrocarbons, aromatic, C8-C10 (b,p, 135 - 210 °C) | | | | X | | B | | | |
| 8180 | Platinum, organic dienes and trienes complexes | | | X | | | B | | | |
| 8181 | Poly(ethylene propylene butylene)glycol monoalkyl (C4-C18) ethers | | | | X | | B | | | |
| 8182 | Polyethyleneglycol esters of aliphatic monocarboxylic acids (C6-C22) | | | | X | A | | | | |
| 8183 | Polyethyleneglycol ethers of fatty alcohols | | | | X | | B | | | |
| 8184 | Polytrimethylsiloxy-polymethylhydrogen-siloxypolysilicic acid | | X | | | | B | | | |
| 8185 | Polyvinyl acetate, partially hydrolyzed | | | | X | | B | | | |
| 8186 | Rhodium chloride/alkylsulphide complex | | | X | | | B | | | |
| 8187 | Saccharose monopalmitate | | | | X | | B | | | |
| 8188 | Silicic acid, alkyl esters | | | | X | | B | | | |
| 8189 | Silicic acid, salts | | | | X | A | | | | |
| 8190 | Silicic acid, silanated | | | | X | A | | | | |
| 8191 | Siloxanes and silicones, dimethyl, diphenyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl terminated | | X | | | | B | | | |
| 8192 | Siloxanes and silicones, dimethyl, hydrogen terminated, reaction products with polypropyleneglycol monoallyl ether | | | | X | | B | | | |
| 8193 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl | | X | | | | B | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8194 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, 5-hexenyl group terminated | | X | | | B | | | |
| 8195 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl 5-hexenyl, hydroxy terminated | | X | | | B | | | |
| 8196 | Siloxanes and silicones, dimethyl, methyl-2-(7-oxabicyclo[4,1,0]-hept-3-yl)ethyl, [2-methyl-3-hydroxy-4(1-oxa-2-phenylethanone)-cyclohexyl] ethyl, trimethylsiloxy terminated | | X | | | B | | | |
| 8197 | Siloxanes and silicones, dimethyl, reaction products with polyethylsilane and silica | | X | | X | B | | | |
| 8199 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl 5-hexenyl, hydrogen terminated | | X | | | B | | | |
| 8200 | Siloxanes and silicones, methyl hydrogen, methyl alkyl | | X | X | X | B | | | |
| 8203 | Trimethylsilicic acid, hydroxy and ethoxy terminated | | | | X | B | | | |

2 Beschränkungen, Spezifikationen und Besondere Anforderungen

2.1 Beschränkungen zu bestimmten Stoffen

- 2.1.1 Die in Teil B von Spalte 5 aufgeführten Stoffe dürfen nur unter folgenden Bedingungen verwendet werden:
- Diese Stoffe dürfen nicht in eine der folgenden Kategorien fallen: Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)¹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden; und
 - Diese Stoffe dürfen in einem Migrationstest mit der niedrigstmöglichen Konzentration, bei der ein Stoff anhand einer validierten Analyseverfahren festgestellt werden kann, in Lebensmitteln nicht nachweisbar sein. Die Nachweisgrenze hängt von der Beschaffenheit des Stoffes ab; sofern nicht anders angegeben, darf dieser als Konzentration ausgedrückte Grenzwert 0,01 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans nicht überschreiten (analytische Toleranz eingeschlossen). Für Verbindungen, die einer Verbindungsgruppe mit ähnlicher Toxikologie oder ähnlicher Grundstruktur zugeordnet werden können (z. B. Isomere), gilt dieser Grenzwert als Gruppengrenzwert.
- 2.1.2 Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind und in den Anhängen 2 und 9 aufgeführt werden.
- 2.1.3 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen keine zyklischen Polysiloxane enthalten, die auf dem gleichen Siliziumatom eine Phenylgruppe und ein Wasserstoffatom oder eine Methylgruppe aufweisen.

2.2 Beschränkungen für Bedarfsgegenstände aus Silikon

- 2.2.1. Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen die nachstehenden Stoffe höchstens innerhalb der nachstehenden spezifischen Migrationsgrenzwerte abgeben:

| Stoff | SML [mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans] |
|---------|--|
| Barium | 1 |
| Kobalt | 0,05 |
| Kupfer | 5 |
| Eisen | 48 |
| Lithium | 0,6 |
| Mangan | 0,6 |
| Zink | 25 |

- 2.2.2 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen primäre aromatische Amine nicht in einer nachweislichen Menge auf Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien übertragen. Die in Tabelle 1 genannten primären aromatischen Amine sind von dieser Regelung ausgenommen. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,01 mg Stoff je kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans. Sie gilt für die Summe der übertragenen primären aromatischen Amine.
- 2.2.3 Die Gesamtmenge aller Stoffe, die von Bedarfsgegenständen aus Silikon in Lebensmittel übergehen, darf 10 mg/dm² Oberfläche des Bedarfsgegenstands oder 60 mg/kg Lebensmittel nicht übersteigen; dieser Wert gilt als Gesamtmigrationswert.
- 2.2.4 Die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte wird nach den Verfahren kontrolliert, die für Kunststoffe festgelegt wurden (Anhang 4).
- 2.2.5 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen nach dem folgenden Prüfprotokoll nicht mehr als 0,5 % freie organische Stoffe freisetzen:

Eine Probe von rund 10 g wird in Stücke von etwa 1 × 1 cm geschnitten und während 48 Stunden bei Raumtemperatur in einem Exsikkator gelagert, der Calciumchlorid enthält.

¹ SR 813.11

Danach werden die Stücke auf $\pm 0,1$ mg genau gewogen und im Ofen während vier Stunden einer Temperatur von 200 °C ausgesetzt. Nach dem Abkühlen im Exsikkator wird die Probe erneut gewogen. Der Verlust an flüchtigen Stoffen entspricht der Gewichts Differenz und wird in Prozent ausgedrückt.

ENTWURF

ENTWURF

Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Be- darfsgegenständeverordnung)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 45 Absatz 5, 47 Absätze 3 und 4, 49 Absätze 2 und 50 der
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Bedarfsgegenstände), und legt die Anforderungen an sie fest.

² Nicht als Bedarfsgegenstände gelten Überzugstoffe für Lebensmittel wie Käse, Fleisch- und Wurstwaren oder Obst, die mit den Lebensmitteln ein Ganzes bilden und mitverzehrt werden können.

³ Vom Geltungsbereich dieser Verordnung ausgeschlossen sind:

- a. Bedarfsgegenstände, die als Antiquitäten abgegeben werden;
- b. feste, öffentliche oder private Installationen, die zur Wasserverteilung dienen.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *gute Herstellungspraxis (GHP)*: die Aspekte der Qualitätssicherung, die gewährleisten, dass Bedarfsgegenstände in konsistenter Weise hergestellt und überprüft werden, damit ihre Konformität mit den für sie geltenden Regeln gewährleistet ist und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die dem ihnen zugedachten Verwendungszweck angemessen sind, und ohne die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften herbeizuführen;

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

- b. *Qualitätssicherungssystem*: die Gesamtheit der organisierten und dokumentierten Vorkehrungen zum Zwecke der Sicherstellung, dass Bedarfsgegenstände die benötigte Qualität aufweisen, um die Übereinstimmung mit den für sie geltenden Regeln zu gewährleisten und sie den Qualitätsstandards entsprechen, die für den ihnen zgedachten Verwendungszweck erforderlich sind;
- c. *Qualitätskontrollsystem*: die systematische Anwendung von im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Massnahmen, um die Übereinstimmung von Ausgangs-, Zwischen- und Fertigbedarfsgegenständen mit der im Rahmen des Qualitätssicherungssystems festgelegten Spezifikation zu gewährleisten;
- d. *Monomer oder anderer Ausgangsstoff*:
 - 1. Stoff, der jeglicher Art von Polymerisationsverfahren zur Herstellung von Polymeren unterzogen wird; oder
 - 2. natürlicher oder synthetischer makromolekularer Stoff, der bei der Herstellung von modifizierten Makromolekülen verwendet wird; oder
 - 3. Stoff, der zur Modifizierung bestehender natürlicher oder synthetischer Makromoleküle verwendet wird;
- e. *Polymer*: makromolekularer Stoff, gewonnen durch:
 - 1. ein Polymerisationsverfahren, wie z. B. Polyaddition oder Polykondensation, oder durch ein ähnliches Verfahren aus Monomeren oder anderen Ausgangsstoffen;
 - 2. chemische Modifizierung natürlicher oder synthetischer Makromoleküle; oder
 - 3. mikrobielle Fermentation;
- f. *Additiv*: Stoff, der einem Material absichtlich zugesetzt wird, um während dessen Herstellung oder im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung zu erzielen; dieser Stoff ist dazu bestimmt, im fertigen Bedarfsgegenstand vorhanden zu sein;
- g. *Hilfsstoff bei der Herstellung von Kunststoffen*: jeglicher Stoff, der als geeignetes Medium für die Herstellung von Polymeren oder Kunststoffen verwendet wird; er kann in den fertigen Bedarfsgegenständen vorhanden sein, ist jedoch dafür weder vorgesehen noch hat er im fertigen Bedarfsgegenstand eine physikalische oder chemische Wirkung;
- h. *Polymerisationshilfsmittel*: Stoff, der die Polymerisation initiiert und/oder die Bildung der makromolekularen Struktur kontrolliert (z. B. Katalysatoren);
- i. *Gesamt-migrationsgrenzwert (OML)*: höchstzulässige Menge nichtflüchtiger Stoffe, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden;
- j. *spezifischer Migrationsgrenzwert (SML)*: höchstzulässige Menge eines bestimmten Stoffes, die aus einem Bedarfsgegenstand in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben wird;

- k. *gesamter spezifischer Migrationsgrenzwert [SML(T)]*: höchstzulässige Summe bestimmter Stoffe, die in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien abgegeben werden, berechnet als Gesamtgehalt der angegebenen Stoffe;
- l. *funktionelle Barriere*: Barriere, die aus einer oder mehreren Schichten jeglicher Art Materials besteht und sicherstellt, dass der Bedarfsgegenstand im fertigen Zustand Artikel 47 LGV und den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung entspricht;
- m. *Lebensmittelsimulans*: Testmedium, das Lebensmittel nachahmt; das Lebensmittelsimulans ahmt durch sein Verhalten die Migration aus Bedarfsgegenständen nach;
- n. *Farbstoffe*: farbige Pulver, Pasten oder Flüssigkeiten, die den Bedarfsgegenständen absichtlich beigegeben werden, um ihnen Farbe zu verleihen; sie umfassen Färbemittel (lösliche Farbstoffe) sowie organische und anorganische Pigmente;
- o. *Stoffe in Nanoform (Nanopartikel)*: ungebundener Stoff in Form eines Aggregats oder Agglomerats, bei dem mindestens eine Dimension sich im Grössenbereich von 1 bis 100 Nanometern bewegt, bzw. Stoff mit einem spezifischen Oberflächenvolumen von über $60 \text{ m}^2/\text{cm}^3$; ein derartiger Stoff gilt als Nanopartikel, wenn er beabsichtigt hergestellt wurde, um seine auf die oben genannten äusseren Dimensionen seiner Partikel oder sein spezifisches Oberflächenvolumen zurückgehenden Eigenschaften zu nutzen.

2. Abschnitt Kennzeichnung

Art. 3

¹ Auf Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, müssen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten folgende Angaben angebracht sein:

- a. ein Hinweis auf den Verwendungszweck (z. B. die Angabe «für Lebensmittel») oder eine spezifische Angabe zu ihrer Verwendung wie Kaffeemaschine, Weinflasche, Suppenlöffel oder das in Anhang 1 angegebene Symbol;
- b. sofern erforderlich: ein Hinweis darauf, wie der Gegenstand zu verwenden ist;
- c. der Name oder die Firma und die Adresse der Person, die den Bedarfsgegenstand herstellt, einführt oder verkauft.

² Auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe a kann verzichtet werden, wenn die Bedarfsgegenstände aufgrund ihrer Beschaffenheit offensichtlich dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

³ Die Angaben nach Absatz 1 können auch auf der Verpackung, einer Etikette oder einem Schild, das sich bei der Abgabe in unmittelbarer Nähe des Bedarfsgegenstandes befindet, angebracht werden. Die Angabe nach Absatz 1 Buchstabe c darf jedoch nur dann auf einem Schild angebracht werden, wenn sie aus technischen Gründen nicht direkt auf dem Bedarfsgegenstand angebracht werden kann.

⁴ Werden die Bedarfsgegenstände nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so können die Angaben auf den Bedarfsgegenständen, den Begleitpapieren, den Etiketten oder den Verpackungen angebracht werden.

3. Abschnitt Gute Herstellungspraxis (GHP)

Art. 4 Gute Herstellungspraxis

Bedarfsgegenstände sind nach guter Herstellungspraxis herzustellen.

Art. 5 Qualitätssicherungssystem

Es obliegt der verantwortlichen Person, ein wirksames und dokumentiertes Qualitätssicherungssystem festzulegen und anzuwenden und dessen Einhaltung zu gewährleisten. Das System muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Berücksichtigung einer ausreichenden Anzahl von Beschäftigten, ihrer Kenntnisse und Fertigkeiten und der Organisation der Betriebseinrichtungen und -anlagen in einer Weise, die erforderlich ist, um sicherzustellen, dass die fertigen Bedarfsgegenstände den für sie geltenden Regeln entsprechen;
- b. Anwendung unter Berücksichtigung der Grösse des von der Unternehmerin bzw. vom Unternehmer geführten Betriebs in einer Weise, dass dadurch dem Unternehmen keine unverhältnismässig hohen Belastungen auferlegt werden.

Art. 6 Qualitätskontrollsystem

¹ Die verantwortliche Person hat ein wirksames Qualitätskontrollsystem festzulegen und anzuwenden.

² Das Qualitätskontrollsystem hat auch die laufende Überwachung der Durchführung guter Herstellungspraxis und ihrer Ergebnisse zu umfassen und Korrekturmassnahmen zur Beseitigung von Schwachstellen im Hinblick auf die Verwirklichung einer guten Herstellungspraxis auszumachen. Entsprechende Korrekturmassnahmen sind unverzüglich umzusetzen und den zuständigen Behörden zu Inspektionszwecken zugänglich zu machen.

Art. 7 Unterlagen

¹ Die verantwortliche Person hat angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den Spezifikationen, der Herstellungsrezeptur und den Herstellungsverfahren, soweit sie für die Konformität und Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, zu erstellen und zu führen.

² Die verantwortliche Person hat angemessene Unterlagen auf Papier oder in elektronischer Form mit Angaben zu den einzelnen Fertigungsstufen, soweit sie für die Konformität und die Sicherheit des fertigen Bedarfsgegenstands von Bedeutung sind, sowie Angaben zu den Ergebnissen der Qualitätskontrolle zu erstellen und zu führen.

³ Die verantwortliche Person hat die Dokumentation den zuständigen Behörden auf deren Verlangen zugänglich zu machen.

4. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen

Art. 8 Allgemeine Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände aus Metall oder Metalllegierungen einschliesslich derjenigen, die mit Überzügen versehen sind, dürfen höchstens 0,05 Massenprozent Blei, 0,01 Massenprozent Cadmium und 0,03% Massenprozent Arsen aufweisen.

² Bei verzinneten, vernickelten, verchromten, versilberten, vergoldeten oder mit andern Metallen überzogenen Bedarfsgegenständen muss der Überzug stets in gutem Zustand sein.

Art. 9 Spezifische Anforderungen

¹ Bedarfsgegenstände, die zur Gewinnung von Frucht- und Gemüsesäften bestimmt sind, dürfen nicht mehr als 10 mg Aluminium pro Liter an die Säfte abgeben.

² Bedarfsgegenstände aus Kupfer oder dessen Legierungen müssen mit einem dauerhaften Überzug versehen sein. Ausgenommen sind solche, die erwiesenermassen keine Vergiftungsgefahr darstellen (z. B. Gefässe zum Karamellkochen, zum Schneeschlagen, zur Käse-, Bier- oder Brantweinherstellung, Armaturen).

³ Bedarfsgegenstände aus Zinn müssen aus mindestens 97 Massenprozent Zinn bestehen und dürfen höchstens 0,05 Massenprozent Blei und höchstens 0,01 Massenprozent Cadmium enthalten. Zinn, das als Überzugsmetall von Stahlblech verwendet wird (Weissblech oder verzinnertes Stahlblech), darf in der Sorte Sn 99,85 % höchstens 0,01 Massenprozent Blei und höchstens 0,01 Massenprozent Cadmium enthalten.

⁴ Metallene Vorrichtungen zum Ausschank von säurehaltigen Getränken wie Wein, Bier usw. (z. B. Leitungen, Siphons, Ausschankhahnen) dürfen nicht aus Nickel bestehen oder vernickelt sein. Ausgenommen sind ferritischer und austenitischer Edelstahl in Lebensmittelqualität.

⁵ Die Verwendung von Bedarfsgegenständen, die ausschliesslich aus Zink bestehen, ist nur nach einer vorherigen Risikoanalyse zulässig, die nachweist, dass bei der vorgesehenen Anwendung kein Zink abgegeben wird. Verzinkte oder mit Zinklegierungen überzogene Bedarfsgegenstände aus Metall dürfen nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden. Die Verwendung von verzinkten Metallteilen für den Kontakt mit trockenen, nicht sauren Lebensmitteln ist erlaubt.

5. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

Art. 10 Begriffe

¹ Als Bedarfsgegenstände aus Kunststoff gelten:

- a. Materialien und Gegenstände sowie Teile davon, die ausschliesslich aus Kunststoff bestehen;
- b. mehrschichtige Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die durch Klebstoffe oder andere Mittel zusammengehalten werden;
- c. Materialien und Gegenstände gemäss Buchstabe a und b, die mit einer Beschichtung bedruckt und/oder überzogen sind;
- d. Kunststoffschichten oder -beschichtungen, die als Dichtungen in Kappen und Verschlüssen dienen und zusammen mit diesen Kappen und Verschlüssen zwei oder mehr Schichten verschiedener Arten von Materialien bilden;
- e. Kunststoffschichten in Mehrschicht-Verbundmaterialien und -gegenständen. Hierunter fallen auch Kunststoffschichten zum Überziehen, Kaschieren, Lackieren, Beschichten oder Imprägnieren dieser Bedarfsgegenstände sowie Kunststoffschichten, die auch andere Materialien enthalten.

² Kunststoff ist ein Polymer, dem möglicherweise Additive oder andere Stoffe zugesetzt wurden und das als Hauptstrukturbestandteil von fertigen Bedarfsgegenständen dienen kann.

³ Mehrschichtkunststoff bezeichnet einen Bedarfsgegenstand, der aus zwei oder mehr Kunststoffschichten zusammengesetzt ist.

⁴ Mehrschicht-Verbund bezeichnet einen Bedarfsgegenstand, der aus zwei oder mehr Schichten verschiedener Arten von Materialien zusammengesetzt ist, von denen mindestens eine eine Kunststoffschicht ist.

Art. 11 Zulässige Stoffe und Voraussetzungen für ihre Verwendung

¹ Es dürfen nur die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden. Die in diesem Anhang festgelegten Anforderungen sind einzuhalten.

² In Abweichung von Absatz 1 dürfen die nachstehenden, nicht aufgeführten Stoffe zur Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff verwendet werden, wenn diese Verwendung die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten nicht gefährdet:

- a. Polymerisationshilfsmittel;
- b. Farbstoffe;
- c. Lösungsmittel;
- d. Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Calciums, Eisens, Magnesiums, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salze» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

- e. Mischungen, die durch Mischung zugelassener Stoffe ohne chemische Reaktion der Bestandteile gewonnen wurden;
 - f. bei Verwendung als Additive: natürliche oder synthetische polymere Stoffe mit einem Molekulargewicht von mindestens 1000 Da (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), die den Anforderungen der vorliegenden Regelung entsprechen, sofern sie den Hauptstrukturbestandteil von fertigen Bedarfsgegenständen bilden können;
 - g. bei Verwendung als Monomer oder anderer Ausgangsstoff: Vorpolymerisate und natürliche oder synthetische makromolekulare Stoffe sowie deren Mischungen (ausgenommen durch mikrobielle Fermentation gewonnene Makromoleküle), sofern die Monomere oder Ausgangsstoffe, die zu ihrer Synthese erforderlich sind, in den Listen in Anhang 2 aufgeführt sind;
 - h. Stoffe einer Kunststoffschicht in Mehrschicht- oder Verbundmaterial-Bedarfsgegenständen, die nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind;
 - i. unbeabsichtigt vorhandene Stoffe.
- ³ Bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie über eine entsprechende Zulassung gemäss Anhang 2 verfügen.

Art. 12 Gesamtmigrationsgrenzwert

¹ Bedarfsgegenstände, die ausschliesslich aus Kunststoff oder aus Mehrschichtkunststoff bestehen, dürfen ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulanzien nicht in Mengen von mehr als 10 mg ihrer gesamten abgegebenen Bestandteile je dm² der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche (mg/dm²) übertragen.

² Abweichend von Absatz 1 dürfen Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit für Säuglinge und Kleinkinder vorgesehenen Lebensmitteln gemäss der Verordnung des EDI vom ... 2 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf in Berührung zu kommen, ihre Bestandteile in Lebensmittelsimulanzien nicht in Mengen von mehr als 60 mg der gesamten abgegebenen Bestandteile je kg Lebensmittelsimulans übertragen.

Art. 13 Spezifische Migrationsgrenzwerte

¹ Bestandteile von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff dürfen nicht in Mengen in Lebensmittel übergehen, die die spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) in Anhang 2 übersteigen. Diese spezifischen Migrationsgrenzwerte (SML) werden berechnet als Milligramm des Stoffes je Kilogramm des Lebensmittels (mg/kg).

² Additive, die gemäss der Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Additive vom 22. Juni 2007 (ZuV)³ ebenfalls zugelassen sind, dürfen nicht in Mengen in Lebensmittelerzeugnisse migrieren, die deren technische Eigenschaften verändern. Ferner dürfen sie nicht gegen die in der betreffenden Verordnung vorgesehenen

² SR ...

³ SR 817.022.31

Beschränkungen für ihre Verwendung als zugelassene Lebensmittelzusätze oder Aromastoffe verstossen.

Art. 14 Spezifische Anforderungen an Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen

¹ Kunststoffschichten, die nicht unmittelbar in Berührung mit Lebensmitteln sind und durch eine funktionelle Barriere vom Lebensmittel getrennt sind:

- a. brauchen den in diesem Abschnitt festgelegten Beschränkungen und Spezifikationen nicht zu entsprechen oder
- b. dürfen aus Stoffen hergestellt sein, die nicht in Anhang 2 aufgeführt sind.

² Die Migration der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe in ein Lebensmittel oder ein Lebensmittelsimulans darf nicht nachweisbar sein.

³ Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Stoffe dürfen nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören:

- a. Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen Stoffen und Zubereitungen (ChemV)⁴ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;
- b. bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe.

Art. 15 Konformitätserklärung

1 Für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe ist eine schriftliche Erklärung zur Verfügung zu stellen. Eine solche Erklärung ist nicht erforderlich, wenn es sich um die Abgabe an den Endverbraucher handelt.

² Die in Absatz 1 genannte schriftliche Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden. Sie enthält die in Anhang 3 vorgegebenen Angaben. Bei den gemäss den Vorschriften von Anhang 4 auf ihre Konformität geprüften Bedarfsgegenständen wird davon ausgegangen, dass sie den Konformitätsanforderungen in Bezug auf die Migrationsgrenzen entsprechen.

³ Die schriftliche Erklärung muss die leichte Identifizierung der Bedarfsgegenstände oder Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder der Stoffe ermöglichen, für die sie ausgestellt ist. Sie muss erneuert werden, wenn wesentliche Änderungen in der Zusammensetzung oder der Produktion vorgenommen werden, die zu Veränderungen bei der Migration aus den Bedarfsgegenständen führen, oder wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

⁴ SR 813.11

Art. 16 **Unterlagen**

¹ Der Unternehmer bzw. die Unternehmerin stellt den zuständigen Behörden auf Nachfrage geeignete Unterlagen zur Verfügung, mit deren Hilfe er bzw. sie nachweist, dass die Bedarfsgegenstände, Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung sowie die für die Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmten Stoffe den Anforderungen dieses Abschnitts entsprechen.

² Diese Unterlagen umfassen u. a. eine Beschreibung der Bedingungen und Ergebnisse von Prüfungen, Berechnungen, einschliesslich Modellberechnungen, sonstige Analysen sowie Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung.

6. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff**Art. 17** **Begriffe**

¹ Für die Zwecke dieses Abschnitts gelten die Definitionen gemäss dem 5. Abschnitt.

² Ferner gelten die folgenden Begriffsbestimmungen:

- a. «Recyclingverfahren» bezeichnet ein Verfahren, bei dem Kunststoffabfälle verwertet werden;
- b. «Kunststoff-Ausgangsmaterial» bezeichnet gesammelte und sortierte Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die bereits verwendet wurden und in einem Recyclingverfahren als Ausgangsmaterial eingesetzt werden;
- c. «Recycler» bezeichnet die natürliche oder juristische Person, die dafür verantwortlich ist, dass in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen die Anforderungen dieser Verordnung in Bezug auf Recyclingverfahren erfüllt werden.

Art. 18 **Bewilligungsgesuch für Recyclingverfahren**

Das Bewilligungsgesuch gemäss Artikel 48 LGV5 hat Folgendes zu enthalten:

- a. den Namen und die Adresse des Betriebs sowie den Recyclingstandort in der Schweiz;
- b. ein technisch-wissenschaftliches Dossier, das insbesondere folgende Angaben umfasst:
 1. die Beschreibung des Kunststoff-Ausgangsmaterials;
 2. das Recyclingverfahren und insbesondere seine Eignung zur Dekontaminierung des Kunststoff-Ausgangsmaterials;
 3. Kriterien für die Beschreibung der Eigenschaften des recycelten Kunststoffs;
 4. gegebenenfalls Empfehlungen zu den Bedingungen für die Verwendung des recycelten Kunststoffs.

⁵ SR ...

Art. 19 Bewilligung von Recyclingverfahren

Die Entscheidung über die Zulassung umfasst folgende Angaben:

- a. Bezeichnung des Recyclingverfahrens;
- b. Name und Adresse des Inhabers oder der Inhaber der Bewilligung sowie des Produktionsstandorts;
- c. eine kurze Beschreibung des Recyclingverfahrens;
- d. gegebenenfalls für das Kunststoff-Ausgangsmaterial geltende Bedingungen oder Beschränkungen;
- e. gegebenenfalls für das Recyclingverfahren geltende Bedingungen oder Beschränkungen;
- f. gegebenenfalls eine Beschreibung der Eigenschaften des recycelten Kunststoffes;
- g. gegebenenfalls Bedingungen für die Verwendung des recycelten Kunststoffes, der mit dem Recyclingverfahren hergestellt wurde;
- h. gegebenenfalls Anforderungen in Bezug auf die Überwachung der Übereinstimmung des Recyclingverfahrens mit den Zulassungsbedingungen;
- i. Datum, an dem die Bewilligung in Kraft tritt;
- j. Nummer der Bewilligung.

Art. 20 Konformitätserklärung und Dokumentation

Neben den in Artikel 15 geforderten Angaben enthält die Konformitätserklärung folgende Angaben:

- a. für recycelten Kunststoff:
 1. gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde, vom BLV mit Angabe der Bewilligungsnummer oder von der Europäischen Kommission mit Angabe der Nummer im *Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren* im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008⁶;
 2. gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Kunststoff-Ausgangsmaterial, das Recyclingverfahren und der recycelte Kunststoff den Spezifikationen entsprechen, für die die Zulassung erteilt wurde;
 3. eine Erklärung, dass ein Qualitätssicherungssystem gemäss dem 3. Abschnitt und den detaillierten Vorschriften in Anhang 5 eingerichtet wurde.

⁶ Verordnung (EG) Nr. 282/2008 der Kommission vom 27. März 2008 über Materialien und Gegenstände aus recyceltem Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006, ABl. L 86 vom 28.03.2008, S. 9.

- b. für Bedarfsgegenstände aus recyceltem Kunststoff: gegebenenfalls eine Erklärung, dass das Recyclingverfahren zugelassen wurde vom BLV mit Angabe der Bewilligungsnummer oder von der Europäischen Kommission mit Angabe der Nummer im *Gemeinschaftsregister der zugelassenen Recyclingverfahren* im Sinne von Artikel 9 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 282/2008.

7. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Zellglasfolien

Art. 21 Geltungsbereich

1 Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten für Bedarfsgegenstände aus Zellglasfolien (Cellophan), die als Fertigerzeugnis oder Teil eines Fertigerzeugnisses einer der folgenden Kategorien angehören:

- a. unbeschichtete Zellglasfolien;
- b. beschichtete Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung;
- c. beschichtete Zellglasfolien mit einer aus Kunststoff bestehenden Beschichtung.

² Sie gelten nicht für Kunstdärme.

Art. 22 Definition

Zellglasfolien sind dünne Folien, die aus raffinierter Zellulose aus nicht wiederverarbeitetem Holz oder nicht wiederverarbeiteter Baumwolle gewonnen werden. Um den technischen Anforderungen zu genügen, können geeignete Stoffe entweder in der Masse oder auf der Oberfläche beigefügt werden. Zellglasfolien können auf einer oder auf beiden Seiten beschichtet sein.

Art. 23 Bedruckte Seite von Zellglasfolien

Die bedruckte Seite der Zellglasfolie darf nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Art. 24 Zulässige Stoffe

1 Unbeschichtete Zellglasfolien dürfen nur aus den in Anhang 6 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung dürfen nur aus den in Anhang 7 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

3 Kunststoffbeschichtete Zellglasfolien dürfen vor dem Anbringen der Beschichtung nur aus den in Anhang 6 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden. Die Kunststoffbeschichtung darf

nur aus den in Anhang 2 aufgeführten Stoffen oder Stoffgruppen unter Berücksichtigung der Anforderungen an Materialien und Gegenstände aus Kunststoff hergestellt werden.

Art. 25 Farb- und Klebstoffe

Die Anwendung anderer als der in Artikel 24 genannten Stoffe ist zulässig, wenn diese zum Färben oder Kleben eingesetzt werden und kein Übergang dieser Stoffe in oder auf Lebensmittel festgestellt werden kann.

8. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien

Art. 26

Die Teile von Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dürfen Blei und Cadmium höchstens in den in Anhang 8 festgelegten Mengen an Lebensmittel abgeben.

9. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton

Art. 27

1 Bedarfsgegenstände aus Papier und Karton müssen so beschaffen sein, dass sich Lebensmittel einwandfrei davon trennen lassen.

2 Altpapier sowie Recyclingpapier und -karton dürfen nicht als Umhüllungs- oder Packmaterial für Lebensmittel verwendet werden, wenn es mit diesen in direkten Kontakt kommt; ausgenommen sind Eier sowie nicht saftabgebendes Obst und Gemüse, das geschält werden muss. Nicht als Altpapier gelten fabrikneue Produktionsabfälle oder -ausschüsse.

3 Abweichend von Absatz 2 kann eine Schicht aus recyceltem Papier oder Karton verwendet werden, falls diese nicht unmittelbar in Berührung mit den Lebensmitteln kommt und von diesen durch eine funktionelle Barriere getrennt ist, sofern das fertige Erzeugnis den Anforderungen von Artikel 47 LGV entspricht.

10. Abschnitt Paraffine, Wachse und Farbstoffe

Art. 28 Paraffine und Wachse

Paraffine und Wachse, die zur Herstellung der unmittelbaren Verpackung von Lebensmitteln dienen, müssen:

- a. den Anforderungen der *Pharmacopoea Helvetica, 11. Ausgabe*, entsprechen⁷;
- b. frei von kanzerogenen Substanzen sein.

Art. 29 Farbstoffe

Zum Bemalen der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile von Bedarfsgegenständen dürfen verwendet werden:

- a. die für Lebensmittel zugelassenen Farbstoffe gemäss der Zusatzstoffverordnung⁸;
- b. Bariumsulfat;
- c. Barytfarblacke, die frei von Bariumcarbonat und wasserlöslichen Bariumverbindungen sind;
- d. Chrom-III-oxyd;
- e. Kupfer und dessen Legierungen.

11. Abschnitt Bedarfsgegenstände aus Silikon**Art. 30** Geltungsbereich

Dieser Abschnitt gilt für Bedarfsgegenstände, die unter folgende Kategorien fallen:

- a. Materialien und Gegenstände sowie Teile davon, die ausschliesslich aus Silikon bestehen;
- b. Silikone, die zum Überziehen, Kaschieren, Lackieren, Beschichten oder Imprägnieren von Verbundmaterialien oder -gegenständen dienen.

Art. 31 Definition

Silikone (Polysiloxane) sind makromolekulare Polymere, die durch Si-O- und Si-C-Bindungen gekennzeichnet sind. Sie umfassen ein Spektrum von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften und für unterschiedliche Anwendungen: Silikonelastomere, -flüssigkeiten, -pasten, -harze.

Art. 32 Zulässige Stoffe

1 Bedarfsgegenstände aus Silikon dürfen nur aus den in den Anhängen 2 und 9 aufgeführten Stoffen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Ebenfalls zulässig sind die Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums,

⁷ Aktuelle Version: «11. Ausgabe» In der AS nicht veröffentlicht, der Text kann unter <http://www.phhelv.ch/faces/pages/formIntro.xhtml> bestellt werden.

⁸ SR 817.022.31

Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salz(e)» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

12. Abschnitt Verpackungstinten

Art. 33 Geltungsbereich

¹ Die Bestimmungen dieses Abschnitts gelten für Verpackungstinten als spezifische Bestandteile von Bedarfsgegenständen.

2 Sie gelten nicht, wenn

- a. die Verpackungstintenschicht in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gelangt;
- b. eine Migration der Stoffe aus den Verpackungstinten in die Lebensmittel aufgrund der Beschaffenheit der Bedarfsgegenstände unmöglich ist;
- c. das Auslaufen der Stoffe oder ihr Entweichen als Gas ausgeschlossen werden kann.

Art. 34 Begriffe

1 Verpackungstinten sind Zubereitungen aus Druckfarben und Drucklacken, die zur Bedruckung der Oberfläche von Bedarfsgegenständen bestimmt sind, die nicht in direkte Berührung mit den Lebensmitteln kommt.

2 Sie werden namentlich aus Bindemitteln, Farbstoffen, Pigmenten, Weichmachern, Lösungsmitteln, Trockenstoffen sowie weiteren Additiven hergestellt und durch ein geeignetes Druck- oder Lackierverfahren auf die Bedarfsgegenstände aufgebracht.

3 In ihrem fertigen Zustand sind Verpackungstintenschichten dünne Schichten aus trockener oder erhärteter Drucktinte oder Lacke auf der Oberfläche von Bedarfsgegenständen.

Art. 35 Zulässige Stoffe

1 Verpackungstinten dürfen nur aus den in den Anhängen 2 und 10 aufgeführten Stoffen unter Einhaltung der dort genannten Voraussetzungen hergestellt werden.

2 Ebenfalls zulässig sind die Salze (Doppelsalze und saure Salze eingeschlossen) des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks der zulässigen Säuren, Phenole oder Alkohole; die Bezeichnung «... Säure(n), Salz(e)» erscheint in der Liste, wenn die zugehörige(n) freie(n) Säure(n) nicht aufgeführt ist (sind). In diesen Fällen bedeutet der Begriff «Salze» «Salze des Aluminiums, Ammoniums, Bariums, Calciums, Kobalts, Kupfers, Eisens, Lithiums, Magnesiums, Mangans, Kaliums, Natriums und Zinks».

13. Abschnitt Aktive und intelligente Materialien und Gegenstände

Art. 36 Begriffe

Für die Zwecke dieses Abschnitts gelten als:

- a. «aktive Materialien und Gegenstände» Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, die Haltbarkeit zu verlängern oder den Zustand von verpackten Lebensmitteln zu erhalten oder zu verbessern. Sie enthalten gezielt Bestandteile, die Stoffe an die verpackten Lebensmittel oder die Umgebung der Lebensmittel abgeben oder daraus aufnehmen. Nicht als aktiv gelten Materialien und Gegenstände, die üblicherweise verwendet werden, damit sie ihre natürlichen Bestandteile an bestimmte Lebensmittel abgeben (z. B. Holzfässer).
- b. «intelligente Materialien und Gegenstände» Materialien und Gegenstände, die den Zustand der verpackten Lebensmittel oder die Umgebung der Lebensmittel überwachen.
- c. «Bestandteile» einzelne Stoffe oder Zusammensetzungen einzelner Stoffe, auf denen die aktive und/oder intelligente Funktion eines Materials oder Gegenstands beruht, darunter auch die Produkte einer In-situ-Reaktion dieser Stoffe. Nicht erfasst sind die passiven Teile wie etwa das Material, dem sie hinzugefügt oder in das sie integriert werden;
- d. «freisetzende aktive Materialien und Gegenstände» diejenige aktiven Materialien und Gegenstände, die derart beschaffen sind, dass sie gezielt Bestandteile enthalten, die Stoffe in oder auf das verpackte Lebensmittel oder die das Lebensmittel umgebende Umwelt abgeben;
- e. «freigesetzte aktive Stoffe» diejenige Stoffe, die dazu bestimmt sind, aus freisetzenden aktiven Materialien und Gegenständen in oder auf das verpackte Lebensmittel oder die das Lebensmittel umgebende Umwelt abgegeben zu werden, und die im Lebensmittel einen Zweck erfüllen.

Art. 37 Anforderungen an aktive Materialien und Gegenstände

¹ Nur die folgenden Stoffe dürfen in Bestandteilen aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände benutzt werden:

- a. in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts fallende Stoffe;
- b. aktive Stoffe, die durch Techniken wie Pfropfung oder Immobilisierung integriert oder hinzugefügt worden sind;
- c. Stoffe, die in Bestandteilen verwendet werden, die nicht unmittelbar mit Lebensmitteln oder der das Lebensmittel umgebenden Umwelt in Berührung kommen und die von dem Lebensmittel durch eine funktionelle Barriere getrennt sind, sofern ihre Migration nicht nachweisbar ist und sie nicht zu einer der folgenden Kategorien gehören:
 1. Stoffe, die gemäss der Richtlinie (EG) Nr. 1272/2008, die in Anhang 2 Ziffer 1 der Artikel 1 der Verordnung über den Schutz vor gefährlichen

Stoffen und Zubereitungen (ChemV)⁹ genannt wird, als «erbgutverändernd», «krebserregend» oder «fortpflanzungsgefährdend» (CMR-Stoffe) der Kategorien 1A, 1B oder 2 eingestuft werden;

2. bewusst in Nanoform hergestellte Stoffe.

2 Aktive Materialien und Gegenstände dürfen die Zusammensetzung oder die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel nur so verändern, dass das Lebensmittel weiterhin der Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

3 In Fällen, für die in einem bestimmten Abschnitt ein Gesamtmigrationsgrenzwert für das Lebensmittelkontaktmaterial vorgesehen ist, in das der Bestandteil integriert wurde, wird die Menge eines freigesetzten aktiven Stoffes nicht in den Wert der gemessenen Gesamtmigration eingerechnet.

Art. 38 Kennzeichnung

¹ Aktive oder intelligente Materialien und Gegenstände müssen so gekennzeichnet sein, dass ihre Funktion und ihr Verwendungszweck klar erkennbar sind.

² Freigesetzte aktive Stoffe gelten als Zutaten im Sinne der Verordnung des EDI vom ...¹⁰ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) und unterliegen den Bestimmungen dieser Verordnung.

³ Damit die Konsumentinnen und Konsumenten nicht essbare Teile erkennen können, sind aktive und intelligente Materialien und Gegenstände oder Teile davon immer dann, wenn sie als essbar wahrgenommen werden können, zu kennzeichnen, und zwar:

- a. mit den Worten «NICHT ESSBAR»; und
- b. immer wenn technisch möglich, mit dem in Anhang 11 abgebildeten Symbol.

⁴ Die in Absatz 3 vorgeschriebenen Angaben müssen gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein. Die Schriftgrösse muss mindestens 3 mm betragen.

Art. 39 Konformitätserklärung

¹ Auf allen anderen Vermarktungsstufen als im Detailhandel ist den aktiven und intelligenten Materialien und Gegenständen unabhängig davon, ob sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen, oder den für die Herstellung dieser Materialien und Gegenstände bestimmten Bestandteilen oder den für die Herstellung dieser Bestandteile bestimmten Stoffen eine schriftliche Erklärung beizufügen.

² Die in Absatz 1 genannte Erklärung muss von der verantwortlichen Person ausgestellt werden und enthält die in Anhang 12 festgelegten Angaben.

Art. 40 Unterlagen

¹ Der Unternehmer bzw. die Unternehmerin hat den zuständigen Behörden auf Verlangen geeignete Unterlagen zur Verfügung zu stellen, die belegen, dass die aktiven

⁹ SR 813.11

¹⁰

und intelligenten Materialien und Gegenstände sowie die für deren Herstellung bestimmten Bestandteile den Anforderungen dieses Abschnitts genügen.

² Diese Unterlagen müssen Informationen zur Eignung und Wirksamkeit des aktiven oder intelligenten Materials oder Gegenstands, eine Beschreibung der Bedingungen und Ergebnisse von Tests, Berechnungen oder sonstigen Analysen sowie Unbedenklichkeitsnachweise oder eine die Konformität belegende Begründung umfassen.

14. Abschnitt Anpassung der Anhänge

Art. 41

¹ Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Es steht jeder Person frei, beim BLV die Aufnahme eines neuen Stoffes in die Anhänge zu beantragen.

³ Meldungen von neuen Stoffen ist ein Dossier beizulegen, das insbesondere folgende Angaben umfasst:

- a. die Identität des Stoffes;
- b. die chemischen und physikalischen Eigenschaften des Stoffes;
- c. die geplante Verwendung des Stoffes;
- d. gegebenenfalls die Bewilligungen in Bezug auf den Stoff;
- e. die Migration des Stoffes (Restgehalt im Bedarfsgegenstand, Art und Konzentration der Stoffe, die migrieren können, Analysemethoden);
- f. die Toxikologie des Stoffes sowie seiner betreffenden Abbauprodukte und Verunreinigungen.

15. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Bedarfsgegenstände¹¹ wird aufgehoben.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ Vorbehaltlich der Absätze 2 und 3 werden die Übergangsbestimmungen in Artikel 90 LGV festgelegt.

¹¹ SR ...

² Die Bewilligungen gemäss Artikel 10 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹² über Bedarfsgegenstände sind weiterhin gültig, wenn sie ein Unternehmen mit einem Produktionsstandort in der Schweiz betreffen. Gemäss Artikel 19 erhalten die Bewilligungen eine Nummer und werden in das in Artikel 7 Absatz 2 LGV bezeichnete Verzeichnis aufgenommen.

³ Durch das BLV erteilte Bewilligungen für Unternehmen und Produktionsstandorte im Ausland sind bis zum ... weiterhin gültig (1 Jahr nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung).

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

.....

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

¹² AS 2005 636

Anhang I
(Art. 3 Abs. 1 Bst. a)

Symbol zur Bezeichnung des Verwendungszwecks aller entsprechend gekennzeichneten Bedarfsgegenstände



ENTWURF

Anhang 2

(Art. 11 Abs. 1, 2 Bst. g und Abs. 4, Art. 13 Abs. 1, Art. 14 Abs. 1 Bst. b, Art. 24 Abs. 3, Art. 32 Abs. 1 und Art. 35 Abs. 1)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff und Anforderungen an diese Stoffe¹³

Die Liste der im Monat x des Jahres 201x zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Kunststoffschichten für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff ist beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie wird auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

www.blv.admin.ch > Kunststoffe

¹³ Anhang 2 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Konformitätserklärung für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff

Die in Artikel 15 Absatz 2 genannte schriftliche Erklärung enthält folgende Angaben:

- a. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Konformitätserklärung ausstellt;
- b. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Bedarfsgegenstände aus Kunststoff oder die Produkte aus Zwischenstufen ihrer Herstellung oder die Stoffe herstellt oder einführt, die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmt sind;
- c. Identität der Bedarfsgegenstände und Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder der Stoffe, die zur Herstellung dieser Bedarfsgegenstände bestimmt sind;
- d. Datum der Erklärung;
- e. Bestätigung, dass die Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die Produkte aus Zwischenstufen der Herstellung oder die Stoffe den einschlägigen Vorschriften entsprechen;
- f. ausreichende Informationen zu den verwendeten Stoffen oder deren Abbauprodukten, für die Anhang 2 Beschränkungen oder Spezifikationen enthält, damit auch die nachgelagerten Unternehmerinnen und Unternehmer die Einhaltung dieser Beschränkungen sicherstellen können;
- g. ausreichende Informationen über die Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln einer Einschränkung unterliegt, gewonnen aus Versuchsdaten oder theoretischen Berechnungen über deren spezifische Migrationswerte, sowie gegebenenfalls über Reinheitskriterien gemäss der Zusatzstoffverordnung des EDI¹⁴, damit der Anwender bzw. die Anwenderin dieser Bedarfsgegenstände die einschlägigen Vorschriften für Lebensmittel einhalten kann;
- h. Spezifikationen zur Verwendung des Bedarfsgegenstands, z. B.:
 1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen soll(en);
 2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel;
 3. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Bedarfsgegenstands festgestellt wurde;
- i. Falls in einem mehrschichtigen Bedarfsgegenstand aus Kunststoff eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird: Bestätigung, dass der Bedarfsgegenstand den Vorschriften in Artikel 14 Absätze 1, 2 und 3 entspricht.

¹⁴ SR 817.022.31

Anhang 4
(Art. 15 Abs. 2)

Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte bei Bedarfsgegenständen aus Kunststoff

1 Lebensmittelsimulanzien

1.1 Liste der Lebensmittelsimulanzien

Für den Konformitätsnachweis werden Bedarfsgegenständen aus Kunststoff, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, die nachstehend in Tabelle 1 aufgeführten Lebensmittelsimulanzien zugeordnet.

Tabelle 1

| Lebensmittelsimulans | Abkürzung |
|--|-------------------------|
| Ethanol 10 Vol.-% | Lebensmittelsimulans A |
| Essigsäure 3 Vol.-% | Lebensmittelsimulans B |
| Ethanol 20 Vol.-% | Lebensmittelsimulans C |
| Ethanol 50 Vol.-% | Lebensmittelsimulans D1 |
| Pflanzliches Öl (*) | Lebensmittelsimulans D2 |
| Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid), Partikelgrösse 60–80 Mesh, Porengrösse 200 nm | Lebensmittelsimulans E |

(*) Dies kann irgendein pflanzliches Öl sein mit einer Fettsäureverteilung von

| | | | | | | | |
|---|------|-----|-------|------|-------|------|-------|
| Anzahl der Kohlenstoffatome in der Fettsäurekette: Anzahl der Doppelbindungen | 6-12 | 14 | 16 | 18:0 | 18:1 | 18:2 | 18:3 |
| Bereich der Fettsäurezusammensetzung berechnet als Gew.-% an Methylestern durch Gaschromatografie | < 1 | < 1 | 1,5-2 | < 7 | 15-85 | 5-70 | < 1.5 |

1.2 Allgemeine Zuordnung von Lebensmittelsimulanzien zu Lebensmitteln

Die Lebensmittelsimulanzien A, B und C werden den Lebensmitteln mit hydrophilen Eigenschaften zugeordnet, die hydrophile Stoffe extrahieren können. Lebensmittelsimulans B ist für Lebensmittel mit einem pH-Wert unter 4,5 zu verwenden. Lebensmittelsimulans C ist für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % und für Lebensmittel mit erheblichem Gehalt an organischen Zutaten, die das Lebensmittel lipophiler gestalten, zu verwenden.

Die Lebensmittelsimulanzien D1 und D2 werden Lebensmitteln mit lipophilen Eigenschaften zugeordnet, die lipophile Stoffe extrahieren können. Lebensmittelsimulans D1 ist zu verwenden für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt über 20 % und für Öl-in-Wasser-Emulsionen. Lebensmittelsimulans D2 ist für Lebensmittel zu verwenden, die an der Oberfläche freie Fette enthalten.

Lebensmittelsimulans E wird für die Prüfung der spezifischen Migration in trockene Lebensmittel zugeordnet.

1.3 Spezifische Zuordnung von Lebensmittelsimulanzien zu Lebensmitteln im Hinblick auf die Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf Migration

Zur Prüfung der Migration aus Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, werden die Lebensmittelsimulanzien, die einer bestimmten Lebensmittelkategorie entsprechen, gemäss Tabelle 2 unten ausgewählt.

Zur Prüfung der Gesamtmigration aus Bedarfsgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit verschiedenen Lebensmittelkategorien oder einer Kombination aus Lebensmittelkategorien in Berührung zu kommen, gilt die Zuordnung der Lebensmittelsimulanzien unter Punkt 1.4.

Tabelle 2 enthält folgende Angaben:

Spalte 1

Referenznummer: enthält die Referenznummer der Lebensmittelkategorie.

Spalte 2

Bezeichnung des Lebensmittels: enthält eine Beschreibung der zu der Lebensmittelkategorie zählenden Lebensmittel.

Spalte 3

Lebensmittelsimulans: enthält Unterspalten für die einzelnen Lebensmittelsimulanzien.

Das Lebensmittelsimulans, das in der entsprechenden Unterspalte von Spalte 3 mit dem Zeichen «X» versehen ist, wird verwendet zur Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf Migration.

Bei den Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte D2 auf das Zeichen «X» durch einen Schrägstrich getrennt eine Zahl folgt, ist das Ergebnis der Migrationsprüfung durch diese Zahl zu dividieren, bevor das Ergebnis mit dem Migrationsgrenzwert verglichen wird. Die Zahl ist der Korrekturfaktor gemäss Punkt 2.5.2.

In der Lebensmittelkategorie 01.04 wird das Lebensmittelsimulans D2 ersetzt durch 95%iges Ethanol.

Bei Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte B auf das Zeichen «X» ein «(*)» folgt, kann die Prüfung in Lebensmittelsimulans B entfallen, wenn das Lebensmittel einen pH-Wert von über 4,5 besitzt.

Bei Lebensmittelkategorien, bei denen in der Unterspalte D2 auf das Zeichen «X» ein «(**)» folgt, kann die Prüfung in Lebensmittelsimulans D2 entfallen, wenn durch einen geeigneten Test nachgewiesen werden kann, dass kein «Fettkontakt» mit dem Lebensmittelkontaktmaterial aus Kunststoff besteht.

Tabelle 2

| 1 Refe- renz- num- mer | 2 Bezeichnung des Lebensmittels | 3 Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|------|---|----|----------------------------|---|
| | | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 01 | Getränke | | | | | | |
| 01.01 | Alkoholfreie Getränke oder alkohoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 6 Vol.-%: | | | | | | |
| | A. klare Getränke: | | X(*) | X | | | |
| | Wasser, Apfelwein, klare einfache oder konzentrierte Frucht- oder Gemüsesäfte, Obstnektar, Limonade, Sirup, Bitter, Kräutertee, Kaffee, Tee, Bier, Softdrinks, Energydrinks und dergleichen, aromatisiertes Wasser, flüssiger Kaffeeextrakt | | | | | | |
| | B. trübe Getränke: | | X(*) | | X | | |
| | Säfte und Nektar sowie Softdrinks, die Fruchtfleisch enthalten, Most, der Fruchtfleisch enthält, flüssige Schokolade | | | | | | |
| 01.02 | Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt zwischen 6 und 20 Vol.-% | | | X | | | |
| 01.03 | Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 20 Vol.-% sowie alle Sahneliköre | | | | X | | |
| 01.04 | Sonstige: unvergällter Ethylalkohol | | X(*) | | | D2: Ersatz 95%iges Ethanol | |
| 02 | Getreide, Getreideerzeugnisse, Feinbackwaren, Kekse, Kuchen und sonstige Backwaren | | | | | | |
| 02.01 | Stärke | | | | | | X |
| 02.02 | Getreide, nicht verarbeitet, gepufft, in Flocken (einschliesslich Popcorn, Cornflakes und dergleichen) | | | | | | X |
| 02.03 | Getreidemehl und -griess | | | | | | X |

| 1 | 2 | 3 | | | | | |
|----------------|---|------------------------|---|---|----|-----|---|
| | | Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 02.04 | Trockene Teigwaren, z. B. Makaroni, Spaghetti und ähnliche Erzeugnisse, sowie frische Nudeln | | | | | | X |
| 02.05 | Feinbackwaren, Kekse, Kuchen, Brot und andere Backwaren, trocken: | | | | | | |
| | A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche | | | | | X/3 | |
| | B. Sonstige | | | | | | X |
| 02.06 | Feingebäck, Kuchen, Brot, Teig und sonstige Backwaren, frisch: | | | | | | |
| | A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche | | | | | X/3 | |
| | B. Sonstige | | | | | | X |
| 03 | Schokolade, Zucker und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | |
| | Zuckerwaren | | | | | | |
| 03.01 | Schokolade, mit Schokolade umhüllte Erzeugnisse, Schokoladeersatz und mit Schokoladeersatz umhüllte Erzeugnisse | | | | | X/3 | |
| 03.02 | Zuckerwaren: | | | | | | |
| | A. In fester Form: | | | | | | |
| | I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche | | | | | X/3 | |
| | II. Sonstige | | | | | | X |
| | B. In Teigform: | | | | | | |
| | I. Mit Fettstoffen an der Oberfläche | | | | | X/2 | |
| | II. Feucht | | | X | | | |
| 03.03 | Zucker und Zuckererzeugnisse: | | | | | | |
| | A. In fester Form: Kristall oder Pulver | | | | | | X |
| | Molassen, Zuckersirup, Honig und dergleichen | X | | | | | |
| 04 | Obst, Gemüse und daraus gewonnene Erzeugnisse | | | | | | |

| 1 | 2 | 3 | | | | | |
|----------------|--|------------------------|------|---|----|----|---|
| | | Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 04.01 | Ganze Früchte, frisch oder gekühlt, ungeschält | | | | | | |
| 04.02 | Verarbeitete Früchte: | | | | | | |
| | A. Trocken- oder Dörrobst, ganz, in Scheiben geschnitten, Mehl oder Pulver | | | | | | X |
| | B. Früchte in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft oder in Zuckersirup (Konfitüre, Kompott und ähnliche Erzeugnisse) | | X(*) | X | | | |
| | C. In Flüssigkeit haltbar gemachte Früchte: | | | | | | |
| | I. In ölhaltigem Medium | | | | | X | |
| | II. In alkoholhaltigem Medium | | | | X | | |
| 04.03 | Schalenfrüchte (Erdnüsse, Esskastanien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pinienkerne und dergleichen): | | | | | | |
| | A. Geschält, getrocknet, in Flocken oder in Pulverform | | | | | | X |
| | B. Geschält und geröstet | | | | | | X |
| | C. In Pasten- oder Cremeform | X | | | | | |
| 04.04 | Ganzes Gemüse, frisch oder gekühlt, ungeschält | | | | | | |
| 04.05 | Verarbeitetes Gemüse: | | | | | | |
| | A. Trocken- oder Dörrgemüse, ganz, in Scheiben geschnitten oder in Form von Mehl oder Pulver | | | | | | X |
| | B. Frisches Gemüse, geschält oder geschnitten | X | | | | | |
| | C. Gemüse in Form von Püree, Konserven, Pasten oder im eigenen Saft (einschliesslich in Essig und in Lake) | | X(*) | X | | | |
| | D. Haltbar gemachtes Gemüse: | | | | | | |
| | I. In ölhaltigem Medium | X | | | | X | |
| | II. In alkoholhaltigem Medium | | | | X | | |

| 1 Refe- renz- num- mer | 2 Bezeichnung des Lebensmittels | 3 Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|------|---|----|---------|---|
| | | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 05 | Fette und Öle | | | | | | |
| 05.01 | Tierische und pflanzliche Fette und Öle, natürlich oder behandelt (einschliesslich Kakaobutter, Schmalz, Butterschmalz) | | | | | X | |
| 05.02 | Margarine, Butter und andere Fette und Öle aus Wasser-in-Öl-Emulsionen | | | | | X/2 | |
| 06 | Tierische Erzeugnisse und Eier | | | | | | |
| 06.01 | Fisch: | | | | | | |
| | A. Frisch, gekühlt, verarbeitet, gesalzen oder geräuchert, einschliesslich Fischeier | X | | | | X/3(**) | |
| | B. Haltbar gemachter Fisch | | | | | | |
| | I. In ölhaltigem Medium | X | | | | X | |
| | II. In wässrigem Medium | | X(*) | X | | | |
| 06.02 | Schalentiere und Weichtiere (einschliesslich Austern, essbarer Miesmuscheln, Schnecken): | | | | | | |
| | A. Frisch in der Schale | | | | | | |
| | B. Ohne Schale, verarbeitet, in der Schale verarbeitet oder gekocht | | | | | | |
| | I. In ölhaltigem Medium | X | | | | X | |
| | II. In wässrigem Medium | | X(*) | X | | | |
| 06.03 | Fleisch aller Tierarten (einschliesslich Geflügel und Wild): | | | | | | |
| | A. Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert | X | | | | X/4(**) | |
| | B. Verarbeitete Fleischerzeugnisse (z. B. Schinken, Salami, Speck, Wurst und sonstige) oder in Pasten- oder Cremeform | X | | | | X/4(**) | |
| | C. Gebeizte Fleischerzeugnisse in ölhaltigem Medium | X | | | | X | |
| 06.04 | Haltbar gemachtes Fleisch: | | | | | | |
| | A. In fett- oder ölhaltigem Medium | X | | | | X/3 | |
| | B. In wässrigem Medium | | X(*) | | X | | |

| 1 | 2 | 3 | | | | | |
|----------------|---|-------------------------|---|---|----|---------|---|
| | | Lebensmittelsimulanzien | | | | | |
| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 06.05 | Ganze Eier, Eigelb, Eiweiss: | | | | | | |
| | A. In Pulverform oder getrocknet oder gefroren | | | | | | X |
| | B. Flüssig und gekocht | | | | X | | |
| 07 | Milcherzeugnisse | | | | | | |
| 07.01 | Milch | | | | | | |
| | A. Milch und Getränke auf Milchbasis, Vollmilch, teilweise getrocknet und entrahmt oder teilweise entrahmt | | | | X | | |
| | B. Milchpulver einschliesslich Säuglingsanfangsnahrung (auf Grundlage von Vollmilchpulver) | | | | | | X |
| 07.02 | Fermentierte Milch wie Joghurt, Buttermilch und ähnliche Erzeugnisse | X(*) | | | X | | |
| 07.03 | Rahm und Sauerrahm | X(*) | | | X | | |
| 07.04 | Käse: | | | | | | |
| | A. Ganz, mit nicht essbarer Rinde | | | | | | X |
| | B. Natürlicher Käse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) sowie Schmelzkäse | | | | | X/3(**) | |
| | C. Verarbeiteter Käse (Weichkäse, Hüttenkäse und ähnliche) | X(*) | | | X | | |
| | D. Haltbar gemachter Käse | | | | | | |
| | I. In ölhaltigem Medium | X | | | | X | |
| | II. In wässrigem Medium (Feta, Mozzarella und ähnliche) | X(*) | | | X | | |
| 08 | Verschiedene Erzeugnisse | | | | | | |
| 08.01 | Essig | | X | | | | |
| 08.02 | Gebratene oder geröstete Lebensmittel: | | | | | | |
| | A. Bratkartoffeln, Fettgebackenes und dergleichen | X | | | | X/5 | |
| | B. Tierischen Ursprungs | X | | | | X/4 | |

| 1 | 2 | 3 | | | | | |
|----------------|---|------------------------|------|---|----|---------|---|
| | | Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 08.03 | Zubereitungen zum Herstellen von Suppen, Brühen, Saucen, in flüssiger, fester oder Pulverform (Extrakte, Konzentrate); zusammengesetzte homogenisierte Lebensmittelzubereitungen, Fertigerichte einschliesslich Hefe und Triebmittel: A. In Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit II. Sonstige B. In jeglicher anderen Form als in Pulverform oder getrocknet: I. Von fettiger Beschaffenheit II. Sonstige | | | | | X/5 | X |
| | | X | X(*) | | | X/3 | |
| | | | X(*) | X | | | |
| 08.04 | Saucen A. Von wässriger Beschaffenheit B. Von fettiger Beschaffenheit, z. B. Mayonnaise, Saucen auf Mayonnaisebasis, Salatsauce und sonstige Öl-Wasser-Mischungen, z. B. Saucen auf Kokosnussbasis | | X(*) | X | | | |
| | | X | X(*) | | | X | |
| 08.05 | Senf (ausgenommen Senf in Pulverform der Nummer 08.14) | X | X(*) | | | X/3(**) | |
| 08.06 | Sandwiches, geröstete Brotpizza und dergleichen, die Lebensmittel jeglicher Art enthalten: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige | X | | | | X/5 | X |
| 08.07 | Speiseeis | | | X | | | |
| 08.08 | Getrocknete Lebensmittel: A. Mit Fettstoffen an der Oberfläche B. Sonstige | | | | | X/5 | X |
| 08.09 | Tiefgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel | | | | | | X |

| 1 | 2 | 3 | | | | | |
|----------------|--|------------------------|------|---|----|-----|---|
| | | Lebensmittelsimulanzen | | | | | |
| Referenznummer | Bezeichnung des Lebensmittels | A | B | C | D1 | D2 | E |
| 08.10 | Eingedickte Extrakte mit einem Alkoholgehalt von mindestens 6 Vol.-% | | X(*) | | X | | |
| 08.11 | Kakao: | | | | | | |
| | A. Kakaopulver, einschliesslich entölte und stark entölte Kakaopulvers | | | | | | X |
| | B. Kakaomasse | | | | | X/3 | |
| 08.12 | Kaffee, geröstet oder nicht geröstet, entkoffeiniert oder löslich, Kaffeeersatz, in Körner- oder Pulverform | | | | | | X |
| 08.13 | Aromatische Kräuter und sonstige Kräuter, z. B. Kamille, Malve, Minze, Tee, Lindenblüte und andere | | | | | | X |
| 08.14 | Gewürze und Würzmittel in natürlichem Zustand, z. B. Zimt, Gewürznelken, Senfpulver, Pfeffer, Vanille, Safran, Salz und andere | | | | | | X |
| 08.15 | Gewürze und Würzmittel in ölhaltigem Medium, z. B. Pesto, Currypaste | | | | | X | |

1.4 Zuordnung der Lebensmittelsimulanzen zur Prüfung der Gesamtmigration

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle Arten von Lebensmitteln die Prüfung in destilliertem Wasser oder Wasser gleicher Qualität oder in Lebensmittelsimulans A und Lebensmittelsimulans B und Lebensmittelsimulans D2 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle Arten von Lebensmitteln ausser für saure Lebensmittel die Prüfung in destilliertem Wasser oder Wasser gleicher Qualität oder in Lebensmittelsimulans A und Lebensmittelsimulans D2 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und alkoholhaltigen Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse die Prüfung in Lebensmittelsimulans D1 durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen, sauren und alkoholhaltigen Lebensmittel sowie Milcherzeugnisse die Prüfung in Lebensmittelsimulans D1 und Lebensmittelsimulans B durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und alkoholhaltigen Lebensmittel bis zu einem Alkoholgehalt von 20 % die Prüfung in Lebensmittelsimulans C durchgeführt.

Zum Nachweis der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts wird für alle wässrigen und sauren Lebensmittel sowie für alkoholische Lebensmittel mit einem Alkoholgehalt von bis zu 20 % die Prüfung in Lebensmittelsimulans C und Lebensmittelsimulans B durchgeführt.

2 Konformitätsprüfung

Für die Prüfung der Konformität der Migration aus Lebensmittelkontaktbedarfsgegenständen aus Kunststoff gelten folgende Regelungen.

2.1 Berechnung der Ergebnisse von Migrationsprüfungen

1. Zur Überprüfung der Konformität werden die spezifischen Migrationswerte ausgedrückt in mg/kg unter Anwendung des tatsächlichen Verhältnisses Oberfläche zu Volumen bei der tatsächlichen oder geplanten Verwendung.

2. Abweichend von Ziffer 1 wird für folgende Bedarfsgegenstände der Migrationswert in mg/kg ausgedrückt unter Anwendung eines Verhältnisses Oberfläche zu Volumen von 6 dm² je kg Lebensmittel:

- a. Behältnisse und sonstige Gegenstände, die weniger als 500 ml oder g oder aber mehr als 10 l fassen oder dazu bestimmt sind,
- b. Bedarfsgegenstände, bei denen aufgrund ihrer Form das Verhältnis zwischen Oberfläche des Bedarfsgegenstands und der mit ihr in Berührung kommenden Lebensmittelmenge nicht ermittelt werden kann,
- c. Platten und Folien, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind,
- d. Platten und Folien, die weniger als 500 ml oder g oder aber mehr als 10 l fassen.

Diese Ziffer gilt nicht für Bedarfsgegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Verordnung des EDI15 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf in Berührung gebracht zu werden, oder die bereits damit in Berührung sind.

3. Abweichend von Ziffer 1 wird der spezifische Migrationswert für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände ausgedrückt in:

- a. mg/kg unter Verwendung des tatsächlichen Inhalts des Behältnisses, für das der Verschluss bestimmt ist, oder in mg/dm² unter Anwendung der gesamten

Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist, wobei die Bestimmungen von Ziffer 2 zu berücksichtigen sind;

- b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

4. Für Kappen, Dichtungen, Stöpsel und ähnliche Dichtgegenstände wird der Gesamtmigrationswert ausgedrückt in:

- a. mg/dm² unter Anwendung der gesamten Kontaktfläche zwischen Dichtgegenstand und abgedichtetem Behältnis, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands bekannt ist;
- b. mg/Gegenstand, sofern die vorgesehene Verwendung des Gegenstands nicht bekannt ist.

2.2 Bestimmungen über die Bewertung der Einhaltung der Migrationsgrenzwerte

1. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, ist die Überprüfung der Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts in den Lebensmittelsimulanzien A, B, C, D1 und D2 in Übereinstimmung mit den Regeln unter Punkt 2.3 durchzuführen.

2. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann das Screening auf Einhaltung des Gesamtmigrationsgrenzwerts unter Anwendung von Screeningverfahren gemäss den Regeln von Punkt 2.3.4 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand den Migrationsgrenzwert im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Ziffer 1 bestätigt werden.

3. Bei Bedarfsgegenständen, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte gemäss den Bestimmungen in Punkt 2.4.1 durchgeführt.

4. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, wird die Überprüfung der Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte in Lebensmitteln oder Lebensmittelsimulanzien gemäss Punkt 2.4.2 durchgeführt.

5. Bei Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, kann ein Screening auf Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte durch Anwendung von Screeningverfahren gemäss Punkt 2.4.2.2 durchgeführt werden. Hält ein Bedarfsgegenstand die Migrationsgrenzwerte im Screeningverfahren nicht ein, so muss eine Schlussfolgerung der Nichteinhaltung durch Überprüfung der Einhaltung gemäss Ziffer 4 bestätigt werden.

6. Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die unter Verwendung von Lebensmitteln gewonnen werden, haben Vorrang vor den mit Lebensmittelsimulanzien gewonnenen. Die Ergebnisse der Prüfung auf spezifische Migration, die mit Hilfe von Lebensmittelsimulanzien gewonnen wurden, haben Vorrang vor den durch Screeningverfahren gewonnenen.

7. Bevor die Prüfungsergebnisse für die spezifische Migration und die Gesamtmigration mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden, sind die Korrekturfaktoren in Punkt 2.5 anzuwenden.

2.3 Gesamtmigration

Die Prüfung auf Gesamtmigration ist unter den in diesem Kapitel festgelegten Standardprüfungsbedingungen durchzuführen.

2.3.1 Standardprüfungsbedingungen

Die Prüfung auf Gesamtmigration von Bedarfsgegenständen, die für die in Tabelle 3 Spalte 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen vorgesehen sind, wird für die in Spalte 2 festgelegte Dauer bei der in Spalte 2 festgelegten Temperatur durchgeführt. Die Prüfung OM 5 kann entweder 2 Stunden lang bei 100 °C (Lebensmittelsimulans D2) oder bei Rückfluss (Lebensmittelsimulanzien A, B, C, D1) oder 1 Stunde lang bei 121 °C durchgeführt werden. Das Lebensmittelsimulans ist gemäss Punkt 1 auszuwählen.

Wird festgestellt, dass die Durchführung der Prüfungen unter den Kontaktbedingungen der Tabelle 3 physikalische oder sonstige Veränderungen im Probeexemplar verursacht, die unter den ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen für die Verwendung des zu prüfenden Bedarfsgegenstands nicht auftreten, sind die Migrationsprüfungen unter den ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen durchzuführen, unter denen diese physikalischen oder sonstigen Veränderungen nicht auftreten.

Tabelle 3 Standardprüfungsbedingungen

| Prüfung Nr. | Berührungsdauer in Tagen [d] oder Stunden [h] bei Berührungstemperatur in [°C] | Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen |
|-------------|--|---|
| OM 1 | 10 d bei 20 °C | Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen. |
| OM 2 | 10 d bei 40 °C | Jegliche Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder Erhitzung auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang. |
| OM 3 | 2 h bei 70 °C | Jegliche Kontaktbedingungen, die eine Erhitzung auf 70 °C bis zu 2 Stunden lang oder auf 100 °C bis zu 15 Minuten lang umfassen und denen keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung folgt. |
| OM 4 | 1 h bei 100 °C | Hochtemperaturanwendungen für alle Lebensmittelsimulanzien bei einer Temperatur von bis zu 100 °C. |
| OM 5 | 2 h bei 100 °C oder bei Rückfluss oder alternativ 1 h bei 121 °C | Hochtemperaturanwendungen bis zu 121 °C. |
| OM 6 | 4 h bei 100 °C oder bei Rückfluss | Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen mit Lebensmittelsimulanzien A, B oder C bei Temperaturen über 40 °C. |
| OM 7 | 2 h bei 175 °C | Hochtemperaturanwendungen mit fetthaltigen Lebensmitteln, bei denen die Bedingungen von OM 5 überschritten werden. |

Unter die Prüfung OM 7 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedin-

gungen für Simulanzien für fetthaltige Lebensmittel im Kontakt mit Nichtpolyolefinen dar. Falls es technisch nicht möglich ist, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulans D2 durchzuführen, kann die Prüfung gemäss Punkt 2.3.2 ersetzt werden.

Unter die Prüfung OM 6 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3, OM 4 und OM 5 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für die Lebensmittelsimulanzien A, B und C in Berührung mit Nichtpolyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 5 fallen auch die für OM 1, OM 2, OM 3 und OM 4 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen. Sie stellt die ungünstigsten Bedingungen für alle Lebensmittelsimulanzien in Berührung mit Polyolefinen dar.

Unter die Prüfung OM 2 fallen auch die für OM 1 und OM 3 beschriebenen Lebensmittelkontaktbedingungen.

ENTWURF

2.3.2 Ersatzprüfung für OM 7 mit Lebensmittelsimulans D2

Falls es technisch nicht möglich ist, OM 7 mit dem Lebensmittelsimulans D2 durchzuführen, kann die Prüfung ersetzt werden durch die Prüfung OM 8 oder OM 9. Die jeweils unter der Prüfungsnummer beschriebenen Bedingungen sind anhand einer neuen Probe herzustellen.

| Prüfung Nr. | Prüfungsbedingungen | Vorgesehene Lebensmittelkontaktbedingungen | Umfasst die vorgesehenen Lebensmittelkontaktbedingungen beschrieben unter |
|-------------|--|---|---|
| OM 8 | Lebensmittelsimulans E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulans D2 2 Stunden lang bei 100 °C | Nur Hochtemperaturanwendungen | OM 1, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6 |
| OM 9 | Lebensmittelsimulans E 2 Stunden lang bei 175 °C und Lebensmittelsimulans D2 10 Tage lang bei 40 °C | Hochtemperaturanwendungen einschliesslich Langzeitlagerung bei Raumtemperatur | OM 1, OM 2, OM 3, OM 4, OM 5 und OM 6 |

2.3.3 Mehrweggegenstände

Ist ein Bedarfsgegenstand dazu bestimmt, mehrfach mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so wird die Migrationsprüfung dreimal an ein und derselben Probe unter jeweiliger Verwendung einer anderen Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt.

Seine Konformität wird anhand des bei der dritten Prüfung festgestellten Migrationswertes geprüft. Wird jedoch schlüssig nachgewiesen, dass der Migrationswert in der zweiten und dritten Prüfung nicht steigt, und wird der Gesamtmigrationsgrenzwert bei der ersten Prüfung nicht überschritten, so ist keine weitere Prüfung erforderlich.

2.3.4 Screeningverfahren

Für das Screening eines Bedarfsgegenstands auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte kann jedes der nachfolgenden Verfahren angewandt werden, das als strenger als die unter den Punkten 2.3.1 und 2.3.2 beschriebene Prüfungsmethode angesehen wird.

2.3.4.1 Restgehalt

Beim Screening auf Gesamtmigration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts an migrierfähigen Stoffen, bestimmt in einer vollständigen Extraktion des Bedarfsgegenstands, berechnet werden.

2.3.4.2 Ersatz für Lebensmittelsimulanzien

Beim Screening auf Gesamtmigration können Lebensmittelsimulanzien ersetzt werden, sofern gestützt auf wissenschaftliche Erkenntnisse die Ersatzlebensmittelsimulanzien die Migration im Vergleich zu den geregelten Lebensmittelsimulanzien überschätzen.

2.4 Spezifische Migration

2.4.1 Prüfung von Bedarfsgegenständen, die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf spezifische Migration

2.4.1.1 Probenvorbereitung

Der Bedarfsgegenstand wird wie auf der Verpackung angegeben oder – falls keine Angaben gemacht werden – unter für das verpackte Lebensmittel angemessenen Bedingungen gelagert. Der Kontakt zwischen Lebensmittel und Bedarfsgegenstand wird vor Ablauf der Haltbarkeit oder demjenigen Datum gelöst, bis zu dem das Erzeugnis nach Herstellerangaben aus Qualitäts- oder Sicherheitsgründen verwendet werden sollte.

2.4.1.2 Prüfungsbedingungen

Das Lebensmittel ist gemäss den Zubereitungsangaben auf der Verpackung zu behandeln, wenn es in der Verpackung zubereitet werden soll. Die Teile des Lebensmittels, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, sind zu entfernen und zu entsorgen. Der Rest wird homogenisiert und auf Migration untersucht. Die Untersuchungsergebnisse sind stets auf Grundlage der zum Verzehr bestimmten Masse des Lebensmittels in Berührung mit dem Lebensmittelkontaktmaterial anzugeben.

2.4.1.3 Analyse der migrierten Stoffe

Die spezifische Migration wird im Lebensmittel anhand einer Analyseverfahren gemäss Artikel 54 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung¹⁶ untersucht.

2.4.1.4 Sonderfälle

Bei Kontamination aus anderen Quellen als Lebensmittelkontaktmaterialien ist dies bei der Konformitätsprüfung der Lebensmittelkontaktmaterialien zu berücksichtigen, insbesondere bei Phthalaten gemäss Anhang 2.

2.4.2 Prüfung von Bedarfsgegenständen, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung sind, auf spezifische Migration

2.4.2.1 Prüfungsmethode

Bei Lebensmitteln wird die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte unter den für die tatsächliche Verwendung vorhersehbaren extremsten Zeit- und Temperaturbedingungen unter Berücksichtigung der Punkte 2.4.1.4, 2.4.2.1.1, 2.4.2.1.6 und 2.4.2.1.7 geprüft.

Bei Lebensmittelsimulanzien wird die Einhaltung der Migrationsgrenzwerte anhand konventioneller Migrationsprüfungen gemäss den Punkten 2.4.2.1.1 bis 2.4.2.1.7 geprüft.

2.4.2.1.1 Probenvorbereitung

Der Bedarfsgegenstand wird gemäss den beigefügten Anweisungen oder den Angaben in der Konformitätserklärung behandelt.

¹⁶ SR ...

Die Migration wird im Bedarfsgegenstand oder, wenn dies nicht durchführbar ist, in einem dem Bedarfsgegenstand entnommenen Probeexemplar oder in einem für diesen Bedarfsgegenstand repräsentativen Probeexemplar bestimmt. Für jedes Lebensmittelsimulans oder jede Lebensmittelart wird ein neues Probeexemplar verwendet. Es werden nur diejenigen Teile der Probe, die bei tatsächlicher Verwendung dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, mit dem Lebensmittelsimulanz oder dem Lebensmittel in Berührung gebracht.

2.4.2.1.2 Wahl des Lebensmittelsimulans

Diejenigen Bedarfsgegenstände, die dazu bestimmt sind, mit allen Arten von Lebensmitteln in Berührung zu kommen, werden mit den Lebensmittelsimulanzien A, B und D2 geprüft. Sind keine Stoffe vorhanden, die möglicherweise mit sauren Lebensmittelsimulanzien oder Lebensmitteln reagieren, so kann die Prüfung mit Lebensmittelsimulanz B entfallen.

Bedarfsgegenstände, die nur für besondere Arten von Lebensmitteln bestimmt sind, werden mit den unter Punkt 1 für die Lebensmittelarten angegebenen Lebensmittelsimulanzien geprüft.

2.4.2.1.3 Kontaktbedingungen bei Verwendung von Lebensmittelsimulanzien

Tabelle 4 Berührungsdauer

| Berührungsdauer bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung | Prüfdauer |
|---|------------------------------|
| $t \leq 5$ Min. | 5 min |
| 5 Min. $< t \leq 0,5$ h | 0,5 h |
| $0,5$ h $< t \leq 1$ h | 1 h |
| 1 h $< t \leq 2$ h | 2 h |
| 2 h $< t \leq 6$ h | 6 h |
| 6 h $< t \leq 24$ h | 24 h |
| 1 Tage $< t \leq 3$ Tage | 3 Tage |
| 3 Tage $< t \leq 30$ Tage | 10 Tage |
| > 30 Tage | Vgl. spezifische Bedingungen |

Tabelle 5 Berührungstemperatur

Bedingungen für die Berührung bei ungünstigster vorhersehbarer Verwendung

| Berührungstemperatur | Prüftemperatur |
|----------------------------|---------------------------------|
| $T \leq 5$ °C | 5 °C |
| 5 °C $< T \leq 20$ °C | 20 °C |
| 20 °C $< T \leq 40$ °C | 40 °C |
| 40 °C $< T \leq 70$ °C | 70 °C |
| 70 °C $< T \leq 100$ °C | 100 °C oder Rückflusstemperatur |
| 100 °C $< T \leq 121$ °C | 121 °C (*) |
| 121 °C $< T \leq 130$ °C | 130 °C (*) |
| 130 °C $< T \leq 150$ °C | 150 °C (*) |

150 °C < T ≤ 175 °C
T > 175 °C

175 °C (*)
Temperatur an tatsächliche Temperatur an der Berührungsfläche mit dem Lebensmittel anpassen (*)

(*) Diese Temperatur ist nur bei Lebensmittelsimulanzen D2 und E zu verwenden. Bei unter Druck erhitzten Anwendungen kann die Migrationsprüfung unter Druck bei der entsprechenden Temperatur durchgeführt werden. Bei den Lebensmittelsimulanzen A, B, C oder D1 kann die Prüfung durch eine Prüfung bei 100 °C oder bei Rückflusstemperatur und einer viermal so langen Dauer wie entsprechend den Bedingungen in Tabelle 4 ausgewählt ersetzt werden.

2.4.2.1.4 Besondere Bedingungen für eine Berührungsdauer von mehr als 30 Tagen bei Raumtemperatur und darunter

Bei Berührungsdauer von mehr als 30 Tagen bei Raumtemperatur und darunter ist das Probeexemplar in einer beschleunigten Prüfung bei erhöhter Temperatur höchstens 10 Tage lang bei 60 °C zu prüfen. Die Bedingungen für Prüfungsdauer und -temperatur sind auf folgende Formel zu stützen:

$$t_2 = t_1 \times \text{Exp} [(-E_a/R) \times (1/T_1 - 1/T_2)]$$

E_a ist die im ungünstigsten Fall anzunehmende Aktivierungsenergie von 80 kJ/mol.

R ist ein Faktor 8,31 J/Kelvin/mol.

Exp -9627 × (1/T₁ - 1/T₂)

t₁ ist die Berührungsdauer.

t₂ ist die Prüfungsdauer.

T₁ ist die Berührungstemperatur in Kelvin. Bei Lagerung bei Raumtemperatur ist diese auf 298 K (25 °C) festgelegt. Unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ist sie auf 278 K (5 °C) festgelegt.

T₂ ist die Prüfungstemperatur in Kelvin.

Die Prüfung bei 20 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Tiefkühlbedingungen ab.

Die Prüfung bei 40 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.

Die Prüfung bei 50 °C und 10 Tagen Dauer deckt jede Lagerungsdauer unter Kühlungs- und Tiefkühlungsbedingungen ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten und einer Lagerungsdauer von bis zu 6 Monaten bei Raumtemperatur.

Die Prüfung bei 60 °C und 10 Tagen Dauer deckt eine Langzeitlagerung von mehr als 6 Monaten bei Raumtemperatur und darunter ab, einschliesslich Erhitzung auf 70 °C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100 °C für eine Dauer von bis zu 15 Minuten.

Die Prüfungshöchsttemperatur hängt von der Phasenübergangstemperatur des Polymers ab. Bei der Prüfungstemperatur sollte das Probeexemplar keine physikalischen Veränderungen erfahren.

Bei Lagerung bei Raumtemperatur kann die Prüfungsdauer auf 10 Tage bei 40 °C verringert werden, wenn nach wissenschaftlichen Erkenntnissen die Migration des jeweiligen Stoffes im Polymer unter dieser Prüfungsbedingung Gleichgewicht erreicht hat.

2.4.2.1.5 Besondere Bedingungen für Kombinationen von Berührungsdauer und -temperatur

Ist ein Bedarfsgegenstand für verschiedene Anwendungen unter verschiedenen Kombinationen von Berührungsdauer und -temperatur bestimmt, so sollte die Prüfung auf diejenige Prüfungsbedingungen beschränkt werden, die nach wissenschaftlichen Erkenntnissen als die strengsten anerkannt sind.

Ist der Bedarfsgegenstand für eine Lebensmittelkontaktanwendung bestimmt, bei der er nacheinander einer Kombination von mindestens zwei Berührungsdauern und -temperaturen ausgesetzt ist, so wird das Probeexemplar bei der Migrationsprüfung nacheinander allen für die Probe geltenden ungünstigsten vorhersehbaren Bedingungen unter Verwendung derselben Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt.

2.4.2.1.6 Mehrweggegenstände

Ist der Bedarfsgegenstand dazu bestimmt, wiederholt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, so wird die Migrationsprüfung/werden die Migrationsprüfungen dreimal an ein und derselben Probe unter Verwendung einer jeweils anderen Portion des Lebensmittelsimulans durchgeführt. Seine Konformität wird anhand des bei der dritten Prüfung festgestellten Migrationswertes geprüft.

Liegt ein schlüssiger Nachweis dafür vor, dass der Migrationswert in der zweiten und dritten Prüfung nicht steigt, und werden die Migrationsgrenzwerte bei der ersten Prüfung nicht überschritten, so ist keine weitere Prüfung erforderlich.

Bei Stoffen, für die der spezifische Migrationsgrenzwert in Anhang 2 Tabelle 1 Spalte 8 oder Tabelle 2 Spalte 3 als nicht nachweisbar festgelegt ist, und bei nicht in der Liste aufgeführten Stoffen, die hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff gemäss Artikel 14 Absatz 2 Buchstabe b verwendet werden und nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollten, muss der Bedarfsgegenstand bereits in der ersten Prüfung den spezifischen Migrationsgrenzwert einhalten.

2.4.2.1.7 Analyse der migrierenden Stoffe

Am Ende der vorgeschriebenen Berührungsdauer wird die spezifische Migration im Lebensmittel oder Lebensmittelsimulans unter Verwendung einer Analysemethode gemäss Artikel 54 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung¹⁷ untersucht.

2.4.2.1.8 Konformitätsprüfung durch Restgehalt je mit Lebensmitteln in Kontakt stehender Fläche (QMA)

Für Stoffe, die im Lebensmittelsimulans oder Lebensmittel instabil sind oder für die keine angemessene Analyseverfahren zur Verfügung steht, wird in Anhang 2 angegeben, dass die Konformitätsprüfung durch Prüfung des Restgehalts je 6 dm² Berührungsfläche vorzunehmen ist. Bei Bedarfsgegenständen mit einem Fassungsvermögen

zwischen 500 ml und 10 l wird die tatsächliche Berührungsfläche herangezogen. Bei Bedarfsgegenständen mit einem Fassungsvermögen unter 500 ml oder über 10 l sowie bei Gegenständen, bei denen die Berechnung der tatsächlichen Berührungsfläche nicht durchführbar ist, wird die Berührungsfläche mit 6 dm² je kg Lebensmittel angenommen.

2.4.2.2 Screeningverfahren

Für das Screening eines Bedarfsgegenstands auf Einhaltung der Migrationsgrenzwerte kann jedes der nachfolgenden Verfahren angewandt werden, das als strenger als die unter Punkt 2.4.2.1 beschriebene Prüfungsmethode angesehen wird.

2.4.2.2.1 Ersetzen der spezifischen Migration durch die Gesamtmigration

Beim Screening auf spezifische Migration nichtflüchtiger Stoffe kann die Gesamtmigration unter Prüfungsbedingungen bestimmt werden, die mindestens so streng sind wie diejenigen für die spezifische Migration.

2.4.2.2.2 Restgehalt

Beim Screening auf die spezifische Migration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts des Stoffes im Bedarfsgegenstand unter Annahme der vollständigen Migration berechnet werden.

2.4.2.2.3 Migrationsmodellberechnung

Beim Screening auf spezifische Migration kann das Migrationspotenzial auf Grundlage des Restgehalts des Stoffes im Bedarfsgegenstand unter Anwendung allgemein anerkannter, auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierender Diffusionsmodelle berechnet werden, die so angelegt sind, dass sie die tatsächliche Migration überschätzen.

2.4.2.2.4 Ersatz für Lebensmittelsimulanzien

Beim Screening auf spezifische Migration können Lebensmittelsimulanzien durch Ersatzlebensmittelsimulanzien ersetzt werden, sofern die Tatsache, dass die Ersatzlebensmittelsimulanzien die Migration im Vergleich zu den geregelten Lebensmittelsimulanzien überschätzen, auf wissenschaftliche Erkenntnisse gestützt ist.

2.5 Korrekturfaktoren, die beim Vergleich der Ergebnisse der Migrationsprüfung mit den Migrationsgrenzwerten angewandt werden

2.5.1 Korrektur der spezifischen Migration in Lebensmitteln mit einem Fettgehalt von mehr als 20 % durch den Fettreduktionsfaktor (FRF)

Bei lipophilen Stoffen, bei denen in Anhang 2 in Spalte 6 angegeben ist, dass der FRF anwendbar ist, kann die spezifische Migration um den FRF korrigiert werden. Der FRF wird gemäss der Formel $FRF = (g \text{ Fett in Lebensmittel/kg Lebensmittel})/200 = (\% \text{ Fett} \times 5)/100$ bestimmt.

Der FRF wird gemäss den folgenden Regeln angewandt.

Die Ergebnisse der Migrationsprüfung werden durch den FRF dividiert, bevor sie mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden.

Die Korrektur um den FRF ist in folgenden Fällen nicht anwendbar:

- a. Wenn der Bedarfsgegenstand mit Lebensmitteln in Berührung gebracht wird bzw. werden soll, die für Säuglinge und Kleinkinder gemäss der Verordnung des EDI vom ... über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf¹⁸ bestimmt sind;
- b. Für Bedarfsgegenstände, bei denen eine Schätzung des Verhältnisses von Oberfläche zur Menge des mit ihr in Berührung stehenden Lebensmittels nicht durchführbar ist, beispielsweise aufgrund ihrer Form oder Verwendung, und die Migration unter Verwendung des konventionellen Umrechnungsfaktors Oberfläche/Volumen von 6 dm²/kg berechnet wird.

Die Anwendung des FRF darf nicht zu einer spezifischen Migration über dem Gesamtmigrationsgrenzwert führen.

2.5.2 Korrektur der Migration in Lebensmittelsimulanz D2

Bei den Lebensmittelkategorien, bei denen in Tabelle 2 Spalte 3 Unterspalte D2 dem Zeichen «X» eine Zahl folgt, wird das Ergebnis der Prüfung der Migration in Lebensmittelsimulanz D2 durch diese Zahl dividiert.

Die Ergebnisse der Migrationsprüfung werden durch den Korrekturfaktor dividiert, bevor sie mit den Migrationsgrenzwerten verglichen werden.

Die Korrektur ist nicht anwendbar auf die spezifische Migration von in der Liste in Anhang 2 aufgeführten Stoffen, für die der spezifische Migrationsgrenzwert in Spalte 7 als «nicht nachweisbar» angegeben ist, und von nicht in der Liste aufgeführten, hinter einer funktionellen Barriere aus Kunststoff verwendeten Stoffen, für die Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b gelten und die nicht in nachweisbaren Mengen migrieren sollten.

2.5.3 Kombination der unter Punkt 2.5.1 und 2.5.2 genannten Korrekturfaktoren

Die unter Punkt 2.5.1 und 2.5.2 beschriebenen Korrekturfaktoren können bei der Migration von Stoffen, auf die der FRF bei Durchführung der Prüfung in Lebensmittelsimulanz D2 anwendbar ist, durch Multiplikation beider Faktoren kombiniert werden. Der angewandte Höchsfaktor darf 5 nicht übersteigen.

¹⁸ SR ...

Qualitätssicherungssystem für die Recyclingverfahren für Kunststoffe, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Aufgrund des vom Recycler angewandten Qualitätssicherungssystems muss darauf vertraut werden können, dass das Recyclingverfahren gewährleistet, dass der recycelte Kunststoff die Anforderungen der Zulassung erfüllt.

Alle Aspekte, Anforderungen und Vorschriften, die der Recycler in seinem Qualitätssicherungssystem berücksichtigt, sind systematisch und geordnet in Form schriftlicher Regeln und Verfahrensanweisungen zusammenzustellen.

Diese Dokumentation des Qualitätssicherungssystems muss eine einheitliche Auslegung der Qualitätsstrategie und der zugehörigen Verfahren – beispielsweise in Form von Qualitätsprogrammen, Plänen, Handbüchern, Aufzeichnungen und Massnahmen zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit – ermöglichen.

Sie umfasst insbesondere:

- a. ein Handbuch zur Qualitätsstrategie mit einer klaren Definition der Qualitätsziele des Recyclers und Angaben zur Organisation des Unternehmens, insbesondere zu den Organisationsstrukturen, den Zuständigkeiten der Führungskräfte und ihren organisatorischen Befugnissen in Bezug auf die Herstellung des recycelten Kunststoffs;
- b. Qualitätskontrollpläne, u. a. in Bezug auf folgende Aspekte: Beschreibung der Eigenschaften des Ausgangsmaterials und des recycelten Kunststoffs, Qualifikationen der Lieferanten, Sortierungsverfahren, Waschverfahren, Tiefenreinigungsverfahren, Erhitzungsverfahren und alle anderen Elemente des Recyclingverfahrens, die für die Qualität des recycelten Kunststoffs relevant sind, sowie kritische Punkte für die Kontrolle der Qualität des recycelten Kunststoffs;
- c. Angaben zu den angewandten Management- und operativen Verfahren zur Überwachung und Steuerung des gesamten Recyclingverfahrens, einschliesslich der Kontroll- und Qualitätssicherungsmechanismen in allen Herstellungsphasen, insbesondere zur Einrichtung kritischer Grenzwerte an den für die Qualität des recycelten Kunststoffs massgeblichen Punkten;
- d. Angaben zu den Methoden zur Überwachung der Wirksamkeit des Qualitätssicherungssystems, insbesondere der Eignung des Systems zur Sicherstellung der angestrebten Qualität des recycelten Kunststoffs, einschliesslich der Kontrolle nichtkonformer Produkte;
- e. Angaben zu den vor, während und nach der Herstellung des recycelten Kunststoffs angewandten Prüfungen und Analyseprotokollen, zur Häufigkeit ihrer Anwendung und zu den eingesetzten Prüfgeräten; es muss mit vertretbarem Aufwand möglich sein, die Kalibrierung dieser Prüfgeräte zurückzuverfolgen;
- f. Angaben zu den verwendeten Dokumentationsinstrumenten.

Anhang 6
(Art. 24 Abs. 1 und 3)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Zellglasfolien und Anforderungen an diese Stoffe

Erläuterungen zu den Listen

1. Die in diesem Anhang angegebenen Prozentsätze beziehen sich auf das Gewicht und sind im Verhältnis zur Menge wasserfreier Zellglasfolie berechnet.
2. Die üblichen technischen Bezeichnungen sind in Klammern angegeben.

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|--|
| A. Regenerierte Zellulose | Nicht weniger als 72 Prozent (m/m) |
| B. Additive | |
| 1. Feuchthaltemittel | Nicht mehr als insgesamt 27 Prozent (m/m) |
| – Bis-(2-hydroxyethyl)ether [= Diethylenglykol] | Nur für zu beschichtendes Zellglas und für die Verpackung von nicht feuchten Lebensmitteln, d. h. die kein physikalisch freies Wasser an der Oberfläche aufweisen. Mit einem Gehalt an Mono- und Diethylenglykol von insgesamt höchstens 30 mg/kg des Lebensmittels, das mit Folie dieser Art in Berührung gekommen ist. |
| – Ethandiol [= Monoethylenglykol] | |
| – 1,3-Butandiol | |
| – Glycerin | |
| – 1,2-Propandiol [= 1,2-Propylenglykol] | |
| – Polyethylenoxid [= Polyethylenglykol] | Mittleres Molekulargewicht zwischen 250 und 1200 |
| – 1,2-Polypropylenoxid [= 1,2-Polypropylenglykol] | Mittleres Molekulargewicht nicht mehr als 400 mit einem Gehalt an freiem 1,3-Propandiol von nicht mehr als 1 Prozent (m/m) |
| – Sorbit | |
| – Tetraethylenglykol | |
| – Triethylenglykol | |
| – Harnstoff | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|---|
| 2. Andere Additive | Nicht mehr als insgesamt 1 Prozent (m/m) |
| <i>Erste Gruppe</i> | Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 2 mg/dm ² der unbeschichteten Folie vorhanden sein. |
| <ul style="list-style-type: none">– Essigsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze– Ascorbinsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze– Benzoesäure und ihr Natrium Salz– Ameisensäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze– geradkettige, gesättigte oder ungesättigte Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀, Behensäure, Ricinolsäure und deren Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium-, Natrium-, Aluminium- und Zinksalze– Zitronensäure, D- und L-Milchsäure, Maleinsäure, L-Weinsäure und ihre Natrium- und Kaliumsalze– Sorbinsäure und ihre Ammonium-, Calcium-, Magnesium-, Kalium- und Natriumsalze– Amide geradkettiger, gesättigter oder ungesättigter Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀, Behensäureamid und Ricinolsäureamid– natürliche essbare Stärke und Stärkemehl– chemisch modifizierte essbare Stärke und Stärkemehl– Amylose– Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat, Calciumchlorid, Magnesiumchlorid | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Glycerinester mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ und/oder Adipinsäure, Zitronensäure, 12-Hydroxystearinsäure (Oxystearin), Ricinolsäure – Ester des Polyoxyethylens (Anzahl der Oxyethylengruppen zwischen 8 und 14) mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit geradzahligem Kohlenstoffkette C₈–C₂₀ – Sorbitester mit geradkettigen, gesättigten oder ungesättigten Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ – Mono- und/oder Diester der Stearinsäure mit Ethandiol und/oder Bis-(2-Hydroxyethyl)ether und/oder Triethylenglykol – Oxide und Hydroxide des Aluminiums, Calciums, Magnesiums und Siliciums, Silicate und Silicathydrate des Aluminiums, Calciums, Magnesiums und Kaliums – Polyethylenoxid [= Polyethylenglykol] – Natriumpropionat | <p>Mittleres Molekulargewicht zwischen 1200 und 4000</p> |
| <p><i>Zweite Gruppe</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Alkyl-(C₈-C₁₈)benzolsulfonat, Natriumsalz | <p>Die Gesamtmenge der Substanzen darf 1 mg/dm² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten. Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 0,2 mg/dm² der unbeschichteten Folie (oder eine geringere Menge, sofern angegeben) vorhanden sein.</p> |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|--|
| – Isopropyl-naphthalinsulfonat, Natriumsalz | |
| – Alkyl-(C ₈ -C ₁₈)sulfat, Natriumsalz | |
| – Alkyl-(C ₈ -C ₁₈)sulfonat, Natriumsalz | |
| – Dioctylsulfosuccinat, Natriumsalz | |
| – Distearat des Di-hydroxyethyl-diethylentriamin-monoacetats | Nicht mehr als 0,05 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| – Ammonium-, Magnesium- und Kaliumsalze des Laurylsulfates | |
| – N,N-Distearoyl-diaminoethan, N,N-Dipalmitoyl-diaminoethan und N,N-Dioleoyl-diaminoethan | |
| – 2-Heptadécyl-4,4-bis-(méthylène-stéarate) oxazoline | |
| – Polyethylenaminostearamidethylsulfat | Nicht mehr als 0,1 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| <i>Dritte Gruppe</i> | |
| – Verankerungsmittel | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 1 mg/dm ² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten. |
| – Kondensationsprodukt aus Melaminformaldehyd, nicht modifiziert oder modifiziert mit einem oder mehreren der nachstehenden Produkte: Butanol, Diethylentriamin, Ethanol, Triethylentetramin, Tetraethylentetramin, Tris-(2-hydroxyethyl)-amin, 3,3-Diaminodipropylamin, 4,4-Diaminodibutylamin | Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie Freies Melamin: nicht mehr als 0,3 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| – Kondensationsprodukt aus Melaminharnstoff-Formaldehyd, modifiziert mit Tris-(2-hydroxyethyl)-amin | Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie Freies Melamin: nicht mehr als 0,3 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| – kationische vernetzte Polyalkylamine | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|--|
| a. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Diaminpropylmethylamin und Epichlorhydrin | |
| b. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Adipinsäure, Caprolactam, Diethylentriamin und/oder Ethylendiamin | |
| c. Polyamid-Epichlorhydrinharze auf Basis von Adipinsäure, Diethylentriamin und Epichlorhydrin oder einem Gemisch von Epichlorhydrin und Ammoniak | |
| d. Polyamid-Polyamin-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Dimethyladipat und Diethylentriamin | |
| e. Polyamid-Polyamin-Epichlorhydrinharze auf Basis von Epichlorhydrin, Adipinsäureamid und Diaminpropylmethylamin | |
| – Polyethylenamine und Polyethylenimine | Nicht mehr als 0,75 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| – Kondensationsprodukt aus Harnstoff-Formaldehyd, nicht modifiziert oder modifiziert mit einem oder mehreren der nachfolgenden Produkte: Aminomethylsulfonsäure, Sulfanilsäure, Butanol, Diaminobutan, Diaminodiethylamin, Diaminodipropylamin, Diaminopropan, Diethylentriamin, Triethylentetramin, Natriumsulfit, Methanol, Ethanol, Guanidin, Tetraethylenpentamin | Freies Formaldehyd: nicht mehr als 0,5 mg/dm ² der unbeschichteten Folie |
| <i>Vierte Gruppe</i> | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 0,01 mg/dm ² der unbeschichteten Folie nicht überschreiten. |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|-----------------|
| – Reaktionsprodukte von aminierten Speiseölen und Polyethylenoxid – Laurylsulfat des Monoethanolamins | |

ENTWURF

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von beschichteten Zellglasfolien mit einer aus Zellulose gewonnenen Beschichtung und Anforderungen an diese Stoffe

Erläuterungen zu den Listen

1. Die in diesem Anhang angegebenen Prozentsätze beziehen sich auf das Gewicht und sind im Verhältnis zur Menge wasserfreier Zellglasfolie berechnet.
2. Die üblichen technischen Bezeichnungen sind in Klammern angegeben.

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|---|---|
| A. Regenerierte Zellulose | Siehe Anhang 2 |
| B. Additive | Siehe Anhang 2 |
| C. Beschichtungen | |
| 1. Aus Zellulose gewonnene Polymere | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 50 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten. |
| – Celluloseethylether, -hydroxyethylether, -hydroxypropylether und -methylether | |
| – Cellulosenitrat | Nicht mehr als 20 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln; Stickstoffgehalt im Cellulosenitrat zwischen 10,8 Prozent (m/m) und 12,2 Prozent (m/m) |
| 2. Harze | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 12,5 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten; nur zur Herstellung von Zellglasfolien, die mit einem Lack aus Cellulosenitrat beschichtet sind |
| – Kasein | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> – Kolophonium und/oder seine Polymerisations-, Hydrierungs- oder Disproportionierungsprodukte und deren Ester mit Methyl-, Ethyl- oder polyvalenten C₂-C₆-Alkoholen oder Gemischen dieser Alkohole – Kolophonium und/oder seine Polymerisations-, Hydrierungs- oder Disproportionierungsprodukte kondensiert mit Acrylsäure und/oder Maleinsäure und/oder Zitronensäure und/oder Fumarsäure und/oder Phthalsäure und/oder 2,2-Bis-(4-hydroxyphenyl)propanaldehyd, verestert mit Methyl-, Ethyl- oder polyvalenten C₂-C₆-Alkoholen oder Gemischen aus solchen Ester des Bis-(2-Hydroxyethyl)-ethers mit Additionsprodukten des β-Pinen, Dipenten und/oder Diterpen und Maleinsäureanhydrid – Gelatine in Lebensmittelqualität – Ricinusöl und seine Dehydrations- und/oder Hydrierungsprodukte und seine Kondensationsprodukte mit Polyglycerin, Adipinsäure, Zitronensäure, Maleinsäure, Phthalsäure und Sebacinsäure – Naturharze [= Dammarharze] – Poly-β-pinen [= Terpenharze] – Harnstoff-Formaldehydharze (siehe Verankerungsmittel) | |
| 3. Weichmacher | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 6 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten. |
| <ul style="list-style-type: none"> – Acetyltributylcitrat – Acetyl-tri-(2-ethylhexyl)citrat – Diisobutyladipat – Di-n-butyladipat | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|--|
| – Di-n-hexylazelat | |
| – Dicyclohexylphthalat | Nicht mehr als 4,0 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| – Diphenyl-(2-ethylhexyl)phosphat (Synonym: 2-Ethylhexyldiphenylphosphat) | Die Menge an Diphenyl-(2-ethylhexyl)phosphat beträgt höchstens: a) 2,4 mg/kg des Lebensmittels, das mit dieser Art Folie in Berührung kommt, oder b) 0,4 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| – Glycerinmonoacetat [= Monoacetin] | |
| – Glycerindiacetat [= Diacetin] | |
| – Glycerintriacetat [= Triacetin] | |
| – Dibutylsebacat | |
| – Di-(2-ethylhexyl)sebacat [= Dioctylsebacat] | |
| – Di-n-butyltartrat | |
| – Di-iso-butyltartrat | |
| 4. Andere Additive | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 6 mg/dm ² der unbeschichteten Zellglasfolie einschliesslich des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten. |
| 4.1 Additive gemäss Anhang 2 | Gleiche Einschränkungen wie gemäss Anhang 2 (die in mg/dm ² angegebenen Mengen beziehen sich jedoch auf die unbeschichtete Zellglasfolie einschliesslich des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln) |
| 4.2 Spezielle Additive für Lacke | Von jeder einzelnen Substanz oder Substanzgruppe darf nicht mehr als 2 mg/dm ² (oder eine geringere Menge, sofern angegeben) des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln vorhanden sein. |
| – 1-Hexadecanol und 1-Octadecanol | |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> – Ester geradkettiger, gesättigter oder ungesättigter Fettsäuren mit gerader Kohlenstoffzahl C₈–C₂₀ und Ricinolsäure, mit geradkettigen Ethyl-, Butyl-, Amyl- und Oleylalkoholen | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Montanwachs, einschliesslich Montansäure (C₂₆–C₃₂) gereinigt und/oder deren Ester mit Ethanediol und/oder 1,3-Butandiol und/oder deren Calcium- und Kaliumsalze | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Carnaubawachs | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Bienenwachs | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Espartowachs | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Candelillawachs | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Dimethylpolysiloxan | Nicht mehr als 1 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| <ul style="list-style-type: none"> – Epoxydiertes Sojaöl (mit einem Oxirangehalt zwischen 6 und 8 Prozent) | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Gereinigtes Paraffin und gereinigte mikrokristalline Wachse | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Pentaerythrittristearat | |
| <ul style="list-style-type: none"> – Mono- und Bis-(octadecyldiethylenoxid)phosphat | Nicht mehr als 0,2 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| <ul style="list-style-type: none"> – 2- und 3-tert-butyl-4-hydroxyanisol [= Butylhydroxyanisol, = BHA] | Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| <ul style="list-style-type: none"> – 2,6-Di-tert-butyl-4-methylphenol [= Butylhydroxytoluol, = BHT] | Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |
| <ul style="list-style-type: none"> – Di-n-octylzinn-bis(2-ethylhexyl)maleat | Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |

| Bezeichnung | Einschränkungen |
|---|--|
| 5. Lösungsmittel | Die Gesamtmenge der Substanzen darf 0,6 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln nicht überschreiten. |
| <ul style="list-style-type: none">- Butylacetat- Ethylacetat- Isobutylacetat- Isopropylacetat- Propylacetat- Aceton- 1-Butanol- Ethanol- 2-Butanol- 2-Propanol- 1-Propanol- Cyclohexan- Ethylenglykolmonobutylether- Ethylenglykolmonobutyletheracetat- Methylethylketon- Methylisobutylketon- Tetrahydrofuran- Toluol | Nicht mehr als 0,06 mg/dm ² des Lacks auf der Berührungsfläche mit den Lebensmitteln |

Anhang 8
(Art. 26)

Grenzwerte für die Abgabe von Blei und Cadmium aus Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien

1. Die Teile von Bedarfsgegenständen aus Keramik, Glas, Email und ähnlichen Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dürfen während 24 Stunden bei 22 °C an 4-volumenprozentige Essigsäure höchstens folgende Mengen (Grenzwert) abgeben:

| Gegenstand | Stoff | Grenzwert |
|--|---------|-------------------------|
| a. nicht füllbare und füllbare Gegenstände, deren innere Tiefe bis 25 mm beträgt: | Blei | 0,8 mg/dm ² |
| | Cadmium | 0,07 mg/dm ² |
| b. füllbare Gegenstände, deren innere Tiefe über 25 mm beträgt: | Blei | 4,0 mg/l |
| | Cadmium | 0,3 mg/l |
| c. Koch- und Backgeräte sowie Verpackungs- und Lagerbehältnisse, deren Füllvolumen grösser als drei Liter ist: | Blei | 1,5 mg/l |
| | Cadmium | 0,1 mg/l |

2. Besteht ein Gegenstand aus einem Behälter und einem Deckel, so werden diese unter den gleichen Bedingungen geprüft. Die Summe der beiden Blei- und Cadmiumlössigkeitswerte wird auf die Fläche (Abs. 1 Bst. a) oder das Volumen (Abs. 1 Bst. b und c) des Behälters allein bezogen. Für die Beurteilung gelten die Grenzwerte in mg/dm² oder mg/l, wie sie in Absatz 1 für den entsprechenden Behälter festgelegt sind.

Anhang 9
(Art. 32 Abs. 1)

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon und Anforderungen an diese Stoffe¹⁹

Die Liste der im Monat x des Jahres 2014 zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Silikon, die zugehörigen Anforderungen und die Vorschriften zur Prüfung der Einhaltung von Migrationsgrenzwerten sind beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie werden auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

www.blv.admin.ch/silikon

¹⁹ Anhang 9 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Liste der zulässigen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und Anforderungen an diese Stoffe²⁰

Die Liste der im Monat x des Jahres 2014 zugelassenen Stoffe für die Herstellung von Verpackungstinten und die zugehörigen Anforderungen sind beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, 3003 Bern erhältlich. Sie werden auf der Internetseite des BLV unter folgender Adresse veröffentlicht:

<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=de>

ENTWURF

²⁰ Anhang 10 wird gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR 170.512) nicht mehr in der AS veröffentlicht.

Anhang 11 Symbol «NICHT ESSBAR»



ENTWURF

Konformitätserklärung für aktive und intelligente Materialien und Gegenstände

Die in Artikel 39 Absatz 2 genannte schriftliche Erklärung enthält folgende Angaben:

- a. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die Konformitätserklärung ausstellt;
- b. Identität und Adresse des Unternehmers bzw. der Unternehmerin, der bzw. die die aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände oder die für deren Herstellung bestimmten Bestandteile oder die für die Herstellung der Bestandteile bestimmten Stoffe herstellt oder importiert;
- c. Identität der aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände oder der für deren Herstellung bestimmten Bestandteile oder der für die Herstellung der Bestandteile bestimmten Stoffe;
- d. Datum der Erklärung;
- e. Bestätigung, dass die aktiven oder intelligenten Materialien bzw. Gegenstände den einschlägigen Vorschriften dieses Abschnitts sowie der LGV entsprechen;
- f. angemessene Informationen über die Stoffe, aus denen die Bestandteile bestehen, die aufgrund des Lebensmittelrechts und dieser Verordnung Beschränkungen unterliegen; gegebenenfalls spezielle Reinheitskriterien gemäss Lebensmittelrecht sowie Bezeichnung und Menge der vom aktiven Bestandteil freigesetzten Stoffe, damit auch die nachgelagerten Unternehmer und Unternehmerinnen diese Beschränkungen einhalten können;
- g. angemessene Informationen zur Eignung und Wirksamkeit des aktiven oder intelligenten Materials bzw. Gegenstands;
- h. Spezifikationen zur Verwendung des Bestandteils, etwa zu:
 1. der Gruppe bzw. den Gruppen von Bedarfsgegenständen, denen der Bestandteil hinzugefügt oder in die er integriert werden darf;
 2. den Verwendungsbedingungen, die zur Erreichung der gewünschten Wirkung gegeben sein müssen;
- i. Spezifikationen zur Verwendung des Materials oder Gegenstands, z. B.:
 1. Art oder Arten von Lebensmitteln, die damit in Berührung kommen sollen;
 2. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel;
 3. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wird;

- j. bei Verwendung einer funktionellen Barriere Bestätigung, dass die aktiven oder intelligenten Bedarfsgegenstände Artikel 37 Absatz 1 Bst. c der vorliegenden Verordnung genügen.

Die schriftliche Erklärung muss eine einfache Identifizierung der aktiven oder intelligenten Materialien und Gegenstände oder der Bestandteile oder Stoffe ermöglichen, auf die sie sich bezieht, und ist erneut abzugeben, wenn wesentliche Änderungen in der Produktion Veränderungen bei der Migration bewirken oder wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen.

ENTWURF

Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Hygiene beim Schlachten wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 4 Absatz 4, 17 Absatz 5, 27 Absatz 4, 30 Absatz 2, 34 Absatz 1, 39 Absatz 3 und 41 der Verordnung vom 23. November 2005² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) und Artikel 303 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³ (TSV),

Ersatz von Ausdrücken

¹ Im ganzen Erlass wird der Ausdruck «Zucht-Schalenwild» durch «Gehegewild» ersetzt.

² In den Artikeln 1 und 3, im Gliederungstitel vor Artikel 3, in Anhang 1 Ziffer 1.10 Absatz 1 sowie in Anhang 3 Ziffer 1.1 Absatz 3 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieb» ersetzt, mit den notwendigen grammatikalischen Anpassungen.

³ In Anhang 1 Ziffer 4 Titel und Ziffer 5 Titel, Anhang 4 Ziffer 2 Absatz 2 und in den Anhängen 8 sowie 10–13 wird der Ausdruck «Schlachtenanlage» durch «Schlachtbetrieb» ersetzt, mit den notwendigen grammatikalischen Anpassungen.

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe

¹ SR 817.190.1

² SR 817.190

³ SR 916.401

*Art. 1 Sachüberschrift**Aufgehoben**Art. 7 Abs. 2 Einleitungssatz und Bst. b*² Die amtliche Tierärztin oder der amtliche Tierarzt kann:

- b. Auflagen über die Verwendung von Fleisch verunfallter, ausserhalb eines Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetriebs geschlachteter Tiere verfügen;

*Art. 9 Abs. 1 Einleitungssatz*¹ Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe mit einer Förderanlage für Schlachtierkörper müssen deren Geschwindigkeit so regulieren, dass für jeden Schlachtierkörper und die dazugehörigen Teile mindestens folgende Zeitspanne für die Fleischuntersuchung zur Verfügung steht:*Art. 10 Abs. 1 Bst. c*¹ Eine mikrobiologische Fleischuntersuchung ist zu veranlassen, wenn krankhafte Veränderungen des Schlachtierkörpers oder der dazugehörigen Teile oder Verunreinigungen einen Entscheid für die Genussstauglichkeit als fraglich erscheinen lassen, namentlich bei:

- c. Tieren, die später als 45 Minuten nach dem Betäuben und Töten oder nicht fachgerecht ausgeweidet wurden;

Art. 11 Bst. e

Die folgenden Formulare sind zu verwenden:

- e. Bescheinigungen über die Untersuchung von Jagdwild nach Anhang 14 Ziffern 1–3.

II

¹ Anhang 14 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.² Die Anhänge 1, 3, 5–7 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

III

Die Schlachtgewichtsverordnung des EDI vom 3. März 1995⁴ wird aufgehoben.

IV

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

⁴ AS 1995 1739, 2010 5511

....

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang 1
(Art. 1)*Titel***Anforderungen an Schlacht- und Wildbearbeitungsbetriebe***Ziff. 1 Titel***Allgemeine Anforderungen***Ziff. 1.3 Bst. d und e*

Die Räume müssen durch natürliches Tageslicht oder künstliche Beleuchtung erhellt werden. Die Beleuchtungsstärke beträgt mindestens:

| | Lux |
|--|-----|
| d. an Plätzen für die Fleischuntersuchung | 540 |
| e. an Plätzen für die Schlachttieruntersuchung, im Sanitätsstall, im Sanitätskühlraum oder in entsprechenden Bereichen | 220 |

Ziff. 1.9 Abs. 1 und 5

¹ Für die Entsorgung der festen und flüssigen tierischen Nebenprodukte müssen hygienisch einwandfreie Einrichtungen vorhanden sein.

⁵ Für die Zwischenlagerung von Stoffwechselprodukten (Mist, Pansen-, Magen- und Darminhalt) auf dem Areal des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs muss ein eingefasster Platz vorhanden sein, wenn die Stoffwechselprodukte nicht täglich abgeführt werden. Dieser muss so angelegt sein, dass die Schlachttierkörper und die Schlachterzeugnisse nicht nachteilig beeinflusst werden. Er muss gegen Vögel und Ungeziefer geschützt und mit einem Abfluss versehen sein.

*Ziff. 2.2 Abs. 2**Aufgehoben**Ziff. 3 Abs. 2 und 3*

² Die Räume nach Absatz 1 Buchstaben b, c und d können sich auch ausserhalb des Schlacht- oder des Wildbearbeitungsbetriebs befinden.

³ In neu zu errichtenden Schlachträumen beträgt die Mindestbodenfläche 25 m². Dabei muss der Abstand zwischen einander gegenüberstehenden Wänden mindestens 3,5 m betragen. Dies gilt nicht für Räume, in denen ausschliesslich Geflügel und Kaninchen geschlachtet werden oder erlegtes Jagd- und Gehegewild bearbeitet wird.

Ziff. 5 Abs. 1 Bst. b und Abs. 3

¹ Für Geflügelschlachtanlagen in Grossbetrieben müssen die nachstehenden Aktivitäten in einem dafür bestimmten Raum durchgeführt werden:

b. das Betäuben, das Entbluten und das Entfedern oder das Enthäuten;

³ Für Personen, die mit lebendem Geflügel umgehen oder Geflügel entfedern, sind ein gesonderter Raum und gesonderte Toiletten erforderlich.

*Ziff. 6***6 Besondere Anforderungen an Wildbearbeitungsbetriebe**

¹ Die Annahme und die Lagerung von nicht gehäutetem und nicht entfedertem Wild sowie das Enthäuten und Entfedern erfolgen in einem separaten Raum. Der Raum für die Lagerung muss gekühlt werden.

² Diese Regelung gilt auch für Betriebe, die nicht über einen Raum zum Schlachten verfügen.

Anhang 3
(Art. 3)*Titel***Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben***Ziff. 2.4 Abs. 1 Bst. b*

¹ Es ist untersagt, Schlachttierkörper und Schlachterzeugnisse:

b. *Aufgehoben*

*Ziff. 3.2 Titel***3.2 Jagdwild***Ziff. 3.2.1 Abs. 1*

¹ Jagdwild muss möglichst bald nach dem Erlegen entblutet werden; Magen und Därme sind herauszulösen. Bei Hasen und Federwild können Magen und Därme erst am Ort der weiteren Bearbeitung (Schlachtung) entfernt werden, wenn dies ohne ungerechtfertigte Zeitverzögerung möglich ist.

*Ziff. 3.2.2 Titel, Abs. 1, 3 Einleitungssatz und 4***3.2.2 Untersuchung von Jagdwild**

¹ Der Wildkörper und die Eingeweide, soweit sie herausgelöst worden sind, müssen möglichst bald nach dem Erlegen untersucht werden. Dabei ist auf auffällige Merkmale, die vor dem Erlegen oder beim Untersuchen festgestellt worden sind oder die auf Umweltkontamination hinweisen, zu achten.

³ Das Jagdwild muss wie folgt in den Wildbearbeitungsbetrieb befördert werden:

⁴ *Aufgehoben*

Anhang 5
(Art. 5 Abs. 1)

Vorbereitung des Schlachttierkörpers zur Fleischuntersuchung

Ziff. 7 Titel

7 Jagdwild

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1)

Untersuchungsvorschrift für die Fleischuntersuchung

Ziff. 4

| 4 | Tiere der Schweinegattung | |
|----------|---|---|
| 4.1 | Kopf und Rachen; Maul, Schlund und Zunge | besichtigen |
| 4.2 | Lunge, Luft- und Speiseröhre | besichtigen |
| 4.3 | Herzbeutel und Herz | besichtigen |
| 4.4 | Zwerchfell | besichtigen |
| 4.5 | Leber und Lymphknoten an der Leberpforte und Bauchspeicheldrüse (<i>Lnn. portales</i>) | besichtigen |
| 4.6 | Magen-Darm-Trakt, Mesenterium, Lymphknoten der Magengegend und Mesenteriallymphknoten (<i>Lnn. gastrici, mesenterici, craniales und caudales</i>) | besichtigen |
| 4.7 | Milz | besichtigen |
| 4.8 | Nieren | besichtigen |
| 4.9 | Brust- und Bauchfell | besichtigen |
| 4.10 | Genitalien (mit Ausnahme des Penis, falls er bereits entfernt worden ist) | besichtigen |
| 4.11 | Euter und seine Lymphknoten (<i>Lnn. supra-mammarii</i>); | besichtigen |
| 4.12 | Nabelgend (v.a. bei jungen Tieren) und Gelenke | besichtigen |
| 4.13 | Muskulatur | Proben zur Untersuchung auf Trichinellen erheben (ausser bei Fleisch von Hausschweinen, welches einer Gefrierbehandlung nach Art. 31 Abs. 5 ^{bis} VSFK unterzogen wird). |
| 4.14 | Spaltfläche der Wirbelsäule | besichtigen |
| 4.15 | | |

Die amtliche Tierärztin bzw. der amtliche Tierarzt wendet zusätzliche Verfahren der Fleischuntersuchung anhand von Anschneiden und Durchtasten des Schlachtkörpers und der Nebenprodukte an, wenn einer der folgenden Faktoren auf ein mögliches Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für den Tierschutz hindeutet:

- a. die Kontrollen und die Analyse der Informationen zur Lebensmittelkette;

- b. der Befund der Schlacht tieruntersuchung
- c. die Ergebnisse der Überprüfungen der Einhaltung der Tierschutzbestimmungen;
- d. der Befund der Fleischuntersuchung, die gemäss Ziffer 4.1 bis 4.14 des vorliegenden Kapitels durchgeführt wurde;
- e. zusätzliche epidemiologische Daten oder sonstige Daten aus dem Herkunftsbetrieb der Tiere.

4.16

Entsprechend den festgestellten Risiken können die zusätzlichen Verfahren der Fleischuntersuchung Folgendes umfassen:

- a. Anschnitt und Untersuchung der Unterkieferlymphknoten (*Lnn. mandibulares*);
- b. Durchtasten der Lunge und der Lymphknoten an der Lungenwurzel (*Lnn. bifurcationes* und *eparteriales*) und im Mittelfell (*Lnn. mediastinales*); Öffnen der Luftröhre und der Hauptluftröhrenäste durch Längsschnitt; Quereinschnitt im hinteren Drittel der Lunge durch die Hauptluftröhrenäste; diese Anschnitte sind jedoch nicht erforderlich, wenn die Lunge vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen wird;
- c. Anschnitt des Herzens durch Längsschnitt zur Öffnung der Kammern und Durchtrennung der Scheidewand;
- d. Abtasten der Leber und ihrer Lymphknoten;
- e. Abtasten und erforderlichenfalls Anschneiden der Lymphknoten der Magengegend und der Mesenteriallymphknoten;
- f. Durchtasten der Milz;
- g. Anschnitt der Nieren und ihrer Lymphknoten (*Lnn. renales*);
- h. Anschnitt der Lymphknoten des Gesäuges;
- i. Durchtasten der Nabelgegend und der Gelenke bei jungen Tieren und erforderlichenfalls Anschnitt der Nabelgegend und Öffnung der Gelenke

*Ziff. 7 Titel und Einleitung***7****Jagdwild**

Die Untersuchung stützt sich auf die Bescheinigung der Jägerin oder des Jägers nach Anhang 14 Ziffern 1 und 2 und bei unvollständiger Präsentation zusätzlich auf die Angaben der fachkundigen Person

nach Anhang 14 Ziffer 3.
Hasen und Federwild werden stichprobenweise untersucht, solange
kein besonderer Verdacht besteht.

ENTWURF

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung*Ziff. 1.1.1 Bst. i*

- 1.1.1 hochansteckende Tierseuchen (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
- i. *Aufgehoben*

Ziff. 1.1.2 Bst. g

- 1.1.2 andere Infektionskrankheiten (klinische oder pathologisch-anatomische Feststellung):
- g. Tuberkulose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* und *Mycobacterium tuberculosis*)

Ziff. 1.1.3

- 1.1.3 parasitäre Krankheiten:
- a. generalisierter Befall mit Sarkosporidien;
 - b. generalisierter Befall mit lebenden und toten Zystizerken in der Muskulatur;
 - c. Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis)

Ziff. 1.2.6 Bst. a

- 1.2.6 Organe mit krankhaften Veränderungen parasitären Ursprungs:
- a. Echinokokken und andere Bandwurmfinnen;

*Ziff. 3 Titel***3 Jagdwild***Ziff. 3.1.4a*

- 3.1.4a Befall mit Trichinellen (bei Erregernachweis oder serologischem Nachweis)

Genusstauglichkeitskennzeichen

Ziff. 1 Bst. b und c
Aufgehoben

ENTWURF

Anhang 14
(Art. 11 Bst. e)

Bescheinigung für die Abgabe von Jagdwild als Lebensmittel

1 Allgemeine Angaben

Tierart

Kennzeichnung

Jägerin oder Jäger

Zeitpunkt des Erlegens

Ort des Erlegens

2 Erlegetprotokoll

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass

- a. vor dem Erlegen beim oben bezeichneten Tier keine Verhaltensstörungen beobachtet worden sind;
- b. kein Verdacht auf Umweltkontamination besteht; und
- c. der Jagdverlauf keine für die Lebensmittelsicherheit relevanten Gefahren mit sich gebracht hat.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

3 Bescheinigung über die Untersuchung

Name und Adresse der fachkundigen Person

Die unterzeichnende Person bestätigt, dass

- der Tierkörper und die Eingeweide keine Merkmale gezeigt haben, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte;

oder

- der Tierkörper die folgenden Abweichungen aufweist und deshalb vor einer allfälligen Abgabe als Lebensmittel einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen ist.

Ausgestellt in

am

Unterschrift

Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel

(LIV)

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 12 Absätze 3 und 4, 31 Absatz 4 und 5, 35 Absätze 4 und 5,
37 Absatz 1 und 38 Absatz 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt Grundsätze für und Anforderungen an die Information über Lebensmittel fest und regelt insbesondere deren Kennzeichnung sowie die Werbung für sie.

² Sie gilt auch für Lebensmittel, die in Verpflegungsbetrieben abgegeben werden.

³ Die in den produktspezifischen Verordnungen der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Informationspflichten bleiben vorbehalten.

Art. 2 Begriffe

Es gelten die Begriffsbestimmungen nach Anhang 1.

2. Kapitel: Obligatorische Angaben über Lebensmittel

1. Abschnitt: Inhalt und Darstellung

Art. 3 Obligatorische Angaben

¹ Lebensmittel müssen mit folgenden Angaben versehen sein (obligatorische Angaben):

- a. Sachbezeichnung (Art. 6 und 7);
- b. Verzeichnis der Zutaten (Art. 8 und 9);

¹ SR ...

- c. Hinweis auf allergene und andere Stoffe, die unerwünschte Reaktionen auslösen können (Art. 10);
- d. gegebenenfalls ein mengenmässiger Hinweis auf Zutaten (Art. 12);
- e. Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum (Art. 13);
- f. gegebenenfalls besondere Anweisungen für das Aufbewahren oder das Verwenden (Art. 14);
- g. Name oder Firma sowie Adresse derjenigen Person, welche das Lebensmittel herstellt, einführt, abpackt, umhüllt beziehungsweise abfüllt oder abgibt;
- h. Produktionsland von Lebensmitteln (Art. 15);
- i. Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten (Art. 16);
- j. spezifische Angaben für Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sowie für Fisch (Art. 17);
- k. Gebrauchsanleitung, sofern es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne diese Angabe bestimmungsgemäss zu verwenden;
- l. Alkoholgehalt bei alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent (Art. 67 Abs. 1 der Getränkeverordnung des EDI vom ...²);
- m. Warenlos (Art. 19 und 20);
- n. Nährwertdeklaration (Art. 21-27);
- o. Hinweis bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind, GVO enthalten oder aus GVO gewonnen wurden (Art. 36 LGV);
- p. gegebenenfalls das Identitätskennzeichen (Art. 35-37);
- q. weitere Angaben nach Anhang 2.

² Die Angaben sind in Worten und Zahlen zu machen.

³ Sie können:

- a. durch Piktogramme oder Symbole ergänzt werden;
- b. alternativ durch Piktogramme oder Symbole ausgedrückt werden, sofern das Verordnungsrecht dies vorsieht.

⁴ Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm², so sind nur die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a, c und f auf der Packung oder der Etikette zwingend anzubringen. Das Verzeichnis der Zutaten muss auf andere Weise (z. B. Merkblatt) bekannt gemacht oder den Konsumentinnen und Konsumenten auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

² SR ...

Art. 4 Darstellung der obligatorischen Angaben

¹ Die obligatorischen Angaben müssen bei vorverpackten Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe direkt auf der Verpackung oder auf einer an dieser befestigten Etikette angebracht sein.

² Sie sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft anzubringen. Sie dürfen nicht durch andere Angaben, durch Bildzeichen oder durch sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden, und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

³ Sie sind auf die Verpackung oder der Etikette in einer Schriftgrösse mit einer x-Höhe nach Anhang 3 von mindestens 1,2 mm so aufzudrucken, dass eine gute Lesbarkeit sichergestellt ist.

⁴ Bei Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 80 cm² beträgt, muss die x-Höhe der Schriftgrösse nach Absatz 3 mindestens 0,9 mm betragen.

⁵ Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:

- a. der Alkoholgehalt;
- b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003³ über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.

Art. 5 Offen angebotene Lebensmittel

¹ Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 in schriftlicher Form verzichtet werden, wenn die Information gegenüber den Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, wie durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird. Diese Informationspflicht gilt nicht für die Angaben nach Artikel 33 Absatz 1 Buchstaben a und b, sofern die ihnen zu Grunde liegenden nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben nicht schriftlich erfolgen.

² In jedem Fall schriftlich anzubringen sind:

- a. die Angaben nach 38 Absatz 2 LGV;
- b. die Deklaration betreffend die Anwendung hormoneller oder nicht hormoneller Leistungsförderer nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung vom 26. November 2003⁴ über die Deklaration für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus in der Schweiz verbotener Produktion.

³ Die Angaben nach Absatz 2 sind in geeigneter Form anzubringen. In Verpflegungsbetrieben können sie namentlich in der Speisekarte oder auf einem Plakat angebracht werden.

⁴ Das Warenlos ist auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

³ SR 916.51

⁴ SR 916.51

2. Abschnitt: Sachbezeichnung

Art. 6 Grundsätze

- ¹ Ein Lebensmittel ist mit seiner Sachbezeichnung zu bezeichnen (Anhang 1 Ziff. 5).
- ² Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Sachbezeichnung, so ist das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung zu versehen. Fehlt eine verkehrsübliche Bezeichnung oder wird sie nicht verwendet, so ist eine beschreibende Bezeichnung erforderlich.
- ³ Eine Hersteller- oder Handelsmarke, eine als geistiges Eigentum geschützte Bezeichnung oder ein Fantasiename kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen. Vorbehalten bleibt Artikel 7.
- ⁴ Die Sachbezeichnung kann unterbleiben, wenn Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar sind.

Art. 7 Geschützte Bezeichnungen und Angaben

- ¹ Die Sachbezeichnung kann ersetzt werden durch:
- eine geschützte Ursprungsbezeichnung nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁵;
 - eine geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung;
 - eine aufgrund eines Staatsvertrags mit der Schweiz geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe.
- ² Folgende Sachbezeichnungen können nicht durch geschützte Bezeichnungen oder Angaben ersetzt werden:
- Sachbezeichnungen für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse nach Artikel 9 der Verordnung des EDI vom ...⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); vorbehalten bleibt Artikel 9 Absatz 4 VLtH;
 - Sachbezeichnungen für Wein nach den Artikeln 74–76 und 89 der Getränkeverordnung des EDI vom ...⁷.

3. Abschnitt: Verzeichnis der Zutaten

Art. 8 Erforderliche Angaben und Reihenfolge

- ¹ Dem Verzeichnis der Zutaten ist eine Überschrift oder eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort «Zutaten» erscheint.

⁵ SR 910.12

⁶ SR ...

⁷ SR ...

² Sämtliche Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben werden. Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung.

³ Zutaten in Form technisch hergestellter Nanomaterialien müssen den in Klammern gesetzten Vermerk «Nano» tragen.

⁴ Bei Lebensmitteln mit einer gesundheitsbezogenen Angabe bezüglich des Zusatzes von Mikroorganismen muss im Verzeichnis der Zutaten mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur auf den Zusatz hingewiesen werden.

⁵ Die Einzelheiten der Angabe und der Bezeichnung der Zutaten richten sich nach Anhang 4.

Art. 9 Ausnahmen

¹ Ein Verzeichnis der Zutaten ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, einschliesslich Kartoffeln, das nicht geschält, geschnitten oder ähnlich behandelt worden ist;
- b. Tafelwasser, das mit Kohlensäure versetzt ist und in dessen Bezeichnung dieses Merkmal aufgeführt ist;
- c. Gärungssessig, der nur aus einem Grundstoff hergestellt ist und dem keine weitere Zutat zugesetzt ist;
- d. Käse, Butter, fermentierter Milch und Rahm, soweit es sich ausschliesslich um folgende Zutaten handelt:
 1. Milchinhaltsstoffe, Enzyme und Mikroorganismen-Kulturen, die für die Herstellung notwendig sind,
 2. Salz, das für die Herstellung von Käse, ausser Frisch- oder Schmelzkäse, notwendig ist; wird jodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz verwendet, ist auf die Jodierung oder die Fluoridierung hinzuweisen;
- e. Lebensmitteln aus einer einzigen Zutat, sofern die Sachbezeichnung mit der Zutatenbezeichnung identisch ist oder eindeutig auf die Art der Zutaten schliessen lässt;
- f. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent.

² Folgende Bestandteile eines Lebensmittels müssen nicht im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden:

- a. Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sie mengenmässig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten;
- b. Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme:

1. die als übertragene Zusatzstoffe nach Artikel 4 der Zusatzstoffverordnung⁸ gelten, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, oder
 2. die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden;
- c. Trägerstoffe und andere Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber in derselben Weise und zu demselben Zweck verwendet werden wie Trägerstoffe, und die nur in den unbedingt erforderlichen Mengen verwendet werden;
- d. Stoffe, die keine Lebensmittelzusatzstoffe sind, aber auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und im Enderzeugnis, allenfalls in veränderter Form, vorhanden sind;
- e. Wasser:
1. wenn das Wasser bei der Herstellung lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen, oder
 2. bei Aufgussflüssigkeit, die üblicherweise nicht mitverzehrt wird.

4. Abschnitt: Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Art. 10 Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Zutaten, die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, sind in Anhang 5 aufgeführt.

Art. 11 Kennzeichnung

¹ Zutaten nach Anhang 5 oder Zutaten, die aus solchen gewonnen wurden und die im Endprodukt vorhanden bleiben, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, müssen im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden, wie «Gerstenmalz», «Emulgator (Sojalecithin)», «natürliches Erdnussaroma». Diese Angabe muss durch die Schriftart, den Schriftstil, die Hintergrundfarbe oder andere geeignete Mittel hervorgehoben werden.

² Wenn kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist, so umfasst die Angabe das Wort «Enthält», gefolgt von der Bezeichnung der betreffenden Zutat oder des betreffenden Erzeugnisses nach Anhang 5.

³ Wurden bei einem Lebensmittel mehrere Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe nach den Absätzen 1 und 2 aus einer einzigen Zutat oder einem einzigen Erzeugnis nach Anhang 5 gewonnen, so muss dies in der Kennzeichnung für alle Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe einzeln deutlich angegeben werden.

⁸ **SR 817.022.31**

⁴ Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich, wenn die Sachbezeichnung des Lebensmittels einen deutlichen Hinweis auf die betreffende Zutat enthält.

⁵ Auf Zutaten nach den Absätzen 1 und 2 muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil folgendes Mass übersteigt oder übersteigen könnte:

- a. bei Sulfiten: 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- b. bei glutenhaltigem Getreide: 10 mg Prolamin (Gliadin) pro 100 g Trockenmasse des Lebensmittels;
- c. bei pflanzlichen Ölen und Fetten mit vollständig raffiniertem Erdnussöl: 10 g Erdnussöl pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- d. bei Laktose: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel;
- e. in den übrigen Fällen: 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel.

⁶ Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen nach Absatz 5 zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

⁷ Auf Vermischungen nach Absatz 5, die unter den in diesem Absatz festgelegten Höchstwerten liegen, darf hingewiesen werden.

⁸ Hinweise nach Absatz 5, wie «kann Erdnüsse enthalten», sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

⁹ Kann der Beweis erbracht werden, dass einzelne Zutaten, die aus Zutaten nach Anhang 5 hergestellt worden sind, keine Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, so kann auf deren Angabe nach den Absätzen 1, 3 und 5 verzichtet werden.

5. Abschnitt: Mengenmässige Angabe von Zutaten

Art. 12

¹ Die Menge einer Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

- a. in der Sachbezeichnung genannt ist, wie «Erdbeer-Joghurt», «Früchtesorbet», «Pizza mit Schinken»;
- b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird;
- c. in der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird, wie «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»; oder
- d. von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es auf-

grund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.

² Die Einzelheiten der mengenmässigen Angabe der Zutaten sowie die Fälle, in denen eine Mengenangabe für bestimmte Zutaten nicht erforderlich ist, richten sich nach Anhang 6.

6. Abschnitt: Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

Art. 13

¹ Auf Lebensmitteln, die nach Artikel 24 der Hygieneverordnung des EDI vom ...⁹ oder nach spezifischen Temperaturanforderungen dieser Verordnung kühl gehalten werden müssen, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.

² Die Einzelheiten der Datumsangabe sowie die Ausnahmen von der Datierungspflicht richten sich nach Anhang 7.

7. Abschnitt: Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen

Art. 14

¹ Erfordern Lebensmittel besondere Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen, müssen diese angegeben werden.

² Um eine angemessene Aufbewahrung oder Verwendung der Lebensmittel nach dem Öffnen der Verpackung zu ermöglichen, müssen gegebenenfalls die Aufbewahrungsbedingungen oder der Verzehrzeitraum angegeben werden.

³ Lebensmittel nach Artikel 13 Absatz 1 sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.

⁴ Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die Angaben nach Absatz 1 zu ergänzen durch:

- a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;
- b. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- c. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

⁵ Die Aufbewahrungstemperatur kann in Form eines Piktogramms angegeben werden.

⁹ SR ...

8. Abschnitt: Angabe von Produktionsland und Herkunft

Art. 15 Angabe des Produktionslandes

¹ Ein Lebensmittel gilt als in einem Land produziert, wenn es in diesem Land:

- a. vollständig erzeugt wurde; oder
- b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

² Als vollständig in einem Land erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die in diesem Land aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die in diesem Land geerntet worden sind;
- c. Erzeugnisse, die von in diesem Land gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- d. Jagdbeute und Fischfänge, die in diesem Land erzielt worden sind;
- e. Lebensmittel, die in diesem Land ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–d hergestellt worden sind.

³ Als in diesem Land genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in diesem Land in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung erhalten hat.

⁴ Anstelle eines Produktionslandes kann bei verarbeiteten Lebensmitteln ein übergeordneter geografischer Raum angegeben werden, wie «EU» oder «Südamerika».

⁵ Bei Fischereierzeugnissen ist das Produktionsland anzugeben. Bei auf See gefangenen Fischereierzeugnissen ist anstelle des Produktionslandes das Fanggebiet nach Anhang 8 anzugeben.

Art. 16 Angabe der Herkunft der ein Lebensmittel charakterisierenden Zutaten

¹ Die Herkunft der Zutaten von Lebensmitteln ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels anzugeben, wenn:

- a. der Anteil der Zutat am Enderzeugnis mehr als 50 Massenprozent beträgt; oder
- b. die Zutat der Kennzeichnungspflicht nach Artikel 12 unterliegt.

² Die Kennzeichnungspflicht nach Absatz 1 gilt nur für Zutaten, die dem Lebensmittel in unverarbeitetem Zustand zugegeben werden.

³ In Abweichung von Absatz 1 gilt:

- a. bei Fleisch, das von derselben Tierart stammt und das als unverarbeitete Zutat verwendet wird, ist die Herkunft bereits dann anzugeben, wenn es 20 Massenprozent oder mehr des Enderzeugnisses ausmacht;
- b. bei Honigmischungen ist die Herkunft jedes zugegebenen Honigs unabhängig von der verwendeten Menge anzugeben.

⁴ Bei Lebensmitteln ohne Verzeichnis der Zutaten ist die Herkunft der Zutat im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben.

Art. 17 Spezifische Angaben für Fleisch und Fisch

¹ Für einzelne Stücke Rindfleisch müssen die Bewilligungsnummern des Schlachthofes und des Zerlegebetriebes angegeben werden sowie das Land, in dem das Tier:

- a. geboren wurde;
- b. den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und
- c. den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren hat.

² Für einzelne Stücke von Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel sind anzugeben:

- a. das Land, in dem das Tier den überwiegenden Gewichtszuwachs erfahren oder den überwiegenden Teil seines Lebens verbracht hat; und
- b. das Land, in dem es geschlachtet wurde.

³ Wenn die Tiere im selben Land geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden, kann «Herkunft Land X» angegeben werden.

⁴ Für Hackfleisch, das als solches abgegeben wird, ist das Produktionsland anzugeben. Die Herkunft des Fleisches ist nur anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland übereinstimmt.

⁵ Für einzelne Stücke von Fisch ist das Fanggebiet nach Artikel 15 Absatz 5 anzugeben. Wird Fisch als Zutat verwendet, sind diese Informationen nur dann anzugeben, wenn die Voraussetzungen nach Artikel 16 erfüllt sind.

9. Abschnitt: Alkoholgehalt

Art. 18

Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss der Alkoholgehalt in «% vol» angegeben werden.

10. Abschnitt: Warenlos

Art. 19 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Warenlos, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

² Die Angabe des Warenloses ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die:
 1. vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen abgegeben oder geliefert werden,

2. an Erzeugerorganisationen weitergeleitet werden, oder
 3. zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Abgabestelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt, umhüllt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
 - c. wenn das Mindesthaltbarkeits-, das Verbrauchs-, das Abpack- oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und das Datum aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
 - d. bei Speiseeis-Einzelpackungen, wenn die Angabe auf der Sammelpackung erfolgt.

Art. 20 Ausgestaltung der Warenlosangabe

¹ Die Bezeichnung des Warenloses ist auf der Verpackung anzubringen. Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben.

² Bei vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Vorverpackung oder auf einem darauf angebrachten Etikett anzugeben.

³ Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln ist das Warenlos auf der Verpackung, auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Handelsdokumenten anzubringen.

11. Abschnitt: Nährwertdeklaration**Art. 21** Erforderliche Angaben

¹ Die Nährwertdeklaration umfasst (obligatorische Nährwertdeklaration) den Energiewert (Brennwert, Energie) sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiss und Salz.

² Gegebenenfalls kann in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration eine Angabe erscheinen, wonach der Salzgehalt ausschliesslich auf die Anwesenheit natürlich vorkommenden Natriums zurückzuführen ist.

³ Die obligatorische Nährwertdeklaration kann innerhalb der Tabelle durch die Angabe der Mengen folgender Stoffe ergänzt werden:

- a. einfach ungesättigte Fettsäuren;
- b. mehrfach ungesättigte Fettsäuren;
- c. mehrwertige Alkohole;
- d. Stärke;
- e. Ballaststoffe;
- f. Vitamine und Mineralstoffe, sofern sie in signifikanten Mengen nach Anhang 9 vorhanden sind.

⁴ Wird auf den besonderen Gehalt an Stoffen nach Absatz 3 hingewiesen, so muss deren Gehalt in der Nährwertdeklaration aufgeführt werden.

⁵ Enthält die Kennzeichnung eines vorverpackten Lebensmittels die obligatorische Nährwertdeklaration, so können die folgenden Angaben wiederholt werden:

- a. Energiewert; oder
- b. Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz.

⁶ Erscheint eine Substanz, die Gegenstand einer nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angabe ist, nicht in der Nährwertdeklaration, so muss die jeweilige Menge in unmittelbarer Nähe und im selben Sichtfeld der Nährwertdeklaration angegeben werden.

Art. 22 Von der Pflicht zur Angabe der Nährwertdeklaration befreite Lebensmittel

¹ In Anhang 10 aufgeführte Lebensmittel sind von der Pflicht zur Angabe der obligatorischen Nährwertdeklaration befreit.

² Erfolgt die Nährwertdeklaration freiwillig, so hat diese die Anforderungen von Artikel 21 Absätze 1–5 zu erfüllen. In folgenden Fällen gilt:

- a. Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss sich die freiwillige Nährwertdeklaration auf die Angabe des Energiewertes beschränken.
- b. Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln:
 1. kann sich die Nährwertdeklaration auf den Energiewert oder auf den Energiewert zusammen mit den Gehalten an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz beschränken,
 2. muss der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen je Portion oder je Verzehrseinheit ausgedrückt werden.

Art. 23 Berechnung und Mengenangabe von Energiewert und Nährstoffmengen

¹ Der Energiewert ist unter Verwendung der in Anhang 11 aufgeführten Umrechnungsfaktoren zu berechnen.

² Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind unter Verwendung der in Anhang 11 aufgeführten Masseinheiten auszudrücken.

³ Die angegebenen Energiewerte und Nährstoffmengen müssen sich auf den Zeitpunkt der Abgabe des Lebensmittels beziehen.

⁴ Sie können sich auf das zubereitete Lebensmittel beziehen, sofern ausreichend genaue Angaben über die Zubereitungsweise gemacht werden und sich die Informationen auf das verbrauchsfertige Lebensmittel beziehen.

⁵ Die Angaben müssen sich auf Durchschnittswerte stützen:

- a. aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers;

- b. aus der Berechnung auf der Grundlage der Werte der verwendeten Zutaten; oder
- c. aus der Berechnung auf der Grundlage von generell nachgewiesenen und akzeptierten Daten.

Art. 24 Angabe je 100 g oder je 100 ml

¹ Der Energiewert und die Nährstoffmengen sind je 100 g oder je 100 ml anzugeben.

² Die Mengenangabe an Vitaminen, Mineralstoffen muss zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 festgelegten Referenzmenge im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

³ Der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind, können zusätzlich als Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen im Verhältnis zu 100 g oder zu 100 ml ausgedrückt werden.

⁴ Werden Angaben nach Absatz 3 gemacht, muss in unmittelbarer Nähe folgende zusätzliche Erklärung angegeben werden: «Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)».

Art. 25 Angabe je Portion oder je Verzehreinheit

¹ In den folgenden Fällen können der Energiewert und die Mengen an Nährstoffen je Portion oder je Verzehreinheit in für Konsumentinnen und Konsumenten leicht erkennbarer Weise ausgedrückt werden:

- a. wenn die Angabe zusätzlich zur Angabe je 100 g oder je 100 ml (Art. 24 Abs. 1 und 2) erfolgt;
- b. im Falle von Artikel 24 Absatz 3, wenn die Angabe zusätzlich zu oder anstelle der Angabe je 100 g oder je 100 ml erfolgt.

² Erfolgt eine Angabe nach Artikel 21 Absatz 5 Buchstabe b, so dürfen die Nährstoffmengen und der Prozentsatz der in Anhang 9 Teil B festgelegten Referenzmengen lediglich je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden. Der Energiewert muss je 100 g oder je 100 ml sowie je Portion oder je Verzehreinheit ausgedrückt werden.

³ Erfolgt die Angabe je Portion oder je Verzehreinheit, so muss die zugrunde gelegte Portion beziehungsweise Verzehreinheit quantifiziert und die Anzahl der in der Packung enthaltenen Portionen beziehungsweise Verzehrheiten angegeben werden.

⁴ Die zugrunde gelegte Portion oder Verzehreinheit ist in unmittelbarer Nähe zur Nährwertdeklaration anzugeben.

Art. 26 Darstellungsform

¹ Die Angaben der obligatorischen Nährwertdeklaration müssen in folgender Weise aufgeführt werden:

- a. sie müssen im selben Sichtfeld erfolgen;

- b. sie müssen als Ganzes in einem übersichtlichen Format und in der in Anhang 12 vorgegebenen Reihenfolge aufgeführt werden;
- c. sie müssen in Tabellenform dargestellt werden, wobei die Zahlen untereinander stehen; bei Platzmangel können sie hintereinander stehen.

² Für die Angaben nach Artikel 21 Absatz 5 gilt:

- a. sie müssen im Hauptsichtfeld dargestellt werden;
- b. sie müssen die Mindestschriftgröße nach Artikel 4 Absatz 3 einhalten;
- c. sie können in einer anderen Form, als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt, erfolgen.

³ Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln und bei Getränken, die mehr als 1,2 Volumenprozent Alkohol enthalten, können die Angaben in anderer Form, als unter Absatz 1 Buchstabe c festgelegt, erfolgen.

⁴ Sind der Energiewert oder die Nährstoffmengen in einem Erzeugnis vernachlässigbar, so können die Angaben dazu durch eine Angabe wie «Enthält geringfügige Menge von...» ersetzt werden. Diese Angabe muss in unmittelbarer Nähe zu einer allfälligen Nährwertdeklaration stehen.

Art. 27 Weitere Formen der Angabe und der Darstellung

Der Energiewert und die Nährstoffmengen können zusätzlich in anderer Form angegeben oder mittels grafischer Formen oder Symbole zusätzlich zu Worten oder Zahlen dargestellt werden.

12. Abschnitt: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 28 Allgemeine Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

¹ Nährwertbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschliesslich grafischer Elemente oder Symbole jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, und zwar:

- a. aufgrund seines Energiewerts, den es liefert oder nicht liefert oder der reduziert oder erhöht ist;
- b. aufgrund der Nährstoffe oder anderer Substanzen, die im Lebensmittel:
 - 1. in signifikanter Menge nach Anhang 9 enthalten sind, oder
 - 2. wo entsprechende Bestimmungen fehlen, in einer Menge vorhanden sind, die nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen geeignet ist, die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung zu erzielen; oder
- c. aufgrund der Tatsache, dass bestimmte Nährstoffe oder andere Substanzen nicht enthalten, reduziert oder erhöht sind.

² Nährwertbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 13 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.

Art. 29 Besondere Bestimmungen zu nährwertbezogenen Angaben

¹ Bei Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind nur nährwertbezogene Angaben zulässig, die sich auf einen geringen Alkoholgehalt oder eine Reduzierung des Alkoholgehalts oder des Energiewerts beziehen.

² Vergleichende Angaben sind nur zwischen Lebensmitteln derselben Kategorie und unter Berücksichtigung einer Reihe von Lebensmitteln dieser Kategorie zulässig. Dabei ist der Unterschied in der Menge eines Nährstoffs oder im Energiewert anzugeben. Der Vergleich muss sich auf dieselbe Menge des Lebensmittels beziehen.

³ Vergleichende nährwertbezogene Angaben müssen die Zusammensetzung des betreffenden Lebensmittels mit derjenigen einer Reihe von Lebensmitteln derselben Kategorie vergleichen, deren Zusammensetzung die Verwendung einer Angabe nicht erlaubt, darunter auch Lebensmittel anderer Marken.

Art. 30 Allgemeine Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben

¹ Gesundheitsbezogene Angaben sind sprachliche oder bildliche Angaben, einschließlich grafischer Elemente oder Symbole in jeder Form, mit denen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Zusammenhang zwischen einer Lebensmittelkategorie, einem Lebensmittel oder einem Lebensmittelbestandteil einerseits und der Gesundheit andererseits besteht.

² Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nur gemacht werden, wenn sie in Anhang 14 vorgesehen sind und die Anforderungen dieses Abschnitts erfüllen.

³ Gesundheitsbezogene Angaben, die nicht in Anhang 14 aufgeführt sind, bedürfen einer Bewilligung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

⁴ Gesundheitsbezogene Angaben müssen sich auf die Bedeutung eines Nährstoffs oder einer anderen Substanz für Wachstum, Entwicklung und Körperfunktionen oder auf die psychischen oder Verhaltensfunktionen oder auf die schlank machenden oder gewichtskontrollierenden Eigenschaften des Lebensmittels oder auf ein verringertes Hungergefühl, ein verstärktes Sättigungsgefühl oder eine verringerte Energieaufnahme beziehen.

Art. 31 Bewilligungsgesuch

¹ Das Gesuch um Bewilligung einer nicht in Anhang 14 aufgeführten gesundheitsbezogenen Angabe ist beim BLV in einer Amtssprache oder in Englisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben enthalten:

- a. die Bezeichnung des Nährstoffs, der anderen Substanz, des Lebensmittels oder der Lebensmittelkategorie, wofür die gesundheitsbezogene Angabe gemacht werden soll, sowie die jeweiligen besonderen Eigenschaften;

- b. eine Kopie der massgebenden wissenschaftlichen Studien, sowie der verfügbaren Unterlagen, die die gesundheitsbezogene Angabe belegen oder für deren Beleg relevant sind;
- c. gegebenenfalls die Angabe, welche wissenschaftlichen Daten und Informationen nicht für die Begründung derselben gesundheitsbezogenen Angabe für ein anderes Produkt verwendbar sein sollen;
- d. einen Formulierungsvorschlag in allen drei Amtssprachen für die beantragte gesundheitsbezogene Angabe, gegebenenfalls einschliesslich der speziellen Verwendungsbedingungen;
- e. eine Zusammenfassung des Antrags.

Art. 32 Bewilligungserteilung

¹ Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 4-7 LGV.

² Das BLV bewilligt eine gesundheitsbezogene Angabe, die nicht in Anhang 14 aufgeführt ist, wenn die Anforderungen nach Artikel 34 Absatz 2 LGV erfüllt sind und anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Studien der Nachweis erbracht werden kann, dass die gesundheitsbezogene Angabe die in diesem Abschnitt festgelegten Anforderungen einhält.

Art. 33 Besondere Bestimmungen zu gesundheitsbezogenen Angaben:

¹ Werden zu einem Lebensmittel gesundheitsbezogene Angaben gemacht, so muss seine Kennzeichnung oder, falls diese fehlt, die Aufmachung des Lebensmittels und die Lebensmittelwerbung folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis auf die Bedeutung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise;
- b. Informationen zur Menge des Lebensmittels und zum Verzehrsmuster, die erforderlich sind, um die behauptete positive Wirkung zu erzielen;
- c. gegebenenfalls einen Hinweis an Personen, die es vermeiden sollten, dieses Lebensmittel zu verzehren;
- d. einen geeigneten Warnhinweis bei Produkten, die bei übermässigem Verzehr eine Gesundheitsgefährdung darstellen können;
- e. eine Erklärung, wonach die Krankheit, auf die sich die Angabe bezieht, durch mehrere Risikofaktoren bedingt ist und dass die Veränderung eines dieser Risikofaktoren eine positive Wirkung haben kann oder auch nicht, wenn mittels Aussagen oder Darstellungen erklärt, suggeriert oder auch nur mittelbar zum Ausdruck gebracht wird, dass der Verzehr des Lebensmittels einen der Risikofaktoren für die Entwicklung einer bestimmten Krankheit beim Menschen deutlich senkt (Angabe über die Verringerung eines Krankheitsrisikos).

² Verweise auf nichtspezifische Vorteile eines Nährstoffs oder Lebensmittels für die Gesundheit im Allgemeinen oder das gesundheitsbezogene Wohlbefinden sind nur

zulässig, wenn ihnen eine gesundheitsbezogene Angabe nach Anhang 14 beigefügt ist.

³ Gesundheitsbezogene Angaben zu Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent sind verboten.

⁴ Gesundheitsbezogene Angaben dürfen nicht:

- a. den Eindruck vermitteln, dass durch Verzicht auf das Lebensmittel die Gesundheit beeinträchtigt werden könnte;
- b. mit Angaben über die Dauer und das Ausmass einer Gewichtsabnahme verbunden werden;
- c. als Empfehlungen einzelner Ärztinnen, Ärzte oder anderer Angehöriger medizinischer Berufe gestaltet werden.

Art. 34 Bestimmungen zu Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Aussagen:

- a. müssen leicht verständlich sein;
- b. müssen sich auf anerkannte wissenschaftliche Nachweise stützen;
- c. müssen durch den Lebensmittelbetrieb, der sie anwendet, begründet werden können;
- d. müssen sich auf das nach der Anweisung der Herstellers zubereitete genussfertige Lebensmittel beziehen;
- e. dürfen nicht falsch, mehrdeutig oder irreführend sein;
- f. dürfen keinen Zweifel über die Sicherheit oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken;
- g. dürfen nicht zum übermässigen Verzehr des entsprechenden Lebensmittels ermutigen oder diesen wohlwollend darstellen;
- h. dürfen nicht erklären, suggerieren oder auch nur mittelbar zum Ausdruck bringen, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung generell nicht die erforderlichen Mengen an Nährstoffen liefern kann;
- i. dürfen nicht durch eine Textaussage oder durch Darstellungen in Form von Bildern, grafischen Elementen oder symbolischen Darstellungen auf Veränderungen bei Körperfunktionen Bezug nehmen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten Ängste auslösen können.

² Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Vorhandensein eines Nährstoffes oder eines anderen Stoffes, der eine ernährungsbezogene oder eine physiologische Wirkung hat (andere Substanz), sind nur zulässig, wenn:

- a. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt in signifikanter Menge oder in derjenigen Menge vorhanden ist, welche nach anerkannten wissenschaftlichen Belegen die behauptete ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung erzielt;

- b. das verzehrfertige Endprodukt in der Menge, deren Verzehr vernünftigerweise erwartet werden kann, eine signifikante Menge des Nährstoffs oder der anderen Substanz liefert, auf welche sich die Angabe bezieht; und
- c. der Nährstoff oder die andere Substanz in einer Form vorliegt, die für den Körper verfügbar ist.

³ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über das Fehlen oder den reduzierten Gehalt eines Nährstoffes oder einer andern Substanz sind nur zulässig, wenn:

- a. nachgewiesen ist, dass das Fehlen oder der reduzierte Gehalt des Nährstoffs oder der anderen Substanz, auf die sich die Angabe bezieht, in einem Lebensmittel oder in einer Kategorie von Lebensmitteln eine positive ernährungsbezogene oder physiologische Wirkung hat; und
- b. der Nährstoff oder die andere Substanz im Endprodukt nicht oder in reduzierter Menge vorhanden ist.

⁴ Handelsmarken, Markennamen oder Fantasiebezeichnungen, die in der Kennzeichnung, der Aufmachung oder der Werbung für ein Lebensmittel erscheinen und als nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe aufgefasst werden können, dürfen nur verwendet werden, wenn eine nährwert- oder gesundheitsbezogene Angabe beigefügt ist, die den Bestimmungen dieses Abschnitts entspricht.

⁵ In Abweichung von Absatz 4 kann das BLV für allgemeine Bezeichnungen, die traditionell zur Angabe einer Eigenschaft einer Kategorie von Lebensmitteln oder Getränken verwendet werden und die auf Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit hindeuten können, eine Ausnahme bewilligen, sofern der Schutz der Gesundheit gewährleistet ist und die Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht getäuscht werden. Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 4-7 LGV.

13. Abschnitt: Identitätskennzeichen

Art. 35 Grundsatz und Ausnahmen

¹ Auf Lebensmitteln tierischer Herkunft, die nicht mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen nach Artikel 8 der Verordnung des EVD vom ...¹⁰ über die Hygiene beim Schlachten versehen sind, ist ein Identitätskennzeichen anzubringen; ausgenommen sind Lebensmittel tierischer Herkunft, die aus einem nach Artikel 21 Absatz 2 LGV nicht bewilligungspflichtigen Betrieb stammen.

² Auf Verpackungen von Eiern muss kein Identitätskennzeichen angebracht werden, sofern der Code einer Packstelle nach Anhang VII Teil VI Abschnitt III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013¹¹ angebracht ist.

¹⁰ SR 817.190.1

¹¹ Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671; zu-

³ Ein Genusstauglichkeitskennzeichen darf nur dann vom Fleisch entfernt werden, wenn das Fleisch zerlegt, verarbeitet oder in anderer Weise bearbeitet wird.

⁴ Das Identitätskennzeichen darf nur dann angebracht werden, wenn das Lebensmittel nach den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen hergestellt worden ist.

⁵ Das Identitätskennzeichen kann je nach Aufmachung der verschiedenen Erzeugnisse tierischer Herkunft auf das Erzeugnis selbst, seine Umhüllung oder seine Verpackung angebracht oder auf das Etikett des Erzeugnisses, der Umhüllung oder der Verpackung aufgedruckt werden. Es kann auch aus einer nicht entfernbarer Plombe aus widerstandsfähigem Material bestehen.

⁶ Erzeugt ein Betrieb nebst Lebensmitteln, für die ein Identitätskennzeichen anzubringen ist, auch Lebensmittel, für die das Identitätskennzeichen nicht vorgeschrieben ist, so kann er auf diesen Lebensmitteln das Identitätskennzeichen anbringen.

⁷ Werden flüssige, granulat- oder pulverförmige Erzeugnisse tierischer Herkunft oder Fischereierzeugnisse als Massengut befördert, so ist keine Identitätskennzeichnung erforderlich, wenn die Begleitdokumente die Angaben des Identitätskennzeichens enthalten.

⁸ Rohstoffen zur Herstellung von Gelatine und Kollagen muss beim Transport oder der Lieferung an eine Sammelstelle oder Gerberei sowie bei der Lieferung an einen Gelatine- oder Kollagenverarbeitungsbetrieb anstelle des Identitätskennzeichens ein Dokument beigelegt sein, aus dem der Herkunftsbetrieb hervorgeht und das die Angaben nach Anhang 15 enthält.

Art. 36 Erforderliche Angaben

Das Identitätskennzeichen muss enthalten:

- a. den Namen des Landes, in dem sich der Betrieb befindet, entweder ausgeschrieben oder abgekürzt entsprechend der einschlägigen ISO-Norm;
- b. die Bewilligungsnummer des Betriebs.

Art. 37 Besondere Bestimmungen

¹ Das Identitätskennzeichen muss angebracht werden, bevor das Erzeugnis den Herstellungsbetrieb verlässt.

² Es muss gut lesbar, leicht entzifferbar, unauslöschlich und deutlich sichtbar angebracht sein. Wird das Kennzeichen in einem Betrieb in der Schweiz oder der EU angebracht, so muss es eine ovale Form haben.

³ Bei Verpackungen, die zerlegtes Fleisch oder Nebenprodukte der Schlachtung enthalten, muss das Identitätskennzeichen so auf der Verpackung befestigt oder aufgedruckt werden, dass es beim Öffnen der Verpackung zerstört wird. Dies ist nicht erforderlich, wenn die Verpackung beim Öffnen zerstört wird. Bietet die

letzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1310/2013, ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 865.

Umhüllung denselben Schutz wie eine Verpackung, so darf das Identitätskennzeichen auf der Umhüllung befestigt werden.

⁴ Bei Erzeugnissen tierischer Herkunft in Transportbehältern oder Grosspackungen, die für eine weitere Behandlung, Verarbeitung, Umhüllung oder Verpackung in einem anderen Betrieb bestimmt sind, kann das Identitätskennzeichen auf der Außenfläche des Behältnisses oder der Packung angebracht werden.

⁵ Wird die Verpackung oder die Umhüllung eines Lebensmittels tierischer Herkunft entfernt oder wurde es in einem anderen Betrieb verarbeitet, so muss ein neues Identitätskennzeichen angebracht werden; dieses muss die Bewilligungsnummer des Betriebs enthalten, in dem diese Arbeitsgänge stattgefunden haben.

⁶ Wird das Identitätskennzeichen direkt auf dem Erzeugnis selbst angebracht, so müssen die verwendeten Farbstoffe nach Anhang 1 Buchstabe a der Zusatzstoffverordnung¹² zugelassen sein.

3. Kapitel: Freiwillige Informationen über Lebensmittel

Art. 38

Freiwillige Informationen über Lebensmittel dürfen nicht auf Kosten des für die obligatorischen Informationen verfügbaren Platzes gehen.

Art. 39 «vegetarisch» oder «vegetabil»

¹ Lebensmittel können bezeichnet werden als:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, wie Lactose, Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

² Lebensmittel oder Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 bezeichnet werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.

¹² SR 817.022.31

Art. 40 Informationen bezüglich Glutenfreiheit oder reduziertem Glutengehalt

¹ Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:

- a. «glutenfrei», wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.
- b. «sehr geringer Glutengehalt», wenn ein Lebensmittel, das aus einer oder mehreren Zutaten aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Kreuzungen dieser Getreidearten besteht oder solche Zutaten enthält und wenn diese Zutaten auf spezielle Weise zur Reduzierung des Glutengehaltes verarbeitet wurden, beim Verkauf an Konsumentinnen und Konsumenten einen Glutengehalt von höchstens 100 mg/kg aufweist.

² Enthält ein Lebensmittel mit der Bezeichnung «glutenfrei» oder «sehr geringer Glutengehalt» Hafer, so muss dieser so hergestellt, zubereitet oder verarbeitet sein, dass eine Kontamination durch Weizen, Roggen, Gerste oder Kreuzungen dieser Getreidearten ausgeschlossen ist; der Glutengehalt dieses Hafers darf höchstens 20 mg/kg betragen.

³ Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «geeignet für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «geeignet für Menschen mit Zöliakie».

⁴ Lebensmittel nach Absatz 1 dürfen den Hinweis tragen «speziell formuliert für Menschen mit Glutenunverträglichkeit» oder «speziell formuliert für Menschen mit Zöliakie», wenn das Lebensmittel in spezieller Weise hergestellt, zubereitet oder verarbeitet worden ist, um den Glutengehalt einer oder mehrerer Zutaten zu reduzieren oder glutenhaltige Zutaten durch andere, von Natur aus glutenfreie Zutaten zu ersetzen.

⁵ Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sind keine Informationen nach den Absätzen 1–4 zulässig.

4. Kapitel: Anpassung der Anhänge**Art. 41**

¹ Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

² Bei der Anpassung der Anhänge 13 und 14 berücksichtigt es das Gemeinschaftsregister nach Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006¹³.

¹³ Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel, ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1047/2012, ABl. L 310 vom 9.11.2012, S. 36.

5. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 42 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 43 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² In Abweichung von Artikel 90 LGV dürfen Produkte mit bereits vor dem 1. Januar 2005 bestehenden Handelsmarken oder Markennamen, die den Anforderungen an nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben nach Artikel 29 - 34 dieser Verordnung nicht entsprechen, noch bis zum 19. Januar 2022 nach dem Recht in Verkehr gebracht werden, das bezüglich Handelsmarken oder Markennamen vor dem 7. März 2008 gegolten hat.

³ Nach dem 19. Januar 2022 dürfen sie noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 44 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹⁴ AS ...

Begriffsbestimmungen

1. «Information über Lebensmittel»: Jede Information, die ein Lebensmittel betrifft und den Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch den Zwischenhändlerinnen und Zwischenhändlern und den Verarbeiterinnen und Verarbeitern durch ein Etikett, durch sonstiges Begleitmaterial oder in anderer Form, einschliesslich über moderne technologische Mittel oder mündlich, zur Verfügung gestellt wird.
2. «Kennzeichnung»: Alle Wörter, Angaben, Hersteller- oder Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen, die auf Verpackungen, Schriftstücken, Tafeln, Etiketten, Ringen oder Verschlüssen jeglicher Art angebracht sind und die dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.
3. «Sichtfeld»: Alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.
4. «Lesbar»: Eigenschaft des äusseren Erscheinungsbilds von Informationen, das die Informationen für die Allgemeinheit visuell zugänglich macht und das von verschiedenen Faktoren bestimmt wird, so u. a. der Schriftgrösse, dem Buchstabenabstand, dem Zeilenabstand, der Strichstärke der Schrift, der Schriftfarbe, der Schriftart, dem Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, der Materialoberfläche und dem Kontrast zwischen Schrift und Hintergrund.
5. «Sachbezeichnung»:
 - 5.1 Bezeichnung eines Lebensmittels wie sie von den geltenden Rechtsvorschriften für dieses Lebensmittel vorgeschrieben ist («rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung»);
 - 5.2 Bezeichnung, die von den Konsumentinnen und Konsumenten als Bezeichnung eines bestimmten Lebensmittels akzeptiert wird, ohne dass eine weitere Erläuterung notwendig wäre («verkehrübliche Bezeichnung»); oder
 - 5.3 Bezeichnung, die ein Lebensmittel und erforderlichenfalls seine Verwendung beschreibt und die hinreichend genau ist, um es den Konsumentinnen und Konsumenten zu ermöglichen, die tatsächliche Art des Lebensmittels zu erkennen und es von Erzeugnissen zu unterscheiden, mit denen es verwechselt werden könnte («beschreibende Bezeichnung»).
6. «Mindesthaltbarkeitsdatum»: Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine spezifischen Eigenschaften behält.
7. «Verbrauchsdatum»: Datum, bis zu dem ein Lebensmittel verbraucht werden sollte. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

8. «Warenlos»: Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter praktisch den gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden.
9. «Nährstoff»: Eiweisse, Kohlenhydrate, Fett, Ballaststoffe und Natrium Vitamine und Mineralien, die in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 dieser Verordnung aufgeführt sind, sowie Stoffe, die zu einer dieser Klassen gehören oder Bestandteil einer dieser Klassen sind.
10. «Technisch hergestelltes Nanomaterial»: Jedes absichtlich hergestellte Material, das in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger aufweist oder deren innere Struktur oder Oberfläche aus funktionellen Kompartimenten besteht, von denen viele in einer oder mehreren Dimensionen eine Abmessung in der Grössenordnung von 100 nm oder weniger haben, einschliesslich Strukturen, Agglomerate und Aggregate, die zwar grösser als 100 nm sein können, deren durch die Nanoskaligkeit bedingte Eigenschaften jedoch erhalten bleibt.
11. «Nährwertdeklaration» oder «Nährwertkennzeichnung»: Informationen über:
 - 11.1 den Energiewert; oder
 - 11.2 den Energiewert sowie einen oder mehrere der folgenden Nährstoffe:
 - a. Fett (gesättigte Fettsäuren, einfach ungesättigte Fettsäuren, mehrfach ungesättigte Fettsäuren);
 - b. Kohlenhydrate (Zucker, mehrwertige Alkohole, Stärke);
 - c. Salz;
 - d. Ballaststoffe;
 - e. Eiweiss;
 - f. in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 aufgeführte Vitamine und Mineralstoffe, die nach der Begriffsbestimmung in Anhang 9 Teil A Ziffer 2 in signifikanten Mengen vorkommen.
12. «Fett»: Alle Lipide, einschliesslich Phospholipide.
13. «Gesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren ohne Doppelbindung.
14. «Trans-Fettsäuren»: Fettsäuren mit mindestens einer nicht konjugierten (namentlich durch mindestens eine Methylengruppe unterbrochenen) Kohlenstoff-Kohlenstoff-Doppelbindung in der trans-Konfiguration.
15. «Einfach ungesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren mit einer cis-Doppelbindung.
16. «Mehrfach ungesättigte Fettsäuren»: Fettsäuren mit zwei oder mehr durch cis-Methylengruppen unterbrochenen Doppelbindungen in der cis-Konfiguration.
17. «Kohlenhydrat»: Jegliches Kohlenhydrat, das im Stoffwechsel des Menschen umgesetzt wird, einschliesslich mehrwertiger Alkohole.
18. «Zucker»: Alle in Lebensmitteln vorhandenen Monosaccharide und Disaccharide, ausser mehrwertige Alkohole.
19. «Mehrwertige Alkohole»: Alkohole, die mehr als zwei Hydroxylgruppen enthalten.

20. «Eiweiss»: Der nach folgender Formel berechnete Eiweissgehalt: Eiweiss = Gesamtstickstoff (nach Kjeldahl) \times 6,25.
21. «Salz»: Der nach folgender Formel berechnete Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium \times 2,5;
22. «Ballaststoffe»: Kohlenhydratpolymere mit drei oder mehr Monomereinheiten, die im Dünndarm des Menschen weder verdaut noch absorbiert werden und zu folgenden Klassen zählen:
 - 22.1 essbare Kohlenhydratpolymere, die in Lebensmitteln, wenn diese verzehrt werden, auf natürliche Weise vorkommen;
 - 22.2 essbare Kohlenhydratpolymere, die auf physikalische, enzymatische oder chemische Weise aus Lebensmittelrohstoffen gewonnen werden und laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen;
 - 22.3 essbare synthetische Kohlenhydratpolymere, die laut allgemein anerkannten wissenschaftlichen Nachweisen eine positive physiologische Wirkung besitzen.
23. «Durchschnittswert»: Der Wert, der die in einem bestimmten Lebensmittel enthaltenen Nährstoffmengen am besten repräsentiert und jahreszeitlich bedingte Unterschiede, Verbrauchsmuster und sonstige Faktoren berücksichtigt, die eine Veränderung des tatsächlichen Wertes bewirken können.
24. «Gluten»: Eine Proteinfraction von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die manche Menschen nicht vertragen und die in Wasser und in 0.5 M Natriumchloridlösung nicht löslich ist.
25. «Weizen»: sämtliche Triticumarten

Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss

Teil A – Besondere Kennzeichnungsvorschriften für alle Lebensmittel

1. Die Bezeichnung des Lebensmittels ist zu ergänzen durch Angaben zum physikalischen Zustand des Lebensmittels oder zur besonderen Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverisiert, wieder eingefroren, gefriergetrocknet, tiefgefroren, konzentriert, geräuchert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe geeignet wäre, die Konsumentinnen und Konsumenten irrezuführen.
2. Bei Lebensmitteln, die vor dem Verkauf tiefgefroren wurden und aufgetaut abgegeben werden, ist der Bezeichnung des Lebensmittels der Hinweis «aufgetaut» hinzuzufügen.
Diese Anforderung gilt nicht für:
 - a. Zutaten, die im Enderzeugnis enthalten sind;
 - b. Lebensmittel, bei denen das Einfrieren ein technologisch notwendiger Schritt im Herstellungsprozess ist;
 - c. Lebensmittel, bei denen das Auftauen keine negativen Auswirkungen auf die Sicherheit oder Qualität des Lebensmittels hat.Ziffer 1 bleibt vorbehalten.
3. Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen versehen sein mit:
 - a. dem Hinweis «bestrahlt» oder «mit ionisierenden Strahlen behandelt»;
 - b. einem Hinweis auf den Ort der Bestrahlungsanlage sowie dem Namen und der Adresse der für die Bestrahlungsanlage verantwortlichen Person.
4. Bei Lebensmitteln, bei denen ein Bestandteile oder Zutaten, von denen die Konsumentinnen oder Konsumenten erwarten, dass sie normalerweise verwendet werden oder von Natur aus vorhanden sind, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, muss die Kennzeichnung – zusätzlich zum Verzeichnis der Zutaten – mit einer deutlichen Angabe der Bestandteile oder der Zutaten versehen sein, die für die teilweise oder vollständige Ersetzung verwendet wurden, und zwar:
 - a. in unmittelbarer Nähe zum Produktnamen; und
 - b. in einer Schriftgrösse, deren x-Höhe mindestens 75 % der x-Höhe des Produktnamens beträgt und die nicht kleiner ist als die in Artikel 4 Absatz 3 dieser Verordnung vorgeschriebene Mindestschriftgrösse.
5. Bei Fleischerzeugnissen, Fleischzubereitungen und Fischereierzeugnissen, die zugesetzte Eiweisse als solche, einschliesslich hydrolysierte Proteine, unterschiedlicher tierischer Herkunft enthalten, ist die Bezeichnung des Le-

bensmittels mit einem Hinweis auf das Vorhandensein dieser Eiweisse und ihren Ursprung zu versehen.

6. Bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fleischportion oder als Tierkörper angeboten werden, muss die Bezeichnung des Lebensmittels die Angabe, dass Wasser zugesetzt wurde, enthalten, wenn das zugesetzte Wasser mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses ausmacht. Diese Bestimmung gilt auch für Fischereierzeugnisse und zubereitete Fischereierzeugnisse, die als Aufschnitt, am Stück, in Scheiben geschnitten, als Fischportion, als Filet oder als ganzes Fischereierzeugnis angeboten werden.

Teil B – Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln

| Art oder Klasse des Lebensmittels | Angabe |
|---|---|
| 1. In bestimmten Gasen verpackte Lebensmittel | |
| 1.1 Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch Packgas verlängert wurde, das nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ¹⁵ zugelassen ist | «unter Schutzatmosphäre verpackt» |
| 2. Lebensmittel, die Süßungsmittel enthalten | |
| 2.1 Lebensmittel, die ein oder mehrere zugelassene Süßungsmittel enthalten | «mit Süßungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen |
| 2.2 Lebensmittel, die sowohl einen Zuckerzusatz oder mehrere Zuckerzusätze als auch ein oder mehrere zugelassene Süßungsmittel enthalten | «mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)»; dieser Hinweis ist in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen |
| 2.3 Lebensmittel, die Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz enthalten | Der Hinweis «enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten lediglich mit der E-Nummer aufgeführt ist. Der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» muss auf dem Etikett erscheinen, wenn das Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz im Verzeichnis der Zutaten mit seiner Einzelbezeichnung benannt ist. |

¹⁵ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1093/2014, ABl. L 299 vom 17.10.2014, S. 22.

| Art oder Klasse des Lebensmittels | Angabe |
|---|--|
| 2.4 Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen | «kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken» |
| 3. Lebensmittel, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz enthalten | |
| 3.1 Süsswaren oder Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in einer Konzentration von mindestens 100 mg/kg oder 10 mg/l enthalten | Der Hinweis «enthält Süssholz» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen, es sei denn, der Begriff «Süssholz» ist bereits im Verzeichnis der Zutaten oder in der Bezeichnung des Lebensmittels enthalten. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. |
| 3.2 Süsswaren, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in Konzentrationen von mindestens 4 g/kg enthalten | Der Hinweis «enthält Süssholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen. |
| 3.3 Getränke, die Glycyrrhizinsäure oder ihr Ammoniumsalz durch Zusatz der Substanz(en) selbst oder der Süssholzpflanze <i>Glycyrrhiza glabra</i> in Konzentrationen von mindestens 50 mg/l oder mindestens 300 mg/l im Fall von Getränken enthalten, die einen Volumenanteil von mehr als 1,2 % Alkohol enthalten | Der Hinweis «enthält Süssholz - bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden» ist unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzufügen. Ist kein Verzeichnis der Zutaten vorgesehen, ist der Hinweis in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels anzubringen |
| 4. Getränke mit erhöhtem Koffeingehalt oder Lebensmittel mit Zusatz von Koffein | |
| 4.1 Getränke, die zur Aufnahme in unverarbeitetem Zustand bestimmt sind und Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, oder die konzentriert oder getrocknet sind und nach der Rekonstituierung Koffein aus beliebiger Quelle in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt, mit Ausnahme | Der Hinweis «Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Getränks erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern ausgedrückt in mg je 100 ml. |

| Art oder Klasse des Lebensmittels | Angabe |
|---|--|
| <p>derjenigen Getränke, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff «Kaffee» oder «Tee» in der Bezeichnung vorkommt</p> | |
| <p>4.2 Andere Lebensmittel als Getränke, denen zu physiologischen Zwecken Koffein zugesetzt wird.</p> | <p>Der Hinweis «Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen» muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen, gefolgt von einem Hinweis auf den Koffeingehalt in Klammern und ausgedrückt in mg je 100 g/ml. Bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Koffeingehalt pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge, die in der Kennzeichnung angegeben ist, anzugeben.</p> |
| <p>5. Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse</p> | |
| <p>5.1 Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse</p> | <p>Nach Anhang 7 Ziffer 3 das Datum des Einfrierens oder das Datum des ersten Einfrierens in Fällen, in denen das Produkt mehr als einmal eingefroren wurde</p> |

Definition der x-Höhe



Legende

- 1 Oberlinie
- 2 Versallinie
- 3 Mittelinie
- 4 Grundlinie
- 5 Unterlinie
- 6 x-Höhe
- 7 Schriftgrösse

Angabe und Bezeichnung der Zutaten**Teil A – Spezielle Vorschriften für die Angabe von Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils**

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|---|---|
| 1. Zugefügtes Wasser und flüchtige Zutaten | Werden nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis angegeben. Die in einem Lebensmittel als Zutat verwendete Menge Wasser wird durch Abzug aller anderen einbezogenen Zutaten von der Gesamtmenge des Enderzeugnisses bestimmt. Stellt die Menge nicht mehr als 5 % des Gewichts des Enderzeugnisses dar, so kann sie unberücksichtigt bleiben. Diese Ausnahme gilt nicht für Fleisch, Fleischzubereitungen, unverarbeitete Fischereierzeugnisse und unverarbeitete Muscheln. |
| 2. In konzentrierter oder getrockneter Form verwendete und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführte Zutaten | Können nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Eindickung oder vor dem Trocknen im Verzeichnis angegeben werden. |
| 3. Zutaten, die in konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln verwendet werden, denen Wasser zugesetzt werden muss, um sie in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen | Können in der Reihenfolge der Anteile an dem in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnis aufgezählt werden, sofern das Verzeichnis der Zutaten einen Hinweis wie «Zutaten des in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführten Erzeugnisses» oder «Zutaten des gebrauchsfertigen Erzeugnisses» enthält. |
| 4. Obst, Gemüse oder Pilze, von denen keines nach seinem Gewichtsanteil deutlich dominiert und die mit potenziell veränderlichen Anteilen in einer Mischung als Zutat für ein Lebensmittel verwendet werden | Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «Obst», «Gemüse» oder «Pilze» zusammengefasst werden, gefolgt vom Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen», wobei unmittelbar danach die vorhandenen Obst-, Gemüse- oder Pilzsorten aufzuführen sind. |
| 5. Mischungen aus Gewürzen oder Kräutern, die sich in ihrem Ge- | Können in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, sofern das Verzeich- |

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|--|--|
| wichtsanteil nicht wesentlich unterscheiden | nis der Zutaten einen Hinweis wie «in veränderlichen Gewichtsanteilen» enthält. |
| 6. Zutaten, die weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen | Können in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden. |
| 7. Ähnliche und untereinander austauschbare Zutaten, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden können, ohne dass sie dessen Zusammensetzung, dessen Art oder dessen empfundenen Wert verändern, sofern sie weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen | Können im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe «Enthält ... oder ...» aufgeführt werden, sofern mindestens eine von höchstens zwei Zutaten im Enderzeugnis vorhanden ist. Diese Vorschrift gilt nicht für in Teil C dieses Anhangs aufgeführte Lebensmittelzusatzstoffe oder Zutaten und in Anhang 5 aufgeführte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. |
| 8. Raffinierte Öle pflanzlicher Herkunft | Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Öle» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der die Wendung «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Öle nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Öle im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein. |
| 9. Raffinierte Fette pflanzlicher Herkunft | Können im Verzeichnis der Zutaten unter der Bezeichnung «pflanzliche Fette» zusammengefasst werden, wobei unmittelbar danach eine Liste mit den Angaben der speziellen pflanzlichen Herkunft aufzuführen ist, nach der der Hinweis «in veränderlichen Gewichtsanteilen» folgen kann. Im Falle einer Zusammenfassung werden die pflanzlichen Fette nach dem Gewichtsanteil der Gesamtheit der vorhandenen pflanzlichen Fette im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt. Der Hinweis auf ein gehärte- |

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|-----------------------|--|
| | tes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein. |

Teil B – Bezeichnung bestimmter Zutaten, bei denen die spezielle Bezeichnung durch die Bezeichnung einer Klasse ersetzt werden kann

Zutaten, die zu einer der im Folgenden aufgeführten Lebensmittelklasse gehören und die Bestandteile eines anderen Lebensmittels sind, können statt mit ihrer speziellen Bezeichnung mit der Bezeichnung der betreffenden Klasse benannt werden. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|--|---|
| 1. Raffinierte Öle tierischer Herkunft | «Öl», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein. |
| 2. Raffinierte Fette tierischer Herkunft | «Fett», ergänzt entweder durch das Adjektiv «tierisch» oder die Angabe der speziellen tierischen Herkunft Der Hinweis auf ein gehärtetes Fett muss gegebenenfalls mit dem Ausdruck «ganz gehärtet» oder «teilweise gehärtet» versehen sein. |
| 3. Mischungen von Mehl aus zwei oder mehr Getreidearten | «Mehl», gefolgt von der Aufzählung der Getreidearten, aus denen es hergestellt ist, in abnehmender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils |
| 4. Natürliche Stärke und auf physikalischem oder enzymatischem Wege modifizierte Stärke | «Stärke» |
| 5. Fisch aller Art, wenn der Fisch Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen | «Fisch» |
| 6. Käse aller Art, wenn der Käse oder die Käsemischung Zutat eines anderen Lebensmittels ist und sofern sich | «Käse» |

| Definition der Klasse | Bezeichnung |
|--|-----------------------------------|
| Bezeichnung und Darstellung dieses Lebensmittels nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen | |
| 7. Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen | «Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung» |
| 8. Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Gewichtsprozent des Lebensmittels ausmachen | «Kräuter» oder «Kräutermischung» |
| 9. Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden | «Kaumasse» |
| 10. Paniermehl jeglichen Ursprungs | «Paniermehl» |
| 11. Saccharose jeder Art | «Zucker» |
| 12. Dextroseanhydrid oder Dextrosemonohydrat | «Dextrose» |
| 13. Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup | «Glucosesirup» |
| 14. Milcheiweiss aller Art (Kaseine, Kaseinate und Molkenproteine) und Mischungen daraus | «Milcheiweiss» |
| 15. Kakaopressbutter, Expeller-Kakaobutter, raffinierte Kakaobutter | «Kakaobutter» |
| 16. Weine jeder Art | «Wein» |

Teil C – Nennung bestimmter Zutaten mit der Funktionsklasse, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung oder der E-Nummer

1. Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelenzyme, die nicht in Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b aufgeführt sind und zu einer der in diesem Teil aufgeführten Funktionsklassen gehören, sind mit der Bezeichnung der Funktionsklasse zu benennen, gefolgt von ihrer Einzelbezeichnung, oder gegebenenfalls der E-Nummer. Gehört eine Zutat zu mehreren Funktionsklassen, so ist diejenige Klasse anzugeben, der die Zutat aufgrund ihrer hauptsächlichsten Wirkung für das betreffende Lebensmittel zuzuordnen ist. Vorbehalten bleibt Artikel 10.

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Antioxidationsmittel | Modifizierte Stärke ¹ |
| Backtriebmittel | Säuerungsmittel |
| Emulgator | Säureregulator |
| Farbstoffe | Schaummittel |
| Festigungsmittel | Schaumverhüter |

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Feuchthaltemittel | Schmelzsalze ² |
| Füllstoff | Stabilisator |
| Geliermittel | Süßungsmittel |
| Geschmacksverstärker | Treibgas |
| Komplexbildner | Trennmittel |
| Konservierungsstoff | Überzugsmittel |
| Mehlbehandlungsmittel | Verdickungsmittel |

- Die Angabe der Funktionsklasse oder der E-Nummer ist nicht erforderlich.
- Nur im Fall von Schmelzkäse und von Erzeugnissen auf der Grundlage von Schmelzkäse.

Teil D - Bezeichnung von Aromen im Verzeichnis der Zutaten

- Aromen sind mit folgenden Begriffen zu bezeichnen:
 - «Aroma/Aromen» oder einer genaueren Bezeichnung bzw. einer Beschreibung des Aromas, wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben b, c, d, e, f, g oder h der Verordnung des EDI vom ...¹⁶ über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften (Aromenverordnung). enthält;
 - «Raucharoma/Raucharomen» oder «Raucharoma/Raucharomen aus einem Lebensmittel/Lebensmitteln bzw. einer Lebensmittelklasse bzw. einem Ausgangsstoff/Ausgangsstoffen» (z. B. «Raucharoma aus Buchenholz»), wenn der Aromabestandteil Aromen im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f der Aromenverordnung enthält und den Lebensmitteln einen Räuchergeruch verleiht.
- Der Begriff «natürlich» wird zur Bezeichnung von Aromen im Sinne von Artikel 10 der Aromenverordnung verwendet.
- Chinin oder Koffein, die als Aromen bei der Herstellung oder Zubereitung von Lebensmitteln Verwendung finden, sind im Verzeichnis der Zutaten unmittelbar nach dem Begriff «Aroma/Aromen» unter ihrer Bezeichnung aufzuführen.

Teil E - Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten

- Eine zusammengesetzte Zutat kann im Verzeichnis der Zutaten entsprechend ihrem Gewichtsanteil unter ihrer Sachbezeichnung oder verkehrüblichen Bezeichnung angegeben werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat angegeben wird. Von den Zusatzstoffen müssen dabei nur diejenigen angegeben werden, die im Endprodukt noch technologisch wirksam sind. Artikel 10 bleibt vorbehalten.

¹⁶ SR ...

2. Das Verzeichnis der Zutaten bei zusammengesetzten Zutaten muss nicht angegeben werden, wenn:
 - a. die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutat in einer Verordnung festgelegt ist, sofern die zusammengesetzte Zutat weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmacht; vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a – d für Zusatzstoffe und Artikel 10;
 - b. die zusammengesetzten Zutaten aus Gewürz- oder Kräutermischungen bestehen und sie weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen, vorbehalten bleiben Artikel 9 Absatz 2 Buchstaben a – d für Zusatzstoffe und Artikel 10;
 - c. die zusammengesetzte Zutat ein Lebensmittel ist, für das kein Verzeichnis der Zutaten erforderlich ist.

ENTWURF

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen und sind deshalb bei der Kennzeichnung immer anzugeben; vorbehalten bleibt Artikel 11 Absatz 9:

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d. Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht,
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen,
 - c. aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), ausser:

- a. Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
 - b. Lactit;
8. Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mengenmässige Angabe der Zutaten

1. Die mengenmässige Angabe ist nicht erforderlich:
 - 1.1 für eine Zutat oder Zutatenklasse:
 - a. deren Abtropfgewicht angegeben ist,
 - b. deren Mengenangabe aufgrund einer anderen Vorschrift bereits in der Kennzeichnung aufzuführen ist,
 - c. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet wird, oder
 - d. die, obwohl sie in der Bezeichnung des Lebensmittels vorkommt, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend ist, weil unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht wesentlich sind oder es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheiden;
 - 1.2 wenn in einer anderen Vorschrift die Menge der Zutat oder der Zutatenklasse präzise festgelegt, deren Angabe in der Kennzeichnung aber nicht vorgesehen ist; oder
 - 1.3 in den Fällen nach Anhang 4 Teil A Ziffern 4 und 5.
2. Artikel 11 Absatz 1 Buchstaben a–c gilt nicht für:
 - 2.1 Zutaten oder Zutatenklassen, die unter die Angabe «mit Süssungsmittel(n)» oder «mit Zucker(n) und Süssungsmittel(n)» fallen, wenn diese Angabe nach Anhang 4 in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erscheint; oder
 - 2.2 zugesetzte Vitamine und Mineralstoffe, wenn diese Stoffe in eine Nährwertdeklaration aufgenommen werden müssen.
3. Die Angabe der Menge einer Zutat oder Zutatenklasse erfolgt:
 - 3.1 als Prozentsatz der Menge der Zutat oder der Zutaten zum Zeitpunkt ihrer Verwendung; und
 - 3.2 in der Bezeichnung des Lebensmittels selbst oder in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten zusammen mit der betreffenden Zutat oder Zutatenklasse.
4. Abweichend von Ziffer 3 gilt Folgendes:
 - 4.1 Wurde Lebensmitteln durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen, so ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt anzugeben. Übersteigt diese Menge oder die in der Kennzeichnung angegebene Gesamtmenge aller Zutaten 100 %, so ist stattdessen das Gewicht der Zutat oder Zutaten anzugeben, das für die Zubereitung von 100 g des Enderzeugnisses verwendet werden müsste.

- 4.2 Die Menge der flüchtigen Zutaten ist nach Massgabe ihres Gewichtsanteils am Enderzeugnis anzugeben.
- 4.3 Die Menge derjenigen Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und während der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils vor der Konzentration oder der Trocknung angegeben werden.
- 4.4 Die Menge der Zutaten bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen Wasser zugefügt werden muss, kann nach Massgabe ihres Gewichtsanteils im Erzeugnis angegeben werden, nachdem dieses in seinen ursprünglichen Zustand zurückgeführt wurde.

ENTWURF

Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum und Datum des Einfrierens

1. Für die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gilt:
 - 1.1 Dem Datum ist folgende Angabe voranzustellen:
 - a. «mindestens haltbar bis ...», wenn der Tag genannt wird;
 - b. «mindestens haltbar bis Ende ...» in den anderen Fällen.
 - 1.2 In Verbindung mit der Angabe nach Buchstabe a ist anzugeben:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
 - 1.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monat und gegebenenfalls des Jahres. Ausreichend ist jedoch im Falle von Lebensmitteln:
 - a. deren Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt: die Angabe des Tages und des Monats;
 - b. deren Haltbarkeit mehr als drei Monate, jedoch höchstens achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Monats und des Jahres;
 - c. deren Haltbarkeit mehr als achtzehn Monate beträgt: die Angabe des Jahres.
 - 1.4 Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist, nicht erforderlich bei:
 - a. frischem Obst und Gemüse – einschliesslich Kartoffeln –, das nicht geschält, geschnitten oder auf ähnliche Weise behandelt worden ist; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse, wie Sprossen von Hülsenfrüchten;
 - b. Wein, Likörwein, Schaumwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen aus anderen Früchten als Weintrauben sowie aus Weintrauben oder Traubenmost gewonnenen Getränken;
 - c. Getränken mit einem Alkoholgehalt von 10 oder mehr Volumenprozenten;
 - d. Backwaren, die ihrer Art nach normalerweise innerhalb von 24 Stunden nach der Herstellung verzehrt werden;
 - e. Essig;
 - f. Speisesalz;
 - g. Zucker in fester Form;
 - h. Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen oder Farbstoffen bestehen;
 - i. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen.
 - 1.5 Die Angaben nach den Buchstaben a und b sind erforderlichenfalls mit einer Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen, die die angegebene Haltbarkeit gewährleisten.
2. Für die Angabe des Verbrauchsdatums gilt:

- 2.1 Dem Datum ist der Wortlaut «zu verbrauchen bis» voranzustellen.
- 2.2 Dem unter Buchstabe a genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
- 2.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und gegebenenfalls des Jahres.
- 2.4 Das Verbrauchsdatum ist auf jeder vorverpackten Einzelportion anzugeben.
- 2.5 Die Angaben nach den Buchstaben a und b sind mit einer Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.
3. Das Datum des Einfrierens bzw. das Datum des ersten Einfrierens nach Anhang 2 Ziffer 5 ist wie folgt anzugeben:
 - 3.1 Dem Datum ist der Wortlaut «eingefroren am ...» voranzustellen.
 - 3.2 Dem in Buchstabe a genannten Wortlaut ist Folgendes hinzuzufügen:
 - a. das Datum selbst;
 - b. ein Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist.
 - 3.3 Das Datum besteht – in dieser Reihenfolge – aus der unverschlüsselten Angabe des Tages, des Monats und des Jahres.

Anhang 8
(Art. 15 Abs. 5)

| FAO Fanggebiete | |
|-------------------------------|-------------------------|
| <i>Fanggebiet</i> | Abgrenzung des Gebiets |
| Arktischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 18 |
| Nordwestatlantik | FAO-Gebiet Nr. 21 |
| Nordostatlantik | FAO-Gebiet Nr. 27 |
| Ostsee | FAO-Gebiet Nr. 27 III d |
| Mittlerer Westatlantik | FAO-Gebiet Nr. 31 |
| Mittlerer Ostatlantik | FAO-Gebiet Nr. 34 |
| Mittelmeer | FAO-Gebiete Nr. 37 |
| Schwarzes Meer | FAO-Gebiet Nr. 37 |
| Südwestatlantik | FAO-Gebiet Nr. 41 |
| Südostatlantik | FAO-Gebiet Nr. 47 |
| Arktischer Atlantik | FAO-Gebiet Nr. 48 |
| Westlicher Indischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 51 |
| Östlicher Indischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 57 |
| Antarktischer Indischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 58 |
| Nordwestpazifik | FAO-Gebiet Nr. 61 |
| Nordostpazifik | FAO-Gebiet Nr. 67 |
| Westlicher Pazifischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 71 |
| Östlicher Pazifischer Ozean | FAO-Gebiet Nr. 77 |
| Südwestpazifik | FAO-Gebiete Nr. 81 |
| Südostpazifik | FAO-Gebiete Nr. 87 |
| Antarktischer Pazifik | FAO-Gebiet Nr. 88 |

Anhang 9
(Art. 21 Abs. 3 Bst. f, 22 Abs. 2 Bst. b Ziff. 2, 24 Abs. 2 und 3, 25 Abs. 2 und 28 Abs.
1 Bst. b Ziff. 1)

Referenzmengen

Teil A – Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen (Erwachsene)

1. Vitamine und Mineralstoffe, die angegeben werden können, sowie ihre Nährstoffbezugswerte (nutrient reference values – NRV)

| | | | |
|---------------------|------|----------------|-----|
| Vitamin A (µg) | 800 | Chlor (mg) | 800 |
| Vitamin D (µg) | 5 | Calcium (mg) | 800 |
| Vitamin E (mg) | 12 | Phosphor (mg) | 700 |
| Vitamin K (µg) | 75 | Magnesium (mg) | 375 |
| Vitamin C (mg) | 80 | Eisen (mg) | 14 |
| Thiamin (mg) | 1.1 | Zink (mg) | 10 |
| Riboflavin (mg) | 1.4 | Kupfer (mg) | 1 |
| Niacin (mg) | 16 | Mangan (mg) | 2 |
| Vitamin B6 (mg) | 1.4 | Fluor (mg) | 3.5 |
| Folsäure (µg) | 200 | Selen (µg) | 55 |
| Vitamin B12 (µg) | 2.5 | Chrom (µg) | 40 |
| Biotin (µg) | 50 | Molybdän (µg) | 50 |
| Pantothensäure (mg) | 6 | Jod (µg) | 150 |
| Kalium (mg) | 2000 | | |

2. Signifikante Menge an Vitaminen und Mineralstoffen

Bei der Festsetzung der signifikanten Menge sollten in der Regel folgende Werte berücksichtigt werden:

- 2.1 15 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 g oder 100 ml im Falle von anderen Erzeugnissen als Getränken;
- 2.2 7,5 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je 100 ml im Falle von Getränken; oder
- 2.3 15 % der Nährstoffbezugswerte nach Ziffer 1 je Portion, wenn die Packung nur eine einzige Portion enthält.

Teil B – Referenzmengen für die tägliche Zufuhr von Energie und ausgewählten Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe sind (Erwachsene)

| Energie oder Nährstoff | Referenzmenge |
|-------------------------------|----------------------|
| Energie | 8400 kJ/2000 kcal |
| Gesamtfett | 70 g |
| gesättigte Fettsäuren | 20 g |
| Kohlenhydrate | 260 g |
| Zucker | 90 g |
| Eiweiss | 50 g |
| Salz | 6 g |

ENTWURF

Lebensmittel, die von der obligatorischen Nährwertdeklaration ausgenommen sind

1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;
2. verarbeitete Erzeugnisse, die lediglich einer Reifungsbehandlung unterzogen wurden und die nur aus einer Zutat oder einer Zutatengruppe bestehen;
3. für den menschlichen Gebrauch bestimmtes Wasser, einschliesslich Wasser, dem lediglich Kohlendioxid oder Aromen zugesetzt wurden;
4. Kräuter, Gewürze oder Mischungen daraus;
5. Salz und Salzsubstitute;
6. Tafelsüssen;
7. Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher oder Instant-Kaffee, Zichorien-Extrakt, lösliche oder Instant-Zichorie, ganze oder gemahlene Kaffeebohnen und ganze oder gemahlene entkoffeinierte Kaffeebohnen;
8. Kräuter- oder Früchtetees, Tee, entkoffeinierter Tee, Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt, entkoffeinierter Instant- oder löslicher Tee oder Teeextrakt ohne Zusatz weiterer Zutaten als Aromen, die den Nährwert des Tees nicht verändern;
9. Gärungssessig und Essigersatz, auch solche, denen lediglich Aromen zugesetzt wurden;
10. Aromen;
11. Lebensmittelzusatzstoffe;
12. Verarbeitungshilfsstoffe;
13. Lebensmittelenzyme;
14. Gelatine;
15. Gelierhilfen für Konfitüre;
16. Hefe;
17. Kaugummi;
18. Lebensmittel in Verpackungen oder Behältnissen, deren grösste Oberfläche weniger als 25 cm² beträgt;
19. Lebensmittel, einschliesslich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die durch die Herstellerin oder den Hersteller direkt in kleinen Mengen an die Konsumentinnen und Konsumenten oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die diese unmittelbar an die Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;

20. Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent;
21. Nahrungsergänzungsmittel nach Verordnung des EDI vom...¹⁷ über Nahrungsergänzungsmittel;
22. Mineral- und Quellwasser nach den Artikeln 5 und Artikel 12 der Verordnung des EDI vom...¹⁸ über Getränke.

¹⁷ SR ...
¹⁸ SR ...

Umrechnungsfaktoren für die Berechnung der Energie

Der anzugebende Energiewert wird unter Anwendung der folgenden Umrechnungsfaktoren berechnet:

| | |
|---|----------------------|
| Kohlenhydrate (ausser mehrwertige Alkohole) | 17 kJ/g = 4 kcal/g |
| mehrwertige Alkohole | 10 kJ/g = 2,4 kcal/g |
| Eiweiss | 17 kJ/g = 4 kcal/g |
| Fett | 37 kJ/g = 9 kcal/g |
| Salatrimis | 25 kJ/g = 6 kcal/g |
| Ethylalkohol | 29 kJ/g = 7 kcal/g |
| organische Säuren | 13 kJ/g = 3 kcal/g |
| Ballaststoffe | 8 kJ/g = 2 kcal/g |
| Erythritol | 0 kJ/g = 0 kcal/g |

Anhang 12
(Art. 23 Abs. 2 und 26 Abs. 1 Bst. b)

Abfassung und Darstellung der Nährwertdeklaration

In der Nährwertdeklaration sind für die Energiewerte "Kilojoule" (kJ) oder "Kilokalorien" (kcal) und für die Masse "Gramm" (g), "Milligramm" (mg) oder "Mikrogramm" (µg) folgende Masseneinheiten zu verwenden, wobei die entsprechenden Angaben in der nachstehenden Reihenfolge erfolgen müssen:

| | |
|----------------------------------|--|
| Energie | kJ/kcal |
| Fett | g |
| davon: | |
| gesättigte Fettsäuren | g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | g |
| Kohlenhydrate | g |
| davon: | |
| Zucker | g |
| mehrwertige Alkohole | g |
| Stärke | g |
| Ballaststoffe | g |
| Eiweiss | g |
| Salz | g |
| Vitamine und Mineralstoffe | in Anhang 9 Teil A Ziffer 1 angegebene Masseneinheiten |

Nährwertbezogene Angaben und Voraussetzungen für ihre Verwendung

1. Energiearm

- 1.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiearm, sowie jede Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:
 - a. im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 170 kJ (40 kcal)/100 g enthält;
 - b. im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 80 kJ (20 kcal)/100 ml enthält.
- 1.2 Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüßen) gilt ein Höchstwert von 17 kJ (4 kcal) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

2. Energiereduziert

Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiereduziert, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert (Brennwert) um mindestens 30 % verringert ist; dabei sind die Eigenschaften anzugeben, die zur Reduzierung des Gesamtenergiewerts des Lebensmittels führen.

3. Energiefrei

- 3.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei energiefrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 17 kJ (4 kcal)/100 ml enthält.
- 3.2 Für Süßungsmittelpräparate (Tafelsüßen) gilt ein Höchstwert von 1,7 kJ (0,4 kcal) pro Portion, die der süßenden Wirkung von 6 g Saccharose (ca. 1 Teelöffel Zucker) entspricht.

4. Fettarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- 4.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 3 g Fett/100 g enthält;
- 4.2 im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 1,5 g Fett/100 ml enthält (1,8 g Fett pro 100 ml bei teilentrahmter Milch).

5. Fettfrei oder ohne Fett

- 5.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei fettfrei oder ohne Fett, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Fett pro 100 g oder 100 ml enthält.
- 5.2 Angaben wie «X % fettfrei» sind verboten.

6. Quelle von Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,3 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 40 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

7. Hoher Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g Alpha-Linolensäure pro 100 g und pro 100 kcal oder zusammengenommen mindestens 80 mg Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure pro 100 g und pro 100 kcal enthält.

8. Hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus einfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die einfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

9. Hoher Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 45 % der im Produkt enthaltenen Fettsäuren aus mehrfach ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die mehrfach ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

10. Hoher Gehalt an ungesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn mindestens 70 % der Fettsäuren im Produkt aus ungesättigten Fettsäuren stammen und wenn die ungesättigten Fettsäuren über 20 % der Energie des Produktes liefern.

11. Arm an gesättigten Fettsäuren

- 11.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:
- im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
 - im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.
- 11.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

12. Arm an Trans-Fettsäuren

- 12.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei arm an Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren bei einem Produkt:
- im Fall von festen Lebensmitteln 1,5 g/100 g nicht übersteigt;
 - im Fall von flüssigen Lebensmitteln 0,75 g/100 ml nicht übersteigt.
- 12.2 In beiden Fällen dürfen die gesättigten Fettsäuren und die Trans-Fettsäuren insgesamt nicht mehr als 10 % des Brennwertes liefern.

13. Frei von gesättigten Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von gesättigten Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

14. Frei von Trans-Fettsäuren

Die Angabe, ein Lebensmittel sei frei von Trans-Fettsäuren, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Summe der gesättigten Fettsäuren und der Trans-Fettsäuren 0,1 g je 100 g bzw. 100 ml nicht übersteigt.

15. Cholesterinarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 20 mg je 100 g bzw. 10 mg je 100 ml Cholesterin enthält.

16. Cholesterinfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei cholesterinfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur

zulässig, wenn das Produkt weniger als 5 mg Cholesterin je 100 g oder 100 ml enthält.

17. Zuckerarm

Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt:

- 17.1 im Fall von festen Lebensmitteln nicht mehr als 5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g enthält;
- 17.2 oder im Fall von flüssigen Lebensmitteln nicht mehr als 2,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 ml enthält.

18. Zuckerfrei

- 18.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei zuckerfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,5 g Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 18.2 Ein Hinweis wie «zahnschonend» oder «zahnfreundlich» ist nur erlaubt, wenn die entsprechende Eigenschaft durch ein zahnmedizinisches Gutachten nachgewiesen ist.

19. Ohne Zuckerzusatz

- 19.1 Die Angabe, einem Lebensmittel seien keine Zuckerarten (Mono- und Disaccharide) zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt keine zugesetzten Mono- oder Disaccharide oder irgendein anderes wegen seiner süssenden Wirkung verwendetes Lebensmittel enthält.
- 19.2 Enthält das Lebensmittel von Natur aus Zuckerarten (Mono- und Disaccharide), so muss die Etikette auch den folgenden Hinweis enthalten: «enthält von Natur aus Zucker» oder «enthält von Natur aus Zuckerarten».

20. Natriumarm oder kochsalzarm

- 20.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei natrium-/kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 20.2 Bei anderen Wässern als natürliches Mineral- und Quellwasser nach Artikel 5 und Artikel 12 der Verordnung des EDI vom...¹⁹ über Getränke darf der Wert 2 mg Natrium pro 100 ml nicht übersteigen.

¹⁹ SR ...

- 20.3 Streuwürzen, Würzen und Senf gelten als natriumarm oder kochsalzarm, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

21. Sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm

- 21.1 Die Angabe, ein Lebensmittel sei sehr natrium-/sehr kochsalzarm, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.
- 21.2 Für natürliche Mineral- und Quellwasser oder andere Wasser darf diese Angabe nicht verwendet werden.
- 21.3 Streuwürzen, Würzen und Senf dürfen als sehr natriumarm oder sehr kochsalzarm bezeichnet werden, wenn ihr Natriumgehalt oder ihr gleichwertiger Gehalt an Kochsalz nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

22. Natriumfrei oder kochsalzfrei

Die Angabe, ein Lebensmittel sei natriumfrei oder kochsalzfrei, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt nicht mehr als 0,005 g Natrium oder den gleichwertigen Gehalt an Kochsalz pro 100 g enthält.

23. Ohne Zusatz von Natrium oder Kochsalz

Die Angabe, einem Lebensmittel sei kein Natrium oder Kochsalz zugesetzt worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt kein zugesetztes Natrium oder Kochsalz oder irgendeine andere Zutat enthält, der Natrium oder Kochsalz zugesetzt wurde, und das Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Kochsalz pro 100 g bzw. 100 ml enthält.

24. Nahrungsfaser- oder Ballaststoffquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Nahrungsfaser- oder Ballaststoffquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 1,5 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

25. Hoher Nahrungsfaser- oder Ballaststoffgehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Nahrungsfaser- oder Ballaststoffgehalt, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g oder mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 kcal enthält.

26. Proteinquelle

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Proteinquelle, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist

nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 12 % des gesamten Energie- werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

27. Hoher Proteingehalt

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Proteingehalt, sowie jegliche Anga- be, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeu- tung hat, ist nur zulässig, wenn auf den Proteinanteil mindestens 20 % des gesamten Energie werts (Brennwerts) des Lebensmittels entfallen.

28. Quelle von [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]

Die Angabe, ein Lebensmittel sei eine Vitamin- oder eine Mineralstoffquelle nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder eine Quelle eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Lebensmittel eine signifikante Menge enthält und die Voraussetzungen nach Anhang 9 erfüllt.

29. Hoher Gehalt/reich an [Name des Vitamins oder des Mineralstoffs nach Art. 21 Abs. 3 Buchstabe f oder eines anderen ernährungsspezifischen Stoffes]

Die Angabe, ein Lebensmittel habe einen hohen Vitamin-oder Mineralstoffgehalt nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder einen hohen Gehalt eines anderen ernäh- rungsspezifischen Stoffes, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt mindestens das Doppelte der oben genannten signifikanten Menge enthält.

30. Enthält [Name des Nährstoffs oder einer anderen Substanz]

Die Angabe, ein Lebensmittel enthalte einen Nährstoff oder eine andere Substanz, für die in dieser Verordnung keine besonderen Bedingungen vorgesehen sind, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt allen entsprechenden Voraussetzungen der Artikel 28, 29 und 34 entspricht. Für Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe gelten die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von ...».

31. Erhöhter Anteil an einem Nährstoff

Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen, die keine Vitamine oder Mineralstoffe nach Artikel 21 Absatz 3 Buchstabe f oder kein anderer ernäh- rungsspezifischer Stoff sind, sei erhöht worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Produkt die Voraussetzungen für die Angabe «Quelle von» erfüllt und die Erhöhung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichba- ren Produkt ausmacht.

32. Reduzierter Anteil an einem Nährstoff

- 32.1 Die Angabe, der Gehalt an einem oder mehreren Nährstoffen sei reduziert worden, sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn die Reduzierung des Anteils mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt ausmacht.
- 32.2 Für Mikronährstoffe ist ein 10-prozentiger Unterschied der Referenzmengen gemäss Anhang 9 zulässig.
- 32.3 Für Natrium oder den entsprechenden Gehalt an Salz ist ein 25-prozentiger Unterschied zulässig.
- 32.4 Die Angabe „reduzierter Anteil an gesättigten Fettsäuren“ sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn bei einem Produkt mit dieser Angabe:
- die Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren mindestens 30 % unter der Summe der gesättigten Fettsäuren und der trans-Fettsäuren eines vergleichbaren Produktes liegt; oder
 - der Gehalt an trans-Fettsäuren gleich oder weniger hoch ist als in einem vergleichbaren Produkt.
- 32.5 Die Angabe „reduzierter Zuckeranteil“ sowie jegliche Angabe, die für Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn der Energiewert des Produktes mit dieser Angabe gleich oder geringer ist, als der Energiewert eines vergleichbaren Produktes.

33. Leicht/Light

- 33.1 Die Angabe, ein Produkt sei «leicht/Light», sowie jegliche Angabe, die für die Konsumentinnen und Konsumenten voraussichtlich dieselbe Bedeutung hat, muss dieselben Bedingungen erfüllen wie die Angabe «reduziert».
- 33.2 Die Angabe muss ausserdem mit einem Hinweis auf die Eigenschaften einhergehen, die das Lebensmittel «leicht/Light» machen.

34. Von Natur aus/natürlich

Erfüllt ein Lebensmittel von Natur aus die in diesem Anhang aufgeführten Voraussetzungen für die Verwendung einer nährwertbezogenen Angabe, so darf dieser Angabe der Ausdruck «von Natur aus/natürlich» vorangestellt werden.

35. Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

- 35.1 Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt:
- im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
 - höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

35.2 Ein Lebensmittel gilt als laktosefrei, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0,1 g Laktose pro 100 g oder 100 ml enthält.

36. Eiweissarme Lebensmittel

- 36.1 Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt:
- a. im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist; und
 - b. höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.
- 36.2 Eiweissarme Teigwaren können, in Abweichung von Teigwaren nach Art. 71–73 der Verordnung des EDI vom ...²⁰ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz, wechselnde Anteile an Stärke enthalten.

²⁰ SR ...

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| α -Cyclodextrin | Der Verzehr von α -Cyclodextrin als Bestandteil einer stärkehaltigen Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf verwendet werden für Lebensmittel, die mindestens 5 g α -Cyclodextrin pro 50 g Stärke in einer angegebenen Portion als Teil einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn α -Cyclodextrin als Bestandteil einer Mahlzeit aufgenommen wird. | |
| α -Linolensäure (ALA) | ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine ALA-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g ALA einstellt. | |
| α -Linolensäure (ALA) und Linolsäure | Essenzielle Fettsäuren werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung bei Kindern benötigt. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von Linolsäure in einer Menge von 1 % des gesamten Energiebedarfs und von α -Linolensäure in einer Menge von 0,2 % des gesamten Energiebedarfs einstellt. | |
| Arabinoxylan, hergestellt aus Weizenendosperm | Die Aufnahme von Arabinoxylan als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 8 g Arabinoxylan-reiche Fasern aus Weizenendosperm (mit einem Gewichtsanteil von | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|---|
| | weniger stark ansteigt. | mindestens 60 % Arabinoxylan (AX) je 100 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn AX-reiche Fasern aus Weizenendosperm als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | |
| Beta-Glucane | Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Beta-Glucane aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucanen aus Hafer, Haferkleie, Gerste oder Gerstenkleie bzw. aus Gemischen dieser Getreide einstellt. | |
| Beta-Glucane aus Hafer und Gerste | Die Aufnahme von Beta-Glucanen aus Hafer oder Gerste als Bestandteil einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 4 g Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste je 30 g verfügbare Kohlenhydrate in einer angegebenen Portion als Bestandteil der Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn Beta-Glucane aus Hafer oder Gerste als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | |
| Betain | Betain trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 500 mg Betain je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|--|
| | | die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Betain einstellt. | dass eine tägliche Aufnahme von mehr als 4 g den Blut-Cholesterinspiegel erheblich erhöhen kann. |
| Biotin | Biotin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haare bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Biotin | Biotin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Biotinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|---|
| | nung bei. | den, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium hat eine Funktion bei der Zellteilung und -spezialisierung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für die Erhaltung normaler Knochen benötigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium wird für die Erhaltung normaler Zähne benötigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calciumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Calcium | Calcium trägt dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrü- | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 | Bei Lebensmitteln mit Calciumzusatz darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind. |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|---|
| | che. | Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium aus allen Quellen einstellt. | |
| Calcium und Vitamin D | Calcium und Vitamin D tragen dazu bei, den Verlust an Knochenmineralstoffen bei postmenopausalen Frauen zu verringern. Eine geringe Knochenmineraldichte ist ein Risikofaktor für durch Osteoporose bedingte Knochenbrüche. | Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 mg Calcium und 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass sich die Angabe insbesondere an Frauen ab 50 Jahren richtet und dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von mindestens 1200 mg Calcium und 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt. | Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Calcium und Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Frauen ab 50 Jahren bestimmt sind. |
| Calcium und Vitamin D | Calcium und Vitamin D werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Calcium- und Vitaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Chitosan | Chitosan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel, ausser Nahrungsergänzungsmittel, verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Chitosan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Chitosan einstellt. | |
| Chlorid | Chlorid trägt durch die Bildung von Magensäure zu einer normalen Verdauung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Chloridquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | Die Angabe darf nicht für Chlorid verwendet werden, das aus Natriumchlorid gewonnen wird. |
| Cholin | Cholin trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|--|
| Cholin | Cholin trägt zu einem normalen Fettstoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |
| Cholin | Cholin trägt zur Erhaltung einer normalen Leberfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 82,5 mg Cholin je 100 g oder 100 ml bzw. je Portion Lebensmittel enthalten. | |
| Chrom | Chrom trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Chrom | Chrom trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutzuckerspiegels bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von dreiwertigem Chrom nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Docosahexaensäure (DHA) | DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Gehirnfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt. | |
| Docosahexaensäure (DHA) | DHA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA gewährleistet und die DHA in Kombination von EPA enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA einstellt. Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die | Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind. |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|--|
| Docosahexaensäure (DHA) | Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung der Augen beim Fötus und beim gestillten Säugling bei. | Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf. Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d.h. 250 mg DHA und Eicosapentaensäure [EPA]) täglich 200 mg DHA eingenommen werden. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von mindestens 200 mg DHA gewährleistet. | Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind. |
| Docosahexaensäure (DHA) | DHA trägt zur Erhaltung einer normalen Sehkraft bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 40 mg DHA je 100 g und je 100 kcal enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg DHA einstellt. | |
| Docosahexaensäure (DHA) | Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) durch die Mutter trägt zur normalen Entwicklung des Gehirns beim Fötus und beim gestillten Säugling bei. | Hinweis für Schwangere und stillende Frauen, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn zusätzlich zu der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis an Omega-3-Fettsäuren (d.h. 250 mg DHA und EPA) täglich 200 mg DHA eingenommen werden. | |
| Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA) | DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 3 g DHA und EPA gewährleistet und die DHA in Kombination von EPA enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|--|
| Docosahexaensäure und Eicosapentaensäure (DHA/EPA) | DHA und EPA tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Triglyceridspiegels im Blut bei | <p>täglichen Aufnahme von 3 g DHA und EPA kombiniert einstellt.</p> <p>Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.</p> <p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 2 g DHA und EPA gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 2 g DHA und EPA einstellt.</p> <p>Wird die Angabe bei Nahrungsergänzungsmitteln oder angereicherten Lebensmitteln verwendet, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass eine tägliche Gesamtaufnahme aus diesen Lebensmitteln von 5 g EPA und DHA kombiniert nicht überschritten werden darf.</p> | Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind. |
| Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA/DHA) | EPA und DHA tragen zu einer normalen Herzfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (EPA- bzw. DHA-Quelle) nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 250 mg EPA und DHA einstellt. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einem normalen Energiestoff- | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|------------------------------|
| | wechsel bei. | | |
| Eisen | Eisen trägt zur normalen Bildung von roten Blutkörperchen und Hämoglobin bei. | den, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einem normalen Sauerstofftransport im Körper bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eisen | Eisen trägt zur normalen kognitiven Entwicklung von Kindern bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Eisenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Eiweiss oder Protein | Eiweiss wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Fleisch und Fisch | Fleisch und Fisch tragen bei Verzehr mit anderen eisenhaltigen Lebensmitteln zu einer verbesserten Eisenaufnahme bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 50 g Fleisch oder Fisch je angegebene Einzelportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|------------------------------|
| | | einstellt, wenn 50 g Fleisch oder Fisch zusammen mit einem oder mehreren Lebensmitteln verzehrt werden, die Nicht-Häm-Eisen enthalten. | |
| Fluorid | Fluorid trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Fluoridquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zum Wachstum des mütterlichen Gewebes während der Schwangerschaft bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Aminosäuresynthese bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Blutbildung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Folat | Folat hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|---|
| Folat | Die ergänzende Aufnahme von Folat erhöht bei Schwangeren den Folatspiegel. Ein niedriger Folatspiegel ist bei Schwangeren ein Risikofaktor für die Entstehung von Neuralrohrdefekten beim heranwachsenden Fötus. | den, die die Mindestanforderungen an eine Folatquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 400 µg Folat je Tagesdosis enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, ist darüber zu informieren, dass Frauen im gebärfähigen Alter die Zielgruppe sind und dass sich die positive Wirkung bei einer ergänzenden Aufnahme von 400 µg täglich über einen Zeitraum von mindestens einem Monat vor und bis zu drei Monaten nach der Empfängnis einstellt. | |
| Gerstenkorn-Ballaststoffe | Gerstenkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Glucomannan (Konjak Mannan) | Glucomannan trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 4 g Glucomannan gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 4 g Glucomannan einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan in den Magen gelangt. |
| Glucomannan (Konjak Mannan) | Glucomannan trägt im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung zu Gewichtsverlust bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 1 g Glucomannan je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Glucomannan in drei Portionen à 1 g in Verbindung mit 1–2 Gläsern Wasser vor den | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Glucomannan |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|---|
| Guarkernmehl | Guarkernmehl trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Mahlzeiten und im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung einstellt. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 10 g Guarkernmehl gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Guarkernmehl einstellt. | in den Magen gelangt. Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Guarkernmehl in den Magen gelangt. |
| Hafer-Beta-Glucan | Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzerkrankung. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten. | |
| Haferkorn-Ballaststoffe | Haferkorn-Ballaststoffe tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen. | |
| Hydroxypropylmethylcellulose (HPMC) | Die Aufnahme von Hydroxypropylmethylcellulose im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 4 g HPMC je angegebene Portion im Rahmen einer Mahlzeit enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn 4 g HPMC im Rahmen der Mahlzeit aufgenommen werden. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt. |
| Hydroxypropylme- | Hydroxypropylmethylcellulose trägt zur | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- | Warnung, dass bei Konsumentinnen |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|---|
| thylcellulose (HPMC) | Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | den, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 5 g HPMC gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 5 g HPMC einstellt. | und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit Hydroxypropylmethylcellulose in den Magen gelangt. |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zu einer normalen Produktion von Schilddrüsenhormonen und zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Jod | Jod trägt zum normalen Wachstum von Kindern bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Jodquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kalium | Kalium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquel- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|--|
| Kalium | Kalium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kalium | Kalium trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kaliumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kaugummi, zu 100 % mit Xylitol gesüsst | Kaugummi, der zu 100 % mit Xylitol gesüsst ist, verringert nachweislich den Zahnbelag. Starker Zahnbelag ist ein Risikofaktor für die Entstehung von Karies bei Kindern. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 2–3 g zu 100 % mit Xylitol gesüsstes Kaugummi gekaut werden. | |
| Kohlenhydrate | Kohlenhydrate tragen nach einer intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, zur Wiederherstellung der normalen Muskelfunktion (Kontraktion) bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die vom Menschen verstoffwechselbare Kohlenhydrate (außer Polyole) bereitstellen. Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass die positive Wirkung durch den Verzehr von insgesamt 4 g Kohlenhydraten pro kg Körpergewicht aus allen Quellen in einzelnen Dosen in den ersten 4 Stunden und spätestens 6 Stunden nach Beendigung der sehr intensiven und sehr langen körperlichen Betätigung, die zur Erschöpfung der Muskulatur und der Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur führt, erreicht wird. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für erwachsene Menschen bestimmt sind, die sich sehr intensiv und sehr lange körperlich betätigen und damit ihre Muskulatur und Glycogenvorräte in der Skelettmuskulatur erschöpft haben. |
| Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen | Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen tragen zur Aufrechterhaltung der Ausdauerleistung bei längerem Ausdauertraining bei. | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten, und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|--|
| Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen | Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen verbessern die Aufnahme von Wasser während der körperlichen Betätigung. | <p>ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.</p> <p>Damit die Angabe zulässig ist, sollten Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen 80–350 kcal/l aus Kohlenhydraten enthalten und mindestens 75 % der Energie sollten aus Kohlenhydraten gewonnen werden, die eine deutliche blutzuckersteigernde Wirkung haben, wie Glucose, Glucosepolymere und Saccharose. Die Getränke sollten ferner zwischen 20 mmol/l (460 mg/l) und 50 mmol/l (1150 mg/l) Natrium enthalten und eine Osmolalität von 200–330 mOsm/kg Wasser aufweisen.</p> | |
| Kreatin | Kreatin erhöht die körperliche Leistung bei Schnellkrafttraining im Rahmen kurzzeitiger intensiver körperlicher Betätigung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 3 g Kreatin gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Kreatin einstellt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene bestimmt sind, die einer intensiven körperlichen Betätigung nachgehen. |
| Kupfer | Kupfer trägt zur Erhaltung von normalem Bindegewebe bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Haarpigmentierung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--------|--|---|
| Kupfer | Kupfer trägt zu einem normalen Eisentransport im Körper bei. | | nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Hautpigmentierung bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Kupfer | Kupfer trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Kupferquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Lactase | Bei Personen, die Probleme mit der Verdauung von Lactose haben, verbessert Lactase die Lactoseverdauung. | | Die Angabe darf nur verwendet werden für Nahrungsergänzungsmittel mit einem Mindestgehalt von 4500 FCC-Einheiten (Food Chemicals Codex) in Verbindung mit der an die Zielgruppe gerichteten Empfehlung der Einnahme bei jeder lactosehaltigen Mahlzeit. | Die Zielgruppe ist ferner darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten. |
| Lebende Joghurtkulturen | Die Verdauung der im Produkt enthaltenen Lactose wird durch Lebendkulturen in Joghurt oder fermentierter Milch bei Personen, die Probleme mit der Lactoseverdauung haben, verbessert. | | Damit die Angabe zulässig ist, sollte der Joghurt bzw. die fermentierte Milch mindestens 10^8 koloniebildende Einheiten lebender Startermikroorganismen (<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> und <i>Streptococcus thermophilus</i>) je Gramm enthalten. | |
| Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt | Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an "arm an gesättigten Fettsäuren" nach Anhang 13 dieser Verordnung oder | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--------|---|---|------------------------------|
| an gesättigten Fettsäuren | bei. | | an einen reduzierten Natrium- oder Kochsalzgehalt nach Anhang 13 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigte Fettsäuren nach Anhang 13 | |
| Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Natriumgehalt | | Eine Reduzierung der Natrium-Aufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an natriumarm oder kochsalzarm nach Anhang 13 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Natrium- oder Kochsalzgehalt nach Anhang 13 dieser Verordnung (reduzierter Anteil an einem Nährstoff) erfüllen. | |
| Lebensmittel mit geringem oder reduziertem Gehalt an gesättigten Fettsäuren | | Eine Reduzierung der Aufnahme an gesättigten Fettsäuren trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an einen geringen Gehalt an gesättigten Fettsäuren (arm an gesättigten Fettsäuren) nach Anhang 13 Ziffer 11 dieser Verordnung oder an einen reduzierten Gehalt an gesättigten Fettsäuren (reduzierter Gehalt an einem Nährstoff) nach Anhang 13 Ziffer 32.4 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Linolsäure | | Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1,5 g Linolsäure je 100 g und je 100 kcal bereitstellen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5 g Linolsäure einstellt. | |
| Magnesium | | Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | | Magnesium trägt zum Elektrolytgleichgewicht bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesium- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|------------------------------|
| Magnesium | Magnesium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zu einer normalen Eiweissynthese bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Magnesium | Magnesium hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Magnesiumquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mahlzeiteinsatz | Das Ersetzen von einer der täglichen Mahl- | Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|------------------------------|
| für eine gewichtskontrollierende Ernährung | zeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeiterersatz trägt dazu bei, das Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten. | den Anforderungen von Art. 17 Abs. 2 Bst. b der Verordnung des EDI vom ... ²¹ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollte täglich eine Mahlzeit durch einen solchen Mahlzeiterersatz ersetzt werden. | |
| Mahlzeiterersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung | Das Ersetzen von zwei der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeiterersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei | Damit die Angabe zulässig ist, sollte das Lebensmittel den Anforderungen von Art. 17 Abs. 2 Bst. b VLBE entsprechen. Um die angegebene Wirkung zu erzielen, sollten täglich zwei Mahlzeiten durch einen solchen Mahlzeiterersatz ersetzt werden. | |
| Mangan | Mangan trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mangan | Mangan trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mangan | Mangan trägt zu einer normalen Bindegewebsbildung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Mangan | Mangan trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Manganquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Molybdän | Molybdän trägt zu einer normalen Verstoffwechslung schwefelhaltiger Aminosäuren bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Molybdänquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

²¹ SR ...

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|------------------------------|
| Niacin | Niacin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Niacin | Niacin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Niacinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Olivenöl-Polyphenole | Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol und dessen Derivate (z. B. Oleuropein-Komplex und Tyrosol) je 20 g Olivenöl enthält. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 g Olivenöl einstellt. | |
| Ölsäure | Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cho- | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren nach Anhang 13 dieser Verordnung aufweisen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|--|
| Pantothensäure | Iesterinspiegels im Blut bei. Ölsäure ist eine ungesättigte Fettsäure. Pantothensäure trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zu einer normalen Synthese und zu einem normalen Stoffwechsel von Steroidhormonen, Vitamin D und einigen Neurotransmittern bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pantothensäure | Pantothensäure trägt zu einer normalen geistigen Leistung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Pantothen-säurequelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Pektine | Pektine tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 6 g Pektinen gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 6 g Pektinen einstellt. | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen. |
| Pektine | Die Aufnahme von Pektinen im Rahmen einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Pektine je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich | Warnung, dass bei Konsumentinnen und Konsumenten mit Schluckbeschwerden oder bei unzureichender Flüssigkeitszufuhr |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|---|
| | | die positive Wirkung einstellt, wenn 10 g Pektine als Bestandteil der Mahlzeit aufgenommen werden. | Erstickungsgefahr besteht. Empfehlung der Einnahme mit reichlich Wasser, damit die Pektine in den Magen gelangen. |
| Pflanzenstanolester | Pflanzenstanolester senken/reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzkrankung. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzenstanolen einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von «7 bis 10,5 %» und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. «nach 2 bis 3 Wochen», angegeben werden. | |
| Pflanzensterole: aus Pflanzen extrahierte Sterole, frei oder mit lebensmittelgeeigneten Fettsäuren verestert | Pflanzensterole und Pflanzensterolester senken/ reduzieren nachweislich den Cholesterinspiegel. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzkrankung. | Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 1,5–2,4 g Pflanzensterolen oder Pflanzensterolester einstellt. Angaben zum Ausmass der Wirkung können nur für Lebensmittel der folgenden Kategorien verwendet werden: Streichfette, Milchprodukte, Mayonnaise und Salatdressings. Bei der Angabe zum Ausmass der Wirkung müssen für die Konsumentinnen und Konsumenten die Spannweite von («7 bis 10,5 %») und die Dauer, bis die Wirkung eintritt, d. h. («nach 2 bis 3 Wochen»), angegeben werden. | |
| Pflaumen getrocknet von "prunus" Kultivaren (Prunus | Getrocknete Pflaumen tragen zu einer normalen Darmfunktion bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Konsum eine tägliche Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen gewährleistet. Damit die Angabe | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|------------------------|--|
| | domestica L.) | | zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100 g getrockneter Pflaumen einstellt. |
| Phosphor | Phosphor trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Phosphor | Phosphor trägt zu einer normalen Funktion der Zellmembran bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Phosphor | Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Phosphor | Phosphor wird für das normale Wachstum und die normale Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Phosphor | Phosphor trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Phosphorquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Phytosterine und Phytostanole | Phytosterine und Phytostanole tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. | | Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 0,8 g Phytosterinen oder Phytostanolen einstellt. |
| Proteine | Proteine tragen zu einer Zunahme an Muskelmasse bei. | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. |
| Proteine | Proteine tragen zur Erhaltung von Muskel- | | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| | masse bei. | | |
| Proteine | Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei. | den, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Proteinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Resistente Stärke | Der Ersatz von verdaulicher Stärke durch resistente Stärke in einer Mahlzeit trägt dazu bei, dass der Blutzuckerspiegel nach der Mahlzeit weniger stark ansteigt. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, in denen die verdauliche Stärke durch resistente Stärke ersetzt wurde, wobei der Anteil der resistenten Stärke am Stärkegehalt insgesamt mindestens 14 % beträgt. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler roter Blutkörperchen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|------------------------------|
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Riboflavin (Vitamin B2) | Riboflavin trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Riboflavinquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Roggen-Ballaststoffe | Roggen-Ballaststoffe tragen zu einer normalen Darmfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben. | |
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Spermabildung bei. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zur Erhaltung normaler Haare bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Selen | Selen trägt zu einer normalen Schilddrüsenfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Selen | Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Selenquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Thiamin | Thiamin trägt zu einer normalen Herzfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Thiaminquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Tomatenkonzentrat wasserlöslich – WSTC I und II | WSTC I und II (wasserlösliches Tomatenkonzentrat) fördert die normale Blutplättchenaggregation und trägt zu einem gesunden Blutfluss bei. | Hinweis an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass die positive Wirkung erreicht wird, wenn täglich 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in bis zu 250 ml Fruchtsaft, aromatisierten Getränken oder Trinkjoghurts (sofern nicht stark pasteurisiert) oder 3 g WSTC I oder 150 mg WSTC II in Nahrungsergänzungsmitteln, zusammen mit einem Glas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit, eingenommen werden. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zu einem normalen Eisenstoffwechsel bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Schleimhäute bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin A | Vitamin A hat eine Funktion bei der Zell-spezialisierung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-A-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einem normalen Homocystein- Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|------------------------------|
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Bildung roter Blutkörperchen bei. | len. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B12 | Vitamin B12 hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B12-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Cysteinsynthese bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Homocystein-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|------------------------------|
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einem normalen Eiweiss- und Glycogenstoffwechsel bei. | Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur normalen Bildung roter Blutkörperchen bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin B6 | Vitamin B6 trägt zur Regulierung der Hormontätigkeit bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-B6-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems während und nach intensiver körperlicher Betätigung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Verzehr eine tägliche Aufnahme von 200 mg Vitamin C gewährleistet. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von 200 mg Vitamin C einstellt, [warum braucht es hier die erforderliche Menge zusätzlich zur empfohlenen Tagesdosis?] | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagen- | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|------------------------------|
| Vitamin C | bildung für eine normale Funktion der Blutgefäße bei. | den, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Knochen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Knorpelfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion des Zahnfleisches bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Zähne bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur normalen psychischen Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Vitamin C | Vitamin C trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C trägt zur Regeneration der reduzierten Form von Vitamin E bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin C | Vitamin C erhöht die Eisenaufnahme. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-C-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D wird für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt. | Diese Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einer normalen Aufnahme und Verwertung von Calcium und Phosphor bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einem normalen Calciumspiegel im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung einer normalen Muskelfunktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|---|--|
| Vitamin D | Vitamin D trägt zur Erhaltung normaler Zähne bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 7 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin D | Vitamin D trägt dazu bei, die durch posturale Instabilität und Muskelschwäche bedingte Sturzgefahr zu verringern. Stürze sind bei Männern und Frauen ab 60 Jahren ein Risikofaktor für Knochenbrüche | Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die mindestens 15 µg Vitamin D je angegebene Portion enthalten. Es ist darüber zu informieren, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 20 µg Vitamin D aus allen Quellen einstellt. | Bei Nahrungsergänzungsmitteln mit Vitamin D darf die Angabe nur für solche verwendet werden, die für Männer und Frauen ab 60 Jahren bestimmt sind. |
| Vitamin E | Vitamin E trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-E-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin K | Vitamin K trägt zu einer normalen Blutgerinnung bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Vitamin K | Vitamin K trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-K-Quelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Walnüsse | Walnüsse tragen dazu bei, die Elastizität der Blutgefäße zu verbessern. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die eine tägliche Verzehrsmenge von 30 g Walnüssen gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|---|
| Wasser | Wasser trägt zur Erhaltung normaler körperlicher und kognitiver Funktionen bei. | <p>unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einem täglichen Verzehr von 30 g Walnüssen einstellt.</p> <p>Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.</p> | Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ... ²² über Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) entspricht. |
| Wasser | Wasser trägt zur Erhaltung einer normalen Regulierung der Körpertemperatur bei. | <p>Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass täglich mindestens 2,0 l Wasser (aus allen Quellen) verzehrt werden sollten, um die angegebene Wirkung zu erzielen.</p> | Die Angabe darf nur für Wasser verwendet werden, das den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ... über Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasser) entspricht. |
| Weizenkleie | Weizenkleie trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei. | <p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben und die eine tägliche Verzehrsmenge von 10 g Weizenkleie gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt.</p> | |
| Weizenkleie | Weizenkleie trägt zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei. | <p>Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff nach Anhang 13 dieser Verordnung haben und die eine tägliche Verzehrsmenge von 10 g Weizenkleie gewährleisten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsu-</p> | |

22 SR...

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel bei. | mentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von mindestens 10 g Weizenkleie einstellt. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Kohlenhydrat-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen kognitiven Funktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen DNA-Synthese bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Fruchtbarkeit und einer normalen Reproduktion bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Stoffwechsel von Makronährstoffen bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Fettsäurestoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einem normalen Vitamin-A-Stoffwechsel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Eiweissynthese | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet wer- | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|--|--|------------------------------|
| | bei. | | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Knochen bei. | den, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Nägel bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Haut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung eines normalen Testosteronspiegels im Blut bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zur Erhaltung normaler Sehkraft bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. | |
| Zink | Zink hat eine Funktion bei der Zellteilung. | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Zinkquelle | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|---|------------------------------|
| Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose | Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffes) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach ihrem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Getränken. | nach Anhang 13 dieser Verordnung erfüllen. Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmittel oder Getränken durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen wie Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination dieser Stoffe ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt des Lebensmittels oder des Getränks mindestens um den geforderten Anteil nach Anhang 13 dieser Verordnung, der für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gilt, reduziert ist. Mit D-Tagatose und Isomaltulose sollten vergleichbare Anteile anderer Zuckerarten im gleichen Verhältnis ersetzt werden, sodass der Zuckergehalt um mindestens den Anteil, der nach Anhang 13 dieser Verordnung für einen reduzierten Anteil an einem Nährstoff gefordert wird, reduziert ist. | |
| Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen; Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, Sucralose und Polydextrose; D-Tagatose und Isomaltulose | Der Verzehr von Lebensmitteln oder Getränken, die anstelle von Zucker den Zuckerersatzstoff X (Name des Zuckerersatzstoffes) bzw. die anderen Zuckerarten D-Tagatose oder Isomaltulose enthalten, trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei. | Damit die Angabe zulässig ist, sollten Zuckerarten in Lebensmitteln oder Getränken (die den pH-Wert des Zahnbelags unter 5,7 absenken) durch Zuckerersatzstoffe, d. h. stark süßende Verbindungen, Xylit, Sorbit, Mannit, Maltit, Lactit, Isomalt, Erythrit, D-Tagatose, Isomaltulose, Sucralose oder Polydextrose bzw. durch eine Kombination aus diesen Stoffen ersetzt werden, und zwar in solchen Anteilen, dass der Verzehr dieser Lebensmittel oder Getränke den pH-Wert des Zahnbelags während des Verzehrs und bis 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter 5,7 absenkt. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Erhaltung der Zahnmineralisierung bei. | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Neutralisierung der Säuren des Zahnbelags bei. | Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt. Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei mindestens 20-minütigem Kauen nach dem Essen oder Trinken einstellt. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi trägt zur Verringerung von Mundtrockenheit bei. | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn der Kaugummi jedes Mal bei Trockenheitsgefühl im Mund verwendet wird. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi hilft, die Zahndemineralisierung zu verringern. Die Zahndemineralisierung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries. | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2-3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden. | |
| Zuckerfreier Kaugummi | Zuckerfreier Kaugummi unterstützt die Neutralisierung der Plaquesäuren. Plaquesäuren sind ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries. | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen für zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung einstellt, wenn mindestens dreimal täglich nach den Mahlzeiten 20 Minuten lang 2-3 g zuckerfreier Kaugummi gekaut werden. | |

| Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien | Angabe | Verwendungsbedingungen | Einschränkungen/Warnhinweise |
|---|---|--|------------------------------|
| Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid | Zuckerfreier Kaugummi mit Carbamid neutralisiert die Säuren des Zahnbelags wirksamer als zuckerfreier Kaugummi ohne Carbamid. | Die Angabe darf nur für Kaugummi verwendet werden, der den Anforderungen an zuckerfrei nach Anhang 13 dieser Verordnung entspricht. Damit die Angabe zulässig ist, sollte jedes Stück zuckerfreier Kaugummi mindestens 20 mg Carbamid enthalten. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass der Kaugummi nach dem Essen oder Trinken mindestens 20 Minuten lang gekaut werden sollte. | |
| Zuckerrübenfasern | Zuckerrübenfasern tragen zur Erhöhung des Stuhlvolumens bei | Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die den Anforderungen an einen hohen Gehalt an diesem Ballaststoff gemäss den im Anhang 13 entspricht. | |

**Begleitdokument für Rohstoffe für die Gelatine- oder
Kollagenherstellung (Muster)**

Teil A – Identifizierung der Rohstoffe

Art der Erzeugnisse:

.....

Herstellungsdatum:

.....

Art der Verpackung:

.....

Zahl der Packstücke:

.....

Garantierte Lagerzeit:

.....

Eigengewicht (kg):

.....

Teil B – Herkunft der Rohstoffe

Anschriften und Registernummern der zugelassenen Gewinnungsbetriebe:

.....

Teil C – Bestimmungsort der Rohstoffe

Die Rohstoffe werden versandt von (Verladeort):

.....

nach (Bestimmungsland und -ort):

.....

mit folgendem Transportmittel:

.....

Name und Adresse des Versenders:

.....

Name und Adresse des Empfängers:

**Verordnung des EDI
über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und
Speisesalz
(VLpH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 14 Absatz 1 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel-
und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),*

1. Kapitel: Gegenstand

Art. 1

Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt ihre besondere Kennzeichnung:

- a. Ölsaaten;
- b. pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse:
 1. Speiseöl und Speisefett,
 2. Olivenöl und Oliventresteröl,
 3. Streichfette;
- c. Speiseeis;
- d. Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte:
 1. Obst und Gemüse,
 2. Mikroalgen,
 3. Speisepilze und andere Pilze,
 4. Obst- und Gemüsekonserven,
 5. Konfitüre, Gelée, Marmelade und Maronencrème,
 6. Brotaufstrich, Milchkonfitüre;
- e. Süswaren:
 1. Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse,
 2. sonstige Süswaren (Konditorei- und Zuckerwaren);
- f. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren:
 1. Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllerei-
produkte,
 2. Teigwaren;

SR ...

¹ SR ...

- g. Backwaren:
 - 1. Brot,
 - 2. Fein- und Dauerbackwaren;
- h. Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten:
 - 1. Zuckerarten,
 - 2. Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup,
 - 3. Erzeugnisse aus Zuckerarten;
- i. Speisesalz, Gewürze, Essig, Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte:
 - 1. Speisesalz,
 - 2. Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen,
 - 3. Würze und Gemüsebouillon,
 - 4. Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken,
 - 5. Senf,
 - 6. Suppe, Sauce, Mayonnaise und Salatsauce,
 - 7. Hefe und Nährhefe,
 - 8. Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen;
- j. Pudding und Crème.

2. Kapitel: Ölsaaten

Art. 2

¹ Ölsaaten sind kleinkörnige Pflanzensamen wie Raps, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Mohn oder Sesam, die vorwiegend zur Gewinnung von Pflanzenölen oder die ganz oder gemahlen als Zutat zu anderen Lebensmitteln dienen.

² Nicht darunter fällt Hartschalenobst.

3. Kapitel: Pflanzliche Öle und Fette und daraus hergestellte Erzeugnisse

1. Abschnitt: Speiseöl und Speisefett

Art. 3 Speiseöle und Speisefette

Speiseöle und Speisefette stammen aus den Samen, den Keimen oder den Früchten von Pflanzen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinester der natürlichen Fettsäuren. Bei Raumtemperatur sind Speiseöle flüssig, Speisefette fest.

Art. 4 Anforderungen und Kategorien

¹ Speiseöl und Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen versetzt werden.

² Der Säuregrad darf je 100 g Öl oder Fett folgende Werte nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l),
- b. in Kokosnussfett und Palmkernfett sowie in gehärteten Fetten: 2 ml NaOH (1 mol/l).

³ Die Summe der Trans-Fettsäuren darf 2 g pro 100 g Speiseöl respektive Speisefett nicht überschreiten.

⁴ Pflanzliches Speiseöl gilt als:

- a. «kaltgepresst» «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert», wenn:
 1. es durch Pressung oder durch Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde,
 2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und
 3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien oder Bleicherde und keiner Ausdampfung unterworfen wurde;
- b. «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdampfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;
- c. «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
 1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
 2. nach Buchstabe b gedämpft wurde,
- d. «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.

Art. 5 Sachbezeichnung

¹ Für Mischungen von Speiseölen, die kein Olivenöl oder Oliventresteröl enthalten, und Mischungen von Speisefetten gilt folgendes:

- a. Mischungen von Speiseölen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden und Mischungen von Speisefetten als «Kochfett» oder «Speisefett».
- b. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Öle ist für Mischungen von Speiseölen die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.
- c. Bei ausschliesslicher Verwendung pflanzlicher Fette ist für Mischungen von Speisefetten die Bezeichnung «Pflanzenfett» zulässig.
- d. Die Sachbezeichnung kann auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, wie «Sonnenblumenöl mit 15 % Sesamöl».

² Werden Mischungen von Speiseölen oder Mischungen von Speisefetten als Zutat in anderen Lebensmitteln verwendet, darf für die Kennzeichnung die Bezeichnung nach den Vorgaben in Anhang 4 der Verordnung des EDI vom ...² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) verwendet werden.

³ Aromatisierte Speiseöle und Speisefette müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten, wie «mit Kräutern» oder «mit Zitronen-Aroma».

Art. 6 Übrige Kennzeichnung

¹ Speiseöl darf mit einer Bezeichnung nach Artikel 4 Absatz 4 gekennzeichnet werden, wenn es die dort festgelegten Anforderungen erfüllt.

² Ganz oder teilweise gehärtetes Öl und Fett muss als solches bezeichnet werden, wie z.B. «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet».

³ Für Öl und Fett, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

2. Abschnitt: Olivenöl und Oliventresteröl

Art. 7 Definitionen

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *native Olivenöle*: aus der Frucht des Ölbaums gewonnenes Öl;
- b. *raffiniertes Olivenöl*: durch Raffinieren von nativem Olivenöl gewonnenes Öl;
- c. *Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen*: Verschnitt von nativem und raffiniertem Olivenöl, ausser Lampantöl;
- d. *rohes Oliventresteröl*: Öl aus Oliventrester, das den für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen nach Anhang 1 entspricht und entweder durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde oder das, mit Ausnahme bestimmter Anforderungen nach Anhang 1, Lampantöl entspricht; nicht als rohes Oliventresteröl gilt Öl, das durch Wiederveresterungsverfahren oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnen wurde;
- e. *raffiniertes Oliventresteröl*: Öl, das durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnen wurde;
- f. *Oliventresteröl*: Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativem Olivenöl, ausser Lampantöl.

² SR ...

Art. 8 Anforderungen und Güteklassen

¹ Zur Herstellung und Gewinnung von nativem Olivenöl sind ausschliesslich mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen zulässig, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen. Zur Reinigung und Abtrennung sind Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren zulässig. Öl, das mittels Lösungsmitteln, chemischen oder biochemischen Hilfsmitteln oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurde, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art gilt nicht als natives Olivenöl.

² Für Olivenöl und Oliventresteröl gelten die Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 3 und nach Anhang 1 dieser Verordnung. Es gelten die Probenahme- und Analysemethoden nach den Anhängen Ia und II–XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91³.

³ Für Olivenöl gelten überdies die folgenden Anforderungen:

- a. Die Angabe «erste Kaltpressung» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionsystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.
- b. Die Angabe «Kaltextraktion» ist nur zulässig bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl, das durch Perkolatation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

⁴ Natives Olivenöl wird in folgende Güteklassen eingeteilt:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Lampantöl.

⁵ An Konsumentinnen und Konsumenten dürfen nur abgegeben werden:

- a. natives Olivenöl extra;
- b. natives Olivenöl;
- c. Olivenöl, bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen;
- d. Oliventresteröl.

Art. 9 Bestimmungen für die Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl und für Mischungen mit diesen Ölen

¹ Als Sachbezeichnung für Olivenöl und Oliventresteröl müssen die in den Artikeln 7 und 8 Absatz 4 aufgeführten Bezeichnungen verwendet werden.

² Wird bei Mischungen von Pflanzenölen mit Olivenöl, nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra durch Text, Bild oder grafische Darstellung auf den

³ Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung, ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1348/2013, ABl. L 338 vom 17.12.2013, S. 31.

Olivenölgehalt hingewiesen, so muss die Sachbezeichnung «Mischung von Pflanzenölen mit Olivenöl» lauten.

³ Wird einer Mischung Oliventresteröl beigegeben, so muss die Bezeichnung «Oliventresteröl» verwendet werden.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Die folgenden Öle müssen zusätzlich zur Sachbezeichnung deutlich erkennbar, jedoch nicht in unmittelbarer Nähe, die folgenden Angaben tragen:

- | | | |
|----|---|---|
| a. | natives Olivenöl extra: | «erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»; |
| b. | natives Olivenöl: | «– direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen»; |
| c. | Olivenöl, bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl: | «– enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; |
| d. | Oliventresteröl: | «– enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Rückständen der Olivenölgewinnung und direkt aus Oliven gewonnenes Öl»; oder «– enthält ausschliesslich Öl aus der Behandlung von Oliventrester und direkt aus Oliven gewonnenes Öl». |

² Öle nach Absatz 1, die vor Licht und Wärme geschützt werden sollten, müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett mit Angaben über die besonderen Aufbewahrungsbedingungen gekennzeichnet sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes oder des Herkunftslandes kann mit «Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern» angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus Olivenölen aus verschiedenen Ländern handelt.

⁴ Die Angaben nach den Absätzen 1 Buchstaben a und b und 3 müssen auf der Verpackung oder einem damit verbundenen Etikett im gleichen Hauptsichtfeld vollständig in einem homogenen Textblock angegeben sein.

⁵ Natives Olivenöl extra und natives Olivenöl können mit einem Erntejahr gekennzeichnet werden. Diese Angabe ist nur zulässig, wenn 100 % des Inhalts der Verpackung aus dem betreffenden Erntejahr stammt.

⁶ Auf organoleptische Eigenschaften betreffend Geschmack oder Geruch darf nur bei nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl hingewiesen werden. Die Begriffe nach Anhang XII Ziffer 3.3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91⁴ dürfen nur zur Kennzeichnung verwendet werden, wenn sie auf den Ergebnissen

⁴ Siehe Fussnote zu Art. 8 Abs. 2

einer in Anhang XII Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen organoleptischen Prüfung basieren.

⁷ Die Angabe des Säuregehalts beziehungsweise des Säurehöchstgehalts bei Olivenöl, nativem Olivenöl, nativem Olivenöl extra und Oliventresteröl ist nur zulässig, wenn zusätzlich die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmten Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption im Ultraviolettbereich in gleicher Schriftgrösse und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

⁸ Bei Mischungen nach Artikel 9 Absatz 2 darf durch Bilder oder grafische Darstellungen in der Etikettierung auf den Olivenölgehalt nur dann hingewiesen werden, wenn dieser mehr als 50 Prozent beträgt.

⁹ Wird bei anderen Lebensmitteln als nach Artikel 9 Absatz 2 im Rahmen der Kennzeichnung, ausserhalb der Zutatenliste, durch Text, Bild oder grafische Darstellungen auf das Vorhandensein von Olivenöl oder Oliventresteröl hingewiesen, so ist unmittelbar nach der Sachbezeichnung des Lebensmittels der Anteil des hinzugefügten Olivenöls oder Oliventresteröls als Prozentsatz des Nettogewichts anzugeben. Ausgenommen sind ausschliesslich in Olivenöl haltbargemachte feste Lebensmittel, insbesondere Thunfisch oder Sardinen in Olivenöl.

3. Abschnitt: Streichfette

Art. 11 Streichfette

¹ Streichfette sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Die Emulsionen sind überwiegend vom Typ Wasser in Öl.

² Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, Milchfett oder Milchprodukte, Eiprodukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten. Die Milchprodukte können mit Milchsäurebakterien angesäuert sein.

³ Erzeugnisse mit einem Milchfettgehalt im Enderzeugnis von höchstens 3 % des Fettgehalts können als «Margarine» bezeichnet werden. Erzeugnisse deren Milchfettgehalt im Enderzeugnis zwischen 10–80 % des Fettgehalts beträgt, werden als «Mischfett» bezeichnet.

Art. 12 Anforderungen

¹ Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine oder Mischfett: mindestens 800 und weniger als 900 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine oder Dreiviertelmischfett: mindestens 600 und höchstens 620 g pro Kilogramm;

- c. in Minarine, Halbfettmargarine oder Halbmischfett: mindestens 390 und höchstens 410 g pro Kilogramm;
 - d. in Streichfetten oder Mischstreichfetten, ausser den Produkten nach den Buchstaben a–c:
 - 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 - 2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
 - 3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.
- ² Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.
- ³ Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzenen Erzeugnissen nach Absatz 1, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

Art. 13 Sachbezeichnung

- ¹ Die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» «Mischfett», «Dreiviertelmischfett», «Halbmischfett» oder «Mischstreichfett» sind entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 12 Absatz 1 zu verwenden.
- ² Bei Streichfetten und Mischstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen: «Streichfett X %» oder «Mischstreichfett X %». Anstelle dieser Sachbezeichnung dürfen die Bezeichnungen «Margarine X % Fett» oder «Mischfett X % Fett» verwendet werden.
- ³ Dreiviertelfette Streichfette können auch mit der Angabe «fettreduziert», halbfette Streichfette und Minarine mit der Angabe «fettarm», «leicht» oder «light» bezeichnet werden.
- ⁴ Margarine, Minarine und Streichfette können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; dabei gilt eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes.

Art. 14 Übrige Kennzeichnung

- ¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁵ ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.
- ² Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles, wie Sonnenblumenöl, darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.
- ³ Erzeugnisse nach Artikel 12 Absatz 1 mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

⁵ SR 817.022.21

4. Kapitel: Speiseeis

Art. 15 Speiseeis

¹ Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenfetten oder aus Mischungen nach Artikel 18.

² Es werden die in Anhang 2 aufgeführten Speiseeiserzeugnisse unterschieden.

Art. 16 Anforderungen

¹ Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig, Schokolade oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

² Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 18.

³ Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.

Art. 17 Sachbezeichnung

¹ Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen gemäss Anhang 2 verwendet werden, die die entsprechenden Anforderungen erfüllen.

² Bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchprodukten anstelle von Milch kann in der Sachbezeichnung darauf hingewiesen werden.

Art. 18 Speiseispulver und flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

¹ Speiseispulver, namentlich Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetpulver, Wassereispulver, ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade, in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

² Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Zusätze wie Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse oder Schokolade in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

³ Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis gemäss den Artikeln 15–17.

5. Kapitel: Obst, Gemüse, Speisepilze und daraus hergestellte Produkte

1. Abschnitt: Obst, Gemüse und Mikroalgen

Art. 19 Obst und Obstarten

¹ Obst oder Früchte sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- a. Kernobst, wie Äpfel, Birnen und Quitten.;
- b. Steinobst, wie Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen und Reineclauden;
- c. Beerenobst oder Beeren, wie Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Trauben;
- d. Zitrusfrüchte oder Agrumen, wie Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen und Zitronen;
- e. exotische Früchte, wie Ananas, Bananen, Datteln, Feigen und Avocados;
- f. Hartschalenobst, wie Edelkastanien, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien und Baumnüsse oder Walnüsse.

Art. 20 Tafelobst, Einmach- und Kochobst, Obst aus ökologischem Anbau

¹ Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt und frei von Fehlern ist, die den Konsumwert beeinträchtigen.

² Einmachobst oder Kochobst ist Obst, das den Anforderungen an Tafelobst nicht genügt, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen und für andere Konservierungs- oder Verwendungsarten eignet. Es darf äussere Fehler aufweisen, nicht voll ausgereift oder leicht überreif, in Frische und Haltbarkeit leicht beeinträchtigt, leicht geschrumpft und durch ungeeignete oder zu lange Lagerung oder durch Transportschäden leicht entwertet sein.

³ Obst aus ökologischem Landbau gemäss Verordnung vom 22. September 1997 über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel⁶ darf kleine äussere Fehler aufweisen. Die Anforderungen der Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

Art. 21 Sachbezeichnung von Äpfeln und Birnen

Auf Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

⁶ SR 910.18

Art. 22 Gemüse

¹ Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen.

² Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse, wie Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen und Rettiche;
- b. Stengelgemüse, wie Stielmangold oder Krautstiele, Rhabarber, Spargeln, Fenchel und Stangensellerie oder Bleichsellerie;
- c. Blattgemüse, wie alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate und Catalonia;
- d. Fruchtgemüse, wie Gurken, Tomaten, Zucchini, Auberginen und Melonen;
- e. frische Hülsenfrüchte und frisches Hülsengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Erdnüsse, Kefen, Soja und Linsen;
- f. Zwiebelgewächse, wie alle Zwiebelsorten und Knoblauch;
- g. Zichoriengewächse wie Treibzichorien oder Witloof, roter und grüner Cicorino und Zuckerhut;
- h. Blütengemüse wie Artischocken, Blumenkohl und Broccoli;
- i. Algen, wie Grün-, Braun- und Rotalgen, die üblicherweise wie Gemüse zubereitet oder als solche verzehrt werden, ausgenommen Mikroalgen wie Spirulina oder Chlorella und kalziumhaltige Rotalgen;
- j. Essbare gekeimte Samen (Keimlinge) sowie die grünen Austriebe von Getreiden, Hülsenfrüchten und anderen Pflanzen, die roh oder gegart wie Küchenkräuter oder Salate verzehrt werden.

Art. 23 Sachbezeichnung von Kartoffeln und Algen

¹ Auf Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

² Auf Packungen und Etiketten von Algen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine handelsübliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

Art. 24 Mikroalgen

¹ Als Lebensmittel geeignete einzellige Mikroalgen sind:

- a. die Chlorella-Algenarten *Chlorella vulgaris* und *Chlorella pyrenoidosa* einschliesslich der Algenarten mit synonymen Bezeichnungen;
- b. die Spirulina-Algenarten (*Arthrospira*) *Spirulina platensis* oder *Spirulina pacifica* und *Spirulina maxima*;
- c. die Alge *Aphanizomenon flos-aquae*.

² Algen-Produkte nach Absatz 1 Buchstabe c dürfen höchstens 2 Mikrogramm Microcystine pro Tagesration für Erwachsene enthalten. Für Produkte, die für Kinder angeboten werden, gelten entsprechend tiefere Werte.

Art. 25 Sachbezeichnung

Auf Packungen und Etiketten von Mikroalgen ist die Algenart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung des Algenstammes angegeben werden.

2. Abschnitt: Speisepilze und andere Pilze

Art. 26 Speisepilze und andere Pilze

¹ Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die als Lebensmittel geeignet sind. Unter Umständen ist eine vorgängige Behandlung erforderlich.

² Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, die zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Andere Pilze sind höhere Pilzarten, die nach entsprechender Aufbereitung oder aufgrund einer spezifischen Zucht als Lebensmittel geeignet sind.

Art. 27 Anforderungen

¹ Speisepilze, die zum Konsum abgegeben werden, müssen genügend ausgewachsen und ausgereift sein, sodass sie ohne besonderen Aufwand identifiziert werden können.

² Andere Pilze müssen den Anforderungen nach Anhang 3 entsprechen.

Art. 28 Zulässige Pilze

Als Speisepilze und andere Pilze sind nur die in Anhang 3 aufgeführten Pilze zulässig.

Art. 29 Besondere Anforderungen an frische Speisepilze

¹ Frische Speisepilze müssen einen artspezifischen Geruch und Geschmack aufweisen. Sie müssen sauber sein und dürfen nicht mit Wasser beschwert werden.

² Speisepilze gelten nicht als frisch und dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn:

- a. sie überreif, überlang gelagert oder beschädigt sind;

- b. sie von Schimmel oder von Insekten- oder Madenfrass befallen sind;
- c. sich die gestochenen Stellen nicht ausschneiden lassen.

³ Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

⁴ Für den Transport und die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten müssen frische Speisepilze luftdurchlässig gelagert werden.

Art. 30 Besondere Anforderungen an getrocknete Speisepilze

¹ Getrocknete Speisepilze müssen in ihrer Art makroskopisch erkennbar bleiben.

² Der Anteil an Pilzteilen, der ein Sieb von 5 ($\pm 0,25$) mm Maschenweite passiert (Pilzbruch), darf 6 Massenprozent nicht überschreiten.

Art. 31 Jus de truffes

¹ «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder von Trüffelteilen der *Tuber*-Arten gemäss Anhang 3 entsteht.

² Der Zusatz von Speisesalz bis höchstens 5 Massenprozenten, von Gewürzen oder von Brantwein ist erlaubt.

Art. 32 Pilzextrakte und Pilzkonzentrate

¹ Pilzextrakte sind mit Trinkwasser oder mit Speisefetten hergestellte Auszüge von Speisepilzen und anderen Pilzen. Sie können mit Speisesalz haltbar gemacht werden.

² Pilzkonzentrate sind Auszüge von Speisepilzen, die durch Eindicken bis zu einem zähflüssigen Zustand, auch unter Verwendung von Speisesalz, haltbar gemacht worden sind.

Art. 33 Vorverpackte Speisepilze

Für vorverpackte Speisepilze, die an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gelten folgende Anforderungen:

- a. In Packungen von frischen und von tiefgefrorenen Speisepilzen sowie in Nasskonserven müssen annähernd gleich viele Pilzhüte wie Pilzfüsse enthalten sein.
- b. In Packungen von frischen, tiefgefrorenen und getrockneten Speisepilzen sowie in Nasskonserven sind ganze Hüte allein zulässig.
- c. Packungen, die ausschliesslich Pilzfüsse enthalten, dürfen nicht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 34 Fehlertoleranzen

Für den gewerbmässigen Handel mit Speisepilzen gelten die Fehlertoleranzen nach Anhang 4.

Art. 35 Sachbezeichnung von Speisepilzen und anderen Pilzen

¹ Auf Gebinden und Packungen von Speisepilzen und anderen Pilzen ist die Pilzart anzugeben. Gibt es keine amtssprachliche Bezeichnung für die Pilzart oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

² Als «Steinpilz» dürfen die fünf Arten *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* und *Boletus pinophilus* bezeichnet werden. Wird als Sachbezeichnung eine dieser Arten angegeben, so darf nur diese Art vorhanden sein.

³ Bei vorverpackten Speisepilzen, die als ganze Hüte allein abgegeben werden, lautet die Sachbezeichnung «X-Hüte» (X = Pilzart).

⁴ Die Sachbezeichnung von Pilzextrakten und Pilzkonzentraten lautet: «X-Extrakt» oder «X-Konzentrat» (X = Pilzart).

Art. 36 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁷ sind anzugeben:

- a. bei Produkten aus getrockneten Pilzen ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt»;
- b. bei kultivierten frischen Speisepilzen die Bezeichnung «Kulturpilz» oder «kultivierter Speisepilz».

² Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- a. «getrüffelt», «truffé» oder «mit Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt;
- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln mindestens 1 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

³ Lebensmittel, deren Anteil an Trüffeln weniger als 1 Massenprozent bezogen auf das Endprodukt beträgt, dürfen nicht mit einem besonderen Hinweis auf Trüffel gekennzeichnet werden.

3. Abschnitt: Obst- und Gemüsekonserven

Art. 37

Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurden.

4. Abschnitt: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich und Milchkonfitüre

Art. 38 Geltungsbereich

Die Bestimmungen über Obst in diesem Abschnitt gelten auch für:

- a. Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen;
- b. die frischen oder haltbar gemachten geniessbaren Wurzeln der Ingwerpflanze.

Art. 39 Begriffe

¹ Pulpe oder Fruchtpulpe ist der geniessbare Teil der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten Frucht. Er kann in Stücke geteilt oder zerdrückt werden, darf jedoch nicht zu Mark verarbeitet sein.

² Fruchtmarm bezeichnet den geniessbaren Teil der ganzen, erforderlichenfalls geschälten oder entkernten Frucht, der durch Passieren oder ein ähnliches Verfahren zu Marm verarbeitet ist.

³ Als wässriger Auszug von Früchten gilt der gesamte in Wasser lösliche Teil der Früchte, ausser den technisch unvermeidbaren Verlusten.

⁴ Konfitüre ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse mit Pulpe oder Fruchtmarm aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

⁵ Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten oder Fruchtsüsse, nicht konzentrierter Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtarten und Wasser.

⁶ Gelée und Gelée extra sind hinreichend gelierte Mischungen von Zuckerarten oder Fruchtsüsse und Saft oder wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtarten.

Art. 40 Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre müssen mindestens 350 g Pulpe oder Fruchtmarm und für Gelée mindestens 350g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

² Abweichend von Absatz 1 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

³ Für die Herstellung von 1000 g Konfitüre extra müssen mindestens 450 g Pulpe und für Gelée extra mindestens 450 g Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden.

⁴ Abweichend von Absatz 3 gelten für:

- a. schwarze und rote Johannisbeeren, Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

⁵ Hagebuttenkonfitüre extra sowie kernlose Konfitüre extra von Himbeeren, Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren oder Heidelbeeren kann ganz oder teilweise aus nicht konzentriertem Fruchtmarm hergestellt werden.

⁶ Bei der Berechnung der Mengen nach den Absätzen 1-4 wird bei Gelée und Gelée extra das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendet wurde.

⁷ Konfitüre und Konfitüre extra von Zitrusfrüchten dürfen aus der in Streifen oder in Stücke geschnittenen ganzen Frucht hergestellt werden.

⁸ Konfitüre, Konfitüre extra, Gelée und Gelée extra müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

⁹ Bei Mischungen wird der in den Absätzen 1-4 vorgeschriebene Mindestanteil der einzelnen Fruchtarten proportional zu den verwendeten Prozentanteilen angepasst.

Art. 41 Konfitüre und Gelée: Nicht zugelassenes Obst

Zur Herstellung von Konfitüre extra und Gelée extra dürfen nicht verwendet werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten.

Art. 42 Marmelade und Gelée-Marmelade

¹ Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser, Zuckerarten oder Fruchtsüsse und einem oder mehreren der nachstehenden Erzeugnisse aus Zitrusfrüchten: Pulpe, Fruchtmarm, Saft, wässriger Auszug, Schale.

² Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile an feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

Art. 43 Marmelade und Gelée-Marmelade: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Marmelade müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

² Marmelade und Gelée-Marmelade müssen mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

Art. 44 Maronencreme

Maronencreme (Maronenkrem, Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Wasser und Zuckerarten oder Fruchtsüsse und dem Mark der Edelkastanie (*Castanea sativa Mill.*).

Art. 45 Maronencreme: Anforderungen

¹ Für die Herstellung von 1000 g Maronencreme muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

² Maronencreme muss mindestens 50 Prozent lösliche Trockenmasse (Refraktometerwert) enthalten. Ausgenommen sind die Erzeugnisse, bei denen die Zuckerarten oder die Fruchtsüsse ganz oder teilweise durch Süßungsmittel ersetzt wurden.

Art. 46 Brotaufstrich

¹ Brotaufstrich, wie Fruchtaufstrich oder Nussaufstrich, ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmasse, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich aufgrund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

² Nicht darunter fallen Lebensmittel, die bereits unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind.

Art. 47 Milchkonfitüre

Milchkonfitüre oder Confiture de lait ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

Art. 48 Zulässige Zutaten

Folgende Zutaten sind erlaubt:

- a. bei Lebensmitteln nach den Artikeln 39 Absätze 4–6, 42 und 44:
 1. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung,
 2. Honig als Ersatz für den gesamten Anteil oder einen Teil der Zuckerarten oder der Fruchtsüsse,
 3. Spirituosen, Wein und Likörwein, Hartschalenobst, Erdnüsse, Kräuter, Gewürze;
 4. flüssiges Pektin⁸;
 5. Vanille und Vanilleauszüge;
- b. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée: Schalen von Zitrusfrüchten;
- c. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die nicht aus Zitrusfrüchten hergestellt sind: Zitrusaft;
- d. bei Konfitüre extra, Konfitüre, Gelée extra und Gelée, die aus Quitten hergestellt sind: Blätter von *Pelargonium odoratissimum*;
- e. bei Konfitüre und Gelée, die aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind: Randensaft;
- f. bei Konfitüre extra und Konfitüre, die aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren, Rhabarber oder Pflaumen hergestellt sind: Saft aus roten Früchten;
- g. bei Konfitüre: Fruchtsäfte;
- h. bei Marmelade und Gelée-Marmelade: ätherische Öle aus Zitrusfrüchten.

Art. 49 Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen

¹ Obst, einschliesslich Tomaten, die geniessbaren Teile von Rhabarberstängeln, Karotten, Süsskartoffeln, Gurken, Kürbisse, Melonen und Wassermelonen sowie Fruchtpulpe, Fruchtmarm, Zitruschalen und wässrige Auszüge von Früchten, die zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 39 Absätze 4-6, 42 und 44 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden, sofern sie sich technisch dafür eignen:

⁹ SR ...

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung.

² Aprikosen und Pflaumen, die zur Herstellung von Konfitüre bestimmt sind, dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

³ Zitruschalen dürfen in Salzlake haltbar gemacht werden.

⁴ Ingwer darf getrocknet oder in Sirup haltbar gemacht werden.

Art. 50 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁹ sind bei den Erzeugnissen nach den Artikeln 39 Absätze 4–6, 42 und 44 anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers;
- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung, sofern diese Angabe nicht bereits in einer Nährwertkennzeichnung vorhanden ist; die angegebene Zahl stellt den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes dar; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von ± 3 Massenprozent zulässig.

² Die Sachbezeichnung ist mit der Angabe der verwendeten Früchte in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils der verwendeten Ausgangsstoffe zu ergänzen. Die Angabe der verwendeten Früchte kann bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt wurden, durch den Hinweis «Mehrf Frucht», eine ähnliche Angabe oder die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte ersetzt werden.

6. Kapitel: Süßwaren

1. Abschnitt: Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

Art. 51 Kakao, Schokoladen, andere Kakao- und Schokoladeerzeugnisse

Kakaobohnen und -kerne und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao sind in Anhang 5 definiert.

⁹ SR ...

Art. 52 Anforderungen

¹ Aus Kakaobohnen und -kernen hergestellten Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao müssen den Anforderungen nach Anhang 5 entsprechen.

² Den Schokoladen nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 dürfen neben Kakaobutter die pflanzlichen Fette nach Anhang 6 zugesetzt werden. Der Zusatz darf höchstens 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses nach Abzug des Anteils der weiteren Zutaten nach Absatz 3 betragen. Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakaobutter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

³ Die Zugabe von weiteren Zutaten zu den Schokoladen nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 ist gestattet. Diese Zutaten dürfen gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des Gesamtgewichtes betragen. Nicht gestattet ist die Zugabe von:

- a. tierischen Fetten und Ölen, die nicht ausschliesslich aus Milch gewonnen werden; und
- b. Getreidemehl und Stärke, ausgenommen für die Produkte gemäss Anhang 5 Ziffern 11 und 12.

Art. 53 Berechnung der Anteile

¹ Bei den Lebensmitteln nach Anhang 5 Ziffern 6–9, 11 und 12 sind, bevor die in Anhang 5 aufgeführten Anteile berechnet werden, von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 52 Absatz 3;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

² Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Mindestgehalt nach Abzug des Gewichts der Zutaten gemäss Artikel 52 Absatz 3 und nach Abzug des Gewichts der Füllung berechnet.

³ Bei gefüllten Schokoladen und Pralinés wird der Schokoladeanteil in Bezug auf das Gesamtgewicht des Enderzeugnisses einschliesslich der Füllung berechnet.

Art. 54 Sachbezeichnung

¹ Aus Kakaobohnen und -kernen hergestellte Erzeugnisse, Schokolade, Schokoladeerzeugnisse und andere Erzeugnisse aus Schokolade oder Kakao dürfen nur dann mit einer der in Anhang 5 festgelegten Sachbezeichnungen an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, wenn sie die für das betreffende Erzeugnis festgelegten Anforderungen erfüllen.

² Die Sachbezeichnungen nach Anhang 5 dürfen ergänzend zur Bezeichnung anderer Erzeugnisse verwendet werden, wenn diese nicht mit den umschriebenen Erzeugnissen verwechselt werden können.

³ Bei den Erzeugnissen nach Anhang 5 Ziffern 6–10 und 13, die als Mischungen in Verkehr gebracht werden, können die Sachbezeichnungen ersetzt werden durch die Bezeichnungen «Schokolademischung», «Pralinémischung», «Mischung von gefüllter Schokolade», «Mischung gefüllter Pralinés» oder eine ähnliche Bezeichnung.

Art. 55 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹⁰ ist anzugeben:

- a. bei den Erzeugnissen gemäss Anhang 5 Ziffern 5.3 und 5.4, 6–8, 11 und 12: der Mindestgehalt an Kakaotrockenmasse in Massenprozent als «Kakao: ... % mindestens»;
- b. bei fettarmem, bei fettarmem, gezuckertem oder bei magerem, gezuckertem Kakaopulver: der Gehalt an Kakaobutter.

² In Abweichung von Artikel 14 Absatz 3 LIV gilt:

- a. Schokoladen gemäss Anhang 5 Ziffern 6–8 und 14 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- b. Weisse Schokoladen gemäss Anhang 5 Ziffern 9 und 15 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- c. Bei Erzeugnissen gemäss Anhang 5 Ziffern 10, 13 und 16, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt worden sind, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.

³ Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern und ähnlichen Produkten und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

⁴ Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen auf dem Etikett zusätzlich den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen. Dieser Hinweis muss:

- a. im selben Blickfeld wie die Liste der Zutaten stehen;
- b. deutlich abgesetzt von dieser Liste sein;
- c. in der Nähe der Sachbezeichnung stehen; und

¹⁰ SR 817.022.21

- d. in mindestens genauso grosser Schrift und in Fettdruck gehalten sein.

2. Abschnitt: Konditorei- und Zuckerwaren und sonstige Süsswaren

Art. 56 Konditorei- und Zuckerwaren

Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

Art. 57 Kaugummi

Kaugummi ist eine elastische, leicht verformbare Süssware, bestehend aus einer wasserunlöslichen und unverdaubaren Kaumasse, Zuckerarten und Aromen.

Art. 58 Marzipan und Persipan

¹ Marzipan ist eine Mischung von geschälten, geriebenen Mandeln und Zuckerarten.

² Persipan ist eine Mischung aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen und Zuckerarten.

³ Marzipan und Persipan müssen die Anforderungen nach Anhang 7 Ziffern 1 und 2 erfüllen.

Art. 59 Trüffel oder Trüffelmasse

¹ Trüffel oder Trüffelmasse ist eine Mischung aus Milchbestandteilen, Kakao und Zuckerarten.

² Es dürfen ölhaltige Samenfrüchte, wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, und Spirituosen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden.

Art. 60 Milchbonbon und Rahmbonbon

Milch- und Rahmbonbons sind Bonbons, die die Anforderungen nach Anhang 7 Ziffern 3 und 4 erfüllen.

7. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte und Teigwaren

1. Abschnitt: Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte und Müllereiprodukte

Art. 61 Getreide und stärkehaltige Körnerfrüchte

Es werden unterschieden:

- a. Getreide oder Cerealien: Schliessfrüchte (*Karyopsen*) von Gräsern (*Graminae*) wie Weich- und Hartweizen, Dinkel, Roggen, Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse, Triticale, Emmer und Einkorn;
- b. stärkehaltige Körnerfrüchte, Pseudocerealien oder Pseudogetreide, wie Buchweizen, Amarant und Quinoa.

Art. 62 Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die reifen, trockenen Samen von Schmetterlingsblütlern oder Leguminosen, wie Erbsen, Linsen, Bohnen, Erdnüsse und Sojabohnen, die zur Herstellung von Müllereiprodukten geeignet sind.

Art. 63 Müllereiprodukte

¹ Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreide, stärkehaltige Körnerfrüchte, Hülsenfrüchte oder Ölsaaten. Sie können zusätzlich behandelt sein.

² Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- a. Graupen: rundliche, geschälte und polierte Ganz- oder Teilkörner;
- b. Grütze: geschälte, grob gebrochene oder geschnittene Teilkörner;
- c. Flocken, Flöckli: aus ganzem geschältem Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten, Nacktgetreide, Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestelltes Müllereiprodukt;
- d. Schrot: durch grobe Zerkleinerung von ganzen Körnern, einschliesslich Keimlinge, entstehendes Müllereiprodukt;
- e. Griess: durch Schroten oder Mahlen entstehendes schalenfreie Endospermteilchen;
- f. Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- g. Mehl: fein vermahlene Körner und Teile von Körnern mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180 µm;
- h. Keimling: fett- und proteinhaltiger Embryo, mit oder ohne Scutellum, Schildchen oder Kotyledon; er kann durch Hitzebehandlung stabilisiert werden;

- i. Kleie: Müllereiprodukt, das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Korns und Teile der darunterliegenden Aleuronschicht umfasst;
- j. Gluten oder Weizenkleber: Proteinfraction von Weizen und sämtlichen Triticum-Arten, Roggen, Gerste, Hafer oder ihren Kreuzungen und Derivaten, die in Wasser und 0,5 Molarer Natriumchloridlösung nicht löslich ist;
- k. Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

Art. 64 Normalmehl

¹ Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Mehl.

² Folgende Sorten werden unterschieden:

- a. Weissmehl: vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes gewonnenes Mehl;
- b. Halbweissmehl: nahezu schalenfreies Mehl;
- c. Ruchmehl: Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschichten enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekornes betragen.

Art. 65 Spezialmehl

¹ Spezialmehl ist Mehl, das sich von Normalmehl entweder durch seine Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheidet, wie Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, Fünfkornmehl, Mehl mit Zugabe von Weizenkeimlingen, Kuchenmehl und Biskuitmehl.

² Spezialvollkornmehl ist ein aus dem ganzen Getreidekorn oder aus ganzen stärkehaltigen Körnerfrüchten gewonnenes Mehl; ausgenommen ist Weizen.

Art. 66 Paniermehl

Paniermehl ist ein Lebensmittel aus getrocknetem Brot oder speziell vorbereitetem Gebäck, das zerkleinert, geröstet und gesiebt oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird.

Art. 67 Malz, Malzmehl, Malzextrakt

¹ Malz, Malzmehl und Malzextrakt werden aus gekeimtem und gedarrtem Getreide hergestellt.

² Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden.

Art. 68 Anforderungen an Müllereiprodukte

¹ Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 15,5 Massenprozent nicht übersteigen.

² Normalmehle müssen, bezogen auf die Trockensubstanz, folgende Mineralstoffgehalte oder Aschegehalte aufweisen:

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| a. Weismehl | max. 0,63 Massenprozent |
| b. Halbweismehl | 0,64–0,90 Massenprozent |
| c. Ruchmehl | 0,91–1,69 Massenprozent |
| d. Vollkornmehl | min. 1,70 Massenprozent |

³ Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Normalmehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten oder Weizenkleber, Weizenkeimlinge und enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

⁴ Acerolapulver darf als Trägerstoffe Zutaten wie Stärke oder Maltodextrin bis zu 70 Massenprozent enthalten.

Art. 69 Behandlungsverfahren von Müllereiprodukten

¹ Die Behandlung von Getreide, wie Reis oder Gerste, mit Stärkezucker, Speiseölen oder Speisefetten ist bis 0,8 Massenprozent gestattet.

² Verboten sind die Bleichung von Mehl und die Behandlung von Müllereiprodukten mit nitrosen Gasen, sauerstoffhaltigen Halogenverbindungen, Persulfaten und anderen sauerstoffabgebenden Stoffen, mit Chlor oder chlorabgebenden Stoffen oder mit Verbindungen von ähnlicher Wirkung.

Art. 70 Kennzeichnung

¹ Bei Malz, Malzmehl und Malzextrakt sowie bei Spezialvollkornmehl muss die Getreideart angegeben werden, wie Gerstenmalz oder Roggenvollkornmehl.

² Zugaben nach Artikel 68 Absatz 3, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

2. Abschnitt: Teigwaren**Art. 71** Teigwaren

¹ Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden.

² Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

³ Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, die Kühlung oder die Tiefkühlung.

⁴ Sterilisierte Teigwaren sind frische Teigwaren, die vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

Art. 72 Anforderungen

¹ Der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art darf 13 Massenprozent nicht überschreiten.

² Die titrierbare Säure von Trockenteigwaren darf nicht mehr als 10 ml NaOH (1 mol/l) pro 100 g betragen; ausgenommen sind Eierteigwaren.

³ Die Zugabe von Hühnereiweiss, Klebereiweiss, Speisefett, Speiseöl und Speisesalz ist gestattet.

Art. 73 Sachbezeichnung

¹ Als «Teigwaren» bezeichnete Produkte dürfen nur aus Weizenmahlprodukten hergestellt sein.

² Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten, wie Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja, hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

³ Die Zugabe von Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden. Ausgenommen sind:

- a. die Zutaten nach Artikel 72 Absatz 3;
- b. Eier;
- c. Milch.

⁴ Enthält das Erzeugnis mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefrier-eiern oder 36 g Trockenvollei pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Eierteigwaren» angegeben werden. Bei der Verwendung von Eierkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen.

⁵ Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, so muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

⁶ Enthält das Erzeugnis mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte, so darf in der Sachbezeichnung «Milchteigwaren» angegeben werden.

8. Kapitel: Backwaren

1. Abschnitt: Begriffe

Art. 74

¹ Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten und weiteren Zutaten wie Getreide, Hülsenfrüchten, Stärke, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen.

² Sie werden in folgende Untergruppen eingeteilt:

- a. Brot;
- b. Feinbackwaren oder feine Backwaren und Dauerbackwaren.

2. Abschnitt: Brot

Art. 75 Brot

¹ Brot wird unterteilt in Normalbrot und Spezialbrot.

² Normalbrot oder Brot ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl, Wasser und Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

³ Spezialbrot ist:

- a. Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Fett, Früchten oder Nahrungsfasern;
- b. der gebackene Teig aus Spezialmehl mit oder ohne Zutaten wie Milch, Fett, Früchten oder Nahrungsfasern.

Art. 76 Sachbezeichnung

¹ Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Normalbrot bezeichnet werden.

² Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden, wie Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot. Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss deren Anteil an der Gesamtgetreidemenge betragen:
 1. bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl: mehr als 50 Massenprozent,
 2. bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale: mehr als 25 Massenprozent;
- b. Wird Spezialbrot als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver verwendet worden sein.

- c. Wird Spezialbrot als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser oder die entsprechende Menge Magermilchpulver verwendet worden sein.
- d. Weisst das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g pro Kilogramm auf, so darf in der Sachbezeichnung auf einen Buttergehalt hingewiesen werden wie «Butterzopf». Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.

Art. 77 Übrige Kennzeichnung

Wird Normalbrot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 68 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

3. Abschnitt: Fein- und Dauerbackwaren

Art. 78 Fein- und Dauerbackwaren

¹ Feinbackwaren oder feine Backwaren sind Backwaren, die aus Teigen oder Massen unter Verwendung von Getreide, stärkehaltigen Körnerfrüchten oder Müllereiprodukten sowie Stärken, Fetten und Zuckerarten durch Backen, Rösten, Trocknen oder ähnliche Verfahren, wie Extrusion, hergestellt werden. Als weitere Zutaten können namentlich Milch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse und Fruchtzubereitungen verwendet werden.

² Dauerbackwaren sind Feinbackwaren, die bei sachgemässer Lagerung mindestens einen Monat haltbar sind.

Art. 79 Sachbezeichnung

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- a. Milch: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.
- b. Butter: Das Erzeugnis muss mindestens 82 g Milchfett oder Butterfett pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten. Die Zugabe von Speisefetten, Speiseölen, Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre müssen der Buttergehalt mindestens 25 g pro Kilogramm Fertigprodukt und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.
- c. Eier: Das Erzeugnis muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei pro Kilogramm Gebäckanteil enthalten.

- d. Honig: Das Erzeugnis muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.
- e. Vollkorn: Das Erzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahl- oder Spezialvollkornmahlprodukt enthalten.

Art. 80 Übrige Kennzeichnung

Werden Fein- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 68 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich der Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

9. Kapitel: Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten

1. Abschnitt: Zuckerarten

Art. 81 Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten die in Anhang 8 definierten Mono- und Disaccharide.

Art. 82 Sachbezeichnung

¹ Die in Anhang 8 aufgeführten Bezeichnungen sind den dort aufgeführten Zuckerarten vorbehalten und zur Bezeichnung dieser Zuckerarten zu verwenden.

² Wird Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkesirup» verwendet werden.

³ Wird getrockneter Glukosesirup ausschliesslich aus Stärke gewonnen, so kann die Bezeichnung «Stärkezucker» verwendet werden.

⁴ Enthält Glukosesirup oder getrockneter Glukosesirup bezogen auf die Trockenmasse mehr als 5 Massenprozent Fruktose, so ist er als:

- a. Glukose-Fruktosesirup oder getrockneter Glukose-Fruktosesirup zu bezeichnen, wenn der Glukoseanteil den grösseren Anteil ausmacht;
- b. Fruktose-Glukosesirup oder getrockneter Fruktose-Glukosesirup zu bezeichnen, wenn der Fruktoseanteil den grösseren Anteil ausmacht.

Art. 83 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Erzeugnissen nach Artikel 88 und nach den Ziffern 1–13 von Anhang 8, die weniger als 20 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

² Bei Flüssigzucker, Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup nach den Ziffern 4–6 von Anhang 8 ist der Gehalt an Trockenmasse und Invertzucker anzugeben.

³ Bei Invertzuckersirup, der Kristalle in der Lösung enthält, ist in der Etikettierung der Zusatz «kristallisiert» anzugeben.

2. Abschnitt: Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup

Art. 84 Melasse, Fruchtsüsse und Ahornsirup

¹ Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder der Fruktosegewinnung aus Mais anfällt.

² Fruchtsüsse ist eine konzentrierte wässrige Lösung aus den süssenden Stoffe einer oder mehrerer Fruchtarten in ihrem originären Verhältnis. Diese Stoffe werden aus dem jeweiligen Fruchtsaft nach Entzug der Fruchtsäuren, Farbstoffe, Mineralstoffe, Aromastoffe und anderer Fruchtinhaltsstoffe gewonnen. Fruchtsüsse muss die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffer 1 erfüllen. Artikel 86 Absatz 5 bleibt vorbehalten.

³ Ahornsirup ist ein aus Zuckerahorn (*Acer saccharum*) oder aus anderen geeigneten Ahornarten gewonnener und eingedickter Blutungssaft.

Art. 85 Anforderungen an Ahornsirup

Die lösliche Trockenmasse von Ahornsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

Art. 86 Kennzeichnung

¹ Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse und Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

² Zur Bezeichnung der Fruchtsüsse wird der Namen der Ausgangsfrucht vorangestellt, wie «Ananasfruchtsüsse».

³ Auf das Vorhandensein von Sorbit in Fruchtsüsse oder in fruchtsüssehaltigen Produkten muss hingewiesen werden, wenn vom Fertigprodukt bei üblicher Verzehrsmenge eine abführende Wirkung erwartet werden kann. In diesem Fall ist der Warnhinweis «Sorbit kann in Mengen ab 10 g pro Tag abführend wirken, das entspricht X» (X = Teelöffel, Stück, g, ml) anzubringen.

⁴ Bei Fruchtsüssen dürfen hervorhebende Bezeichnungen wie «Natur-», «natürlich», «Voll-», «Vollwert-» und andere Bezeichnungen des gleichen Typs nicht verwendet werden.

⁵ Wird für bestimmte Weiterverarbeitungszwecke die Fruchtsüsse handelsüblich mit einer Trockenmasse verwendet, die geringer ist als der Wert nach Anhang 9 Ziffer 1, so ist der Gehalt an der Trockenmasse zu deklarieren.

3. Abschnitt: Erzeugnisse aus Zuckerarten

Art. 87 Erzeugnisse aus Zuckerarten

Als Erzeugnisse aus Zuckerarten gelten Lebensmittel gemäss Anhang 9 Ziffern 2-4.

Art. 88 Gelierzucker

¹ Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Zusatzstoffen.

² Er kann in geringen Mengen pflanzliches Speiseöl enthalten.

Art. 89 Vanillezucker und Vanillinzucker

¹ Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker und getrockneter Vanillefrucht oder der entsprechenden Menge Vanilleextrakt.

² Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker und Vanillin.

³ Mischungen von Vanillezucker und Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

⁴ Vanillezucker und Vanillinzucker müssen die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffern 2 und 3 erfüllen.

Art. 90 Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker

Karamelisierter Zucker oder Caramelzucker ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose, allenfalls mit Zusatz anderer Zuckerarten, gewonnen wird. Das Zusetzen von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen ist nicht erlaubt.

Art. 91 Zuckerarten in tablettierter Form

Zuckerarten in tablettierter Form dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten.

Art. 92 Anforderungen an Zuckerarten in tablettierter Form

Sie müssen die Anforderungen nach Anhang 9 Ziffer 4 erfüllen.

10. Kapitel: Speisesalz, Gewürze, Essig, Suppen, Saucen, Mayonnaisen, Salat- und Proteinprodukte

1. Abschnitt: Speisesalz

Art. 93 Speisesalz

¹ Speisesalz oder Kochsalz ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlagerstätten, aus Meerwasser oder aus natürlicher Sole gewonnen wird und für die menschliche Ernährung geeignet ist.

² Speisesalz mit besonderen Zusätzen ist eine Mischung von Speisesalz und Zusätzen wie Gewürzen oder Aromen.

³ Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.

Art. 94 Anforderungen

Speisesalz und Speisesalz mit besonderen Zusätzen müssen die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 95 Kennzeichnung

¹ Bei Speisesalz, das besondere Zusätze enthält, darf in der Kennzeichnung auf diese Zusätze hingewiesen werden, wie «Gewürzsalz» oder «Salz mit Raucharomen».

² Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

³ Speisesalz aus Meerwasser darf als Meersalz bezeichnet werden. Wird es als solches bezeichnet, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung der Gehalt an Natriumchlorid und an allfälligen Begleitsalzen, vorwiegend Kalium-, Calcium- und Magnesium-Chloriden und -Sulfaten, angegeben werden.

⁴ Fein kristallisiertes oder fein gemahlendes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

2. Abschnitt: Küchenkräuter, Gewürze und Gewürzzubereitungen

Art. 96 Küchenkräuter und Gewürze

¹ Küchenkräuter sind frische, aromatisierende Pflanzen und Pflanzenteile, wie Blüten, Blätter, oder junge Triebe, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

² Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile, wie Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früch-

te, Samen oder Teile davon, die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

³ Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren, einschliesslich der Destillation, aus Gewürzen gewonnen worden sind.

⁴ Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

Art. 97 Gewürzextrakt

Die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen ist im Rahmen der guten Herstellungspraxis zulässig, soweit die Lebensmittelgesetzgebung nichts anderes bestimmt.

Art. 98 Gewürzzubereitungen

¹ Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern und weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung oder der Aromatisierung zugegeben werden.

² Curry oder Currypulver ist eine Mischung von Gewürzen wie Kurkuma, das auch als farbgebender Bestandteil zugegeben wird, Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken und Zimt. Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.

Art. 99 Anforderungen an Curry

Curry muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 100 Kennzeichnung von Gewürzzubereitungen

¹ Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, so kann die Sachbezeichnung «Kräuterzubereitung» oder «Küchenkräuterzubereitung» lauten.

² Bei Gewürzzubereitungen mit einem Speisesalz-Gehalt von mehr als 5 Massenprozent muss der Hinweis auf das Speisesalz im Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe des prozentualen Anteils ergänzt werden.

3. Abschnitt: Würze und Gemüsebouillon

Art. 101 Würze

¹ Würze ist das flüssige, halbfeste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Geschmacksverbesserung oder -verstärkung von Speisen dient.

² Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte sowie Zuckerarten zugegeben werden.

Art. 102 Anforderungen an Würze

Würze muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

Art. 103 Kennzeichnung von Würze

Bei Würze sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

Art. 104 Streuwürze

¹ Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis.

² Es können weitere Zutaten wie Hefe, Gemüse, Pilz und Gewürze sowie Stärke oder Fett zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit zugegeben werden.

Art. 105 Würzmischung

Eine Würzmischung besteht aus Streuwürze mit mindestens 10 Massenprozent Gewürzen, Küchenkräutern oder deren Mischungen.

Art. 106 Gemüsebouillon

Gemüsebouillon ist eine feste, halbfeste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.

Art. 107 Anforderungen an Gemüsebouillon

Gemüsebouillon muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

4. Abschnitt: Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken

Art. 108 Gärungssessig

¹ Gärungssessig ist Essig, der aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten durch Essigsäuregärung hergestellt wird.

² Gärungssessigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt wird;
- b. Obstessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsafkonzentrat hergestellt wird;

- c. Alkoholesig oder Essig aus reinem Alkohol: Gärungsessig aus Alkohol, der aus pflanzlichem Material gewonnen wird;
- d. Molkenessig: Gärungsessig aus Molke;
- e. Milchserumessig: Gärungsessig aus Milchserum oder Ultrafiltrat (Permeat);
- f. weitere Arten von Gärungsessig, wie Malz-, Bier- oder Honigessig: Gärungsessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt wird.

³ Gärungsessigmischungen sind:

- a. Essigwein: Erzeugnis, das ausschliesslich aus Wein durch teilweise Essigsäuregärung oder durch Mischung von Weinessig und Wein hergestellt wird;
- b. Zitronenessig: Erzeugnis, bei dessen Herstellung der Gärungsessig teilweise durch Zitronensaft ersetzt wird;
- c. Mischungen der unter Absatz 2 genannten Essigarten;
- d. Gärungsessig mit aromatisierenden Zutaten wie Honig, Gewürzen oder deren Extrakten;
- e. Gärungsessig, dem ein oder mehrere Frucht- oder Beerensäfte zugegeben worden sind.

⁴ «Aceto Balsamico» ist eine nach einem traditionellen Verfahren hergestellte Essigspezialität auf Basis von vergorenem Traubenmost.

Art. 109 Anforderungen an Gärungsessig

¹ Für Gärungsessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der als Essigsäure berechnete Gesamtsäuregehalt muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von Nährstoffen, wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glucose (höchstens 0,1 Massenprozent), die für das Wachstum der Bakterien notwendig sind, ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungsessigarten und des Rotweins, der zur Herstellung von Essig verwendet wird, mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungsessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungsessig mit Essigsäure ist verboten.

² Für die einzelnen Gärungsessigarten, ihre Rohstoffe und ihre Zutaten gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausgenommen der Essigstichigkeit und der Trübung, den Anforderungen von Titel 6 Kapitel 3 und 5 der Verordnung des EDI ...¹¹ über Getränke genügen.
 - b. Weinessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
 - c. Obstessig muss, bezogen auf den als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt, mindestens 28 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 3 Massenprozent betragen.
 - d. Essigwein muss einen als Essigsäure berechneten Gesamtsäuregehalt von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
 - e. Molken- und Milchserumessig müssen als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten. Die Essigsäure muss mengenmässig überwiegen. Der Lactoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
 - f. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungsessigarten ist verboten.
- ³ Für Gärungsessigmischungen gelten folgende Anforderungen:
- a. Zitronenessig muss zu mindestens einem Drittel seines Volumens aus Zitronensaft bestehen; der Zitronensaft kann ganz oder teilweise durch die entsprechende Menge Zitronensaftkonzentrat ersetzt werden; zum Säureausgleich ist ein Zusatz von reiner Zitronensäure zulässig.
 - b. Soll Gärungsessig mit Speisesalz, aromatisierenden Zusätze und Fruchtsäfte gemischt werden, so müssen diese Zusätze den entsprechenden Anforderungen genügen:
 - 1. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss dieser bezogen auf das Endprodukt mindestens 5 Massenprozent betragen.
 - 2. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.
 - c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.
- ⁴ Für «Aceto Balsamico» gelten folgende Anforderungen:
- a. Er muss einen Säuregehalt von mindestens 6 Gramm pro 100 ml aufweisen.
 - b. Er darf einen Alkoholgehalt von höchstens 1,5 Volumenprozent aufweisen.

¹¹ SR 817...

- c. Er muss einen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 30 g pro Liter aufweisen.

Art. 110 Kennzeichnung von Gärungssessig

¹ Bezeichnungen wie «Kräuteressig» oder «Gewürzessig» gelten als Sachbezeichnungen, wenn sie durch die verwendete Gärungssessigart ergänzt werden.

² Alkoholesig und Mischungen von Gärungssessigarten können auch als «Tafel-essig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

³ Bei Zitronenessig muss die neben dem Zitronensaft verwendete Gärungssessigart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹² sind anzugeben:

- a. der als Essigsäure berechnete Säuregehalt in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

Art. 111 Essigsäure zu Speisezwecken

¹ Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

Art. 112 Anforderungen an Essigsäure zu Speisezwecken

¹ Sie darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

² Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

Art. 113 Sachbezeichnung von Essigsäure zu Speisezwecken

Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essenzessig» sind nicht zulässig.

5. Abschnitt: Senf

Art. 114 Senf

Senf ist eine Mischung von Senfsamen oder Senfkörnern und Essig, Wein oder Wasser. Zutaten wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl dürfen zugegeben werden.

Art. 115 Anforderungen

Senf muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

¹² SR 817.022.21

6. Abschnitt: Suppe, Sauce, Mayonnaisen und Salatsauce

Art. 116 Suppe und Sauce

Suppe und Sauce sind Erzeugnisse aus Zutaten wie Gemüsebouillon, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.

Art. 117 Mayonnaise und Salatmayonnaise

¹ Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Vollei oder Eigelb von Hühnern und Gärungssessig.

² Mayonnaise und Salatmayonnaise können Speisesalz, Gewürze, Senf, und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

Art. 118 Anforderungen an Mayonnaise und Salatmayonnaise

Der Anteil an Speiseöl muss betragen:

- a. in Mayonnaise: mindestens 70 Massenprozent;
- b. in Salatmayonnaise: mindestens 50 Massenprozent.

Art. 119 Salatsauce

¹ Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl und Gärungssessig oder organischen Säuren, wie Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure, sowie allenfalls weiteren Zutaten.

² Ölfreie Salatsauce ist eine Mischung nach Absatz 1, die jedoch kein Speiseöl enthält.

Art. 120 Anforderungen an Salatsauce

Salatsaucen müssen bezogen auf die wässrige Phase mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungssessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) enthalten.

Art. 121 Sojasauce

¹ Sojasauce ist eine würzhaltige Sauce, die durch enzymatischen und teilweise säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird.

² Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.

Art. 122 Anforderungen an Sojasauce

Sojasauce muss die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllen.

7. Abschnitt: Hefe und Nährhefe**Art. 123** Hefe

¹ Backhefe ist obergärige Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

² Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe.

³ Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

⁴ Instanttrockenhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die bei der Teigbereitung in trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

⁵ Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

Art. 124 Anforderungen an Hefe

¹ Presshefe darf höchstens 1 Massenprozent Stärke aus der Verwendung als Filterhilfsmittel und 0,3 Massenprozent Speiseöl aus der Verwendung als Pfundieröl enthalten. Der Wassergehalt darf 75 Massenprozent nicht übersteigen.

² Sie muss eine homogene, feuchte, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden, darf sich nicht klebrig oder schmierig anfühlen und muss einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

³ Die Trockenmasse von Trockenbackhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

⁴ Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

⁵ Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 25 Massenprozent Wasser und nicht mehr als 15 Massenprozent Speisesalz enthalten. Der Gehalt an Aminosäure-Stickstoff muss mindestens 3 Massenprozent betragen.

Art. 125 Nährhefe

Nährhefe ist ein Erzeugnis aus den Hefen *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, die für die menschliche Ernährung geeignet sind. Sie werden mit oder ohne Aufbereitung, wie Entbitterung, Inaktivierung, Zellwandaufschluss, abgegeben.

Art. 126 Kennzeichnung von Nährhefe

Auf den Packungen und Etiketten ist die Hefeart anzugeben. Gibt es keine übliche Bezeichnung oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden. Die Behandlungsart muss angegeben werden.

8. Abschnitt: Tofu, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen**Art. 127** Tofu und Tempeh

¹ Tofu ist ein Erzeugnis, das aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit hergestellt wird.

² Zur Koagulierung dürfen die Mittel gemäss Anhang 11 verwendet werden.

³ Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen, wie *Rhizopus oligosporus*, fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

Art. 128 Andere Produkte aus Pflanzenproteinen

Andere Produkte aus Pflanzenproteinen sind Erzeugnisse, die aus Getreideproteinen oder Proteinen aus Hülsenfrüchten und aus weiteren rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden und die nicht Produkte nach Artikel 127 sind.

Art. 129 Sachbezeichnung von anderen Produkte aus Pflanzenproteinen

¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LVI¹³.

² Bei Fleischersatzprodukten kann zusätzlich eine Bezeichnung wie «vegetarisches Schnitzel», «vegetarisches Plätzli» oder «vegetarisches Ragout» angegeben werden.

11. Kapitel: Pudding und Crème**Art. 130** Pudding und Crème

¹ Pudding und Crème sind halbfeste oder dickflüssige, süsse Zubereitungen aus Müllereiprodukten, Stärke, Milch, Milchprodukten, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten.

¹³ SR 817.022.21

² Sie können geschmackgebende Zutaten wie Früchte, Fruchtsaft, Kakao, Mandelmehl, gemahlene Nüsse, getrocknete Früchte oder Fruchtbestandteile und Gewürze enthalten.

Art. 131 Anforderungen an Pudding- und Crèmepulver

Pudding- und Crèmepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 130 ergeben.

12. Kapitel: Änderung der Anhänge

Art. 132

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

13. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 133 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁴ über Zuckerarten, süsse Lebensmittel und Kakaoerzeugnisse;
2. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁵ über Suppen, Gewürze und Essig;
3. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁶ über Speziallebensmittel;
4. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁷ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse;
5. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁸ über Speisepilze und Hefe;
6. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁹ über Obst, Gemüse, Konfitüre und konfitüreähnliche Produkte;

¹⁴ AS ...

¹⁵ AS ...

¹⁶ AS ...

¹⁷ AS ...

¹⁸ AS ...

¹⁹ AS ...

7. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005²⁰ über Getreide, Hülsenfrüchte, Pflanzenproteine und deren Erzeugnisse;
8. die Verordnung des EDI vom 23. November 2005²¹ über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirupe, Limonaden).

Art. 134 Übergangsbestimmung

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 135 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

²⁰ AS ...

²¹ AS ...

Anhang I
(Art. 7 Bst. d und 8 Abs. 2)

Anforderungen an Olivenöle

Teil A

Vorbemerkungen zu den Tabellen

1. Die Analyseergebnisse müssen bis auf die gleiche Anzahl Dezimalstellen angegeben werden wie die für jedes Merkmal vorgesehenen Werte. Beträgt die nächstfolgende Dezimalstelle über 4, so ist die angegebene letzte Stelle hinter dem Komma aufzurunden.
2. Auch wenn nur ein einziges Merkmal nicht mit der vorgesehenen Höchstkonzentration übereinstimmt, muss das Öl einer anderen Kategorie zugeordnet werden oder als nicht seinen Reinheitskriterien entsprechend erklärt werden.
3. Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten:
 - a. im Falle von Lampantöl, dass die betreffenden Grenzwerte nicht alle gleichzeitig erfüllt werden müssen;
 - b. im Falle nativer Olivenöle, dass die Nichterfüllung der Höchstkonzentration auch nur eines einzigen Merkmals eine Umstufung innerhalb der Kategorie der nativen Olivenöle zur Folge hat.
4. Die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Ölqualitätsmerkmale bedeuten im Fall der betreffenden Oliventresteröle, dass die jeweiligen Höchstkonzentrationen nicht alle gleichzeitig eingehalten werden müssen.

Tabelle 1

| Kategorie | Fettsäureethylester (FAEE) mg/kg (*) | Säuregehalt (%) (*) | Peroxid-zahl meq O2/kg (*) | Wachse mg/kg (**) | 2 Glycerinmonopalmitat (%) | Stigmastadien mg/kg [1] | ECN42-Differenz zwischen HPLC-Messwert und theoretischer Berechnung [2] | K ₂₃₂ (*) | K ₂₃₈ oder K ₂₇₀ (*) | Delta-K (*) | Sensorische Prüfung Fehlermedian (Md) (*) | Sensorische Prüfung Fruchtigkeitsmedian (Mf) (*) |
|---|---|---------------------|----------------------------|---|--|-------------------------|---|----------------------|--|-------------|---|--|
| 1. Natives Olivenöl extra | FAEEs ≤ 40 (Erntejahr 2013-2014) [3] FAEEs ≤ 35 (Erntejahr 2014-2015) FAEEs ≤ 30 (Erntejahre nach 2015) | ≤ 0,8 | ≤ 20 | C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150 | ≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 % | ≤ 0,05 | ≤ 0,2 | ≤ 2,50 | ≤ 0,22 | ≤ 0,01 | Md = 0 | Mf > 0 |
| 2. Natives Olivenöl | — | ≤ 2,0 | ≤ 20 | C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 150 | ≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 % | ≤ 0,05 | ≤ 0,2 | ≤ 2,60 | ≤ 0,25 | ≤ 0,01 | Md ≤ 3,5 | Mf > 0 |
| 3. Lampantiöl | — | > 2,0 | — | C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 300 [4] | ≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 % | ≤ 0,50 | ≤ 0,3 | — | — | — | Md > 3,5 [5] | — |
| 4. Raffiniertes Olivenöl | — | ≤ 0,3 | ≤ 5 | C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 350 | ≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,1 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 % | — | ≤ 0,3 | — | ≤ 1,10 | ≤ 0,16 | — | — |
| 5. Olivenöl - bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen | — | ≤ 1,0 | ≤ 15 | C ₄₀ + C + C ₄₄ + C ₄₆ ≤ 350 | ≤ 0,9 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure ≤ 14 % ≤ 1,0 wenn Gesamtgehalt an Palmitinsäure > 14 % | — | ≤ 0,3 | — | ≤ 0,90 | ≤ 0,15 | — | — |
| 6. Rohes Oliventresteröl | — | — | — | C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350 [6] | ≤ 1,4 | — | ≤ 0,6 | — | — | — | — | — |
| 7. Raffiniertes Oliventresteröl | — | ≤ 0,3 | ≤ 5 | C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350 | ≤ 1,4 | — | ≤ 0,5 | — | ≤ 2,00 | ≤ 0,20 | — | — |
| 8. Oliventresteröl | — | ≤ 1,0 | ≤ 15 | C ₄₀ + C ₄₂ + C ₄₄ + C ₄₆ > 350 | ≤ 1,2 | — | ≤ 0,5 | — | ≤ 1,70 | ≤ 0,18 | — | — |

Tabelle 2

| Kategorie | Zusammensetzung der Fettsäuren [7] | | | | | | | Summe trans-isomere Ölsäure (%) | Summe trans-isomere Linol und Linolensäure (%) | Zusammensetzung der Sterine | | | | | Sterine insges. (mg/kg) | Erythrodiol und Uvaol (%) (**) |
|---|------------------------------------|------------------|-------------------|------------------|----------------|-----------------------|--------|---------------------------------|--|-----------------------------|--------------------|---------------------|------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| | Myristinsäure (%) | Linolensäure (%) | Arachninsäure (%) | Eicosensäure (%) | Behensäure (%) | Lignocerinensäure (%) | | | | Cholesterin (%) | Brassicasterin (%) | Camposterin [8] (%) | Stigmasterin (%) | App. β-Sitosterin (%) [9] | | |
| 1. Natives Olivenöl extra | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 2. Natives Olivenöl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,05 | ≤ 0,05 | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 3. Lampantiöl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,10 | ≤ 0,10 | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | — | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 [10] |
| 4. Raffiniertes Olivenöl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,30 | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 5. Olivenöl – bestehend aus raffinierten und nativen Olivenölen | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,30 | ≤ 0,5 | ≤ 0,1 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1000 | ≤ 4,5 |
| 6. Rohes Oliventresteröl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,20 | ≤ 0,10 | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | — | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 2500 | > 4,5 [11] |
| 7. Raffiniertes Oliventresteröl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1800 | > 4,5 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|---------|--------|-------|--------|-------|
| 8.Oliventresteröl | ≤ 0,03 | ≤ 1,00 | ≤ 0,60 | ≤ 0,40 | ≤ 0,30 | ≤ 0,20 | ≤ 0,40 | ≤ 0,35 | ≤ 0,5 | ≤ 0,2 | ≤ 4,0 | < Camp. | ≥ 93,0 | ≤ 0,5 | ≥ 1600 | > 4,5 |
|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|---------|--------|-------|--------|-------|

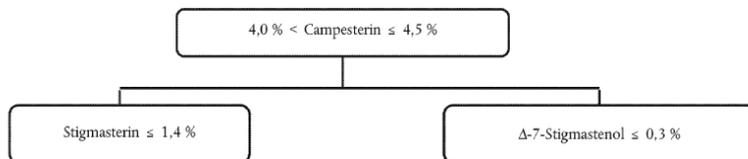
Fussnoten zu den Tabellen

- [1] Summe der mittels Kapillarsäule (nicht) abtrennbaren Isomere.
- [2] Das Olivenöl muss dem Verfahren des Anhangs XXa der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 entsprechen.
- [3] Diese Höchstkonzentration gilt für ab dem 1. März 2014 erzeugte Olivenöle.
- [4] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt.
- [5] Oder wenn der Fehlermedian größer als 3,5 ist oder der Fehlermedian höchstens 3,5 beträgt und der Fruchtigkeitsmedian gleich 0 ist.
- [6] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.
- [7] Gehalt an anderen Fettsäuren (%): Palmitinsäure: 7,50-20,00; Palmitoleinäure: 0,30-3,50; Heptadecansäure: ≤ 0,30; Heptadecensäure: ≤ 0,30; Stearinsäure: 0,50-5,00; Ölsäure: 55,00-83,00; Linolsäure: 3,50-21,00.
- [8] Siehe Teil B dieses Anhangs
- [9] App β-Sitosterin: Delta-5,23-Stigmastadienol+Clerosterin+Beta-Sitosterin+Sitostanol+Delta-5-Avenasterin+Delta-5,24-Stigmastadienol.
- [10] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als Lampantöl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen höchstens 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol höchstens 3,5 % beträgt
- [11] Öl mit einem Wachsgehalt zwischen 300 mg/kg und 350 mg/kg wird als rohes Oliventresteröl eingestuft, wenn der Gesamtgehalt an aliphatischen Alkoholen über 350 mg/kg oder der Gehalt an Erytrodiol und Uvaol über 3,5 % beträgt.

Teil B

Schematisierter Entscheidungsablauf

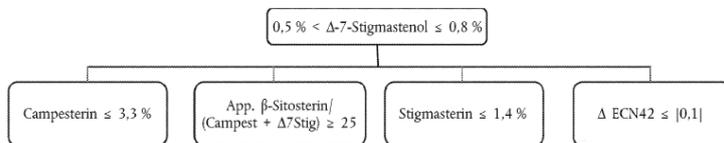
Entscheidungsablauf **Campesterin** für native Olivenöle und native Olivenöle extra:



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

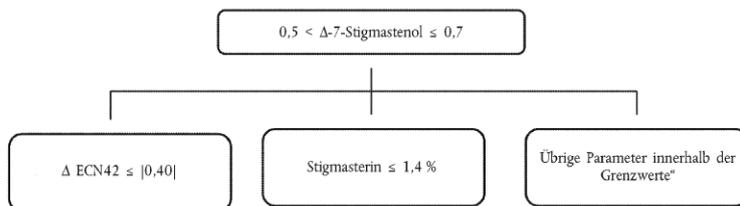
Entscheidungsablauf **Delta-7-stigmasterin** für:

Native Olivenöle extra und native Olivenöle



Die übrigen Parameter müssen die in dieser Verordnung festgelegten Grenzwerte einhalten.

Oliventresteröle (roh und raffiniert)



Anforderungen an Speiseeis

1. Rahmeis

- 1.1. Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden.
- 1.2. Es muss folgende Anforderungen erfüllen:
 - a. Milchfettgehalt, wenn Zutaten nach Artikel 16 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 6 Massenprozent
 - b. Milchfettgehalt, wenn keine Zutaten nach Artikel 16 Absatz 1 zugegeben worden sind min. 8 Massenprozent
 - c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent
- 1.3. In Rahmeis dürfen nur Fette aus Zutaten enthalten sein, die nach Artikel 16 Absatz 1 und Ziffer 1.1. erlaubt sind.

2. Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 12 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 33 Massenprozent

3. Milcheis

Milcheis (Milchglace, Ice Milk) ist Speiseeis, das nach den Vorschriften für Rahmeis hergestellt ist und folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Milchfettgehalt min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

4. Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Fruchtanteil von Fruchtsorbets
 - Zitronen min. 6 Massenprozent
 - Zitrusfrüchte ohne Zitronen min. 10 Massenprozent
 - übrige Früchte min. 20 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 25 Massenprozent

5. Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Gesamtfett max. 3 Massenprozent
- b. Gesamttrockenmasse min. 15 Massenprozent

6. Glace

Glace ist Speiseeis, das folgende Anforderungen erfüllt:

- a. Gesamtfett min. 3 Massenprozent
- b. fettfreie Milchtrockenmasse min. 8 Massenprozent
- c. Gesamttrockenmasse min. 30 Massenprozent

7. Softeis

Softeis (Soft Ice) ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

Anhang 3
(Art. 27 Abs. 2, 28 und 31 Abs. 1)

1. Liste der als Speisepilze zulässigen Pilze (Positivliste)

Bemerkungen zur Positivliste:

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen
 B Speisepilze, nur aus Kultur stammend
 C Keine geschlossenen Pilzeier
 D Pilz muss blanchiert oder getrocknet sein

Für den Eigenkonsum eignen sich die wild gewachsenen frischen Speisepilze dieser Liste sowie weitere Pilze nach kantonaler Regelung und nach Kenntnisstand der amtlichen Pilzkontrolleurin oder des amtlichen Pilzkontrolleurs.

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|---|--|--|-------------------------|
| Agaricus <i>Agaricus arvensis</i> Schaeff.: Fr. <i>Agaricus augustus</i> Fr. <i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Pilát (et varietates) <i>Agaricus blazei</i> Murrill <i>Agaricus campestris</i> L. <i>Agaricus haemorrhoidarius</i> Schulzer <i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff. <i>Agaricus silvicola</i> (Vittad.) Peck <i>Agaricus urinascens</i> (Jul. Schäff. & F.H. Möller) Singer | Wird oft als Synonym von <i>Agaricus silvaticus</i> angesehen <i>Agaricus macrosporus</i> (Moell et Schaeff.) Pilát <i>Agaricus albertii</i> Bon | Champignons, Egerlinge Schafchampignon, Weisser Anis- Champignon, Gemei- ner Anis-Champignon Riesen-Champignon Weisser und Brauner Zucht-Champignon, Zweispore-Champignon Mandel-Champignon, Mandel-Egerling Wiesen-Champignon, Feld-Champignon Grosse Wald- Champignon, Blut- Champignon Kleiner oder Blasser Wald-Champignon Dünnfleischiger Anis- Champignon Grosssporiger Champignon | A A B |
| Agrocybe <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC) Gillet | <i>Agrocybe aegerita</i> (Brig.) Sing. | Ackerlinge, Erdschüpplinge Südlicher Ackerling | A |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|--|--|--|-------------|
| Albatrellus <i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar | <i>Scutigera ovinus</i> (Schaeff.) Murrill | Porlinge Schafporling | |
| Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers. <i>Amanita rubescens</i> Pers. | | Wulstlinge Kaiserling Perlpilz | C |
| Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg. | | Hallimasch Honiggelber Hallimasch | D |
| Auricularia <i>Auricularia auricula-judae</i> (Fr.) Quél. <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc. | <i>Hirneola auricula-judae</i> (L.) Berk. | Ohrklappenpilz Judasohr Vielhaariges Judasohr | A A |
| Boletus <i>Boletus aereus</i> Bull. <i>Boletus aestivalis</i> (Paulet) Fr. <i>Boletus appendiculatus</i> Schaeff. <i>Boletus edulis</i> Bull. <i>Boletus erythropus</i> Pers. <i>Boletus mamorensis</i> Redeuilh <i>Boletus pinophilus</i> Pilat et Dermek | <i>Boletus reticulatus</i> Schaeff. <i>Boletus pinicola</i> (Vittad.) | Röhrlinge Schwarzhütiger Steinpilz, Bronzeröhrling Sommer-Steinpilz Anhängsel-Röhrling, Gelber Bronzeröhrling Steinpilz, Herrenpilz, Fichten-Steinpilz Flockenstieler Hexenröhrling Marokkanischer Steinpilz Kiefern-Steinpilz | |
| Calocybe <i>Calocybe gambosa</i> (Fr.) Singer | | Schönköpfe Maipilz, Mairitterling | |
| Calvatia <i>Calvatia utriformis</i> (Bull.) Jaap | <i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel | Bauchpilze Hasenstäubling | |
| Cantharellus <i>Cantharellus aurora</i> (Batsch) Kuyper | <i>Cantharellus lutescens</i> (Pers.: Fr.) Fr. <i>Cantharellus xanthopus</i> (Pers.) Duby | Leistlinge, Pfifferlinge Starkriechender Pfifferling, Gelbe Kraterelle, Goldstieler Leistling | |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|---|-------------------------------|--|----------------------------|
| <p><i>Cantharellus cibarius</i> Fr.</p> <p><i>Cantharellus cinereus</i> Pers.</p> <p><i>Cantharellus tubaeformis</i> (Bull.) Fr.</p> <p>Chroogomphus</p> <p><i>Chroogomphus helveticus</i> (Singer) M.M. Moser</p> <p><i>Chroogomphus rutilus</i> (Schaeff.) O. K. Mill.</p> <p>Clitocybe</p> <p><i>Clitocybe geotropa</i> (Bull.) Quél.</p> <p>Clitopilus</p> <p><i>Clitopilus prunulus</i> (Scop.) P. Kumm.</p> <p>Coprinus</p> <p><i>Coprinus comatus (forma ovatus)</i> (O.F. Müll.) Pers.</p> <p>Cortinarius</p> <p><i>Cortinarius praestans</i> Cordier</p> <p>Craterellus</p> <p><i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.</p> <p>Dendropolyporus</p> <p><i>Dendropolyporus umbellatus</i> (Pers.) Jülich</p> <p>Flammulina</p> <p><i>Flammulina velutipes</i> (Curtis) Singer</p> <p>Gomphidius</p> <p><i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.) Fr.</p> <p>Gomphus</p> <p><i>Gomphus clavatus</i> (Pers.: Fr.) Gray</p> | | <p>Eierschwamm, Pfifferling Grauer Leistling</p> <p>Trompeten-Pfifferling, Durchbohrter Leistling</p> <p>Gelbfüße</p> <p>Filziger Gelbfuss Kupferroter Gelbfuss</p> <p>Trichterlinge</p> <p>Mönchskopf</p> <p>Räslinge</p> <p>Mehl-Räsling</p> <p>Tintlinge</p> <p>Schopf-Tintling</p> <p>Schleierlinge</p> <p>Schleiereule</p> <p>Trompeten</p> <p>Herbst-Trompete, Toten-Trompete</p> <p>Eichhasen</p> <p>Eichhase, Gemeiner Eichhase</p> <p>Samtfussrüblinge</p> <p>Gemeiner Samtfussrübling, Winterrübling</p> <p>Schmierlinge, Gelbfüße</p> <p>Grosser Schmierling, Kuhmaul</p> <p>Schweinsohr</p> | <p>B</p> <p>A</p> <p>A</p> |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|---|---|---|-------------|
| Grifola <i>Grifola frondosa</i> (Dicks.) Gray | | Klapperschwamm | A |
| Hericiium <i>Hericiium erinaceus</i> (Bull.) Pers. | | Stachelbart Igel-Stachelbart | B |
| Hydnum <i>Hydnum repandum</i> L. <i>Hydnum rufescens</i> Pers. | | Stachel-, Stoppelpilze Gelblicher Semmelstoppelpilz Rötlicher Semmelstoppelpilz | |
| Hygrophorus <i>Hygrophorus marzuolus</i> (Fr.) Bres. | | Schnecklinge März-Schneckling | |
| Kuehneromyces <i>Kuehneromyces mutabilis</i> (Schaeff.) Singer & A.H. Sm. | <i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm. | Stockschwämmchen | B |
| Laccaria <i>Laccaria amethystea</i> (Bull.) Murrill <i>Laccaria bicolor</i> (Maire) P.D. Orton <i>Laccaria laccata</i> (Scop.) Fr. | <i>Laccaria amethystina</i> Cooke | Bläulinge, Lacktrichterlinge Violetter Lacktrichterling, Amethystfarbiger Lacktrichterling Zweifarbiges Lacktrichterling Rötlicher Lacktrichterling | |
| Lactarius <i>Lactarius deliciosus</i> (L.) Gray <i>Lactarius deterrimus</i> Gröger <i>Lactarius lignyotus</i> Fr. <i>Lactarius picinus</i> Fr. <i>Lactarius salmonicolor</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius sanguifluus</i> (Paulet) Fr. <i>Lactarius semisanguifluus</i> R. Heim & Leclair <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr. | | Milchlinge Edel-Reizker Fichten-Reizker Mohrenkopf-Milchling Pechschwarzer Milchling Lachs-Reizker Weinroter Kiefern-Reizker Spangrüner Kiefern-Reizker Brätling | |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|---|---|--|-------------|
| Langermannia <i>Langermannia gigantea</i> (Batsch) Rostk. | <i>Calvatia gigantea</i> (Batsch) Lloyd | Riesenbovist | |
| Leccinum <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum carpini</i> (R. Schulz) M.M. Moser ex D.A. Reid <i>Leccinum duriusculum</i> (Schulzer) Singer <i>Leccinum scabrum</i> (Bull.) Gray <i>Leccinum versipelle</i> (Fr. & Hök) Snell | <i>Leccinum rufum</i> (Schaeff.) Kreisel | Rauhstielröhrling Espen-Rotkappe Hainbuchen-Rauhstielröhrling (Brauner) Pappel-Rauhstielröhrling Birkenpilz, Birken-Rauhstielröhrling Birken-Rotkappe, Heide-Rotkappe | |
| Lentinula <i>Lentinula edodes</i> (Berk.) Pegler | <i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer | Shiitakepilz Shiitake-Pilz | A |
| Lepista <i>Lepista irina</i> (Fr.) H.E. Bigelow <i>Lepista nuda</i> (Bull.) Cooke <i>Lepista saeva</i> (Fr.) P.D. Orton | <i>Lepista personata</i> (Fr.) Cooke | Rötletterlinge Veilchen-Rötletterling Violetter Rötletterling, Nackter Rötletterling Maskenn-Rötletterling, Lilastiel-Rötletterling | A |
| Lycoperdon <i>Lycoperdon perlatum</i> Pers. <i>Lycoperdon pyriforme</i> Schaeff. | | Stäublinge Flaschen-Stäubling Birnen-Stäubling | |
| Lyophyllum <i>Lyophyllum decastes</i> (Fr.) Singer <i>Lyophyllum fumosum</i> (Pers.) P.D. Orton <i>Lyophyllum ulmarium</i> (Bull.) Kühner | <i>Lyophyllum loricatum</i> (Fr.) Kühner <i>Lyophyllum aggregatum</i> (Schaeff.) Kühner <i>Hypsizygus ulmarius</i> (Bull.) Redhead, <i>Hypsizygus tessulatus</i> | Raslinge, Graublätter Ockerbrauner Büschel-Rasling, Büscheliger Rasling, Geselliger Rasling, Gepanzerter Rasling, Knochpeliger Rasling Frost-Rasling Ulmen-Rasling, Buchenpilz, Shimeji-Pilz | A |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|---|---|--|-------------------------------------|
| <p>Macrolepiota <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer</p> <p>Marasmius <i>Marasmius oreades</i> (Bolton) Fr.</p> <p>Morchella <i>Morchella conica</i> Krombh.. <i>Morchella esculenta</i> (L.: Fr.) Pers. (et varietates) <i>Morchella semilibera</i> DC.: Fr.</p> <p>Pholiota <i>Pholiota nameko</i> (T. Itô) S. Ito & S. Imai</p> <p>Pleurotus <i>Pleurotus cornucopiae</i> (Paulet) Rolland <i>Pleurotus eryngii</i> (DC.: Fr.) Gillet <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) P. Kumm. (et varietates)</p> <p>Rozites <i>Rozites caperatus</i> (Pers.) P. Karst.</p> <p>Russula <i>Russula cyanoxantha</i> (Schaeff.) Fr. <i>Russula integra</i> L. Fr. <i>Russula mustelina</i> Fr. <i>Russula vesca</i> Fr. <i>Russula virescens</i> (Schaeff.) Fr.</p> | <p><i>Macrolepiota rachodes</i> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga</p> <p><i>Morchella elata</i> Fr. (et varietates)</p> <p><i>Morchella gigas</i> (Batsch: Fr.) Pers. (et varietates)</p> | <p>Riesenschirmlinge Parasolpilz, Riesenschirmling Safran-Riesenschirmling</p> <p>Schwindlinge Nelken-Schwindling, Feld-Schwindling</p> <p>Morcheln Spitzmorchel Speise-Morchel Halbfreie Morchel, Käppchen-Morchel</p> <p>Schüpplinge, Flämmlinge Klebriger Schüppling, Namekotakepilz, japanisches Stockschwämmchen</p> <p>Seitlinge Rillstieliger Seitling Kräuter-Seitling Austern-Seitling, Taubenblauer Seitling Zigeuner, Reifpilz</p> <p>Täublinge Frauen-Täubling Brauner Leder-Täubling Wiesel-Täubling Fleischroter Speise-Täubling Grüngfelderter Täubling</p> | <p>B</p> <p>B</p> <p>B</p> <p>A</p> |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|--|--|---|-------------|
| Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst. | | Habichtspilz | |
| Sparassis <i>Sparassis brevipes</i> Krombh. <i>Sparassis crispa</i> (Wulfen) Fr. | | Glucken Breitblättrige Glucke Krause Glucke | A A |
| Stropharia <i>Stropharia rugosoannulata</i> Farl. ex Murrill. | | Träuschlinge Rotbrauner Riesen-Träuschling | A |
| Suillus <i>Suillus bovinus</i> (Pers.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) O.Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> ((L.) Roussel | <i>Suillus flavus</i> (With.) Singer | Schmierröhrlinge Kuh-Röhrling Ringloser Butterröhrling Körnchen-Röhrling, Schmerling Gold-Röhrling Butterpilz, Butterröhrling | |
| Terfezia <i>Terfezia arenaria</i> (Moris) Trappe <i>Terfezia boudieri</i> Chatin. | | Wüstenrüffel Elegante Wüstenrüffel Boudiers Wüstenrüffel | |
| Tremella <i>Tremella fuciformis</i> Berk. | | Zitterlinge Spindelförmiger Zitterling, Weisser Zitterling, Silberohr | B |
| Tricholoma <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito & S. Imai) Singer <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quéf. | <i>Tricholoma caligatum</i> (Viv.) Ricken; <i>Tricholoma nauseosum</i> (Blytt) Kytövuori; <i>Tricholoma dulciolens</i> Kytövuori | Ritterlinge Krokodil-Ritterling, Matsutake-Ritterling Schwarzfaseriger Ritterling | B |
| Tuber <i>Tuber aestivum</i> Vittad. <i>Tuber borchii</i> Vittad. | <i>Tuber albidum</i> Pico | Trüffel Sommer-Trüffel Weisslicher Trüffel, Weisse Frühlingstrüffel | |

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|--|---|--|-------------|
| <i>Tuber brumale</i> Vittad. <i>Tuber indicum</i> Cooke & Masee <i>Tuber magnatum</i> Pico <i>Tuber melanosporum</i> Vittad. <i>Tuber mesentericum</i> Vittad. <i>Tuber uncinatum</i> Chatin Verpa <i>Verpa bohemica</i> (O.F. Müll.) Sw. Volvariella <i>Volvariella esculenta</i> (Masee) Singer Xerocomus <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kühner <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quél. <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Fr. | <i>Tuber himalayense</i> Zhang & Minter <i>Volvariella volvacea</i> (Bull.) Singer | Winter-Trüffel Chinesische Trüffel Piemont-Trüffel, Alba-Trüffel Perigord-Trüffel, Echte schwarze Trüffel Teer-Trüffel, Petrol-Trüffel, Bagnoli-Trüffel Herbst-Trüffel, Burgunder Trüffel Verpel Böhmisches Verpel, Runzel-Verpel Scheidlinge Reisstroh-Scheidling Filzröhrlinge Maronen-Röhrling Rotfuss-Röhrling Ziegenlippe | B |

2. Liste der anderen zulässigen Pilze (Positivliste)

Bemerkungen zur Positivliste:

- A Speisepilze, die kultiviert werden dürfen, sofern deren Zusammensetzung derjenigen der Wildpilze entspricht.

| Pilzname lateinisch | Synonyme Pilznamen lateinisch | Pilzname deutsch | Bemerkungen |
|--|-------------------------------|---|-------------|
| Ganoderma <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P.Karst. | | Lackporlinge Glänzender Lackporling, Reishi, Ling Zhi | A |

Anhang 4
(Art. 34)**Fehlertoleranzen für Pilze**

Anmerkung: Alle Angaben gelten als Höchstwerte in Massenprozent im Prüflos.

| Handelsform | Art des Fehlers | | | | |
|--|-----------------------------|---|---------------------------------|---|-------------------------|
| | Mineralische Verunreinigung | Organische Verunreinigung ^{a)} | Verkohlte oder angekohlte Pilze | Verschimmelte Pilze, von bloßem Auge sichtbar | Madig perforierte Pilze |
| | | | | | Total |
| <i>Frische Speisepilze</i> | | | | | |
| – aus Kulturen stammende | 0,5 | 8 ^{b)} | – | – | 1 |
| – wild gewachsene | 1 | 0,3 | – | – | 6/10 ^{c)} |
| <i>Tiefgefrorene Speisepilze</i> | | | | | |
| – aus Kulturen stammende | 0,2 | 0,02 | – | – | 1 |
| – wild gewachsene | 0,2 | 0,02 | – | – | 6/10 ^{c)} |
| <i>Getrocknete Speisepilze</i> | | | | | |
| – aus Kulturen stammende | 2 | 1 | 2 | 2 | 0,5 |
| – wild gewachsene | 2 | 1 | 2 | 2 | d) |
| <i>Pilzgranulat und Pilzpulver</i> | 2 | – | – | – | – |
| <i>Pilze in Nasskonserven inkl. Pilzpasten</i> | | | | | |
| – aus Kulturen stammende | 0,2 | 0,02 | – | – | 1 |
| – wild gewachsene | 0,2 | 0,02 | – | – | 6/10 ^{c)} |

a) Verunreinigungen pflanzlicher Herkunft

b) inkl. anhaftender Kompost

c) Gattung *Boletus* (Steinpilze)

d) Differenz zu 15 Prozent Gesamtfehler

Kakaobohnen und -kerne, Schokolade und Erzeugnisse daraus

1. Kakaobohnen

Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao L.*)

2. Kakaokerne

Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.

3. Kakaomasse

Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

4. Kakaobutter

Das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnene Fett mit folgenden Merkmalen:

- | | |
|--|-------------------------|
| a. Gehalt an freien Fettsäuren (in Ölsäure ausgedrückt) | max. 1,75 Massenprozent |
| b. Gehalt an unverseifbaren Stoffen mittels Petroläther bestimmt) | max. 0,5 Massenprozent |
| c. Gehalt an unverseifbaren Stoffen bei Kakaopress- butter (mittels Petroläther bestimmt) | max. 0,35 Massenprozent |

5. Erzeugnisse auf der Basis von Kakao

5.1 Kakaopulver, Kakao

Erzeugnis aus zu Pulver verarbeiteten, gereinigten, geschälten und gerösteten Kakaobohnen mit folgenden Merkmalen:

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| a. Gehalt an Kakaobutter | min. 20 Massenprozent ^a |
| b. Wassergehalt | max. 9 Massenprozent |

5.2 Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao)

Kakaopulver mit folgendem Merkmal

- | | |
|-----------------------|---|
| Gehalt an Kakaobutter | weniger als 20 Massenprozent ^a |
|-----------------------|---|

5.3 Schokoladenpulver

Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver min. 32 Massenprozent

5.4 Trinkschokoladenpulver (gezuckertes Kakaopulver, gezuckerter Kakao) und gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver)

5.4.1 Durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnene Erzeugnisse mit folgendem Merkmal:

Gehalt an Kakaopulver min. 25 Massenprozent

5.4.2 Diese Bezeichnungen werden durch die Angabe „fettarm“ oder „mager“ oder „stark entölt“ ergänzt, wenn das Erzeugnis nach Ziffer 5.2 fettarm oder mager oder stark entölt ist.

6. Erzeugnisse auf der Basis von Schokolade

6.1 Schokolade (inkl. Haushaltsschokolade)

Erzeugnis aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter mit folgenden Merkmalen (vorbehältlich Ziffern 6.2- 6.4; Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |

6.2 Schokoladestreusel, Schokoladeflocken

Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit «-streusel» oder «-flocken», so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 32 Massenprozent |
| davon Kakaobutter, und | mindestens 12 Massenprozent |
| entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |

6.3 Schokoladeüberzugsmasse

Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «-kuvertüre», so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| davon Kakaobutter, und | mindestens 31 Massenprozent |
| entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |

6.4 Gianduja-Haselnusschokolade

6.4.1 Wird die Bezeichnung Schokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- (oder eine von «Gianduja» abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Schokolade hergestellt sein mit:

- | | |
|------------------------------|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 32 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil) |
| b. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 8 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil) |
| c. fein gemahlene Haselnüsse | mindestens 20 Massenprozent und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt) |

6.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

- Milch und/oder aus verdampfter Milch stammende Milchtrockenmasse in einem solchen Verhältnis, dass das Enderzeugnis nicht mehr als 5 % Milchtrockenmasse enthält,
- Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

7. Erzeugnisse auf der Basis von Milkschokolade

7.1 Milkschokolade

Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das vorbehältlich Ziffer 7.2 - 7.4, folgende Merkmale hat (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 25 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

7.2 Milkschokoladestreusel, Milkschokoladeflocken

Wird die Bezeichnung «Milkschokolade» ergänzt mit «-streusel» oder «-flocken», so muss das Erzeugnis in Form von Streuseln oder Flocken folgende Merkmale aufweisen:

- | | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent aus teil- |

| | |
|--|---|
| | weise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Gesamtfett (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 12 Massenprozent |

7.3 Milkschokoladeüberzugsmasse

Wird die Bezeichnung Milkschokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «kuvertüre», so muss das Erzeugnis folgende Merkmale aufweisen

| | |
|--|-----------------------------|
| Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 31 Massenprozent |
|--|-----------------------------|

7.4 Gianduja-Haselnussmilkschokolade

7.4.1 Wird die Bezeichnung Milkschokolade jedoch ergänzt mit dem Ausdruck «Gianduja»-Haselnuss- (oder eine von «Gianduja» abgeleitete Bezeichnung), so muss das Erzeugnis aus Milkschokolade hergestellt sein mit:

| | |
|------------------------------|--|
| a. Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 10 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil), aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| b. fein gemahlene Haselnüsse | mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt) |

7.4.2 Folgende Zusätze sind zulässig:

Mandeln, Haselnüsse und andere Nüsse, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zusätze, einschliesslich der gemahlene Haselnüsse, 60% des Gesamtgewichts des Erzeugnisses nicht übersteigt.

7.5 Rahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milkschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Rahm», muss das Erzeugnis aus Milkschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

| | |
|-----------|------------------------------|
| Milchfett | mindestens 5,5 Massenprozent |
|-----------|------------------------------|

7.6 Doppelrahmschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Doppelrahm», muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

Milchfett mindestens 10 Massenprozent

7.7 Magermilchschokolade

Wird in der Bezeichnung «Milchschokolade» das Wort «Milch-» ersetzt durch das Wort «Magermilch», muss das Erzeugnis aus Milchschokolade folgende Merkmale aufweisen (Berechnung nach Art. 53):

Milchfett höchstens 1 Massenprozent

8. Haushaltmilchschokolade

Erzeugnis aus Kakaoverzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das folgende Merkmale aufweist (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|--|---|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Milchtrockenmasse | mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent |
| d. Milchfett | mindestens 5 Massenprozent |
| e. Gesamtfettgehalt (aus Kakaobutter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent |

9. Weisse Schokolade

Erzeugnis aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch oder Milcherzeugnissen, mit folgenden Merkmalen (Berechnung nach Art. 53):

- | | |
|----------------------------|---|
| a. Kakaobutter | mindestens 20 Massenprozent |
| b. Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, Rahm, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| -davon Milchfett | mindestens 3,5 Massenprozent |

10. Gefüllte Schokolade, Schokolade mit ...füllung

10.1 Gefüllte Schokolade oder Schokolade mit ...füllung ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 besteht und folgenden festgelegten Mindestgehalt aufweist (Berechnung nach Art. 53):

Schokolade nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15
 mindestens 25 Massenprozent

10.2. Backwaren, feine Backwaren (Feinbackwaren) oder Speiseeis, die eine Aussenschicht aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

11. Chocolate a la taza

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 35 Massenprozent |
| b. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| d. Mehl oder Stärke | höchstens 8 Massenprozent |

12. Chocolate familiar a la taza

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| a. Gesamtkakaotrockenmasse | mindestens 30 Massenprozent |
| b. Kakaobutter | mindestens 18 Massenprozent |
| c. entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| d. Mehl oder Stärke | höchstens 18 Massenprozent |

13. Pralinés, Pralinen

13.1 Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse aus (Berechnung nach Art. 53):

- gefüllter Schokolade;
- einer einzigen Schokoladenart nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15;
- zusammengesetzten Schichten von Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 und Schichten aus anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in diesem Anhang festgelegten Mindestgehalt aufweisen; oder
- einem Gemisch aus Schokoladen nach Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15 anderen Lebensmitteln; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss den in diesem Anhang festgelegten Mindestgehalt aufweisen.

13.2. Sie weisen folgende Merkmale auf:

| | |
|--|-----------------------------|
| a. Schichten von Schokoladen (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15) oder | mindestens 25 Massenprozent |
| b. Gemische von Schokoladen (Ziffern 6, 7, 8, 9, 14 und 15) | mindestens 25 Massenprozent |

14. Dunkle Schokoladeüberzugsmasse

Erzeugnis aus Schokolade mit folgenden Merkmalen:

- a. Kakaobutter mindestens 31 Massenprozent
- b. entölte Kakaotrockenmasse mindestens 16 Massenprozent

15. Weisse Schokoladeüberzugsmasse (weisse Couverture)

Erzeugnis aus weisser Schokolade mit folgenden Merkmalen

- a. Fettgehalt mindestens 31 Massenprozent

16. Schokolade-Konfiseriewaren

- a. Schokolade (Ziffern 6.1, 6.1, 7.5-7.7, 8 und 9) oder mindestens 10 Massenprozent
- b. Kakaobutter oder mindestens 10 Massenprozent
- c. Schokoladeüberzugsmasse (Ziffer 6.3) mindestens 20 Massenprozent

17. Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken

Produkte zur Herstellung von Kakaogetränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

18. Wasserglasuren

Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

19. Fettglasuren

Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder Milchlakt.

Anhang 6
(Art. 52 Abs. 2)

In Schokoladen zulässige pflanzliche Fette ausser Kakaobutter

1. Die pflanzlichen Fette sind einzeln oder als Mischungen Kakaobutteräquivalente und entsprechen folgenden Kriterien:

- a. es sind nicht-laurinsäurehaltige pflanzliche Fette, die reich an symmetrischen, einfach ungesättigten Triglyceriden vom Typ POP, POSi²² und StOSi sind;
- b. sie sind mit Kakaobutter in jedem Verhältnis mischbar und mit deren physikalischen Eigenschaften kompatibel (Schmelzpunkt und Kristallisierungstemperatur, Schmelzgeschwindigkeit, Notwendigkeit einer Temperierung);
- c. sie werden nur durch die Verfahren der Raffination oder Fraktionierung gewonnen; enzymatische Veränderung der Triglyceridstruktur ist ausgeschlossen.

2. In Übereinstimmung mit den Kriterien gemäss Ziffer 1 können die folgenden pflanzlichen Fette, gewonnen aus den nachstehend aufgeführten Pflanzen, verwendet werden:

| übliche Bezeichnung der pflanzlichen Fette | wissenschaftliche Bezeichnung der Pflanzen, aus denen die nebenstehenden Fette gewonnen werden können |
|--|---|
| Illipe, Borneo-Talg, Tengkawang | <i>Shorea spp.</i> |
| Sal | <i>Shorea robusta</i> |
| Palmöl | <i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i> |
| Shea | <i>Butyrospermum parkii</i> |
| Kokum gurgi | <i>Garcinia indica</i> |
| Mangokern | <i>Mangifera indica</i> |

3. In Schokolade, die für die Herstellung von Eiscreme und ähnlichen gefrorenen Erzeugnissen verwendet wird, ist die Verwendung von Kokosnussöl zulässig.

²² P (Palmitinsäure);
O (Oelsäure)
St (Stearinsäure)

Anhang 7
(Art. 58 Abs. 3 und 60)

Anforderungen an Konditorei- und Zuckerwaren

1. Marzipan

- a. Gehalt an Zuckerarten max. 68 Massenprozent
- b. Wassergehalt max. 12,5 Massenprozent

2. Persipan

- a. Gehalt an Zuckerarten max. 74 Massenprozent
- b. Wassergehalt max. 8 Massenprozent
- c. Stärkezusatz max. 0,2 Massenprozent

3. Milchbonbon

- Gehalt an Milchfett min. 2,5 Massenprozent

4. Rahmbonbon

- Gehalt an Milchfett min. 4 Massenprozent

Anhang 8
(Art. 81, 82 Abs. 1, 83 Abs. 1 und 2)

Zuckerarten

1. Zucker (Weisszucker)

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| a. Polarisation | min. 99,7 °Z |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,04 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen | max. 0,06 Massenprozent |

2. Halbweisszucker

Gereinigte und kristallisierte Saccharose von einwandfreier und handelsüblicher Qualität mit folgenden Merkmalen:

| | |
|---------------------------|------------------------|
| a. Polarisation | min. 99,5 °Z |
| b. Gehalt an Invertzucker | max. 0,1 Massenprozent |
| c. Verlust beim Trocknen | max. 0,1 Massenprozent |

3. Rohzucker

Rohzucker ist teilweise gereinigte Saccharose, die aus teilweise gereinigtem Zuckersaft kristallisiert wurde ohne weitere Reinigung ausser der Zentrifugation oder der Trocknung. Charakteristisch sind die mit einem Melassefilm überzogenen Saccharosekristalle.

4. Flüssigzucker

Wässrige Lösung von Saccharose mit folgenden Merkmalen:

| | |
|--|-------------------------------------|
| a. Trockenmasse | min. 62 Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,2$) | max. 3 Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,1 Massenprozent ^a |

5. Invertflüssigzucker

Wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in der der Anteil an Invertzucker nicht vorherrscht und die die folgenden Merkmalen aufweist:

| | |
|--|---|
| a. Trockenmasse | min. 62 Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: $1,0 \pm 0,1$) | min. 3 Massenprozent ^a max. 50 Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,4 Massenprozent ^a |

6. Invertzuckersirup

Wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, die den folgenden Anforderungen entspricht:

| | | |
|---|----------|----------------------------|
| a. Trockenmasse | min. 62 | Massenprozent |
| b. Gehalt an Invertzucker (Verhältnis von Fruktose zu Glukose: 1,0 ± 0,1) | über 50 | Massenprozent ^a |
| c. Leitfähigkeitsasche | max. 0,4 | Massenprozent ^a |

7. Glukosesirup

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke oder Inulin gewonnenen Sacchariden mit folgenden Merkmalen:

| | | |
|-----------------------|---------|--|
| a. Trockenmasse | min. 70 | Massenprozent |
| b. Dextroseäquivalent | min. 20 | Massenprozent ^a , in D-Glukose ausgedrückt |
| c. Sulfatasche | max. 1 | Massenprozent ^a |
| d. Gehalt an Fruktose | max. 5 | Massenprozent ^a |

8. getrockneter Glukosesirup

Teilweise getrockneter Glukosesirup mit folgenden Merkmalen:

| | | |
|-----------------------|---------|--|
| a. Trockenmasse | min. 93 | Massenprozent |
| b. Dextroseäquivalent | min. 20 | Massenprozent ^a , in D-Glukose ausgedrückt |
| c. Sulfatasche | max. 1 | Massenprozent ^a |
| d. Gehalt an Fruktose | max. 5 | Massenprozent ^a |

9. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserhaltig

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die die folgenden Merkmale aufweist:

| | | |
|-----------------------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an D-Glukose (Dextrose) | min. 99,5 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 90 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,25 | Massenprozent ^a |

10. Glukose (Traubenzucker oder Dextrose), kristallwasserfrei

Gereinigte und kristallisierte D-Glukose ohne Kristallwasser mit folgenden Merkmalen:

| | | |
|----------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an Glukose | min. 99,5 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 98 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,25 | Massenprozent ^a |

11. Fruchtzucker (Fruktose, Laevulose)

Gereinigte und kristallisierte D-Fruktose mit folgenden Merkmalen:

| | | |
|-----------------------|-----------|----------------------------|
| a. Gehalt an Fruktose | min. 98 | Massenprozent ^a |
| b. Trockenmasse | min. 99,5 | Massenprozent |
| c. Sulfatasche | max. 0,1 | Massenprozent ^a |
| d. Gehalt an Glukose | max. 0,5 | Massenprozent |

12. Milchzucker (Laktose)

12.1 Milchzucker (Laktose) ist eine in der Milch natürlicherweise vorkommende Zuckerart, die üblicherweise aus Molke gewonnen wird und die folgenden Merkmale aufweist:

- a. Gehalt an wasserfreier Laktose min. 99 Massenprozent^a

12.2 Sie kann wasserfrei sein, ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung von beiden Formen darstellen.

13. Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

Anhang 9
(Art. 84 Abs. 2, 86 Abs. 5, 87, 89 Abs. 4 und 92)

Erzeugnisse aus Zuckerarten, Fruchtsüsse

1. Fruchtsüsse

| | | |
|-----------------|-----------|---------------|
| a. Trockenmasse | min. 70 | Massenprozent |
| b. Asche | max. 0,18 | Massenprozent |

2. Vanillezucker

| | | |
|---|---------|---------------|
| Gehalt an getrockneter Vanillefrucht oder dieser Menge entsprechendem Extrakt | min. 10 | Massenprozent |
|---|---------|---------------|

3. Vanillinzucker

| | | |
|--------------------|--------|---------------|
| Gehalt an Vanillin | min. 2 | Massenprozent |
|--------------------|--------|---------------|

4. Zuckerarten in tablettierter Form

| | | |
|---|--------|---------------|
| Gehalt an Kakaobutter, Stärke und zulässigen Zusatzstoffen | max. 5 | Massenprozent |
|---|--------|---------------|

Anhang 10
(Art. 94, 99, 102, 107, 115 und 122)

Anforderungen an Speisesalz, würzende Zutaten, Suppen und Saucen

1. Speisesalz

- | | |
|---|---|
| a. unlösliche Begleitstoffe | höchstens 1 Massenprozent (bezogen auf die Trockenmasse) |
| b. Natriumchlorid (nur bei Speisesalz, das nicht aus Meerwasser gewonnen wurde) | mindestens 97 Massenprozent (bezogen auf die Trockenmasse) |

2. Speisesalz mit besonderen Zusätzen

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| Gehalt an Speisesalz | mindestens 40 Massenprozent |
|----------------------|-----------------------------|

3. Curry

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| a. Speisesalz | höchstens 5 Massenprozent |
| b. andere Zutaten | höchstens 10 Massenprozent |

4. Würze

- | | |
|--|--|
| a. Dichte | mindestens 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Aminosäure-Stickstoff ²³ | mindestens 1,3 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse) |
| c. Gesamtstickstoff | mindestens 4 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse) |
| d. Speisesalzgehalt | höchstens 50 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse) |

5. Gemüsebouillon

- | | |
|---------------------|---|
| a. Gesamtstickstoff | mindestens 50 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
| b. Speisesalz | höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |

6. Senf

- | | |
|--------------------------------|---|
| Gehalt an Reis- und Stärkemehl | höchstens 10 Massenprozent (bezogen auf die Trockensubstanz) |
|--------------------------------|---|

7. Sojasauce

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| a. Aminosäure-Stickstoff | mindestens 0,4 Massenprozent |
|--------------------------|------------------------------|

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| b. Gesamtstickstoff | mindestens 1 Massenprozent |
| c. Trockensubstanz | mindestens 25 Massenprozent |

Anhang 11
(Art. 127 Abs. 2)

Für die Tofuherstellung zulässige Koagulierungsmittel

Bei der Herstellung von Tofu dürfen zur Koagulierung folgende Mittel verwendet werden:

1. Nigari (Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat),
2. Calciumsulfat, Calciumchlorid,
3. Magnesiumchlorid,
4. Glucono-delta-Lacton,
5. Genusssäuren,
6. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien.

**Verordnung des EDI
über Lebensmittel tierischer Herkunft
(VLtH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 9, 10 Absatz 4 Buchstabe a, 14 Absatz 1 und 35 Absätze 4
und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

**1. Kapitel:
Gegenstand, Geltungsbereich und zulässige Tierarten**

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel tierischer Herkunft, namentlich

- a. Fleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. Fischereierzeugnisse;
- c. Speiseöle und Speisefette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- d. Milch, Kolostrum und daraus hergestellte Erzeugnisse sowie Milchproduktanaloge;
- e. Eier und Honig und daraus hergestellte Erzeugnisse.

² Sie legt die Anforderungen an die Lebensmittel nach Absatz 1 fest und regelt deren besondere Kennzeichnung.

³ Als Lebensmittel tierischer Herkunft gelten auch zum menschlichen Konsum bestimmte lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie sonstige Tiere, die lebend an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben und zu diesem Zweck entsprechend hergerichtet werden.

Art. 2 Zulässige Tierarten

Zur Lebensmittelerzeugung sind ausschliesslich folgende Tierarten zulässig:

SR

¹ SR ...

2015-.....

- a. domestizierte Huftiere der zoologischen Familien der Hornträger (*Bovidae*), Hirsche (*Cervidae*), Kamelartige (*Camelidae*), Schweine (*Suidae*) und Pferde (*Equidae*);
- b. Hauskaninchen;
- c. Wild: d.h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
 1. Fleischfresser (*Carnivora*); zulässig sind Bären mit Ausnahme von Eisbären,
 2. Affen und Halbaffen (*Primates*),
 3. Nagetiere (*Rodentia*); zulässig sind Murmeltiere und Nutrias;
- d. Laufvögel, wie Strausse, sowie Hausgeflügel: Hühner, Truthühner, Perlhühner, Gänse, Enten, Tauben und Zuchtwachsteln;
- e. Zuchtreptilien;
- f. Stachelhäuter;
- g. Manteltiere;
- h. Rundmäuler;
- i. Krebstiere;
- j. Weichtiere
- k. Fische, ausser giftige Fische aus den Familien Kugelfische (*Tetraodontidae*), Mondfische (*Molidae*), Igelfische (*Diodontidae*), Spitzkopf-Kugelfische (*Canthigasteridae*);
 - l. Frösche (*Rana* spp.);
- m. Insekten.

2. Kapitel: Anforderungen an gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft

Art. 3

¹ Für gefrorene Lebensmittel tierischer Herkunft muss die verantwortliche Person eines zuliefernden Lebensmittelbetriebs bis zu der Stufe, auf der die Kennzeichnung des Lebensmittels nach den Vorgaben der Verordnung des EDI vom ...² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) erfolgt, dafür sorgen, dass dem Lebensmittelbetrieb, dem das Lebensmittel geliefert wird, sowie auf Verlangen der zuständigen Behörde folgende Informationen zur Verfügung gestellt werden:

- a. das Datum der Schlachtung im Fall von Schlachtierkörpern, -hälften und -vierteln;
- b. das Datum der Erlegung im Fall von Wildtierkörpern;

² SR ...

- c. das Datum der Ernte oder des Fangs im Fall von Fischereierzeugnissen;
- d. das Datum der Verarbeitung, der Zerlegung, der Zerkleinerung oder der Zubereitung bei allen anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft;
- e. das Datum des Einfrierens, falls dieses vom Datum nach den Buchstaben a–d abweicht.

² Wird ein Lebensmittel aus Rohstoffen mit unterschiedlichen Daten nach den Buchstaben a–e hergestellt, so sind die ältesten Daten zur Verfügung zu stellen.

³ Die Form der Bereitstellung dieser Angaben bleibt dem Lieferanten überlassen.

3. Kapitel: Fleisch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen

Art. 4

¹ Als Fleisch gelten alle geniessbaren Tierkörperenteile der in Artikel 2 Buchstaben a–e genannten Tierarten.

² Frisches Fleisch ist Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschliesslich vakuumverpacktes und in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

³ Hackfleisch ist entbeintes Fleisch, das durch Hacken zerkleinert wurde und weniger als 1 Prozent Salz enthält.

⁴ Als Fleischzubereitung gilt frisches Fleisch, einschliesslich zerkleinertes Fleisch, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale von frischem Fleisch zu beseitigen. Hackfleisch gilt als Fleischzubereitung, wenn es 1 Prozent oder mehr Salz enthält.

⁵ Fleischerzeugnisse sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse entstehen und die so beschaffen sind, dass bei einem Schnitt durch ihren Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

⁶ Skelettmuskeln von Tieren der Spezies Säugetiere und Vögel umfassen die am Knochen anhaftenden Muskeln, einschliesslich des anhaftenden oder eingelagerten Fett- und Bindegewebes. Zu den Skelettmuskeln gehören auch das Zwerchfell und die Kaumuskeln. Nicht zu den Skelettmuskeln gehören das Herz, die Zunge sowie die Muskeln des Kopfes (ohne Kaumuskulatur), des Karpal- und des Tarsalgelenkes und des Schwanzes.

⁷ Als Innereien gelten die beim Schlachten anfallenden Organe der Brust-, der Bauch- und der Beckenhöhle.

⁸ Für Blut von Tieren der Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e gelten die Bestimmungen über Fleisch sinngemäss.

2. Abschnitt: Nicht zulässige Tierkörper Teile

Art. 5

¹ Folgende Tierkörper Teile dürfen nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden:

- a. von Säugetieren:
 1. der Harn- und der Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, der Harnblase und der Hoden,
 2. der Kehlkopf, die Mandeln, die Luftröhre und die extralobulären Bronchien,
 3. die Augen und die Lider,
 4. der äussere Gehörgang,
 5. das Horngewebe und die Haare;
- b. von Geflügel:
 1. der Kopf mit Ausnahme des Kamms, der Ohren, der Kehlklappen und der Fleischwarzen,
 2. die Speiseröhre,
 3. der Kropf,
 4. die Innereien mit Ausnahme der Leber, des Herzens und des Muskelmagens,
 5. die Geschlechtsorgane,
 6. die Federn.

² Die Verwendung von Schlachttierkörper teilen nach den Artikeln 179d und 180c der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 (TSV)³ zur Herstellung von Gelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.

3. Abschnitt: Hackfleisch und Fleischzubereitungen

Art. 6

¹ Für die Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen darf nur Fleisch verwendet werden aus:

- a. der Skelettmuskulatur; oder
- b. Fleischabschnitten, die beim Zerlegen und Zerschneiden von ganzen Muskelstücken anfallen.

² Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Separatorenfleisch;

³ SR 916.401

- b. Fleisch, das Knochensplinter oder Hautreste enthält;
- c. Kopffleisch mit Ausnahme der Kaumuskeln;
- d. nicht muskuläre Teile der *Linea alba*;
- e. Teile aus dem Hand- und dem Fusswurzelbereich;
- f. Knochenputz;
- g. Muskeln des Zwerchfells, es sei denn, die serösen Häute sind entfernt worden.

³ Für Fleischzubereitungen, die eindeutig nur nach vorheriger Hitzebehandlung konsumiert werden, dürfen zudem verwendet werden:

- a. gehacktes oder zerstückeltes Fleisch, das beim Zerlegen und Zerschneiden anfällt;
- b. Separatorenfleisch von Schweinen und Geflügel.

⁴ Die verantwortliche Person stellt sicher, dass Hackfleisch den Anforderungen von Anhang 1 entspricht.

4. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 7

Mägen, Blasen und Därme dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden;
- b. sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet wurden und danach geeignete Vorkehrungen zur Verhinderung einer Rekontamination getroffen wurden.

5. Abschnitt: Separatorenfleisch

Art. 8

¹ Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des Fleisches, das an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftet, auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.

² Separatorenfleisch darf nur aus Fleisch nach Artikel 4 Absatz 1 gewonnen werden.

³ Nicht verwendet werden dürfen:

- a. Kopfknochen, Füße, Schwänze, Oberschenkel, Schienbeine, Wadenbeine, Oberarmbeine, Speichen und Ellen;
- b. Knochen von Rindern, Schafen und Ziegen;
- c. Ständer, Halshaut und Kopf von Geflügel.

⁴ Die Artikel 179d Absatz 5 und 180c Absatz 5 TSV⁴ bleiben vorbehalten.

⁵ Der Kalziumgehalt von Separatorenfleisch :

- a. darf 0,1 % (= 100 mg pro 100 g oder 1000 ppm) des frischen Erzeugnisses nicht überschreiten; und
- b. ist nach einer standardisierten international anerkannten Methode festzustellen.

6. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 9 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse setzt sich zusammen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen entsprechend der Eigenart des Produktes:
 1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke,
 2. «Fleischzubereitung» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-zubereitung»,
 3. «Fleischerzeugnis» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke gefolgt vom Begriff «-erzeugnis».

² Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss stattdessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

³ In der Sachbezeichnung von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen müssen fleischnichtübliche, nicht übliche Zutaten angegeben werden.

⁴ Anstelle einer Sachbezeichnung nach Absatz 1 darf nur bei den folgenden Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen die nachstehende Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schübli, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

⁵ Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- oder der Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei der Verwendung einer allgemein üblichen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.

⁴ SR 916.401

⁶ Bei Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Die Zutaten aus Fleisch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. Skelettmuskeln: «...⁵-Fleisch»; werden die für diese Zutat in Anhang 2 festgelegten Höchstwerte der Fett- und der Bindegewebeanteile überschritten und sind alle anderen Kriterien nach Artikel 4 Absatz 6 erfüllt, so muss der Muskelfleischanteil nach unten angepasst und muss das Verzeichnis der Zutaten mit der Angabe der Zutat Fett oder Bindegewebe ergänzt werden;
- b. Innereien (Organe): «...⁶ (Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...⁷-Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden;
- e. Separatorenfleisch: «...⁸-Separatorenfleisch».

² Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen mit einem Hinweis auf die Tierart, von denen diese Verarbeitungserzeugnisse stammen, deklariert werden.

³ Würsthälften müssen im Verzeichnis der Zutaten wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Würsthälften aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Würsthälften: «gefärbte Hülle».

⁴ Bei den folgenden Lebensmitteln ist auf der Verpackung und der Umhüllung darauf hinzuweisen, dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden müssen:

- a. Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- b. Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind;
- c. Hackfleisch von Geflügel oder Pferden;
- d. Fleischzubereitungen mit Separatorenfleisch.

⁵ Tierart
⁶ Tierart
⁷ Tierart
⁸ Tierart

⁵ Bei Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, muss die Verpackung und die Umhüllung nach Artikel 13 LIV⁹ datiert werden. Anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.

⁶ Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 15 Absatz 3 LIV.

⁷ Bei Hackfleisch sind auf der Verpackung und der Umhüllung nach Anhang 1 zusätzlich folgende Angaben anzubringen:

- a. «Fettgehalt weniger als ... %»;
- b. «Verhältnis zwischen Bindegewebe- und Fleischeiweiss weniger als ... %».

⁸ Bei Fleisch nach Artikel 31 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung vom 23. November 2005¹⁰ über das Schlachten und die Fleischkontrolle, das keiner Trichinellenuntersuchung unterzogen wurde, sowie daraus hergestellten Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen muss mit geeigneten Massnahmen sichergestellt werden, dass sie nur für den nationalen Markt bestimmt sind. Sie müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten auf der Verpackung oder der Umhüllung mit einem quadratischen Kennzeichen, das die Angabe «nur CH» enthält, versehen sein. Bei Fleischerzeugnissen, die offen zur Selbstbedienung angeboten werden, ist das Kennzeichen schriftlich anzubringen.

⁹ Auf der Verpackung oder der Umhüllung von frischem Geflügelfleisch und von Geflügelfleischzubereitungen muss im selben Gesichtsfeld wie die Sachbezeichnung ein Hygienehinweis oder ein eindeutiger Bezug auf den Hygienehinweis angebracht werden. Aus dem Hinweis muss hervorgehen:

- a. wie Konsumentinnen und Konsumenten mit frischem Geflügelfleisch im Privathaushalt hygienisch umgehen sollen;
- b. dass die Erzeugnisse vor dem Verzehr vollständig durcherhitzt werden müssen.

¹⁰ Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis: «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

⁹ SR ...

¹⁰ SR **817.190**

4. Kapitel: Fleischprodukte

Art. 11 Gelatine und Kollagen

¹ Gelatine ist natürliches lösliches, gelierendes oder nichtgelierendes Protein, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Haut, Fellen, Sehnen, Bändern oder Knochen von Tieren gewonnen wird.

² Kollagen ist ein Erzeugnis auf Eiweissbasis aus tierischen Knochen, Fellen, Häuten und Sehnen.

Art. 12 Anforderungen

¹ Gelatine und Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 der Tierseuchenverordnung¹¹ gelten;
- b. Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäuten;
- d. Geflügelhäuten;
- e. Bändern und Sehnen;
- f. Häuten und Fellen von frei lebendem Wild;
- g. Fischhäuten und Gräten.

² Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

³ Die in Absatz 1 Buchstabe f genannten Rohstoffe müssen von Wildtieren stammen, die für genusstauglich befunden wurden.

⁴ Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

⁵ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 13 Kennzeichnung

¹ Umhüllungen und Verpackungen von Gelatine müssen mit der Angabe «Speisegelatine» und dem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sein.

² Umhüllungen und Verpackungen, die Kollagen enthalten, das zum Konsum vorgesehen ist, müssen mit der Aufschrift «Für den menschlichen Verzehr geeignetes Kollagen» und dem Hestellungsdatum versehen sein.

¹¹ SR 916.401

5. Kapitel: Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken

Art. 14 Lebende Muscheln

¹ Muscheln sind *Lammelibranchia*, die sich durch Ausfiltern von Kleinlebewesen aus dem Wasser ernähren.

² Lebende Muscheln müssen folgende Merkmale aufweisen, die auf den Frischezustand und die Lebensfähigkeit schliessen lassen:

- a. schmutzfreie Schalen;
- b. Klopfreaktion;
- c. normale Mengen von Schalenflüssigkeit.

³ Konsumentengerechte Einzelverpackungen lebender Muscheln müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten fest verschlossen sein.

⁴ Austern müssen mit der konkaven Seite nach unten umhüllt oder verpackt sein.

Art. 15 Kennzeichnung

¹ Bei lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken müssen die Etikette wie auch das Identitätskennzeichen wasserfest sein. Die Etikette muss zusätzlich zum Identitätskennzeichen Angaben enthalten über:

- a. die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. das Abpackdatum, das zumindest aus dem Tag und dem Monat bestehen muss.

² Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann durch folgende Angabe ersetzt werden: «Diese Tiere müssen zum Zeitpunkt des Verkaufs lebend sein».

³ Einzelhandelsbetriebe müssen Etiketten von Verpackungen und Umhüllungen lebender Muscheln, die keine konsumgerechten Einzelpackungen sind, nach der Aufteilung des Inhalts der Sendung während mindestens 60 Tagen aufbewahren.

6. Kapitel: Fischereierzeugnisse

Art. 16 Begriffe

¹ Fischereierzeugnisse umfassen:

- a. alle frei lebenden oder von Menschen gehaltenen Meerestiere oder Süßwassertiere; ausgenommen sind lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere und lebende Meeresschnecken sowie Säugetiere, Zuchtreptilien und Frösche;

- b. alle geniessbaren Formen und Teile dieser Tiere sowie alle aus ihnen gewonnenen geniessbaren Erzeugnisse.

² Frische Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, einschliesslich Erzeugnisse, die vakuumverpackt oder unter kontrollierter Atmosphäre verpackt wurden. Zur Haltbarmachung wurden die Erzeugnisse nur gekühlt und keiner anderen Behandlung unterzogen.

³ Zubereitete Fischereierzeugnisse sind unverarbeitete Fischereierzeugnisse, die durch Arbeitsgänge wie Ausnehmen, Köpfen, Zerteilen, Filetieren oder Zerkleinern in ihrer anatomischen Beschaffenheit verändert wurden.

⁴ Verarbeitete Fischereierzeugnisse sind Fischereierzeugnisse, die aus frischen, zubereiteten oder verarbeiteten Fischereierzeugnissen weiterverarbeitet wurden.

Art. 17 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Fischereierzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung;
- b. der Bezeichnung «Fischereierzeugnis» oder einer branchenüblichen Bezeichnung.

² In der Sachbezeichnung von Fischereierzeugnissen müssen fischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

³ Bei Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen.

Art. 18 Übrige Kennzeichnung und Verpackung

¹ Die Etikettierung von Fischereierzeugnissen muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹² folgende Angaben enthalten:

- a. die Produktionsmethode «gefangen in ...», «aus Binnenfischerei» oder «in Aquakultur gewonnen»;
- b. die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts nach Anhang 3.

² Absatz 1 gilt nicht für kleine Mengen von Fischereierzeugnissen, die von Fischern oder Aquakulturerzeugern unmittelbar an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Die Sachbezeichnung und die Angaben über die Produktionsmethode und die Kategorie des für den Fang eingesetzten Geräts müssen auf jeder Stufe der Lebensmittelkette vorliegen.

¹² SR ...

⁴ Fischereierzeugnissen, die nach Artikel 42 der Hygieneverordnung des EDI vom ...¹³ (HyV) behandelt wurden, muss beim Inverkehrbringen eine Bescheinigung des Herstellers beigelegt werden, aus der hervorgeht, welcher Art von Behandlung sie unterzogen wurden. Davon ausgenommen ist die direkte Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten.

⁵ Bei folgenden Fischereierzeugnissen muss die Sachbezeichnung in Abweichung von den Bestimmungen in Anhang 2 Teil A Ziffer 2 LIV nicht mit der Angabe „aufgetaut“ ergänzt werden:

- a. bei Erzeugnissen, die nach Artikel 42 HyV aus Gründen des Gesundheitsschutzes tiefgefroren wurden;
- b. bei Erzeugnissen, die aufgetaut und anschliessend geräuchert, gesalzen, gegart, mariniert, getrocknet oder einer Kombination dieser Verfahren unterzogen wurden.

⁶ Frische, zubereitete, tiefgefrorene oder verarbeitete Fischereierzeugnisse der Familie der *Gempylidae*, insbesondere *Ruvettus pretiosus* und *Lepidocybium flavobrunneum*, dürfen nur in umhüllter oder verpackter Form in Verkehr gebracht werden. Auf der Etikette dieser Fischereierzeugnisse sind anzugeben:

- a. die Zubereitungs- oder die Garmethode;
- b. ein Hinweis auf das Risiko, dass die Erzeugnisse möglicherweise Stoffe enthalten, die Magen-Darm-Störungen hervorrufen können;
- c. neben der Sachbezeichnung der wissenschaftliche Name.

⁷ Fischereierzeugnisse, die unter Zusatz des Enzyms Transglutaminase hergestellt worden sind, müssen den Hinweis «Für Personen mit Zöliakie nicht geeignet» tragen. Dies gilt nur für Produkte, die keiner Hitzebehandlung unterzogen worden sind und bestimmungsgemäss vor dem Verzehr nicht erhitzt werden müssen. Bei offen angebotenen Fischereierzeugnissen ist der Hinweis schriftlich anzubringen.

Art. 19 Einschränkungen

¹ Fischereierzeugnisse, die Biotoxine wie Ciguatoxin oder Muskellähmungen bewirkende Toxine enthalten, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

² Ausgenommen sind Fischereierzeugnisse aus Muscheln, Stachelhäutern, Manteltieren und Meeresschnecken, die die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁴ erfüllen.

³ Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der nachfolgenden Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) überschritten wurden:

¹³ SR 817.024.1

¹⁴ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus* und *Sebastichthys capensis*;
- b. Arten der Familie der *Pleuronectidae* mit Ausnahme des Heilbutts: *Hippoglossus spp.*;
- c. *Salmo salar* sowie Arten der Familie der *Merlucciidae* und der Familie der *Gadidae*.

7. Kapitel: Schnecken und Froschschenkel

Art. 20 Zulässige Schneckenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Landlungenschnecken der folgenden Arten:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Muller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. Familie der Achatschnecken.

Art. 21 Froschschenkel

¹ Froschschenkel sind die hinteren Körperteile von Fröschen der Art *Rana* (Familie der *Ranidae*).

² Sie müssen im Querschnitt hinter den Vordergliedmassen abgetrennt, ausgeweidet und enthäutet sein.

Art. 22 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Schnecken und Froschschenkel muss einen Hinweis auf die Tierart enthalten.

Art. 23 Kontrolle

¹ Schnecken und Frösche müssen einer organoleptischen Stichprobenkontrolle unterzogen werden.

² Lässt diese Kontrolle eine mögliche Gefahr erkennen, so dürfen die Schnecken oder die Frösche nicht für den menschlichen Konsum verwendet werden.

8. Kapitel: Insekten

Art. 24 Zulässige Insektenarten

Als Lebensmittel zulässig sind Insekten der folgenden Arten:

- a. *Tenebrio molitor* im Larvenstadium;
- b. *Acheta domesticus*;

c. *Locusta migratoria*.

Art. 25 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung für Insekten muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten.

Art. 26 Anforderungen

¹ Insekten dürfen nur an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen wurden, die gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden.

² Sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein.

**9. Kapitel:
Fleischextrakt, Bratensauce, Fleischbouillon, Fleischconsommé und
Sulze**

Art. 27 Fleischextrakt

¹ Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweißstoffen befreiter, eingedickter, wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch.

² Dem Fleischextrakt kann Speisesalz zur Konservierung zugegeben werden.

Art. 28 Anforderungen an Fleischextrakt und Bratensauce

¹ Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Bratensauce muss die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

Art. 29 Sachbezeichnung für Fleischextrakt

Bei Fleischextrakt muss die Tierart angegeben werden, aus dem er gewonnen wurde.

Art. 30 Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon oder Fleischbrühe und Fleischconsommé sind feste, halbfeste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten.

² Der Fleischbouillon und der Fleischconsommé können Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.

Art. 31 Anforderungen an Fleischbouillon und Fleischconsommé

¹ Fleischbouillon und Fleischconsommé müssen die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

² Geflügelbouillon muss so viel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und der Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommen. Sie muss zusätzlich die Anforderungen nach Anhang 4 erfüllen.

³ Für Fischbouillon gelten die Anforderungen an Geflügelbouillon nach Absatz 2 sowie nach Anhang 4 sinngemäss.

Art. 32 Sachbezeichnung für Fleischbouillon

Bei Fleischbouillon muss die Tierart, aus der sie gewonnen wurde, angegeben werden.

Art. 33 Sulze

¹ Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen und Ähnlichem, unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird.

² Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden.

³ Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.

**10. Kapitel:
Speiseöle und -fette tierischer Herkunft und daraus hergestellte Erzeugnisse****1. Abschnitt. Speiseöle tierischer Herkunft****Art. 34** Begriff

Speiseöle tierischer Herkunft stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachttierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinestern der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur flüssig.

Art. 35 Anforderungen an Speiseöle tierischer Herkunft

In Speiseölen darf der Säuregrad je 100 g Öl 10 ml NaOH (1 mol/l) nicht übersteigen.

Art. 36 Anforderungen an Fischöle

¹ Rohstoffe, die zur Zubereitung von Fischölen für den menschlichen Verzehr verwendet werden, müssen:

- a. aus genusstauglichen Fischereierzeugnissen stammen;

- b. von Betrieben, einschliesslich Fischereifahrzeugen, stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind;
- c. hygienisch einwandfrei befördert und gelagert werden;
- d. so schnell wie möglich gekühlt und bei Temperaturen nach Artikel 44 HyV¹⁵ gelagert werden.

² Von der Kühlung kann abgesehen werden, wenn:

- a. unzerteilte Fischereierzeugnisse unmittelbar zur Zubereitung von Fischöl für den menschlichen Verzehr verwendet werden;
- b. die Rohstoffe innert 36 Stunden nach dem Aufladen verarbeitet werden;
- c. die Frischekriterien nach Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel V Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 853/2004¹⁶ eingehalten werden.

³ Beim Verfahren zur Herstellung von rohem Fischöl muss gewährleistet sein, dass sämtliche zur Verwendung bestimmte Rohstoffe einer Behandlung unterzogen werden, die, je nach Rohstoff, die Schritte Erwärmen, Pressen, Trennen, Zentrifugieren, Verarbeiten, Raffinieren und Reinigen umfasst, bevor das Endprodukt in den Verkehr gebracht wird.

⁴ Entsprechen alle Rohstoffe und Herstellungsverfahren den Anforderungen an Fischöl für den menschlichen Verzehr, so können im selben Betrieb sowohl Fischöl für den menschlichen als auch solches, das nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, hergestellt und gelagert werden.

Art. 37 Sachbezeichnung

¹ Bei Speiseöl tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Die Sachbezeichnung von sortenreinen Fischölen ist mit der wissenschaftlichen Bezeichnung der Fischfamilie zu ergänzen. Die Sachbezeichnung von anderen Fischölen lautet «Fischöl».

³ Mischungen von Speiseölen tierischer Herkunft können als «Speiseöl» bezeichnet werden. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁷ bleiben vorbehalten.

¹⁵ SR 817.024.1

¹⁶ Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft; ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 1137/2014, ABl. L 307 vom 28.10.2014, S. 28.

¹⁷ SR ...

2. Abschnitt: Speisefette tierischer Herkunft und Grieben

Art. 38 Begriffe

¹ Speisefette stammen aus dem genusstauglichen Fettgewebe von Schlachttierkörpern und Fischen. Sie bestehen vorwiegend aus Glycerinester der natürlichen Fettsäuren. Sie sind bei Raumtemperatur fest.

² Ausgelassene Fette sind Fette für den menschlichen Genuss, die durch Ausschmelzen von Fleisch, einschliesslich Knochen, gewonnen werden.

³ Grieben sind eiweisshaltige feste Bestandteile, die sich beim Ausschmelzen des Rohfettes nach teilweiser Trennung von Fett und Wasser absetzen.

Art. 39 Anforderungen

¹ Die Rohstoffe für Fette tierischer Herkunft und Grieben müssen:

- a. von Tieren stammen, die in einem zugelassenen Schlachthof geschlachtet und nach der Schlachttier- und Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; und
- b. aus Fettgewebe oder Knochen bestehen, die möglichst frei von Blutspuren und Verunreinigungen sind.

² Zum Ausschmelzen der Rohstoffe für die Herstellung von Speisefetten dürfen keine Lösungsmittel verwendet werden.

³ Ausgeschmolzene Speisefette müssen die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

Art. 40 Sachbezeichnung

¹ Bei Speisefett tierischer Herkunft muss die Tierart angegeben werden, aus dem es gewonnen wurde.

² Für Fett, das durch Ausschmelzen von Schweinefettgewebe gewonnen wurde, ist die Bezeichnung «Schmalz» zulässig.

³ Speisefett, das den Anforderungen nach Anhang 5 entspricht, kann entsprechend gekennzeichnet werden.

⁴ Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von tierischen Fetten ist die Bezeichnung «tierisches Fett» zulässig. Die Kennzeichnungsbestimmungen des Anhangs 4 Teil B LIV¹⁸ bleiben vorbehalten.

⁵ Die Sachbezeichnung kann bei Speisefettmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen.

11. Kapitel: Milch

1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Grundsätze

Art. 41

¹ Milch ist das ganze Gemelk eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a, die regelmässig gemolken werden.

² Rohmilch ist Milch, die nicht über 40 °C erwärmt und keiner weiteren Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde.

³ Milch gilt als genussfertig, wenn sie einer Behandlung nach Artikel 49 HyV¹⁹ unterzogen worden ist. Davon ausgenommen ist Milch nach Artikel 53 Absatz 2 HyV.

2. Abschnitt: Anforderungen

Art. 42 Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuhmilch gilt:

- a. Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g pro Kilogramm aufweisen. Der Fettgehalt darf nicht verändert werden durch:
 1. Zugabe oder Entnahme von MilCHFett,
 2. Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch;
- b. Standardisierte Vollmilch muss einen Fettgehalt von mindestens 35 g und weniger als 50 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 g und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Entrahmte Milch oder Magermilch darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- f. Rahmangereicherte oder fettangereicherte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g und weniger als 150 g pro Kilogramm aufweisen.

² Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur durch Zugabe oder Entnahme von Rahm oder durch Mischen mit Milch eines anderen Fettgehalts erfolgen.

³ Milch darf homogenisiert werden.

⁴ Die Absätze 1-3 gelten für Milch anderer Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a sinngemäss.

¹⁹ SR 817.024.1

Art. 43 Kuh-Vollmilch

Kuh-Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g pro Liter oder bei einem anderen Fettgehalt eine entsprechende Masse aufweisen;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Eiweissgehalt enthalten;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreier Trockenmasse enthalten.

Art. 44 Zulässige Gehaltsveränderungen

¹ Genussfertige Milch darf mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung nach Artikel 25 LGV angereichert werden; ausgenommen ist Vollmilch.

² Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

³ Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

⁴ Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 45** Sachbezeichnung

¹ Als Sachbezeichnungen für Kuhmilch sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 zu verwenden.

² Als Sachbezeichnung für Milch anderer Säugetierarten sind die Bezeichnungen nach Artikel 42 Absatz 1 mit der Tierart zu ergänzen.

³ Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a kann zusätzlich einen Hinweis wie «mit natürlichem Fettgehalt» tragen.

⁴ Beim Mischen von Milch verschiedener Säugetierarten, müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis in Prozent angegeben werden.

Art. 46 Zusätzliche Kennzeichnung für genussfertige Milch

Bei genussfertiger Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁰ anzugeben:

- a. alle Arten der Behandlung zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit; Abkürzungen wie «Past», «Hochpast», «UHT» oder «Steril» sind zulässig; bei einer zusätzlichen Anwendung von Filtrations- oder Separationsbehandlungen sind die Angaben wie «filtriert» oder «separiert» anzubringen;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch nach Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig; die Angabe ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- c. eine Gehaltsveränderung nach Artikel 44;
- d. bei Milch, die kühl gelagert wird, ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- e. bei pasteurisierter und hochpasteurisierter Milch der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. bei Milch, die einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

Art. 47 Zusätzliche Kennzeichnung für Rohmilch

¹ Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²¹ anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;
- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohmilch handelt, die vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss;
- c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».

² Wird Rohmilch offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70°C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

²⁰ SR ...

²¹ SR ...

12. Kapitel: Milchprodukte

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 48 Begriff

¹ Milchprodukte sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung von Milch oder der weiteren Verarbeitung von Milchprodukten entstehen und prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

² Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

Art. 49 Anforderungen an Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die milchfremden Zutaten dürfen die Milchbestandteile weder ganz noch teilweise funktionell ersetzen.

Art. 50 Kennzeichnung

¹ Für Milchprodukte sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²² anzugeben:

- a. der Fettgehalt im Milchanteil als Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe («%»);
- b. die Art der Hitzebehandlung.

² Wird für die Herstellung von Milchprodukten Milch verschiedener Säugetierarten verwendet, so müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis gemäss Rezeptur in Prozent angegeben werden.

³ Produktspezifische Kennzeichnungsvorschriften bleiben vorbehalten.

⁴ Bei Erzeugnissen, deren grösste bedruckbare Einzelfläche weniger als 10 cm² beträgt und die in Mehrfachpackungen enthalten sind, sind die Angaben nach den Absätzen 1 und 2 sowie nach Artikel 3 LIV auf der Mehrfachpackung anzubringen.

⁵ Milchprodukte, die mit Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 hergestellt wurden und bei denen der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst, sind als «mit Rohmilch hergestellt» zu kennzeichnen.

⁶ Werden bei der Herstellung spezifische Mikroorganismen verwendet und liegen diese im Endprodukt in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten (KbE) pro Gramm vor, so darf auf diese Mikroorganismen hingewiesen werden.

2. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt und Kefir

Art. 51 Sauermilch und gesäuerte Milch

¹ Sauermilch oder fermentierte Milch wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

² Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

Art. 52 Anforderungen an Sauermilch und gesäuerte Milch

Für Sauermilch und gesäuerte Milch gelten hinsichtlich des Milchfettgehalts die Anforderungen an Joghurt.

Art. 53 Kennzeichnung von Sauermilch

Wird Sauermilch nach der Milchsäuregärung wärmebehandelt, so ist darauf hinzuweisen.

Art. 54 Joghurt

¹ Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt.

² Joghurt mit anderen Kulturen wird durch die Fermentation von Milch mit *Streptococcus thermophilus* und gesundheitlich unbedenklichen *Lactobacillus-Species* hergestellt.

Art. 55 Anforderungen an Joghurt

¹ Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der Mikroorganismen nach Artikel 54 Absatz 1 oder 2 je Gramm vorhanden sein.

² Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten.

³ Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g und weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt: aus Milch und Rahm hergestellt; mindestens 50 g pro Kilogramm.

Art. 56 Sachbezeichnung von Joghurt

¹ Joghurt nach Artikel 54 Absatz 1 ist als «Joghurt» zu bezeichnen.

² Joghurt mit anderer Kultur nach Artikel 54 Absatz 2 ist als «Joghurt» ergänzt mit einem Ausdruck, wie «Joghurt mild», zu bezeichnen, der in geeigneter Art über die

Änderung der Eigenschaften des Joghurts, die durch die spezifischen *Lactobacilli* erreicht wurde, Auskunft geben muss.

³ Bei Joghurt und Joghurt mit anderer Kultur, die teilentrahmt oder rahmangereichert sind, ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

Art. 57 Kefir

Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

Art. 58 Anforderungen an Kefir

¹ Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

² Für den Milchfettgehalt gelten die Anforderungen an Joghurt sinngemäss.

3. Abschnitt: Käse

Art. 59 Begriffe

¹ Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab oder andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

² Ungereifter Käse oder Frischkäse ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist; dazu gehören namentlich Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Frischkäsegallerte und Mascarpone.

³ Gereifter Käse ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist; dazu gehören namentlich Käse mit schimmelgereifter, geschmierter oder trockener Rinde oder auch rindenlos gereifter Käse.

⁴ Bei der Herstellung von gereiftem Käse dürfen nebst den Stoffen nach Artikel 60 lediglich Milchbestandteile zugegeben werden.

Art. 60 Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

¹ In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien, einschliesslich Spezialkulturen, Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen nach Artikel 24 LGV und von Speisesalz.

² Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung der Käseoberfläche mit Spirituosen nach den Artikeln 120-148 der Verordnung des EDI vom ...²³ über Getränke sowie mit Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten wie z.B. Trester von Bier, Wein oder Most.

³ Bei der Pflege von Käse sind erlaubt:

- a. das Schmieren mit Schmierwasser, allenfalls unter Zugabe von Salz, Fettsirte, Joghurt, Most, Wein oder Kräutersud;
- b. das Waschen mit Wasser, Salzwasser, Molke oder Milchserum;
- c. pflanzliche Öle;
- d. gesäuerte Magersirte, gesäuerte Sirte oder Sauer;
- e. die mechanische Behandlung mit Bürsten oder Lappen.

Art. 61 Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

¹ Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

² Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 und bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 und bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

³ Bei ungerieftem Käse oder Frischkäse darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

²³ SR 817.022.110

Art. 62 Anforderungen an Käse mit Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe

Für Käse, der als geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997²⁴ eingetragen ist, gelten zusätzlich die spezifischen Vorschriften des hinterlegten Pflichtenheftes.

Art. 63 Kennzeichnung

¹ Käse darf anstelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs- und Herkunftsbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

² Wird eine Herkunftsangabe verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.

³ Wird eine Fantasiebezeichnung oder eine nicht geschützte Käsebezeichnung verwendet, so muss die Sachbezeichnung «Käse» lauten.

⁴ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁵ sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, die Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. bei Verwendung von Buttermilch: deren Anteil in Massenprozenten;
- c. bei gereiftem Käse: die Festigkeitsstufe nach Artikel 61 Absatz 2;
- d. die Bezeichnung «mit Rohmilch hergestellt», sofern ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Milch dem Begriff von Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2 entspricht und der Herstellungsprozess keinerlei Hitzebehandlung oder physikalische oder chemische Behandlung umfasst.

⁵ Die Bezeichnung «aus thermisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die für die Käseherstellung verwendete Milch während mindestens 15 Sekunden auf eine Temperatur von über 40 °C und weniger als 72 °C erwärmt wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist.

⁶ Die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch» kann verwendet werden, wenn die Milch oder die Käsemasse zu einem Zeitpunkt des Herstellungsprozesses eine der Pasteurisation nach Artikel 49 Absatz 1 Buchstabe a HyV²⁶ entsprechende Hitzebehandlung erfahren hat.

⁷ Ist die gesamte für die Käsefabrikation verwendete Milchmenge Rohmilch nach Artikel 41 Absatz 2, so kann in Abweichung von Absatz 4 Buchstabe d in geeigneter Weise darauf hingewiesen werden.

⁸ Anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a ist die Fettgehaltsstufe nach Artikel 61 Absatz 1 oder als Prozent Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) anzugeben.

⁹ Wird Käse aus Ziegen- oder Schafmilch nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt, so sind folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

²⁴ SR 910.12

²⁵ SR ...

²⁶ SR 817.024.1

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der Milch, die für die Fabrikation bestimmt ist, weniger als 500 g Ziegen- oder Schafmilch pro Kilogramm Milch zugegeben wird.

Art. 64 Stempeln der Käserinde

Zum Stempeln von Käserinde dürfen verwendet werden:

- a. die nach der Zusatzstoffverordnung vom ...²⁷ zum Färben von Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe;
- b. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- c. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Art. 65 Geriebener Käse und Käsemischungen

¹ Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen und ähnliche Produkte dürfen nur Käse enthalten.

² Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

4. Abschnitt: Käseerzeugnisse**Art. 66** Käsezubereitungen

Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten.

Art. 67 Anforderungen an Käsezubereitungen

Der Käseanteil im Endprodukt muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

Art. 68 Fertig-Fondue

Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird.

Art. 69 Anforderungen an Fertig-Fondue

¹ Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen.

²⁷ SR ...

- b. Die Trockenmasse muss mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

Art. 70 Fettgehaltsstufen von Fertig-Fondue

Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) eingeteilt:

- a. Rahmstufe mindestens 500 g/kg;
 b. Vollfettstufe 400–499 g/kg;
 c. Halbfettstufe 200–399 g/kg;

Art. 71 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

² Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
 b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
 c. Speisesalz;
 d. Trinkwasser.

³ Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
 b. Speisesalz;
 c. Trinkwasser.

Art. 72 Anforderungen an Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

¹ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

² Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss die Trockenmasse betragen:

| Fettgehaltsstufe | mindestens Fett i. T. in g/kg | Schmelzkäse mind. T in g/kg | Streichschmelzkäse mind. T in g/kg |
|------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Doppelrahm | 650 | 530 | 450 |
| Rahm | 550 | 500 | 450 |

| Fettgehaltsstufe | mindestens Fett i. T. in g/kg | Schmelzkäse mind. T in g/kg | Streichschmelzkäse mind. T in g/kg |
|------------------|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Vollfett | 450 | 500 | 400 |
| Dreiviertelfett | 350 | 450 | 400 |
| Halbfett | 250 | 400 | 300 |
| Viertelfett | 150 | 400 | 300 |
| Mager | weniger als 150 | 400 | 300 |

⁴ Die Trockenmasse muss betragen:

- a. beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse: mindestens 500 g pro Kilogramm;
- b. beim Schmelzen von halbhartem Käse: mindestens 450 g pro Kilogramm;
- c. beim Schmelzen von weichem Käse: mindestens 350 g pro Kilogramm.

⁵ Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Herkunftsbezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss dem genannten Käse ähnlich sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

Art. 73 Schmelzkäsezubereitungen

¹ Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

² Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

³ Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i.T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i.T.): mindestens 200 g pro Kilogramm.

Art. 74 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben.

² Bei Käsezubereitungen kann, bezogen auf den Käseanteil, anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a die Fettgehaltstufe nach Artikel 61 Absatz 1 angegeben werden.

³ Bei Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen kann anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a auch die Fettgehaltstufe oder der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.T.) nach Artikel 72 Absatz 3 angegeben werden.

5. Abschnitt: Molkenkäse

Art. 75 Begriff

¹ Molkenkäse ist ein Erzeugnis, das gewonnen wird:

- a. durch Säure-Hitze-Fällung oder Koagulation aus Fett- oder Magerstufe oder Molke, allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch; oder
- b. durch Eindampfen - d.h. Aufkonzentrieren - und Ausformen der Molke oder einer Mischung aus Molke und Milch, Rahm oder weiteren Zutaten aus Milch.

² Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung ist gestattet.

³ Durch Aufkonzentrieren gewonnenem Molkenkäse kann Zucker zugegeben werden.

⁴ Ungereifter Molkenkäse ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Molkenkäse und gereifter Magermolkenkäse ist erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

Art. 76 Anforderungen

¹ Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiß des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Molkenkäse muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten. Magermolkenkäse darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

² Als Verarbeitungshilfsstoffe für durch Koagulation hergestellte Molkenkäse, sind zulässig:

- a. Milchsäure, wie Käseisäure;
- b. Zitronensäure;
- c. Essigsäure;

d. andere gesundheitlich unbedenkliche koagulierende Stoffe.

³ Zur Geschmacksgebung sind zulässig:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

Art. 77 Sachbezeichnung

Durch Koagulation hergestellter Molkenkäse kann als «Ziger» oder «Ricotta» bezeichnet werden.

6. Abschnitt: Rahm

Art. 78 Begriffe

¹ Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Pro Kilogramm milchfettfreier Anteil muss die Trockenmasse mindestens 85 g betragen.

² Rahm darf zur Stabilisierung mit höchstens 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

³ Sauerrahm, einschliesslich Crème fraîche, ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm.

⁴ Verdickter Rahm ist Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1–3 sinngemäss.

Art. 79 Fettgehaltsstufen

Für Rahm gelten folgende Fettgehaltsstufen:

- a. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: mindestens 150 g Milchfett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm», «Rahm» oder «Sahne»: mindestens 350 g Milchfett/kg;
- c. «Doppelrahm»: mindestens 450 g Milchfett/kg.

Art. 80 Kennzeichnung

¹ Als Sachbezeichnung für Rahm sind die in Artikel 79 genannten Bezeichnungen zu verwenden.

² Wird Rohrahm vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV²⁸ anzubringen:

- a. ein Hinweis auf die Lagertemperatur;

²⁸ SR ...

- b. ein Hinweis, dass es sich um Rohrahm handelt und dieser nicht als genussfertig gilt;
 - c. der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren».
- ³ Wird Rohrahm offen abgegeben, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren über:
- a. die Tatsache, dass Rohrahm nicht als genussfertig gilt;
 - b. die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen von Rohrahm.

7. Abschnitt: Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

Art. 81 Begriffe

¹ Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 83 Absätze 1 und 2 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.

² Milchstreichfette, einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter, sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milchprodukten mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.

³ Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

⁴ Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett nur noch Spuren von Milchbestandteilen und Wasser enthält.

⁵ Butterfraktionen sind Produkte, die mittels physikalischer Prozesse aus Butterfett gewonnen werden und in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

Art. 82 Anforderungen Butter, Milchstreichfette, Butterzubereitungen und andere Butterprodukte

¹ Für den Milchfettgehalt gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
 - 1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
 - 2. mehr als 410 und weniger als 600 g

pro Kilogramm, oder
3. mehr als 620 und weniger als 820 g
pro Kilogramm.

² Für Butter und Butterfett gelten die Anforderungen nach Anhang 6.

³ Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

Art. 83 Anforderungen an Süssrahmbutter und gesäuerte Butter

¹ Zur Herstellung von Süssrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

² Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm

³ Für Süssrahmbutter und gesäuerte Butter gelten zusätzlich die Anforderungen nach Artikel 82.

Art. 84 Sachbezeichnungen

¹ Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. für Butter entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 82 Absatz 1: «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»;
- b. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 4: «Entwässerte Butter», wie «eingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett» oder «Bratbutter»;
- c. für Erzeugnisse nach Artikel 81 Absatz 5: «Butterfraktionen».

² Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

³ Werden Butter oder Milchstreichfette aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt, so ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen.

⁴ Butter nach Artikel 82 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süssrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

⁵ Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

⁶ Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen, wie Buttergebäck oder Margarine mit Butter, darf als Zutat Butter jeder Art nach Absatz 1 Buchstaben a–c verwendet werden.

⁷ Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

Art. 85 Übrige Kennzeichnungen

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 50 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.

² Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

³ Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

8. Abschnitt: Buttermilch, Molke und Milchserum

Art. 86 Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch oder süsse Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit.

² Saure Buttermilch ist die, beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie kann auch aus süssem Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

Art. 87 Anforderungen an Buttermilch und saure Buttermilch

¹ Buttermilch und saure Buttermilch müssen mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

² Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf bei Buttermilch und bei saurer Buttermilch durch Aufkonzentrieren erhöht werden.

Art. 88 Molke

¹ Molke, wie Süßmolke oder Sirte, ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

² Sauermolke ist Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren worden ist.

³ Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

⁴ Entmineralisierte Molke, ist Molke, der mit geeigneten Verfahren die Mineralstoffe zum Teil oder vollständig entfernt wurden.

Art. 89 Milchserum

¹ Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach dem Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke.

² Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 88 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktpulver und Milchprotein

Art. 90 Konzentrierte Milch

Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist.

Art. 91 Anforderungen an konzentrierte Milch

¹ Konzentrierte Milch muss folgende Trockenmasse und Fettgehalte aufweisen:

| | T in g/kg | Fettgehalt |
|---|---------------------|---------------------|
| a. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch) | mindestens 200 g/kg | höchstens 10 g/kg |
| b. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch) | mindestens 250 g/kg | mindestens 75 g/kg |
| c. fettangereicherte, konzentrierte Milch | mindestens 265 g/kg | mindestens 150 g/kg |

² Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

³ Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Minimalwert von 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden. Zur Standardisierung des Milcheiweissgehaltes sind ausschliesslich Milchbestandteile zulässig. Das Verhältnis zwischen Molkenprotein und Kasein darf nicht verändert werden.

Art. 92 Milchpulver

Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 93 Anforderungen an Milchpulver

¹ Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm Milchpulver betragen.

² Milchpulver muss folgende Fettgehalte aufweisen:

- | | |
|--|---|
| a. Magermilchpulver | höchstens 15 g/kg |
| b. fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver | mehr als 15 g/kg und weniger als 260 g/kg |
| c. Vollmilchpulver | mindestens 260 g/kg und weniger als 420 g/kg |

- d. Milchpulver mit hohem Fettgehalt, fettangereichertes Milchpulver oder Rahmpulver mindestens 420 g/kg

³ Artikel 91 Absatz 3 gilt sinngemäss.

Art. 94 Milchproduktpulver

Milchproduktpulver, wie Molkenpulver, Buttermilchpulver oder Sauermilchpulver, sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

Art. 95 Milchprotein

Milchprotein ist ein Konzentrat oder ein Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

Art. 96 Anforderungen an Milchprotein

Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

Art. 97 Kennzeichnung

¹ Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, ist anstelle des Fettgehalts nach Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a anzugeben:

- a. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- b. der Fettgehalt in Gramm pro Kilogramm, Gramm pro 100 Gramm oder als Prozentangabe «X %», ausgenommen für gezuckerte und ungezuckerte konzentrierte Magermilch und für Magermilchpulver.

² Die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben a und b müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

³ Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben, wie «Erdbeeryoghurtpulver mit 260 g Fett/kg Milchanteil».

⁴ Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

⁵ Milchprodukte, die unter Verwendung von Vollmilchpulver hergestellt wurden, dürfen nicht als Vollmilchprodukte bezeichnet werden.

13. Kapitel: Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

Art. 98 Begriffe

¹ Kolostrum ist das Sekret, das bis fünf Tage nach einer Geburt aus den Milchdrüsen milchgebender Säugetiere nach Artikel 2 Buchstabe a abgesondert wird, das reich an Antikörpern und Mineralstoffen ist und der Erzeugung von Rohmilch vorausgeht.

² Erzeugnisse auf Kolostrumbasis sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Kolostrum oder aus der Weiterbearbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 99 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung von Kuhkolostrum ist «Kolostrum».

² Erzeugnisse, die auf Basis von Kuhkolostrum hergestellt sind, müssen den Hinweis «kolostrumhaltig» tragen.

³ Bei Kolostrum anderer Säugetierarten muss die Tierart angegeben werden.

⁴ Auf Erzeugnissen, die auf der Basis von Kolostrum anderer Säugetierarten hergestellt sind, muss zusätzlich zum Hinweis «kolostrumhaltig» die Tierart angegeben werden.

14. Kapitel: Milchproduktanaloge

Art. 100 Begriff

Milchproduktanaloge sind Lebensmittel, bei denen ein oder mehrere Milchbestandteile oder Milchprodukte (Zutaten), die normalerweise zur Herstellung verwendet werden oder natürlicherweise vorkommen, durch andere Bestandteile oder Zutaten ersetzt wurden, die nicht aus Milch stammen. Sie können mit geeigneten, gesundheitlich unbedenklichen Mikroorganismen gesäuert werden.

Art. 101 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung ist entsprechend der Zweckbestimmung und der Herstellungsart zu wählen.

² Die Sachbezeichnung von Milchproduktanalogen darf keine Bezeichnung, die für ein Milchprodukt nach dem 11. und 12. Kapitel vorgesehen ist, enthalten.

³ In unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung des Milchproduktanaloges muss angegeben werden, mit welchen Bestandteilen oder Zutaten die Milchbestandteile oder Milchprodukte ersetzt wurden.

15. Kapitel: Eier und Eiprodukte**1. Abschnitt: Begriffsbestimmungen und Anforderungen****Art. 102** Eier

¹ Eier sind die von einer intakten Kalkschale umgebenen, unbebrüteten und ungekochten Keimzellen eines Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten. Sie sind zum unmittelbaren menschlichen Konsum oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet.

² Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter oder Eigelb: dem innersten, homogen gelblich durchscheinenden Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss oder Eiklar: der den Eidotter umgebenden, farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

³ Als Flüssigei werden unverarbeitete Eibestandteile nach Entfernen der Schale bezeichnet.

⁴ Knickeier sind Eier mit verletzter Kalkschale, jedoch mit intakter Schalenhaut.

Art. 103 Eiprodukte

Eiprodukte sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.

Art. 104 Anforderungen an Eiprodukte

¹ Der Gehalt an 3-OH-Buttersäure in unveränderten Eiprodukten darf 10 mg/kg Trockenmasse nicht überschreiten.

² Der Milchsäuregehalt der zur Herstellung von Eiprodukten verwendeten Rohstoffe darf 1 g/kg Trockenmasse nicht überschreiten. Bei fermentierten Erzeugnissen muss dieser Wert dem vor der Fermentierung ermittelten Wert entsprechen.

³ Die Reste von Schalen, Schalenhaut und anderen Teilchen in Eiprodukten dürfen 100 mg/kg Eiprodukt nicht überschreiten.

⁴ Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

Art. 105 Eier mit Mängeln

¹ Knickeier dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden; Artikel 106 Absatz 2 bleibt vorbehalten.

² Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. angeschlagene Eier oder Brucheier: Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut ;
- b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier;
- c. Schiereier: angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht.

³ Bei der Sichtkontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, dürfen höchstens 7 Prozent davon Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:

- a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier;
- b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken.

⁴ Umfasst die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier, so sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

Art. 106 Eier für die Herstellung von Eiprodukten

¹ Eier, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden, müssen eine voll entwickelte und unbeschädigte Schale aufweisen.

² Knickeier dürfen zur Herstellung von Flüssigei oder Eiprodukten verwendet werden, wenn sie vom Erzeugerbetrieb oder von der Packstelle auf direktem Weg an einen für die Herstellung von Flüssigei bewilligten Betrieb oder an einen Verarbeitungsbetrieb geliefert und dort so schnell wie möglich aufgeschlagen werden.

³ Nur saubere und trockene Eier dürfen aufgeschlagen werden.

2. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 107 Eier

¹ Auf Detailverkaufspackungen von Eiern sind die Angaben nach Artikel 3 LIV²⁹ zu ergänzen mit:

- a. einem Hinweis wie «zu verkaufen bis ...³⁰»;
- b. einem Hinweis auf die Lagertemperatur, falls das Produkt gekühlt abgegeben wird;
- c. der Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

² Wird das Legedatum angegeben, so muss es deutlich als solches erkennbar sein.

³ Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden. Als Abkürzung ist ausschliesslich der ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif³¹ in der Fassung vom 1. Januar 2015 zugelassen.

²⁹ SR ...

³⁰ Ergänzt mit der Angabe des 21. Tages nach dem Legedatum.

³¹ Der Gebrauchstarif kann bei der Oberzolldirektion, Monbijoustrasse 40, 3003 Bern eingesehen und bezogen werden.

⁴ Das Mindesthaltbarkeitsdatum nach Artikel 13 Absatz 2 LIV ist auf höchstens 28 Tage nach dem Legen festzusetzen.

Art. 108 Eiprodukte

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³² sind anzugeben:

- a. bei Eiprodukten, die nicht für den Einzelhandel, sondern als Zutaten für die Herstellung eines anderen Erzeugnisses bestimmt sind: bei welcher Temperatur die Eiprodukte aufbewahrt werden müssen und für wie lange die Haltbarkeit des Erzeugnisses bei Einhaltung dieser Temperatur gewährleistet werden kann;
- b. bei Eiprodukten, denen andere Lebensmittel zugesetzt werden: der Eigehalt in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt;
- c. bei Flüssigei nach Artikel 57 Absatz 7 HyV³³: zusätzlich zur Angabe nach Buchstabe b «nichtpasteurisiertes Flüssigei – am Bestimmungsort zu behandeln» sowie das Datum und die Uhrzeit des Aufschlagens.

Art. 109 Eier, die nicht von Hühnern stammen

¹ Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 107 mit Angaben über die Tierart gekennzeichnet werden, wie Entenei oder Wachtelei.

² Verpackungen, Umhüllungen und Behälter, die Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

3. Abschnitt: Zulässige Farbstoffe

Art. 110

Zum Färben von Eierschalen und zum Stempeln von Eiern dürfen die Farbstoffe nach Anhang 7 verwendet werden.

16. Kapitel: Honig, Gelée royale und Blütenpollen

1. Abschnitt: Honig

Art. 111 Begriffe

¹ Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere zuckerhaltige Sekrete lebender Pflanzenteile aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben speichern und reifen lassen. Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

³² SR ...

³³ SR 817.024.1

- ² Blütenhonig ist Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt.
- ³ Honigtauhonig ist Honig, der hauptsächlich aus auf lebenden Pflanzenteilen befindlichen Ausscheidungen von an Pflanzen saugenden Insekten (Hemiptera) oder aus Absonderungen lebender Pflanzenteile stammt.
- ⁴ Waben- oder Scheibenhonig ist Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben speichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird.
- ⁵ Honig mit Wabenteilen ist Honig, der ein oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält.
- ⁶ Tropfhonig ist Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁷ Schleuderhonig ist Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird.
- ⁸ Presshonig ist Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben gewonnen wird; die Waben dürfen dabei nicht oder nur schonend auf höchstens 45 °C erwärmt werden.
- ⁹ Gefilterter Honig ist Honig, der gewonnen wird, indem dem Honig anorganische oder organische Fremdstoffe so entzogen werden, dass Pollen in erheblichem Mass entfernt werden.
- ¹⁰ Pollen ist ein natürlicher Bestandteil von Honig und ist keine Zutat im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 14 LGV.

Art. 112 Anforderungen

Honig muss hinsichtlich seiner Beschaffenheit den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen.

Art. 113 Kennzeichnung

¹ An Stelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig;
- b. Honigtauhonig;
- c. Tropfhonig;
- d. Schleuderhonig;
- e. Presshonig.

² Waben- oder Scheibenhonig, Honig mit Wabenteilen und gefilterter Honig müssen als solche gekennzeichnet werden.

³ Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden. In Verbindung mit der Sachbezeichnung ist der Hinweis «nur zum Kochen und Backen» anzubringen.

⁴ Bei gefiltertem Honig und Backhonig, der nicht zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, ist auf den Transportbehältern, auf den Verpackungen und in den Handelsdokumenten die vollständige Sachbezeichnung nach den Absätzen 2 und 3 anzugeben.

⁵ Die Sachbezeichnung kann, ausser bei Backhonig, Industrielhonig und gefiltertem Honig, ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b. einen regionalen, territorialen oder topografischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997³⁴ bleiben vorbehalten.

2. Abschnitt: Gelée royale

Art. 114 Begriff

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen-systems der Arbeiterbienen.

Art. 115 Anforderungen

¹ Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

² Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

Art. 116 Sachbezeichnung

Gelée royale kann die Sachbezeichnung «Gelée royale», «Weiselfuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» tragen.

3. Abschnitt: Blütenpollen

Art. 117 Begriffe

¹ Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienemagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfällen geerntet worden.

² Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

³⁴ SR 910.12

³ Bienenbrot ist der von den Bienen gesammelte Pollen, welcher in Waben eingelagert und aus diesen geerntet wird.

Art. 118 Anforderungen

Getrocknete Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

17. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 119

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

18. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 120 Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁵ über Lebensmittel tierischer Herkunft;
2. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁶ über Suppen, Gewürze und Essig;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005³⁷ über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Art. 121 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 122 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

³⁵ AS ...

³⁶ AS ...

³⁷ AS ...

Anhang I
(Art. 6 Abs. 4 und 10 Abs. 7)

Anforderungen für die Zusammensetzung von Hackfleisch

| | Fett (%) | Verhältnis zwischen Bindegewebeeisweiß ¹ und Fleischeisweiß ² (%) |
|---------------------------------------|----------|---|
| mageres Hackfleisch | ≤ 7 | ≤12 |
| reines Rinderhackfleisch | ≤ 20 | ≤15 |
| Hackfleisch mit Schweinefleischanteil | ≤30 | ≤18 |
| Hackfleisch von anderen Tierarten | ≤25 | ≤15 |

¹ Als Bindegewebeeisweiß (Kollagen) gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.
² Als Fleischeisweiß gilt der mit dem Faktor 6.25 vervielfältigte Gehalt an Gesamtstickstoff.

Anhang 2
(Art. 10 Abs. 1 Bst. a)

**Höchstwerte der Fett- und Bindegewebeanteile für Zutaten,
die mit dem Begriff «X¹-fleisch» bezeichnet werden**

| Spezies | Fett (%) | Bindegewebe ² (%) |
|---|-------------|---------------------------------|
| Säugetiere (ausgenommen Kaninchen und Schweine) und Mischungen von Spezies, bei denen Säugetiere überwiegen | 25 | 25 |
| Schweine | 30 | 25 |
| Vögel und Kaninchen | 15 | 10 |

¹ X = Tierart
² Der Bindegewebeanteil wird berechnet aufgrund des Verhältnisses zwischen Kollagen-
gehalt und Fleischiweißgehalt. Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfäl-
tigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Bezeichnung der Fanggerätekategorien

Angaben zur Fanggerätekategorie

Wadennetze

Schleppnetze

Kiemennetze und vergleichbare Netze

Umschliessungsnetze und Hebenetze

Haken und Langleinen

Dredgen

Reusen und Fallen

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 28 Abs. 1 und 2, 31 Abs. 1–3)

Anforderungen an Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommé und Bratensauce

1. Fleischextrakt

- | | |
|-----------------|---|
| a. Kreatinin | mindestens 8.5 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |
| b. Wassergehalt | höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz) |

2. Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée

- | | |
|--|---|
| a. Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 35 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischbouillon mindestens 52,5 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes für Fleischconsommée |
| b. Speisesalz | höchstens 12,5 g pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |

3. Geflügelbouillon

- | | |
|------------------|---|
| Gesamtstickstoff | mindestens 100 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|------------------|---|

4. Bratensauce

- | | |
|---|---|
| Kreatinin (aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt) | mindestens 140 mg pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes |
|---|---|

Anhang 5
(Art. 39 Abs. 3, 40 Abs. 3)

Anforderungen an tierische Fette

| | Wiederkäuerfett | | | Schweinefett | | | Andere tierische Fette | |
|--|--|----------|---------------------|--------------|----------|---|------------------------------------|----------------------|
| | Speisetalg | | Talg zum Verfeinern | Speisefett | | Schmalz und anderes Schweinefett zum Verfeinern | Speisefette (Speisefettmischungen) | Fette zum Verfeinern |
| | Feintalg (Premierjus) ¹ | anderer | | Schmalz | anderes | | | |
| ffa ² (m/m Ölsäure in %) max. | 0,75 | 1,25 | 3,0 | 0,75 | 1,25 | 2,0 | 1,25 | 3,0 |
| POZ ³ max. | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 10 meq/kg |
| Unlösliche Unreinheiten insgesamt | max. 0,15 % | | | max. 0,5 % | | | max. 0,5 % | |
| Geruch, Geschmack, Farbe | Normal | | | Normal | | | Normal | |
| ¹ | Tierisches Speisefett, das durch Ausschmelzen von frischem Herz-, Netz- und Nierenfett von Rindern und in Zerlegungsbetrieben anfallenden Fetten bei niedriger Temperatur gewonnen wird. | | | | | | | |
| ² | freie Fettsäuren | | | | | | | |
| ³ | Peroxidzahl in meq O ₂ /kg | | | | | | | |

Anhang 6
(Art. 82 Abs. 2)

Anforderungen an Butter und Butterfett

1. Säuregrad im Butterfett

Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Artikel 82 Absatz 1:
 1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
 2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

2. pH-Wert im Serum

Für den pH-Wert im Serum gilt:

- a. für Süsrahmbutter: mindestens 6,0;
- b. für gesäuerte Butter höchstens 5,5.

3. Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen

Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38 °C liegen.

Zulässige Farbstoffe für Eier

1. Färben von Eierschalen

Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:

- a. die vom EDI in der Zusatzstoffverordnung vom ...³⁸ als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
- b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
- c. Viktoriablau (CI-Nr. 44045);
- d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
- e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
- f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
- h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);
- j. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);
- k. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
- l. Kaliumaluminiumsilicat (E555).

2. Stempeln von Eiern

Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:

- a. die in Ziffer 1 Buchstaben a, d und e genannten Farbstoffe;
- b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

Anforderungen an die Beschaffenheit von Honig

1. Merkmale der Zusammensetzung von Honig

Honig besteht im Wesentlichen aus verschiedenen Zuckerarten, insbesondere aus Fructose und Glucose sowie aus organischen Säuren, Fermenten und beim Honigsammeln aufgenommenen festen Partikeln. Die Farbe des Honigs reicht von beinahe farblos bis dunkelbraun. Er kann von flüssiger, dickflüssiger oder ganz bis teilweise kristalliner Beschaffenheit sein. Die Unterschiede in Geschmack und Aroma werden von dem jeweiligen botanischen Ursprung bestimmt.

2. Allgemeine Anforderungen

2.1 Honig dürfen keine anderen Stoffe als Honig zugefügt werden.

2.2 Honig muss, soweit möglich, frei von organischen und anorganischen honigfremden Stoffen sein. Honig dürfen weder Pollen noch honigeigene Bestandteile entzogen werden, soweit dies beim Entziehen von anorganischen oder organischen honigfremden Stoffen nicht unvermeidbar ist. Abweichend davon dürfen gefiltertem Honig Pollen entzogen werden.

2.3 Honig darf keinen künstlich veränderten Säuregrad aufweisen. Honig darf mit Ausnahme von Backhonig keinen fremden Geschmack oder Geruch aufweisen, nicht in Gärung übergegangen oder gegoren sein oder so stark erhitzt worden sein, dass die natürlichen Enzyme erheblich oder vollständig inaktiviert wurden.

3. Spezifische Anforderungen

3.1 Zuckergehalt

3.1.1 Fructose- und Glucosegehalt (Summe)

- | | |
|---|------------------------|
| a) Blütenhonig | mindestens 60 g/100 g, |
| b) Honigtauhonig, allein oder in Mischung mit Blütenhonig | mindestens 45 g/100 g, |

3.1.2 Saccharosegehalt

- | | |
|---|-----------------------|
| a) Im Allgemeinen | höchstens 5 g/100 g, |
| b) Honig von Robinie (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Luzerne (<i>Medicago sativa</i>), Banksia menziesii, Süßklee (<i>Hedysarum</i>), Roter Eukalyptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , Citrus spp. | höchstens 10 g/100 g, |
| c) Honig von Lavendel (<i>Lavandula</i> spp.), Borretsch (<i>Borago officinalis</i>) | höchstens 15 g/100 g. |

- 3.2 Wassergehalt
- a) Im Allgemeinen höchstens 20%,
 - b) Honig von Heidekraut(Calluna) und Backhonig im Allgemeinen höchstens 23%,
 - c) Backhonig von Heidekraut (Calluna) höchstens 25%.
- 3.3 Gehalt an wasserunlöslichen Stoffen
- a) Im Allgemeinen höchstens 0,1 g/100 g,
 - b) Presshonig höchstens 0,5 g/100 g.
- 3.4 Elektrische Leitfähigkeit
- a) Honigarten im Allgemeinen und Mischungen dieser Honigarten höchstens 0,8 mS/cm,
 - b) Honigtauhonig und Kastanienhonig und Mischungen dieser Honigarten mindestens 0,8 mS/cm.
- Den unter den Buchstaben a und b festgelegten Anforderungen müssen die nachfolgend genannten Honigarten sowie Mischungen mit diesen Honigarten nicht entsprechen:
 Honige von Erdbeerbaum (*Arbutus unedo*), Glockenheide (*Erica*), Eukalyptus, Linden (*Tilia* spp.), Heidekraut (*Calluna vulgaris*), Leptospermum, Teebaum (*Melaleuca* spp.).
- 3.5 Gehalt an freien Säuren
- a) Im Allgemeinen höchstens 50 Milliäquivalente Säure pro kg,
 - b) Backhonig höchstens 80 Milliäquivalente Säure pro kg.
- 3.6 Hydroxymethylfurfuralgehalt (HMF), bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig höchstens 40 mg/kg (vorbehaltlich der Bestimmungen unter Nr. 3.7 Buchstabe b),
 - b) Honig mit angegebenem Ursprung in Regionen mit tropischem Klima und Mischungen solcher Honigarten untereinander höchstens 80 mg/kg.
- 3.7 Diastase-Zahl nach Schade, bestimmt nach Behandlung und Mischung
- a) Im Allgemeinen mit Ausnahme von Backhonig mindestens 8,
 - b) Honigarten mit einem geringen natürlichen Enzymgehalt (z. B. Zitrushonig) und einem HMF-Gehalt von höchstens 15 mg/kg mindestens 3.

Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern,
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 Absatz 1, 25 Absatz 2 und 35
Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹
(LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

Diese Verordnung umschreibt die Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf und regelt die Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen an diese Lebensmittel.

Art. 2 Kategorien von Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf werden in folgende Kategorien eingeteilt:

- a. Säuglingsanfangsnahrung;
- b. Folgenahrung;
- c. Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
- d. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke;
- e. Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- f. Lebensmittel mit Zusatz von Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern zur Cholesterinkontrolle;
- g. Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler.

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

Art. 3 Anforderungen

¹ Stoffe, die einem Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf zugesetzt werden, müssen:

- a. in bioverfügbarer Form vorliegen;
- b. eine ernährungsspezifische oder physiologische Wirkung haben;
- c. für die Personen, für die sie bestimmt sind, geeignet sein.

² Anhang 1 legt fest, welche Nährstoffe den Kategorien von Lebensmitteln nach Artikel 2 zugegeben werden dürfen.

³ Für Stoffe, bei denen es sich um technisch hergestellte Nanomaterialien handelt, ist die Einhaltung der in Absatz 4 genannten Anforderungen anhand geeigneter Testverfahren nachzuweisen.

⁴ Die Lebensmittel müssen so zusammengesetzt sein, dass sie gemäss allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen den Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen und für diese Personen geeignet sind.

⁵ Sie dürfen Stoffe enthalten, die gemäss der Verordnung des EDI vom...² über neuartige Lebensmittel zugelassen sind, sofern sie die Bedingungen dieser Verordnung erfüllen.

⁶ Sie dürfen keinen Stoff in einer solchen Menge enthalten, dass dadurch die Gesundheit der Personen, für die sie bestimmt sind, gefährdet wird.

⁷ Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf dürfen nur verpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden oder es sich um Lebensmittel nach Artikel 28 handelt.

Art. 4 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom...³ über die Information über Lebensmittel (LIV) sind Informationen über die angemessene Verwendung der Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf anzubringen.

² SR ...

³ SR ...

2. Kapitel: Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

1. Abschnitt: Säuglingsanfangsnahrung

Art. 5 Begriff

¹ Säuglingsanfangsnahrung ist ein Lebensmittel, das für Säuglinge (Kinder unter zwölf Monaten) während der ersten Lebensmonate bestimmt ist und bis zur Einführung einer angemessenen Beikost für sich allein die Ernährungsbedürfnisse der Säuglinge deckt.

² Ein Erzeugnis, das für sich allein keine Säuglingsanfangsnahrung im Sinne von Absatz 1 ist, darf nicht in Verkehr gebracht oder als ein Nahrungsmittel ausgegeben werden, das für sich allein eine Säuglingsanfangsnahrung ist.

Art. 6 Anforderungen

¹ Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Sie wird hergestellt aus:
 1. Proteinquellen nach Anhang 2 Ziffer 2, und
 2. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen von der Geburt an durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.
- b. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 2 erfüllen.
- c. Proteinquellen auf Basis von Molkenproteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) müssen die Spezifikationen nach Anhang 3 erfüllen.
- d. Säuglingsanfangsnahrung muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- e. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 4 der Zusatzstoffverordnung des EDI vom ...⁴ (ZuV) und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

² Für folgende Erzeugnisse ist die Eignung als Säuglingsanfangsnahrung durch Studien nachzuweisen, die auf Grundlage der allgemein anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und zur Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden:

- a. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 22 definierten Milchproteine mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal);
- b. Erzeugnisse auf der Basis der in Anhang 2 Ziffer 23 definierten Proteinhydrolysaten mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

⁴ SR 817.022.31

Art. 7 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Säuglingsanfangsnahrung lautet «Säuglingsanfangsnahrung».

² Säuglingsanfangsnahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bezeichnet werden.

³ Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:

- a. eine Angabe darüber, dass sich das Erzeugnis für die Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen von der Geburt an eignet, wenn sie nicht gestillt werden;
- b. den in kJ und kcal ausgedrückten physiologischen Energiewert sowie den numerisch ausgedrückten Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses;
- c. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 1 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine sowie gegebenenfalls die numerisch ausgedrückte Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der verzehrsfertigen Zubereitung;
- d. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine nicht konforme Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- e. eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von:
 1. einem Hinweis, dass das Stillen der Verabreichung von Säuglingsanfangsnahrung überlegen ist, und
 2. der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege zu verwenden.

⁴ Die Angabe auf der Packung oder der Etikette kann die numerisch ausgedrückte durchschnittliche Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrsfertigen Erzeugnisses enthalten, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe c erfolgt.

⁵ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben müssen den Voraussetzungen von Anhang 4 entsprechen.

Art. 8 Meldepflicht

¹ Wer Säuglingsanfangsnahrung herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden.

² Mit der Meldung ist eine Originalpackung, eine Originaletikette oder ein Laserausdruck davon einzureichen.

2 Abschnitt: Folgenahrung

Art. 9 Begriff

¹ Folgenahrung ist ein Lebensmittel, das den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreicheren Kost darstellt und bestimmt ist:

- a. für Säuglinge ab sechs Monaten, die sich mit einer angemessenen Beikost ernähren können; und
- b. für Kleinkinder zwischen einem und drei Jahren.

² Sie wird hergestellt aus:

- a. den Proteinquellen nach Anhang 5 Ziffer 2; und
- b. anderen Zutaten, deren Eignung für die besondere Ernährung von über sechs Monate alten Säuglingen und Kleinkindern durch anerkannte wissenschaftliche Erkenntnisse nachgewiesen ist.

Art. 10 Anforderungen

Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.
- b. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- c. Der Folgenahrung dürfen nur Nährstoffe nach Anhang 1 zugegeben werden. Für diese gelten, falls sie auch als Zusatzstoffe verwendet werden können, die Reinheitskriterien gemäss Anhang 4 ZuV⁵ und, falls solche fehlen, die anerkannten Reinheitskriterien internationaler Stellen.

Art. 11 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Folgenahrung lautet «Folgenahrung».

² Folgenahrung, die ausschliesslich aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen hergestellt ist, muss als «Folgemilch» bezeichnet werden.

³ Folgende Angaben sind auf der Packung oder der Etikette erforderlich:

- a. die Angabe, dass das Erzeugnis:
 1. sich nur für die besondere Ernährung von Säuglingen ab einem Alter von sechs Monaten eignet,
 2. nur Teil einer Mischkost sein soll, und
 3. nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten sechs Lebensmonate verwendet werden darf;
- b. die Angabe, dass die Entscheidung, mit der Beikost zu beginnen, insbesondere wenn dies ausnahmsweise vor dem sechsten Lebensmonat der Fall ist, nur getroffen werden soll:

⁵ SR 817.022.31

1. auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin, der Ernährung oder der Säuglings- und Kleinkinderpflege, und
 2. unter Berücksichtigung der Wachstums- und Entwicklungsbedürfnisse des einzelnen Säuglings;
 - c. der physiologische Energiewert, ausgedrückt in kJ und kcal, und der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten, ausgedrückt in Zahlenwerten, je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses;
 - d. Angaben über die durchschnittliche Menge aller in Anhang 6 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls die Menge an Cholin, Inositol und L-Carnitin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
 - e. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung, Verwendung, Lagerung und Entsorgung des Erzeugnisses sowie die Warnung, dass eine nicht konforme Zubereitung und Lagerung gesundheitsschädlich sein kann;
- ⁴ Die Menge der in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe je 100 ml des verzehrfertigen Erzeugnisses kann zusätzlich aufgeführt werden, sofern eine solche Angabe nicht bereits aufgrund von Absatz 3 Buchstabe d erfolgt.
- ⁵ Zusätzlich zur Angabe der Menge an Vitaminen und Mineralstoffen kann der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden.

3. Abschnitt: Getreidebeikost und andere Beikost

Art. 12 Begriff

¹ Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen von gesunden Säuglingen und Kleinkindern zwischen fünf Monaten und drei Jahren entsprechen.

² Sie sind zum Verzehr bestimmt:

- a. während der Entwöhnung der Säuglinge;
- b. zur Ergänzung der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern; oder
- c. zur allmählichen Umstellung auf normale Kost.

³ Nicht als Beikost gilt Milch, die für Kleinkinder bestimmt ist.

Art. 13 Anforderungen

¹ Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden;
- b. Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder damit zubereitet werden müssen;

- c. Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- d. Zwiebacks sowie Biscuits oder Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

² Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Kindern nach Artikel 12 Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

³ Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die Anforderungen nach Anhang 7 erfüllen.
- b. Beikost muss die Anforderungen nach Anhang 8 erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

⁴ Werden der Getreidebeikost und der Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente zugesetzt, so gelten die Höchstmengen nach Anhang 9.

Art. 14 Kennzeichnung

¹ Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen folgende Angaben und Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b. den in kJ und kcal ausgedrückten physiologischen Energiewert sowie den numerisch ausgedrückten Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten je 100g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je festgelegte Portion des Produkts;
- c. Informationen über den Glutengehalt, wie «glutenhaltig», oder die Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- d. die durchschnittliche Menge der einzelnen Mineralstoffe und Vitamine, für die in den Anhängen 7 und 8 spezifische Gehalte festgelegt sind, je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- e. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung mit einem Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

² Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Nährstoffe nach Anhang 6 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstabe d fällt.

³ Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach den Absätzen 1 und 2 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 6, die sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls in einer festgelegten Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 6 enthalten sind.

4. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen

Art. 15 Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und Höchstwerte

¹ Zur Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost dürfen landwirtschaftliche Erzeugnisse nicht mit Pflanzenschutzmitteln nach Anhang 12 Liste A behandelt werden.

² Besondere Bestimmungen zu Kontrollzwecken für Pflanzenschutzmittel nach Absatz 1 richten sich nach Anhang 12 Liste B.

³ In verkaufsfertiger oder nach Anweisung des Herstellers hergestellter Säuglingsanfangs- oder Folgenahrung sowie in Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder dürfen die Rückstände einzelner Pflanzenschutzmittel nicht in einer Menge enthalten sein, die 0.01 mg/kg übersteigt.

⁴ Bei Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gelten für Pflanzenschutzmittel die Höchstwerte für Rückstände nach Anhang 12 Liste C.

Art. 16 Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung

¹ Die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung von Säuglingsanfangs- und Folgenahrung dürfen nicht so gestaltet sein, dass sie vom Stillen abhalten.

² Die Kennzeichnung, die Aufmachung und die Werbung von Säuglingsanfangsnahrung sowie die Kennzeichnung von Folgenahrung dürfen weder Kinderbilder oder andere Bilder enthalten noch einen Wortlaut aufweisen, die den Gebrauch dieser Nahrungen idealisieren könnten.

³ Zweckdienliche Angaben oder Empfehlungen sind zulässig, sofern sie ausschliesslich für nachfolgende Personen bestimmt sind:

- a. medizinisch, ernährungswissenschaftlich oder pharmazeutisch qualifizierte Personen;
- b. für die Betreuung von Mutter und Kind zuständige Angehörige der Gesundheitsberufe.

⁴ Die Begriffe «humanisiert», «maternisiert», «adaptiert» oder ähnliche Begriffe sind unzulässig.

⁵ Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sind so zu kennzeichnen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sie eindeutig unterscheiden können.

⁶ Zeichnungen zur leichteren Identifizierung der Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und zur Illustration der Zubereitungsmethoden sind zulässig.

3. Kapitel: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Art. 17 Begriff

Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke sind Lebensmittel, die bestimmt sind für Patientinnen und Patienten mit:

- a. eingeschränkter, behinderter oder gestörter Fähigkeit zur Aufnahme, Verdauung, Resorption, Verstoffwechslung oder Ausscheidung gewöhnlicher Lebensmittel oder bestimmter darin enthaltener Nährstoffe, einschliesslich deren Metaboliten; oder
- b. einem sonstigen medizinisch bedingten Nährstoffbedarf, für die eine Modifizierung der normalen Ernährung, andere Lebensmittel für die Ernährung bestimmter Personengruppen oder eine Kombination von beiden den Bedürfnissen nicht entspricht.

Art. 18 Kategorien von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

¹ Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke werden in die folgenden Kategorien eingeteilt:

- a. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle für Personen für die sie bestimmt sind, verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Standardformulierung;
- b. diätetisch vollständige Lebensmittel, die als einzige Nahrungsquelle verwendet werden können, mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurden;
- c. diätetisch unvollständige Lebensmittel, die sich nicht als einzige Nahrungsquelle eignen, mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurde.

² Lebensmittel nach Buchstaben a und b können auch zum teilweisen Ersatz oder zur Ergänzung der Ernährung einer Patientin oder eines Patienten verwendet werden.

³ Sie dürfen Stoffe nach Anhang 1 enthalten.

Art. 19 Anforderungen

¹ Die Formulierung von Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke muss auf anerkannten medizinischen und diätetischen Grundsätzen beruhen.

² Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke müssen:

- a. sich gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers sicher und nutzbringend verwenden lassen;
- b. den besonderen Ernährungsbedürfnissen der Personen, für die sie bestimmt sind, entsprechen; und

c. den in Anhang 10 aufgeführten Kriterien entsprechen.

³ Die Wirksamkeit eines Lebensmittels für besondere medizinische Zwecke ist durch allgemein fundierte wissenschaftliche Daten zu belegen.

Art. 20 Melde- und Bewilligungspflicht

¹ Wer Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, das die Anforderungen nach Anhang 10 erfüllt, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden. Dem BLV ist dazu eine Originalpackung, eine Originaletikette oder deren Laserandrucke mit Rezeptur einzureichen.

² Wer Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, das die Anforderungen nach Anhang 10 nicht erfüllt, bedarf einer Bewilligung des BLV.

³ Das Bewilligungsverfahren richtet sich nach den Artikeln 3-7 LGV.

Art. 21 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät)».

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ sind anzugeben:

- a. der verfügbare Energiewert in kJ und kcal, der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie die durchschnittliche Menge sämtlicher im Erzeugnis enthaltener und in Anhang 10 aufgeführter Mineralstoffe und Vitamine:
 1. je 100 g oder 100 ml beim Verkauf,
 2. gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses, und
 3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion;
- b. wahlweise der Gehalt an Bestandteilen von Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten oder an sonstigen Nährstoffen und deren Bestandteilen, sofern diese Information zur zweckentsprechenden Verwendung des Erzeugnisses erforderlich ist:
 1. je 100 g oder 100 ml beim Verkauf,
 2. gegebenenfalls pro 100 g oder 100 ml des gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig zubereiteten Erzeugnisses, und
 3. als zusätzliche Möglichkeit pro Portion;
- c. gegebenenfalls Angaben zur Osmolalität oder Osmolarität des Erzeugnisses;

⁶ SR ...

- d. Angaben zum Ursprung und zur Art der in dem Erzeugnis enthaltenen Proteine oder Proteinhydrolysate;
 - e. der Hinweis «für besondere Ernährungsbedürfnisse bei ...» ergänzt durch die Krankheit(en), Störung(en) oder Beschwerden, für die das Produkt bestimmt ist;
 - f. gegebenenfalls ein Hinweis auf Vorsichtsmassnahmen und Kontraindikationen;
 - g. eine Beschreibung der Eigenschaften oder der Merkmale, denen das Erzeugnis seine Zweckdienlichkeit verdankt, gegebenenfalls mit Angaben zu den Nährstoffen, die vermehrt, vermindert, eliminiert oder auf andere Weise verändert wurden;
 - h. die Begründung für die Verwendung des Erzeugnisses;
 - i. gegebenenfalls eine Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf.
- ³ Die Packungen oder die Etiketten müssen unter den Worten «Wichtiger Hinweis» oder einer gleichbedeutenden Formulierung folgende Angaben aufweisen:
- a. einen Hinweis, dass das Erzeugnis unter ärztlicher Aufsicht verwendet werden muss;
 - b. einen Hinweis, ob das Erzeugnis zur Verwendung als einzige Nahrungsquelle geeignet ist;
 - c. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis für eine bestimmte Altersgruppe bestimmt ist;
 - d. gegebenenfalls einen Hinweis, dass das Erzeugnis die Gesundheit gefährden kann, wenn es von Personen konsumiert wird, die nicht an den Krankheiten, der Störung oder den Störungen oder den Beschwerden leiden, für die es bestimmt ist.

4. Kapitel: Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Art. 22 Begriff

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei der Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen.

Art. 23 Kategorien von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung werden in zwei Kategorien eingeteilt:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;

- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

Art. 24 Anforderungen

¹ Die Zusammensetzung muss die Anforderungen nach Anhang 11 erfüllen und es dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

² Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackungseinheit enthalten sein.

Art. 25 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

² Abweichend von den Anforderungen in Artikel 3 LIV⁷:

- a. sind je angegebene Menge des gebrauchsfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben:
 1. der Energiewert in kJ und kcal,
 2. der Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten sowie an Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 11 in Zahlenwerten;
- b. ist bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten zusätzlich zur Gehaltsangabe von Vitaminen und Mineralstoffen auf deren prozentualen Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 9 LIV hinzuweisen.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. der Hinweis, dass eine ausreichende tägliche Flüssigkeitsaufnahme wichtig ist;
- c. wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden: ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration die Hinweise:
 1. dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind,
 2. dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;

⁷ SR ...

- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten der Hinweis, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

5. Kapitel: Lebensmittel zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels

Art. 26 Anforderungen

¹ Zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels können den folgenden Lebensmitteln Phytosterine, Phytosterinester, Phytostanole oder Phytostanolester zugesetzt werden:

- a. Streichfetten;
- b. milchartigen Erzeugnissen;
- c. Mayonnaisen;
- d. Salatsaucen.

² Milchartige Erzeugnisse sind

- a. Erzeugnisse wie teilentrahmte und entrahmte milchartige Erzeugnisse, auch solche mit Frucht- oder Getreidezusatz;
- b. fermentierte milchartige Erzeugnisse wie Joghurt, Sojagetränke;
- c. käseartige Erzeugnisse mit einem Fettgehalt von ≤ 12 g je 100 g, bei denen das Milchfett oder das Milchprotein teilweise oder vollständig durch pflanzliches Fett oder Protein ersetzt wurde.

Art. 27 Kennzeichnung

Auf Lebensmitteln zur Beeinflussung des Cholesterinspiegels müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ folgende Hinweise und Mengenangaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «mit zugesetzten Pflanzensterinen» oder «mit zugesetzten Pflanzenstanolen» im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung;
- b. die Angabe der Menge an zugesetzten Phytosterinen, Phytosterinestern, Phytostanolen oder Phytostanolestern im Verzeichnis der Zutaten in Prozent oder Gramm der freien Pflanzensterine oder Pflanzenstanole je 100 g oder 100 ml des Lebensmittels;
- c. in gleichen Sichtfeld: der Hinweis, dass das Erzeugnis nicht für Personen bestimmt ist, die ihren Cholesterinspiegel im Blut nicht kontrollieren müssen, und der Hinweis, dass die Aufnahme von mehr als 3 g an zugesetzten Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen pro Tag vermieden werden sollte;

⁸ SR ...

- d. der Hinweis, dass Patientinnen und Patienten, die Arzneimittel zur Senkung des Cholesterinspiegels einnehmen, das Erzeugnis nur unter ärztlicher Aufsicht zu sich nehmen sollten;
- e. den Hinweis an gut sichtbarer Stelle, dass das Erzeugnis für die Ernährung von schwangeren und stillenden Frauen sowie von Kindern unter fünf Jahren nicht geeignet ist;
- f. der Hinweis, dass das Lebensmittel als Bestandteil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung zu verwenden ist, zu der zur Aufrechterhaltung des Carotinspiegels auch der regelmässige Verzehr von Obst und Gemüse zählt.;
- g. die Angabe in Gramm oder Milliliter, was einer Portion des betreffenden Lebensmittels oder der Lebensmittelzutat entspricht und welche Menge an Pflanzensterinen oder Pflanzenstanolen in einer Portion enthalten ist.

6. Kapitel: Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler

Art. 28 Begriff

Ein Lebensmittel gilt als Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler, wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und deren ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt.

Art. 29 Kategorien von Lebensmitteln für Sportlerinnen und Sportler

Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler werden in vier Kategorien eingeteilt:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, wie Mengen- oder Spurenelementen, oder anderen für diese Bevölkerungsgruppe relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurepräparate;
- d. eine Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

Art. 30 Anforderungen

¹ Produkte zur Energiebereitstellung müssen die Anforderungen nach Anhang 13 Ziffer 1 erfüllen.

² Produkte mit Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen Stoffen, die für Sportlerinnen und Sportler relevant sind, müssen dem bei diesen Personen typischen Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten.

³ In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Mischungen müssen die Anforderungen nach Anhang 13 Ziffer 2 erfüllen.

⁴ Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 1–3.

⁵ Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Anforderungen richten sich nach Anhang 14. Bei der Herstellung dürfen von den zugelassenen Substanzen nach Anhang 14 nur die Verbindungen nach den Anhängen 15 und 16 verwendet werden.

Art. 31 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 6 LIV⁹.

² Die Kennzeichnung der Zusätze richtet sich nach Anhang 14, die Bezeichnung der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe nach Anhang 15.

³ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.

⁴ Getränke mit einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter können als isoton bezeichnet werden.

7. Kapitel: Anpassung der Anhänge

Art. 32

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 33 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹⁰ über Speziallebensmittel wird aufgehoben.

Art. 34 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² Lebensmittel, die den Meldepflichten nach den Artikeln 8 und 20 unterliegen und die bereits in Verkehr gebracht und nach bisherigem Recht gemeldet worden sind, gelten auch unter dem neuen Recht als gemeldet.

⁹ SR ...

¹⁰ AS ...

Art. 35 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement
des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

(Art. 3 Abs. 2, 6 Abs. 1 Bst. e, 7 Abs. 3 Bst. c und 4, 10 Bst. c, 11 Abs. 4, 13 Abs. 3 Bst. c, 18 Abs. 3, 24 Abs. 1)

Stoff**Lebensmittelkategorien**

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Vitamin A | Retinol | x | x | x | x |
| | Retinylacetat | x | x | x | x |
| | Retinylpalmitat | x | x | x | x |
| | Beta-Carotin | | x | x | x |
| Vitamin D | Ergocalciferol | x | x | x | x |
| | Cholecalciferol | x | x | x | x |
| Vitamin E | D-alpha-Toco- pherol | x | x | x | x |
| | DL-alpha- Tocopherol | x | x | x | x |
| | D-alpha-Tocophe- rylacetat | x | x | x | x |
| | DL-alpha- Tocopherylacetat | x | x | x | x |
| | D-alpha-Tocophe- rylsäuresuccinat | x | x | x | x |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|-------------------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| | D-alpha-tocophe- ryl-Polyethyl- englycol-1000- Succinat (TPGS) | x | x | x | x |
| Vitamin K | Phyllochinon (Phytomenadion) | x | x | x | x |
| | Menachinon ¹¹ | | | x | x |
| Vitamin C | L-Ascorbinsäure | x | x | x | x |
| | Natrium-L-ascor- bat | x | x | x | x |
| | Calcium-L-ascor- bat | x | x | x | x |
| | Kalium-L-ascorbat | x | x | x | x |
| | L-Ascorbyl-6-pal- mitat | x | x | x | x |
| Thiamin | Thiaminhydroch- lorid | x | x | x | x |
| | Thiaminmono- nitrat | x | x | x | x |
| Riboflavin | Riboflavin | x | x | x | x |

¹¹ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|-------------------------------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Niacin | Natrium-Ribofla- vin-5'-phosphat | x | x | x | x |
| | Nicotinsäure | x | x | x | x |
| | Nicotinamid | x | x | x | x |
| Vitamin B₆ | Pyridoxinhydroch- lorid | x | x | x | x |
| | Pyridoxin-5'-phos- phat | x | x | x | x |
| | Pyridoxindipalmitat | | x | x | x |
| | Folsäure (Pteroyl- monoglutamin- säure) | x | x | x | x |
| Folat | Calcium-L-me- thylfolat | | | x | x |
| Vitamin B₁₂ | Cyanocobalmin | x | x | x | x |
| | Hydroxocobalmin | x | x | x | x |
| Biotin | D-Biotin | x | x | x | x |
| Pantothensäure | Calcium-D-pantothenat | x | x | x | x |
| | Natrium-D-pantothenat | x | x | x | x |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|----------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Kalium | Dexpanthenol | x | x | x | x |
| | Kaliumbikarbonat | x | x | x | x |
| | Kaliumcarbonat | x | x | x | x |
| | Kaliumchlorid | x | x | x | x |
| | Kaliumcitrat | x | x | x | x |
| | Kaliumgluconat | x | x | x | x |
| | Kaliumglycero- phosphat | | x | x | x |
| | Kaliumlactat | x | x | x | x |
| | Kaliumhydroxid | x | | x | x |
| | Kaliumsalze der Orthophosphor- säure | x | | x | x |
| Calcium | Magnesiumkali- umcitrat | | | x | x |
| | Calciumcarbonat | x | x | x | x |
| | Calciumchlorid | x | x | x | x |
| | Calciumsalze der Zitronensäure | x | x | x | x |
| | Calciumgluconat | x | x | x | x |

| | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Calciumglycero- phosphat | x | x | x | x |
| Calciumlactat | x | x | x | x |
| Calciumsalze der Orthophosphor- säure | x | x | x | x |
| Calciumhydroxid | x | x | x | x |
| Calciumoxid | | x | x | x |
| Calciumsulfat | | | x | x |
| Calciumbisgly- cinat | | | x | x |
| Calciumcitratmalat | | | x | x |
| Calciummalat | | | x | x |
| Calcium-L-pidolat | | | x | x |
| Magnesiumacetat | | | x | x |
| Magnesiumcarbo- nat | x | x | x | x |
| Magnesiumchlorid | x | x | x | x |
| Magnesiumsalze der Zitronensäure | x | x | x | x |

Magnesium

| | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Magnesiumgluco- nat | x | x | x | x |
| Magnesiumglyce- rophosphat | | x | x | x |
| Magnesiumsalze der Orthophos- phorsäure | x | x | x | x |
| Magnesiumlactat | | x | x | x |
| Magnesiumhydro- xid | x | x | x | x |
| Magnesiumoxid | x | x | x | x |
| Magnesiumsulfat | x | x | x | x |
| Magnesium-L-as- partat | | | x | |
| Magnesiumbisgly- cinat | | | x | x |
| Magnesium-L- pidolat | | | x | x |
| Magnesiumkali- umcitrat | | | x | x |
| Eisen | | | | |
| Eisencarbonat | | x | x | x |
| Eisencitrat | x | x | x | x |

| | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Eisenammoniumcitrat | x | x | x | x |
| Eisengluconat | x | x | x | x |
| Eisenfumarat | x | x | x | x |
| Eisennatriumdiphosphat | | x | x | x |
| Eisenlactat | x | x | x | x |
| Eisensulfat | x | x | x | x |
| Eisenammoniumphosphat | | | x | x |
| Eisen-Natrium-EDTA | | | x | x |
| Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat) | x | x | x | x |
| Eisensaccharat | | x | x | x |
| Elementares Eisen (aus Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert) | | x | x | x |
| Eisenbisglycinat | x | | x | x |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|---------------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| | Eisen-L-pidolat | | | x | x |
| Zink | Zinkacetat | x | x | x | x |
| | Zinkchlorid | x | x | x | x |
| | Zinkcitrat | x | x | x | x |
| | Zinkgluconat | x | x | x | x |
| | Zinklactat | x | x | x | x |
| | Zinkoxid | x | x | x | x |
| | Zinkcarbonat | | | x | x |
| | Zinksulfat | x | x | x | x |
| | Zinkbisglycinat | | | x | x |
| Kupfer | Kupfercarbonat | x | x | x | x |
| | Kupfercitrat | x | x | x | x |
| | Kupferguconat | x | x | x | x |
| | Kupfersulfat | x | x | x | x |
| | Kupfer-Lysinkom- plex | x | x | x | x |
| Mangan | Mangancarbonat | x | x | x | x |
| | Manganchlorid | x | x | x | x |
| | Mangancitrat | x | x | x | x |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|----------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| | Manganguconat | x | x | x | x |
| | Manganglycero- phosphat | | x | x | x |
| Fluorid | Mangansulfat | x | x | x | x |
| | Kaliumfluorid | | | x | x |
| | Natriumfluorid | | | x | x |
| Selen | Natriumselenat | x | | x | x |
| | Natriumhydro- genselenit | | | x | x |
| | Natriumselenit | x | | x | x |
| | Selenangereichert Hefe ¹² | | | x | x |
| Chrom | Chrom-(III)- Chlorid und sein Hexahydrat | | | x | x |
| | Chrom-(III)-Sulfat und sein Hexahyd- rat | | | x | x |

¹² In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Selen-Hefen, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2.5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des insgesamt im Produkt enthaltenen Selenextrakts). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|-----------------|---|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Molybdän | Chrompiccolinat | | | x | x |
| | Ammoniummolyb- dat | | | x | x |
| Jod | Natriummolybdat | | | x | x |
| | Kalimiodid | x | x | x | x |
| | Kaliumiodat | x | x | x | x |
| | Natriumiodid | x | x | x | x |
| Natrium | Natriumiodat | | x | x | x |
| | Natriumbicarbonat | x | | x | x |
| | Natriumcarbonat | x | | x | x |
| | Natriumchlorid | x | | x | x |
| | Natriumcitrat | x | | x | x |
| | Natriumgluconat | x | | x | x |
| | Natriumlactat | x | | x | x |
| | Natriumhydroxid | x | | x | x |
| | Natriumsalze der Orthophosphor- säure | x | | | |
| | Bor | Natriumborat | | | x |
| Borsäure | | | | x | x |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|---------------------------------|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Aminosäuren¹³ | L-Alanin | | - | x | x |
| | L-Arginin | x und sein Hydro- chlorid | x und sein Hydrochlo- rid | x | x |
| | L-Asparaginsäure | | | x | |
| | L-Citrullin | | | x | |
| | L-Cystein | x und sein Hydro- chlorid | x und sein Hydrochlo- rid | x | x |
| | Cystin ¹⁴ | x und sein Hydro- chlorid | x und sein Hydrochlo- rid | x | x |
| | L-Histidin | x und sein Hydro- chlorid | x und sein Hydrochlo- rid | x | x |
| | L-Glutaminsäure | | | x | x |
| | L-Glutamin | | | x | x |
| | Glycin | | | x | |

¹³ Für Aminosäuren, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden, dürfen nur die ausdrücklich genannten Hydrochloride verwendet werden. Für Aminosäuren, die Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und für Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung zugesetzt werden, dürfen gegebenenfalls auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

¹⁴ Im Falle der Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost darf Cystin nur in Form von L-Cystin zugesetzt werden.

| | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| L-Isoleucin | x und sein Hydrochlorid | x und sein Hydrochlorid | x | x |
| L-Leucin | x und sein Hydrochlorid | x und sein Hydrochlorid | x | x |
| L-Lysin | x und sein Hydrochlorid | x und sein Hydrochlorid | x | x |
| L-Lysinacetat | | | x | x |
| L-Methonin | x | x | x | x |
| L-Ornithin | | | x | x |
| L-Phenylalanin | x | x | x | x |
| L-Prolin | | | x | |
| L-Threonin | x | x | x | x |
| L-Tryptophan | x | x | x | x |
| L-Tyrosin | x | x | x | x |
| L-Valin | x | x | x | x |
| L-Serin | | | x | |
| L-Arginin-L-Aspartat | | | x | |
| L-Lysin-L-Aspartat | | | x | |

| | | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| | L-Lysin-L-Gluta- mat | | | x | |
| | N-Acetyl-L-Cys- tein | | | x | |
| | N-Acetyl-L-Me- thionin | | | x in Erzeugnissen, die für Personen ab 1 Jahr bestimmt sind. | |
| Carnitin und Tau- rin | L-Carnitin | x | x | x | x |
| | L-Carnitin-hydro- chlorid | x | x | x | x |
| | Taurin | x | | x | x |
| | L-Carnitin-L-Tart- rat | x | | x | x |
| Nucleotide | Adenosin-5'-phos- phorsäure (AMP) | x | | x | x |
| | Natriumsalz der AMP | x | | x | x |
| | Cytidin-5'-mono- phosphorsäure (CMP) | x | | x | x |
| | Natriumsalz der CMP | x | | x | x |

| | Säuglingsanfangs- und Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost | Lebensmittel für be- sondere medizinische Zwecke | Tagesration für ge- wichtskontrollie- rende Ernährung |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|--|---|
| Guanosin-5'-phos- phorsäure (GMP) Natriumsalz der GMP | x | | x | x |
| Ionosin-5'-phos- phorsäure (IMP) Natriumsalze der IMP | x | | x | x |
| Uridin-5'-pho- phorsäure (UMP) Natriumsalze der UMP | x | | x | x |
| Cholin und Inositol | | | | |
| Cholin | x | x | x | x |
| Cholinchlorid | x | x | x | x |
| Cholinbitartrat | x | x | x | x |
| Cholincitrat | x | x | x | x |
| Inositol | x | x | x | |

Anforderungen an die Zusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung

Anmerkung: Die angegebenen Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml) | 295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml) |

2 Proteine

21 Definitionen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

22 Anfangsnahrungen auf der Basis von Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) | 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) |

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 6 Absatz 4 Buchstaben a.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf der Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

23 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

| Mindestens | Höchstens |
|---------------|--------------|
| 0,45 g/100 kJ | 0,7 g/100 kJ |

(1,8 g/100 kcal) (3 g/100 kcal)

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,50 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Artikel 6 Absatz 4 Buchstaben b.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der L-Carnitingehalt muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 24 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

| Mindestens | Höchstens |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) | 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) |

Bei der Herstellung dieser Anfangsnahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss die Fertignahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 2 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist. Das Verhältnis von Methionin zu Cystin darf grösser als 2, jedoch höchstens 3 sein, vorausgesetzt, die Eignung des Erzeugnisses für die besonderen Ernährungsbedürfnisse von Säuglingen wurde durch geeignete Studien nachgewiesen, welche auf Grundlage der anerkannten Empfehlungen von Fachkreisen zur Planung und Durchführung solcher Studien durchgeführt wurden.

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) betragen.

- 25 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

- 26 Für die essenziellen und halbessenziellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

| | mg/100 kJ | mg/100 kcal |
|--------------|-----------|-------------|
| Cystin | 9 | 38 |
| Histidin | 10 | 40 |
| Isoleucin | 22 | 90 |
| Leucin | 40 | 166 |
| Lysin | 27 | 113 |
| Methionin | 5 | 23 |
| Phenylalanin | 20 | 83 |
| Threonin | 18 | 77 |
| Tryptophan | 8 | 32 |
| Tyrosin | 18 | 76 |
| Valin | 21 | 88 |

3 Taurin

Wird Taurin der Anfangsnahrung zugesetzt, so darf der Gehalt nicht über 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal) betragen.

4 Cholin

| Mindestens | Höchstens |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal) | 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) |

5 Fette

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal) | 1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal) |

- 51 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 52 Laurinsäure und Myristinsäure

| Mindestens | Höchstens |
|------------|---|
| - | einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |

- 53 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)
- | | |
|-------------------|--------------------|
| Mindestens | Höchstens |
| 70 mg/100 kJ | 285 mg/100 kJ |
| (300 mg/100 kcal) | (1200 mg/100 kcal) |
- 54 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.
Das Verhältnis Linolsäure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.
- 55 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 56 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 57 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil am gesamten Fettgehalt höchstens betragen:
- 571 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren: 1 Prozent
- 572 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren: 2 Prozent (bei Arachidonsäure (20:4 n-6) 1 Prozent).
- Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.
- Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein.

6 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Säuglingsanfangsnahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

7 Inositol

| | |
|-----------------|------------------|
| Mindestens | Höchstens |
| 1 mg/100 kJ | 10 mg/100 kJ |
| (4 mg/100 kcal) | (40 mg/100 kcal) |

8 Kohlenhydrate

| | |
|--------------|--------------|
| Mindestens | Höchstens |
| 2,2 g/100 kJ | 3,4 g/100 kJ |

- (9 g/100 kcal) (14 g/100 kcal)
- 81 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:
- Laktose
 - Maltose
 - Saccharose
 - Glucose
 - Malto-Dextrine
 - Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
 - vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
 - gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

82 Laktose

| Mindestens | Höchstens |
|----------------------------------|-----------|
| 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) | – |

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaproteinisolaten mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

83 Saccharose

Saccharose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Saccharose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts betragen.

84 Glucose

Glucose darf nur Anfangsnahrungen auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

85 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

| Mindestens | Höchstens |
|------------|---|
| – | 2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts |

9 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Säuglingsanfangsnahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 6 Absatz 1 Buchstaben a Ziffer 2 verwendet werden.

10 Mineralstoffe

- 101 Anfangsnahrungen aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|----------------|------------|-----------|-------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Natrium (mg) | 5 | 14 | 20 | 60 |
| Kalium (mg) | 15 | 38 | 60 | 160 |
| Chlor (mg) | 12 | 38 | 50 | 160 |
| Kalzium (mg) | 12 | 33 | 50 | 140 |
| Phosphor (mg) | 6 | 22 | 25 | 90 |
| Magnesium (mg) | 1,2 | 3,6 | 5 | 15 |
| Eisen (mg) | 0,07 | 0,3 | 0,3 | 1,3 |
| Zink (mg) | 0,12 | 0,36 | 0,5 | 1,5 |
| Kupfer (µg) | 8,4 | 25 | 35 | 100 |
| Iod (µg) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Selen (µg) | 0,25 | 2,2 | 1 | 9 |
| Mangan (µg) | 0,25 | 25 | 1 | 100 |
| Fluor (µg) | – | 25 | – | 100 |

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,0 und höchstens 2,0.

- 102 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder als Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 101. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|---------------|------------|-----------|-------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Eisen (mg) | 0,12 | 0,5 | 0,45 | 2 |
| Phosphor (mg) | 7,5 | 25 | 30 | 100 |

11 Vitamine

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|--|------------|-----------|-------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Vitamin A (µg-RE) ¹⁵ | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Vitamin D (µg) ¹⁶ | 0,25 | 0,65 | 1 | 2,5 |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) (µg) | 14 | 72 | 60 | 300 |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) (µg) | 19 | 95 | 80 | 400 |

¹⁵ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

¹⁶ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|--|---|-----------|---|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Niacin (μg) ¹⁷ | 72 | 375 | 300 | 1500 |
| Pantothersäure (μg) | 95 | 475 | 400 | 2000 |
| Vitamin B ₆ (μg) | 9 | 42 | 35 | 175 |
| Biotin (μg) | 0,4 | 1,8 | 1,5 | 7,5 |
| Folsäure (μg) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Vitamin B ₁₂ (μg) | 0,025 | 0,12 | 0,1 | 0,5 |
| Vitamin C (mg) | 2,5 | 7,5 | 10 | 30 |
| Vitamin K (μg) | 1 | 6 | 4 | 25 |
| Vitamin E (mg- α -TE) ¹⁸ | 0,5/g | 1.2 | 0,5/g | 5 |
| | mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ¹⁹ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ | | mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁰ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal | |

12 Nukleotide

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

| | Höchstwert ²¹ | Höchstwert ²² |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | (mg/100 kJ) | (mg/100 kcal) |
| Cytidin-5' monophosphat | 0,60 | 2,50 |
| Uridin-5' monophosphat | 0,42 | 1,75 |
| Adenosin-5' monophosphat | 0,36 | 1,50 |

¹⁷ vorgebildetes Niacin.

¹⁸ α -TE = d - α -Tocopheroläquivalent.

¹⁹ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²⁰ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²¹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

²² Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Guanosin-5' monophosphat | 0,12 | 0,50 |
| Inosin-5' monophosphat | 0,24 | 1,00 |

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 6 Abs. 1 Bst. c)

Spezifikation für Proteingehalt und -quelle und Proteinverarbeitung bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung auf Basis von Molkenproteinhydrolysaten aus Kuhmilchprotein und mit einem Proteingehalt von weniger als 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)

1 Proteingehalt

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

| Mindestens | Höchstens |
|---|---------------------------------------|
| 0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal) | 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) |

2 Proteinquelle

Entmineralisiertes Süssmolkenprotein aus Milch nach enzymatischer Ausfällung von Kasein unter Verwendung von Chymosin, bestehend aus:

- 21 63 Prozent Kasein-Glykomakropeptid-freies Molkenproteinisolat mit:
- 211 einem Protein-Mindestgehalt von 95 Prozent Trockenmasse;
- 212 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 213 einem Asche-Höchstgehalt von 3 Prozent; und
- 22 37 Prozent Süssmolkenproteinkonzentrat mit:
- 221 einem Protein Mindestgehalt von 87 Prozent Trockenmasse;
- 222 einer Protein-Denaturierung von weniger als 70 Prozent; und
- 223 einem Asche-Höchstgehalt von 3,5 Prozent.

3 Proteinverarbeitung

Zweistufiges Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Trypsin-Zubereitung mit einem Wärmebehandlungsschritt (3–10 Minuten bei 80 bis 100 °C) zwischen den beiden Hydrolyseschritten.

4 Proteinqualität

Für die unverzichtbaren und bedingt unverzichtbaren Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte, ausgedrückt in mg je 100 kJ und 100 kcal:

| | Je 100 kJ | Je 100 kcal |
|--------------|-----------|-------------|
| Arginin | 16 | 69 |
| Cystin | 6 | 24 |
| Histidin | 11 | 45 |
| Isoleucin | 17 | 72 |
| Leucin | 37 | 156 |
| Lysin | 29 | 122 |
| Methionin | 7 | 29 |
| Phenylalanin | 15 | 62 |
| Threonin | 19 | 80 |
| Tryptophan | 7 | 30 |
| Tyrosin | 14 | 59 |
| Valin | 19 | 80 |

Anhang 4
(Art. 7 Abs. 5)

**Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben für
Säuglingsanfangsnahrung und Voraussetzungen, die eine
entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen**

1. Nährwertbezogene Angaben

| Werbebehauptung | Voraussetzung für die Werbebehauptung |
|---|--|
| 11 nur Laktose enthalten | Laktose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat. |
| 12 Laktosefrei | Der Laktosegehalt beträgt höchstens 2,5 mg/100 kJ (10 mg/100 kcal). |
| 13 Zusatz von langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren oder eine gleichwertige nährwertbezogene Angabe in Bezug auf den Zusatz von Docosahexaensäure | Der Gehalt an Docosahexaensäure beträgt mindestens 0,2 % des Gesamtfettsäuregehalts. |
| 14 Nährwertbezogene Angabe bezüglich des Zusatzes der folgenden optionalen Zutaten: | |
| 141 Taurin | Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht. |
| 142 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide | Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht. |
| 143 Nukleotide | Freiwillig zugesetzt in einer Konzentration, die für die bestimmungsgemäße besondere Verwendung durch Säuglinge angemessen ist und den Bedingungen in Anhang 2 entspricht. |

2. Gesundheitsbezogene Angaben (einschliesslich Angaben zur Reduzierung von Krankheitsrisiken)

| Werbebehauptung | Voraussetzung für die Werbebehauptung |
|---|--|
| 21 Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen. | <p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen. Die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit anerkannten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in anerkannten klinischen Tests der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p> <p>c. Die oral verabreichte Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.</p> <p>d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.</p> |

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das genussfertige Erzeugnis, das entweder so in Verkehr gebracht oder nach den Anweisungen der Herstellerin zubereitet worden ist.

1 Energie

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml) | 295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml) |

2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt \times 6,25.

21 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) | 0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal) |

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

22 Folgenahrung auf der Basis von Proteinhydrolysaten

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) | 0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal) |

Für Erzeugnisse mit einem Proteingehalt zwischen 0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal) und 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) gelten die Anforderungen gemäss Art. 5 Absatz 4 Bst. b sinngemäss.

23 Folgenahrungen aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

| Mindestens | Höchstens |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) | 0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal) |

Bei der Herstellung dieser Folgenahrung sind nur Proteinisolate aus Soja zu verwenden.

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 26). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Methionin zu Cystin nicht grösser als 3 ist. Der Phenylalanin- und Tyrosingehalt können zusammengerechnet werden, sofern das Verhältnis von Tyrosin zu Phenylalanin nicht grösser als 2 ist.

- 24 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.

3 Taurin

Wird Taurin zugesetzt, darf der Gehalt nicht höher sein als 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 Fette

| Mindestens | Höchstens |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 0,96 g/100 kJ (4,0 g/100 kcal) | 1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal) |

- 41 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

- 42 Laurinsäure und Myristinsäure

| Mindestens | Höchstens |
|------------|---|
| – | einzelnen oder insgesamt 20 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |

- 43 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

| Mindestens | Höchstens |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal): | 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) |

- 44 Der Gehalt an Trans-Fettsäuren darf nicht über 3 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

- 45 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

- 46 Der Alpha-Linolensäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.

44

Das Verhältnis Linoläure/Alpha-Linolensäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.

- 47 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt höchstens betragen:

471 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3 Fettsäuren: 1 Prozent

472 bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6 Fettsäuren: 2 Prozent
(bei Arachidonsäure (20:4 n-6): 1 Prozent)

Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

Der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren sein.

5 Phospholipide

Der Gehalt an Phospholipiden in Folgenahrung darf höchstens 2 g/l betragen.

6 Kohlenhydrate

| Mindestens | Höchstens |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal) | 3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal) |

- 61 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

- 62 Laktose

| Mindestens | Höchstens |
|----------------------------------|-----------|
| 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) | – |

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Sojaproteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

- 63 Saccharose, Fructose, Honig

| Mindestens | Höchstens |
|------------|---|
| – | einzelnd oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts |

Honig ist einer Behandlung zur Abtötung von *Clostridium botulinum*-Sporen zu unterziehen.

- 64 Glucose

Glucose darf nur Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten zugesetzt werden. Wird Glucose zugesetzt, darf ihr Gehalt höchstens 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

7 Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide

Fructo-Oligosaccharide und Galacto-Oligosaccharide dürfen Folgenahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Fructo-Oligosacchariden und Galacto-Oligosacchariden können gemäss Artikel 9 Absatz 2 Buchstabe b verwendet werden.

8 Mineralstoffe

81 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen oder Proteinhydrolysaten

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|----------------|------------|-----------|-------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Natrium (mg) | 5 | 14 | 20 | 60 |
| Kalium (mg) | 15 | 38 | 60 | 160 |
| Chlor (mg) | 12 | 38 | 50 | 160 |
| Kalzium (mg) | 12 | 33 | 50 | 140 |
| Phosphor (mg) | 6 | 22 | 25 | 90 |
| Magnesium (mg) | 1,2 | 3,6 | 5 | 15 |
| Eisen (mg) | 0,14 | 0,5 | 0,6 | 2 |
| Zink (mg) | 0,12 | 0,36 | 0,5 | 1,5 |
| Kupfer (µg) | 8,4 | 25 | 35 | 100 |
| Iod (µg) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Selen (µg) | 0,25 | 2,2 | 1 | 9 |
| Mangan (µg) | 0,25 | 25 | 1 | 100 |
| Fluor (µg) | – | 25 | – | 100 |

Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis in Folgenahrung muss mindestens 1,0 und darf höchstens 2,0 betragen.

82 Folgenahrung aus Sojaproteinisolaten pur oder in einer Mischung mit Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 81. Ausgenommen sind Eisen und Phosphor; für sie gelten folgende Anforderungen:

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|--|------------|-----------|-------------|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |

| | | | | |
|---------------|------|------|-----|-----|
| Eisen (mg) | 0,22 | 0,65 | 0,9 | 2,5 |
| Phosphor (mg) | 7,5 | 25 | 30 | 100 |

9 Vitamine

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|---|--|-----------|--|-----------|
| | Mindestens | Höchstens | Mindestens | Höchstens |
| Vitamin A ($\mu\text{g-RE}$) ²³ | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Vitamin D (μg) ²⁴ | 0,25 | 0,75 | 1 | 3 |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) (μg) | 14 | 72 | 60 | 300 |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) (μg) | 19 | 95 | 80 | 400 |
| Niacin (μg) ²⁵ | 72 | 375 | 300 | 1500 |
| Pantothersäure (μg) | 95 | 475 | 400 | 2000 |
| Vitamin B ₆ (μg) | 9 | 42 | 35 | 175 |
| Biotin (μg) | 0,4 | 1,8 | 1,5 | 7,5 |
| Folsäure (μg) | 2,5 | 12 | 10 | 50 |
| Vitamin B ₁₂ (μg) | 0,025 | 0,12 | 0,1 | 0,5 |
| Vitamin C (mg) | 2,5 | 7,5 | 10 | 30 |
| Vitamin K (μg) | 1 | 6 | 4 | 25 |
| Vitamin E (mg- α -TE) ²⁶ | 0,5/g | 1,2 | 0,5/g | 5 |
| | mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁷ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ | | mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, korrigiert um die Zahl der Doppelbindungen ²⁸ , auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal | |

10 Nukleotide

²³ RE = Retinoläquivalent, all-trans.

²⁴ In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 μg = 400 IE Vitamin D.

²⁵ Vorgebildetes Niacin

²⁶ α -TE = d- α -Tocopheroläquivalent.

²⁷ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

²⁸ 0,5 mg α -TE/1 g Linolsäure (18:2 n-6); 0,75 mg α -TE/1 g α -Linolensäure (18:3 n-3); 1,0 mg α -TE/1 g Arachidonsäure (20:4 n-6); 1,25 mg α -TE/1 g Eicosapentaensäure (20:5 n-3); 1,5 mg α -TE/1 g Docosahexaensäure (22:6 n-3).

Folgende Nukleotide können verwendet werden:

| | Höchstwert ²⁹ | Höchstwert ³⁰ |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | (mg/100 kJ) | (mg/100 kcal) |
| Cytidin-5' monophosphat | 0,60 | 2,50 |
| Uridin-5' monophosphat | 0,42 | 1,75 |
| Adenosin-5' monophosphat | 0,36 | 1,50 |
| Guanosin-5' monophosphat | 0,12 | 0,50 |
| Inosin-5' monophosphat | 0,24 | 1,00 |

²⁹ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

³⁰ Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 6

(Art. 11 Abs. 3 Bst. d und 5 sowie 14 Abs. 2 und 3)

Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

| Nährstoff | Referenzwert | |
|-------------------------------------|--------------|------------------------------------|
| | Folgenahrung | Getreidebeikost und andere Beikost |
| Vitamin A | (µg) 400 | 400 |
| Vitamin D | (µg) 7 | 10 |
| Vitamin E | (mg TE) 5 | – |
| Vitamin K | (µg) 12 | – |
| Vitamin C | (mg) 45 | 25 |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) | (mg) 0,5 | 0,5 |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) | (mg) 0,7 | 0,8 |
| Niacin | (mg) 7 | 9 |
| Vitamin B ₆ | (mg) 0,7 | 0,7 |
| Folat | (µg) 125 | 100 |
| Vitamin B ₁₂ | (µg) 0,8 | 0,7 |
| Pantothensäure | (mg) 3 | – |
| Biotin | (µg) 10 | – |
| Kalzium | (mg) 550 | 400 |
| Phosphor | (mg) 550 | – |
| Kalium | (mg) 1000 | – |
| Natrium | (mg) 400 | – |
| Chlor | (mg) 500 | – |
| Eisen | (mg) 8 | 6 |
| Zink | (mg) 5 | 4 |
| Iod | (µg) 80 | 70 |
| Selen | (µg) 20 | 10 |
| Kupfer | (mg) 0,5 | 0,4 |
| Magnesium | (mg) 80 | – |
| Mangan | (mg) 1,2 | – |

Anhang 7
(Art. 13 Abs. 3 Bst. a und 14 Abs. 1 Bst. d)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Getreideanteil

Getreidebeikost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlene Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- oder Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2 Protein

21 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.

22 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkten muss der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

23 Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten Biscuits oder Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.

24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins Kasein (Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

25 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

| (g je 100 g Protein) | |
|----------------------|-----|
| Arginin | 3,7 |
| Cystin | 0,3 |
| Histidin | 2,9 |
| Isoleucin | 5,4 |

| | (g je 100 g Protein) |
|--------------|----------------------|
| Leucin | 9,5 |
| Lysin | 8,1 |
| Methionin | 2,8 |
| Phenylalanin | 5,2 |
| Threonin | 4,7 |
| Tryptophan | 1,6 |
| Tyrosin | 5,8 |
| Valin | 6,7 |

3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
 - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert zwischen 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) haben.

5 Mineralstoffe

- 51 Natrium

- a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

52 Calcium

- a. Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- b. Die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6 Vitamine

- 61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal) aufweisen.
- 62 Für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

| | je 100 kJ | | je 100 kcal | |
|----------------------------------|-----------|------|-------------|------|
| | min. | max. | min. | max. |
| Vitamin A (µg RE) ^[1] | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Vitamin D (µg) ^[2] | 0,25 | 0,75 | 1 | 3 |

[1] RE = Retinoläquivalent, all-trans.

[2] In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

- 63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A oder Vitamin D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Anforderungen an die Zusammensetzung von Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkung: Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet worden ist.

1 Proteine

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 12 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 13 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
 - a. der genannte Anteil an diesen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
 - b. der jeweils genannte Anteil an diesen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
 - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.

- 14 Ist Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 15 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtproteingehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Sachbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen nach den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;
- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind: 5 g/100 g.

3 Fett

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 32 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4 Natrium

- 41 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5 Vitamine

- 51 **Vitamin C**
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 **Vitamin A**
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal)³¹ betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 **Vitamin D**
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

³¹ RE = Retinoläquivalent, all-trans

Anhang 9
(Art. 13 Abs. 4)

Höchstmengen für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Anmerkung: Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Kalzium, bei denen sich die Anforderungen auf das Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

| Nährstoff | Höchstwert je 100 kcal |
|--|--|
| Vitamin A (µg RE) | 180 ^[1] |
| Vitamin D (µg) | 3 ^[1] |
| Vitamin E (mg α-TE) | 3 |
| Vitamin C (mg) | 12,5/25 ^[2] /125 ^[3] |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) (mg) | 0,25/0,5 ^[4] |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) (mg) | 0,4 |
| Niacin (mg NE) | 4,5 |
| Vitamin B ₆ (mg) | 0,35 |
| Folsäure (µg) | 50 |
| Vitamin B ₁₂ (µg) | 0,35 |
| Pantothensäure (mg) | 1,5 |
| Biotin (µg) | 10 |
| Kalium (mg) | 160 |
| Kalzium (mg) | 80/180 ^[5] /100 ^[6] |
| Magnesium (mg) | 40 |
| Eisen (mg) | 3 |
| Zink (mg) | 2 |
| Kupfer (µg) | 40 |
| Iod (µg) | 35 |
| Mangan (mg) | 0,6 |

[1] Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 7 und 8.

[2] Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.

[3] Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

[4] Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

[5] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.

[6] Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

Anhang 10
(Art. 18 Abs.2 Bst. c, 19 Abs 1 und 2, 21 Abs. 2 Bst. a)

Anforderungen an Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

1 Erläuterungen

Die Spezifikationen beziehen sich auf das gebrauchsfertige Erzeugnis, sei es als solches im Handel oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet.

1. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 2.1 und 2.2.
2. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 2.1 und 2.2, vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
3. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe c, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen 2.1 und 2.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
4. Sofern dies nicht den aus der Zweckbestimmung resultierenden Erfordernissen zuwiderläuft, sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, mit den Vorschriften über andere Nährstoffe konform, die für Säuglingsanfangsnahrung bzw. Folgenahrung gelten.
5. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 3.1 und 3.2.
6. Erzeugnisse nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe b, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe gemäss den Tabellen 3.1 und 3.2; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.
7. Vitamine und Mineralstoffe dürfen in Erzeugnissen nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe c, die nicht eigens für Säuglinge bestimmt sind, nicht in höheren als den in den Tabellen 3.1 und 3.2 angegebenen Höchstmengen enthalten sein; vorbehalten bleiben Änderungen hinsichtlich eines oder mehrerer dieser Nährstoffe, sofern sie aufgrund der Zweckbestimmung des Erzeugnisses erforderlich sind.

2 Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln für Säuglinge

21 Vitamine

Tabelle 2.1

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|------------------------------|---|---------|---|---------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Vitamin A (µg RE) | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Vitamin D (µg) | 0,25 | 0,75 | 1 | 3 |
| Vitamin K (µg) | 1 | 5 | 4 | 20 |
| Vitamin C (mg) | 1,9 | 6 | 8 | 25 |
| Thiamin (mg) | 0,01 | 0,075 | 0,04 | 0,3 |
| Riboflavin (mg) | 0,014 | 0,1 | 0,06 | 0,45 |
| Vitamin B ₆ (mg) | 0,009 | 0,075 | 0,035 | 0,3 |
| Niacin (mg NE) | 0,2 | 0,75 | 0,8 | 3 |
| Folsäure (µg) | 1 | 6 | 4 | 25 |
| Vitamin B ₁₂ (µg) | 0,025 | 0,12 | 0,1 | 0,5 |
| Pantothensäure (mg) | 0,07 | 0,5 | 0,3 | 2 |
| Biotin (µg) | 0,4 | 5 | 1,5 | 20 |
| Vitamin E (mg α-TE) | 0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ | 0,75 | 0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal | 3 |

22 Mineralstoffe

Tabelle 2.2

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|----------------------------|------------|---------|--------------|---------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Natrium (mg) | 5 | 14 | 20 | 60 |
| Chlorid (mg) | 12 | 29 | 50 | 125 |
| Kalium (mg) | 15 | 35 | 60 | 145 |
| Kalzium (mg) | 12 | 60 | 50 | 250 |
| Phosphor (mg) ^a | 6 | 22 | 25 | 90 |
| Magnesium (mg) | 1,2 | 3,6 | 5 | 15 |
| Eisen (mg) | 0,12 | 0,5 | 0,5 | 2 |
| Zink (mg) | 0,12 | 0,6 | 0,5 | 2,4 |
| Kupfer (µg) | 4,8 | 29 | 20 | 120 |
| Iod (µg) | 1,2 | 8,4 | 5 | 35 |
| Selen (µg) | 0,25 | 0,7 | 1 | 3 |
| Mangan (µg) | 0,25 | 25 | 1 | 100 |
| Chrom (µg) | – | 2,5 | – | 10 |
| Molybdän (µg) | – | 2,5 | – | 10 |
| Fluorid (mg) | – | 0,05 | – | 0,2 |

^a Das Kalzium/Phosphor-Verhältnis darf nicht weniger als 1,2 und nicht mehr als 2,0 betragen.

3 Werte für Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente in diätetisch vollständigen Lebensmitteln, die nicht für Säuglinge bestimmt sind

31 Vitamine

Tabelle 3.1

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|-------------------|------------|------------------------|--------------|--------------------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Vitamin A (µg RE) | 8,4 | 43 | 35 | 180 |
| Vitamin D (µg) | 0,12 | 0,65/0,75 ^a | 0,5 | 2,5/3 ^a |
| Vitamin K (µg) | 0,85 | 5 | 3,5 | 20 |
| Vitamin C (mg) | 0,54 | 5,25 | 2,25 | 22 |
| Thiamin (mg) | 0,015 | 0,12 | 0,06 | 0,5 |
| Riboflavin (mg) | 0,02 | 0,12 | 0,08 | 0,5 |

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|------------------------------|---|---------|---|---------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Vitamin B ₆ (mg) | 0,02 | 0,12 | 0,08 | 0,5 |
| Niacin (mg NE) | 0,22 | 0,75 | 0,9 | 3 |
| Folsäure (µg) | 2,5 | 12,5 | 10 | 50 |
| Vitamin B ₁₂ (µg) | 0,017 | 0,17 | 0,07 | 0,7 |
| Pantothensäure (mg) | 0,035 | 0,35 | 0,15 | 1,5 |
| Biotin (µg) | 0,18 | 1,8 | 0,75 | 7,5 |
| Vitamin E (mg α-TE) | 0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,1 mg pro 100 verwertbare kJ | 0,75 | 0,5/g mehrfach ungesättigter Fettsäuren, ausgedrückt als Linolsäure, keinesfalls jedoch weniger als 0,5 mg pro 100 verwertbare kcal | 3 |

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

32 Mineralstoffe

Tabelle 3.2

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|----------------------------|---------------------|--------------------|--------------|----------------------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Natrium (mg) | 7,2 | 42 | 30 | 175 |
| Chlorid (mg) | 7,2 | 42 | 30 | 175 |
| Kalium (mg) | 19 | 70 | 80 | 295 |
| Calcium (mg) | 8,4/12 ^a | 42/60 ^a | 35/50 | 175/250 ^a |
| Phosphor (mg) ¹ | 7,2 | 19 | 30 | 80 |
| Magnesium (mg) | 1,8 | 6 | 7,5 | 25 |
| Eisen (mg) | 0,12 | 0,5 | 0,5 | 2,0 |
| Zink (mg) | 0,12 | 0,36 | 0,5 | 1,5 |

| | Pro 100 kJ | | Pro 100 kcal | |
|---------------|------------|---------|--------------|---------|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum |
| Kupfer (µg) | 15 | 125 | 60 | 500 |
| Jod (µg) | 1,55 | 8,4 | 6,5 | 35 |
| Selen (µg) | 0,6 | 2,5 | 2,5 | 10 |
| Mangan (mg) | 0,012 | 0,12 | 0,05 | 0,5 |
| Chrom (µg) | 0,3 | 3,6 | 1,25 | 15 |
| Molybdän (µg) | 0,72 | 4,3 | 3,5 | 18 |
| Fluorid (mg) | – | 0,05 | – | 0,2 |

^a Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

ENTWURF

Anhang 11
(Art. 24 Abs. 1 und 25 Abs. 2 Bst. a Ziff. 2)

Anforderungen an die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Anmerkung: Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben bzw. nach den Anweisungen der Herstellerin gebrauchsfertig gemacht werden.

1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration (Art. 23 Bst. a) sollte zwischen 3360 kJ (800 kcal) und 5040 kJ (1200 kcal) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten (Art. 23 Bst. b) muss zwischen 840 kJ (200 kcal) und 1680 kJ (400 kcal) je Mahlzeit betragen.

2 Proteine

- 21 Der Energiewert eines Lebensmittels für eine gewichtskontrollierende Ernährung muss zu mindestens 25 und darf zu höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die Vorschriften nach Ziffer 21 beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

| Referenzprotein ³² | g/100 g Protein |
|-------------------------------|-----------------|
| Cystin + Methionin | 1,7 |
| Histidin | 1,6 |
| Isoleucin | 1,3 |
| Leucin | 1,9 |
| Lysin | 1,6 |
| Phenylalanin + Tyrosin | 1,9 |
| Threonin | 0,9 |
| Tryptophan | 0,5 |
| Valin | 1,3 |

³² Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Energiewert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

- 23 Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, so ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen. Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.
- 24 Der chemische Index ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essenziellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.
- 25 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

3 **Fette**

- 31 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.
- 32 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.
- 33 Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

4 **Nahrungsfasern**

Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen zwischen 10 g und 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

5 **Vitamine und Mineralstoffe**

- 51 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration müssen mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.
- 52 Die Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

| | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----|
| Vitamin A | (µg Retinol-Äquivalent) | 700 |
| Vitamin D | (µg) | 5 |
| Vitamin E | (mg Tocopherol-Äquivalent) | 10 |
| Vitamin C | (mg) | 45 |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) | (mg) | 1,1 |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) | (mg) | 1,6 |
| Niacin | (mg Nicotinsäureamid-Äquivalent) | 18 |

| | | |
|-------------------------|------|------|
| Vitamin B ₆ | (mg) | 1,5 |
| Folsäure/Folacin | (µg) | 200 |
| Vitamin B ₁₂ | (µg) | 1,4 |
| Biotin | (µg) | 15 |
| Pantothensäure | (mg) | 3 |
| Calcium | (mg) | 700 |
| Phosphor | (mg) | 550 |
| Kalium | (mg) | 3100 |
| Eisen | (mg) | 16 |
| Zink | (mg) | 9,5 |
| Kupfer | (mg) | 1,1 |
| Jod | (µg) | 130 |
| Selen | (µg) | 55 |
| Natrium | (mg) | 575 |
| Magnesium | (mg) | 150 |
| Mangan | (mg) | 1 |

Ausführungen bezüglich Pflanzenschutzmittel in Säuglingsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Liste A: Verbotene Pflanzenschutzmittel

- Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfon, ausgedrückt in Disulfoton)
- Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff Analogon und deren Sulfonen, ausgedrückt als Fensulfothion)
- Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation
- Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschliesslich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)
- Heptachlor und *trans*-Heptachlorepoxyd, ausgedrückt als Heptachlor
- Hexachlorbenzol
- Nitrofen
- Omethoat
- Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)
- Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin
- Endrin

Liste B³³

1. Die in Liste A erwähnten Pflanzenschutzmittel gelten als nicht verwendet, wenn ihre Höchstwerte für Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen.³⁴
2. Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin und Endrin gelten als nicht verwendet, wenn ihre Höchstwerte für Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen.

Liste C³³:

| Chemische Bezeichnung | Rückstandshöchstgehalt (mg/kg) |
|-----------------------|--------------------------------|
|-----------------------|--------------------------------|

³³ Die in Liste B und C genannten Werte gelten für verbrauchsfertig angebotene oder nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers rekonstituierte Erzeugnisse.

³⁴ Abweichend von Ziffer 1 gelten für die in Liste C aufgeführten Pflanzenschutzmittel die dort genannten Höchstwerte für Rückstände.

| | |
|--|-------|
| Cadusafos | 0.006 |
| Demeton-S-methyl/Demeton-S-methyl-sulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl) | 0.006 |
| Ethoprophos | 0.008 |
| Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil) | 0.004 |
| Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propineb und Propylent-hioharnstoff) | 0.006 |

ENTWURF

Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung und an Protein- und Aminosäurepräparate**1 Anforderungen an Produkte zur Energiebereitstellung****11 Kohlenhydrat-Konzentrate**

- | | |
|------------------------|--|
| a. Kohlenhydrate | mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte |
| b. Energiequelle | mindestens 80 Prozent von Kohlenhydraten |
| c. Kohlenhydratenergie | höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose |
| d. Energiegehalt | mindestens 300 kJ (70 kcal) pro 100 ml bzw. 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse (bezogen auf genussfertiges Produkt) |

12 Energiereiche Erzeugnisse

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 1400 kJ (335 kcal) pro 100 g Trockenmasse |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und höchstens 30 Prozent aus Fett |

13 Energieliefernde Getränke

- | | |
|------------------|--|
| a. Energiegehalt | mindestens 190 kJ (45 kcal) pro 100 ml |
| b. Energiequelle | mindestens 50 Prozent aus Kohlenhydraten, und höchstens 30 Prozent aus Fett |

2 Anforderungen an Protein- und Aminosäurepräparate

- | | |
|-----------------------|---|
| a. Kollagenes Eiweiss | Darf höchstens 20 Prozent des Proteinanteiles betragen. |
| b. Proteinzufuhr | Darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g/kg Körpergewicht pro Tag nicht überschreiten. |

Anhang 14
(Art. 30 Abs. 5 und 31 Abs. 2)

Zulässige Substanzen in Nahrungsmitteln für Sportlerinnen und Sportler

| Substanz | Salze | Deklaration | Anforderungen |
|----------------|--|---|---|
| Aminosäuren | | | |
| L-Isoleucin | | in mg/Tagesration oder | min. 700 mg/Tag* |
| L-Leucin | | in mg/100 g Eiweiss, | min. 1,1 g/Tag* |
| L-Lysin | | in g/ Tagesration oder | min. 700 mg/Tag* |
| L-Methionin | | in g/100 g Eiweiss | min. 1,1 g/Tag* |
| L-Phenylalanin | | | min. 1,1 g/Tag* |
| L-Threonin | | | min. 500 mg/Tag* |
| L-Valin | | | min. 800 mg/Tag* |
| | | | *optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher |
| L-Arginin | | in mg/Tagesration oder | max. 2,5 g/Tag |
| L-Cystein | | in mg/100 g Eiweiss, | max. 1 g/Tag |
| L-Glutamin | | in g/Tagesration oder | max. 10 g/Tag |
| Glycin | | in g/100 g Eiweiss | max. 5 g/Tag |
| L-Ornithin | | | max. 2 g/Tag |
| L-Tyrosin | | | max. 1,2 g/Tag |
| L-Carnitin | Base, -tartrat, fumarat | in mg/Tagesration | max. 1000 mg/Tag |
| L-Citrullin | Malat | | max. 1000 mg/Tag |
| Beta-Alanin | Beta-Alanin, CAS Nr. 107-95-9, Reinheitsgrad 98-101%; Schwermetalle 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0.1 ppm; Cd ≤ 1 ppm | in g/Tagesration Pro Einnahme darf höchstens die halbe Tagesdosis eingenommen werden. Nicht länger als 8-10 Wochen einnehmen. | max. 3.2 g/Tag Verwendung und Abgabe: <ul style="list-style-type: none"> • Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit • Nicht länger als 8-10 Wochen einnehmen • Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als "slow-release" Tabletten formuliert werden. Anpreisungen sind keine zulässig |
| Coffein | | in mg/100 ml oder in mg/100 g oder in mg/Tagesration oder den prozentualen Anteil (%) im Produkt | max. 3 mg/kg KG/Tag, |

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Cholin | | | max. 1000 mg/Tag |
| Kreatin | Monohydrat Pyruvat | in g/Tagesration | 3 g/Tag 5 g/Tag |
| Lebende Bakterienkulturen | Spezifikationen gemäss Anhang 16 | Mit der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben der ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotes) | mind. 108 KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration |
| Glucuronolacton | | in mg/100 ml | max. 240 mg/100 ml |
| Inositol | | | 300 bis 1000 mg/Tag |
| D-Ribose | | in mg/100 ml | max. 200 mg/100 ml |
| Taurin | | in mg/Tagesration | max. 1000 mg/Portion |

ENTWURF

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffen für Nahrungsmittel für Sportlerinnen und Sportler**1 Kategorie 1: Vitamine****Vitamin A**

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
Gemischte Tocopherole³⁵
Tocotrienol-Tocopherol³⁶

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon³⁷

³⁵ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %.

³⁶ Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:

- 115 mg/g α -Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g β -Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 45 mg/g γ -Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
- 12 mg/g δ -Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
- 67 mg/g α -Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
- < 1 mg/g β -Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
- 82 mg/g γ -Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
- 5 mg/g δ -Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).

³⁷ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxal-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalamin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)

Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

Kategorie 2: Mineralstoffe

Calcium

Calciumacetat
Calcium-L-ascorbat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsuccinat
Calciumhydroxid
Calcium-L-lysinat
Calciummalat
Calciumoxid
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesiumhydroxid
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesium-L-pidolat
Magnesiumkaliumcitrat

Magnesiumpyruvat
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat
Magnesiumacetyltaurat

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisenbisglycinat
Eisen-L-pidolat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-taurat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-L-aspartat
Kupferbisglycinat
Kupferlysinkomplex
Kupfer(II)-oxid

Jod

Kaliumjodid
Kaliumjodat
Natriumjodid
Natriumjodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-lysinat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkcarbonat
Zink-L-pidolat
Zinkpicolinat
Zinksulfat

Mangan

Manganascorbat
Mangan-L-aspartat
Manganbisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Mangan gluconat
Manganglycerophosphat
Manganpidolat
Mangansulfat

Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumlactat
Natriumhydroxid
Natriumsalze der Orthophosphorsäure
Natriumsulfat

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat

Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumsulfat

Selen

L-Selenomethionin
Selenhefe³⁸
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

Chrom(III)-chlorid
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chromnitrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-sulfat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Fluor

Calciumfluorid
Kaliumfluorid
Natriumfluorid
Natriummonofluorophosphat

Bor

Borsäure
Natriumborat

³⁸ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selens). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

Kategorie 3: Sonstige Stoffe**Aminosäuren**

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Alanin
L-Arginin
L-Citrullin
L-Cystein
L-Cystin
L-Histidin
L-Glutaminsäure
L-Glutamin
Glycin
L-Isoleucin
L-Leucin
L-Lysin
L-Lysinacetat
L-Methionin
L-Ornithin
L-Phenylalanin
L-Prolin
L-Serin
L-Threonin
L-Tryptophan
L-Tyrosin
L-Valin

Sonstige Stoffe

Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

Bakterienkulturen (lebend)
Beta-Glucan aus Hafer und/oder aus Gerste
Betainhydrochlorid
L-Carnitin
L-Carnitinhydrochlorid
L-Carnitin-L-Tartrat

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat
Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)
Coenzym Q10 (Ubichinon, Ubichinol)
Coffein
DHA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
EPA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen.
Glucosaminchlorid
Glucosaminsulfat
D-Glucurono- γ -lacton
Inositol
Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee
Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl
Kreatinmonohydrat
Kreatinpyruvat
Lactase FCC (Food Chemicals Codex)
Linolsäure aus Speiseölen
Lutein aus Tagetes
Lycopin aus Tomaten
Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde
Omega-3-Fettsäuren aus Speiseölen, Fischölen und Algenölen
Taurin
Zeaxanthin aus Tagetes

Anhang 16
(Art. 30 Abs. 5)

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Sportlerprodukten

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsmitteln für Sportlerinnen oder Sportler verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, keine humanpathogenen Eigenschaften aufweisen und dürfen Antibiotikaresistenzen übertragen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse
 - b. Stamm: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD

Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 Absatz 1, 25 Absatz 2 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Nahrungsergänzungsmittel und Nährstoffe

¹ Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, die normale Ernährung zu ergänzen. Sie bestehen aus Einfach- oder Mehrfachkonzentraten von Nährstoffen oder sonstigen Stoffen mit ernährungsspezifischer oder physiologischer Wirkung und werden in dosierter Form in Verkehr gebracht.

² Nährstoffe im Sinne dieser Verordnung sind Vitamine und Mineralstoffe, einschliesslich Spurenelementen.

Art. 2 Anforderungen

¹ Nahrungsergänzungsmittel dürfen nur verpackt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Sie müssen zur Aufnahme in abgemessenen kleinen Mengen in Darreichungsformen wie Kapseln, Pastillen, Tabletten, Pillen, Pulverbeuteln, Flüssigampullen oder Flaschen mit Tropfeinsätzen angeboten werden.

³ Sie dürfen enthalten:

- a. ausschliesslich die in Anhang 1 aufgeführten Nährstoffe und sonstigen Stoffe;
- b. Stoffe, die:
 1. nach der Verordnung des EDI vom ...² über neuartige Lebensmittel zulässig sind und in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden dürfen,
 2. vom BLV als neuartige Lebensmittel bewilligt wurden;

SR ...

¹ SR 817.02

² SR...

2014.....

- c. Lebensmittel, mit Ausnahme der in Anhang 2 aufgeführten Pflanzen, Pflanzenteilen oder Zubereitungen daraus.

⁴ Die in Anhang 1 festgelegten Höchstkonzentrationen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe dürfen pro empfohlener Tagesdosis nicht überschritten werden.

⁵ Die zulässigen Formen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe sind in Anhang 3 geregelt.

⁶ Die Anforderungen an lebende Bakterienkulturen richten sich nach Anhang 4.

⁷ Für Nahrungsergänzungsmittel mit basischen Mineralstoffen sind geeignete basische Salze (Bicarbonat, Carbonate und Citrate), der Mineralstoffe Magnesium, Kalium oder Calcium zulässig.

Art. 3 Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung für Nahrungsergänzungsmittel lautet «Nahrungsergänzungsmittel» ergänzt mit den Namen der Kategorien der Nährstoffe oder sonstigen Stoffe, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, oder mit einer Angabe zur Beschaffenheit dieser Nährstoffe oder der sonstigen Stoffe.

² Bei Nahrungsergänzungsmitteln sind der Gehalt an Nährstoffen oder an sonstigen Stoffen und deren prozentuale Anteile an den Referenzmengen nach Anhang 9 Teil A der Verordnung des EDI vom ...³ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) pro Tagesration in numerischer Form anzugeben. Die angegebenen Werte müssen sich auf Durchschnittswerte aus der Lebensmittelanalyse der Herstellerin oder des Herstellers stützen. Die Angabe des prozentualen Anteils kann auch in grafischer Form erfolgen.

³ Bei der Kennzeichnung ist auf den Gehalt an Nährstoffen und sonstigen Stoffen zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten hinzuweisen.

⁴ Erfolgt ein Hinweis auf einen Nährstoff oder einen sonstigen Stoff, so müssen pro empfohlener Tagesration enthalten sein:

- a. bei Nährstoffen: mindestens 15 % der Referenzmenge nach Anhang 9 Teil A LIV;
- b. bei sonstigen Stoffen: mindestens 15 % der Höchstkonzentration nach Anhang 1.

⁵ Erfolgt eine freiwillige Nährwertdeklaration, so muss diese Artikel 21 Absätze 1-5 LIV entsprechen.

⁶ Erfolgt ein Hinweis auf lebende Bakterienkulturen oder Lactase, so müssen pro empfohlener Tagesration enthalten sein:

- a. bei lebenden Bakterienkulturen: mindestens 10^8 KBE (kolonienbildende Einheiten);
- b. bei Lactase: 4500 FCC-Einheiten (Food-Chemicals-Codex).

³ SR ...

2

⁷ Auf den Zusatz lebender Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des International Committee on Systematics of Prokaryotes⁴; oder
- b. mit der Angabe «mit Milchsäurebakterien».

⁸ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a-i, k, m und o-q LIV sind anzugeben:

- a. die empfohlene Tagesdosis in Portionen des Erzeugnisses;
- b. ein Warnhinweis, die angegebene empfohlene Tagesdosis nicht zu überschreiten;
- c. ein Hinweis, dass Nahrungsergänzungsmittel nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche Ernährung verwendet werden sollen;
- d. ein Hinweis, dass die Produkte ausserhalb der Reichweite von kleinen Kindern zu lagern sind;
- e. für die sonstigen Stoffe: die Warnhinweise nach Anhang 1.

Art. 4 Werbebeschränkung

Die Kennzeichnung und die Aufmachung von und die Werbung für Nahrungsergänzungsmittel dürfen keinen Hinweis enthalten, der behauptet oder den Eindruck erweckt, dass bei einer ausgewogenen, abwechslungsreichen Ernährung im Allgemeinen die Zufuhr angemessener Nährstoffmengen nicht möglich sei.

Art. 5 Meldepflicht

¹ Wer Nahrungsergänzungsmittel herstellt oder importiert und diese in Verkehr bringen will, muss dies dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) vor dem ersten Inverkehrbringen melden.

² Der Meldung ist ein Muster der für das Nahrungsergänzungsmittel verwendeten Etikette vorzulegen.

Art. 6 Reinheitsanforderungen

¹ Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁵ für Zusatzstoffe festgelegt sind.

⁴ www.the-icsp.org/

⁵ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr.966/2014, ABl. L 272 vom 13.9.2014, S. 1.

² Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien empfohlen werden.

Art. 7 Anpassung der Anhänge

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 8 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absätze 1, 3 und 4 LGV.

² Lebensmittel, die der Meldepflicht nach Artikel 5 Absatz 1 unterliegen und die bereits in Verkehr gebracht und nach bisherigem Recht gemeldet worden sind, gelten auch unter dem neuen Recht als gemeldet.

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Nährstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstkonzentrationen

| Nährstoffe und sonstige Stoffe | für Erwachsene zugelassene Höchstkonzentrationen | Einschränkungen/Warnhinweise (<i>kursiv</i>) |
|---|--|--|
| 1 Nährstoffe | | |
| 1.1 Vitamine | | |
| Vitamin A | 1600 µg | |
| Vitamin D | 15 µg | |
| | 20 µg | Für Personen ab 60 Jahren |
| Vitamin E | 36 mg | |
| Vitamin C | 240 mg | |
| Vitamin K | 225 µg | «Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin K - Präparaten dies mit ihrem Arzt besprechen.» |
| Thiamin (Vitamin B ₁) | 3,3 mg | |
| Riboflavin (Vitamin B ₂) | 4,2 mg | |
| Niacin | 48 mg | |
| Vitamin B ₆ | 4,2 mg | |
| Folsäure/Folacin | 600 µg | |
| | 800 µg | Für schwangere Frauen bis zur 12. Schwangerschaftswoche |
| Vitamin B ₁₂ | 7,5 µg | |
| Biotin | 450 µg | |
| Pantothensäure | 18 mg | |
| 1.2 Mineralstoffe und Spurenelemente | | |
| Calcium | 800 mg | |
| Phosphor | 700 mg | |

| Nährstoffe und sonstige Stoffe | für Erwachsene zugelassene Höchstkon- zentrationen | Einschränkungen/Warnhinweise (<i>kursiv</i>) |
|------------------------------------|--|--|
| Eisen | 14 mg | |
| Magnesium | 30 mg | Für schwangere und stillende Frauen |
| Zink | 375 mg | |
| Jod | 15 mg | |
| Selen | 150 µg | |
| Kupfer | 55 µg | |
| Mangan | 1 mg | |
| Chrom | 2 mg | |
| Molybdän | 40 µg | |
| Kalium | 50 µg | |
| Chlorid | 2000 mg | |
| Silicium | 800 mg | |
| | 200 mg | |
| 2 Sonstige Stoffe | | |
| 2.1 Aminosäuren | | |
| L-Histidin | 600 mg | |
| L-Isoleucin | 700 mg | |
| L-Leucin | 1100 mg | |
| L-Lysin | 700 mg | |
| L-Methionin + L-Cystein (Summe) | 900 mg | |
| L-Phenylalanin + L-Tyrosin (Summe) | 1500 mg | |
| L-Threonin | 500 mg | |
| L-Valin | 800 mg | |
| 2.2 Sonstige Stoffe | | |
| α-Linolensäure (n-3) | 2 g | |
| Astaxanthin | 4 mg | |
| Betain | 1,5 g | |
| Carotinoid Lutein | 10 mg | |

| Nährstoffe und sonstige Stoffe | für Erwachsene zugelassene Höchstkonzentrationen | Einschränkungen/Warnhinweise (<i>kursiv</i>) |
|--|--|--|
| Carotinoid Lycopin | 15 mg | |
| Carotinoid Zeaxanthin | 2 mg | |
| Cholin | 550 mg | |
| Chondroitinsulfat | 500 mg | «Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.» |
| Coenzym Q 10 | 30 mg | |
| Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3) | 500 mg | |
| Glucosamin | 750 mg | |
| Isoflavone | 50 mg | |
| Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) | 90 mg (berechnet als EGCG) | «Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.» |
| konjugierte Linolsäure (CLA) | 3 g | «Für Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.» |
| Kreatin | 3 g | |
| L-Carnitin | 1 g | |
| Lactase | keine | Die Zielgruppe ist darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten. |
| Lebende Bakterienkulturen | keine | |
| Linolsäure (n-6) | 10 g | |
| Oligomere Proanthocyanidine (OPC) | 150 mg | «Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.» |
| Taurin | 1000 mg | |

Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln nicht zulässig ist

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|--|-------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| Aconitum napellus L. | Eisenhut, blauer | Alle Pflanzenteile | |
| Acorus calamus L. | Kalmus | Wurzelstock | Tetraploide Form |
| Adonis vernalis L. | Adonisröschen | Kraut | |
| Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE | Färberkraut | Wurzel | |
| Aloe barbadensis MILL. | Aloe vera | Blattsaft (Exsudat) | Ausgenommen Gel aus Blattparenchym |
| Aloe ferox MILL. | Kap-Aloe | Blattsaft (Exsudat) | Ausgenommen Gel aus Blattparenchym |
| Anemone spp. | Windröschen-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Aquilegia vulgaris L. | Akelei, gemeine | Alle Pflanzenteile | |
| Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL | Bärentraube | Blatt | |
| Areca catechu L. | Betel | Frucht | |
| Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ. | Holzrose, hawaiianische | Samen | |
| Aristolochia spp. | Aristolochia-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Arnica montana L. | Arnika | Blüte | |
| Artemisia cina O.C. BERG | Wurmsamen | Blüte, Samen | |
| Arum spp. | Aronstab-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Asarum europaeum L. | Haselwurz | Alle Pflanzenteile | |
| Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT. | Quebrachobaum | Rinde, Holz | |
| Atropa belladonna L. | Tollkirsche | Alle Pflanzenteile | |
| Azadirachta indica A.JUSS. | Niembaum | Blatt, Samen | |
| Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON | Banisteriopsis caapi | Rinde, Holz | |
| Berberis vulgaris L. | Berberitze | Rinde, Wurzel, Wurzelrinde | Ausgenommen Frucht |
| Brugmansia spp. | Engelstropete-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Bryonia spp. | Zaunrübe | Alle Pflanzenteile | |

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|---|-----------------------------|--------------------|-------------|
| <i>Buxus sempervirens</i> L. | Buchsbaum, immergrüner | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Cassia senna</i> L. | Senna | Blatt, Frucht | |
| <i>Catha edulis</i> (Vahl) Forssk. ex Endl. | Kath | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Catharanthus roseus</i> (L.) G. DON | Madagaskar-Immergrün | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Caulophyllum thalictroides</i> (L.) MICHX. | Hahnenfuss, blau | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Cephaelis ipecacuanha</i> (BROT.) A. RICH. | Brechwurzel | Wurzel | |
| <i>Chelidonium majus</i> L. | Schöllkraut | Kraut | |
| <i>Chenopodium ambrosioides</i> L. var. <i>Anthelminticum</i> A. GRAY | Epazote | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Chondodendron tomentosum</i> RUIZ et PAV. | Knorpelbaum, behaarter | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Cicuta virosa</i> L. | Wasserschierling | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Cimicifuga racemosa</i> (L.) NUTT. | Traubensilberkerze | Wurzelstock | |
| <i>Citrullus colocynthis</i> (L.) SCHRAD. | Koloquinte | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Colchicum autumnale</i> L. | Herbstzeitlose | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Colutea arborescens</i> L. | Blasenstrauch, gelber | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Conium</i> spp. | Schierling | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Convallaria majalis</i> L. | Maiglöckchen | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Convolvulus scammonia</i> L. | Skammonium | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Croton</i> spp. | Kroton-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Cyclamen</i> spp. | Alpenveilchen-Arten | Wurzelknolle | |
| <i>Cynoglossum officinale</i> L. | Hundszunge | Kraut | |
| <i>Cytisus scoparius</i> (L.) LINK | Besenginsfer | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Daphne</i> spp. | Seidelbast-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Datura</i> spp. | Stechapfel | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Delphinium elatum</i> L. | Rittersporn, hoher | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Delphinium staphisagria</i> L. | Stephanskraut | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Digitalis</i> spp. | Fingerhut-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Dryopteris filix-mas</i> (L.) SCHOTT | Wurmfarn | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ecballium elaterium</i> (L.) A. RICH. | Spritzgurke | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Echinopsis peruviana</i> (BRITTON et ROSE) H. FRIEDRICH et G.D. ROWLEY | Stangenkaktus, peruanischer | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ephedra</i> spp. | Meerträubel, Ephedra | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Erysimum cheiri</i> (L.) CRANTH | Goldlack | Alle Pflanzenteile | |

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|---|-------------------------|--------------------|-------------|
| <i>Erythroxylum coca</i> LAM. | Cocastrauch | Blatt | |
| <i>Euphorbia</i> spp. | Euphorbia-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Gelsemium sempervirens</i> (L.) JAUME ST-HIL. | Gelsemium | Wurzelstock | |
| <i>Genista tinctoria</i> L. | Färberginster | Blüte | |
| <i>Gloriosa superba</i> L. und <i>Gloriosa rothschildiana</i> O'BRIEN. und <i>Gloriosa simplex</i> L. | Hakenlilie | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Gratiola officinalis</i> L. | Gottesgnadenkraut | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Griffonia simplicifolia</i> Baill. | Griffonia | Samen | |
| <i>Gymnema silvestre</i> (WILLD.) R. BR. | Gymnema | Blatt | |
| <i>Hedera helix</i> L. | Efeu | Blatt | |
| <i>Heliotropium arborescens</i> L. | Vanilleblume | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Helleborus</i> spp. | Nieswurz-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Hoodia goordonii</i> (MASS.) SWEET | Hoodia | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Hydrastis canadensis</i> L. | Gelbwurz, kanadischer | Rhizom | |
| <i>Hyoscyamus</i> spp. | Bilsenkraut-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Hypericum perforatum</i> L. | Johanniskraut | Kraut, Blüte | |
| <i>Iberis amara</i> L. | Schleifenblume, bittere | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ilex aquifolium</i> L. | Stechpalme | Frucht, Blatt | |
| <i>Ipomoea purga</i> (WENDER.) HAYNE | Jalape, echte | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ipomoea violacea</i> L. | Prunkwinde, himmelblaue | Samen | |
| <i>Juniperus sabina</i> L. | Sadebaum | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Laburnum anagyroides</i> MEDICUS | Goldregen, gemeiner | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Lactuca virosa</i> L. | Gifflattich | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ledum palustre</i> L. | Porst | Kraut | |
| <i>Lobelia</i> spp. | Lobelia-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Lophophora williamsii</i> (LEM. ex SALM-DYCK) COULT. | Peyote | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Lycopodium clavatum</i> L. | Bärlapp | Kraut | |
| <i>Lycopus europaeus</i> L. und <i>Lycopus virginicus</i> L. | Wolfstrapp | Kraut | |
| <i>Mandragora officinarum</i> L. | Alraune | Wurzel | |
| <i>Mucuna pruriens</i> (L.) DC. | Juckbohne | Alle Pflanzenteile | |

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|--|----------------------------|------------------------|-------------------|
| <i>Nerium oleander</i> L. | Oleander | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Nicotiana</i> spp. | Tabak | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Papaver somniferum</i> L. | Schlafmohn | Getrockneter Milchsaft | Ausgenommen Samen |
| <i>Pausinystalia yohimbe</i> (K.SCHUM.) PIERRE ex BEILLE | Yohimbe | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Peganum harmala</i> L. | Steppenraute | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Petasites</i> spp. | Pestwurz-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Peumus boldus</i> MOL. | Boldo | Blatt | |
| <i>Physostigma venenosum</i> BALFOUR | Calabarbohne | Samen | |
| <i>Phytolacca americana</i> L. | Kermesbeere, amerikanische | Frucht | |
| <i>Pilocarpus jaborandi</i> HOLMES | Jaborandi | Blatt | |
| <i>Piper methysticum</i> G. FORST. | Kava-Kava | Wurzelstock | |
| <i>Podophyllum peltatum</i> L. | Maiapfel | Wurzel, Harz | |
| <i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) ALL. | Weisswurz, vielblütiger | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Psychotria viridis</i> RUIZ et PAV. | <i>Psychotria viridis</i> | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Pteridium aquilinum</i> (L.) KUHN | Adlerfarn, gemeiner | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Pulsatilla pratensis</i> (L.) MILL. | Küchenschelle, nickende | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Pulsatilla vulgaris</i> MILL. | Küchenschelle, gemeine | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw.) | Quassia | Holz | |
| <i>Rauvolfia serpentina</i> (L.) BENTH. Ex KURZ | Schlangenwurzel | Wurzel | |
| <i>Rhamnus catharticus</i> L. | Kreuzdorn, echter | Frucht | |
| <i>Rhamnus frangula</i> L. | Faulbaum | Rinde | |
| <i>Rhamnus purshiana</i> DC. | Cascararinde | Rinde | |
| <i>Rheum officinale</i> BAILLON und <i>Rheum</i> <i>palmatum</i> L. | Rhabarber | Wurzel | |
| <i>Rhus toxicodendron</i> L. | Giftsumach | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Ricinus communis</i> L. | Rizinus | Samen | |
| <i>Rubia tinctorum</i> L. | Krapp | Wurzel | |
| <i>Ruta graveolens</i> L. | Weinraute | Blatt, Kraut | |
| <i>Salvia divinorum</i> EPLING et JATIVA | Aztekensalbei | Alle Pflanzenteile | |
| <i>Sassafras</i> spp. | Sassafras | Alle Pflanzenteile | |

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|---|----------------------------|----------------------|-------------------------|
| Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. Et CHAM.) A. GRAY | Sabadill | Samen | |
| Scopolia spp. | Tollkraut-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Senecio spp. | Kreuzkraut-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Serenoa repens (BARTR.) SMALL | Sägepalme | Frucht | |
| Sida cordifolia L. | Sandmalve | Alle Pflanzenteile | |
| Solanum dulcamara L. | Nachtschatten, bittersüßer | Stängel | |
| Solanum nigrum L. emend. MILL. | Nachtschatten, schwarzer | Alle Pflanzenteile | |
| Spartium junceum L. | Pfriemenginster | Alle Pflanzenteile | |
| Strophantus spp. | Strophantus-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Strychnos ignatii BERG. | Ignatiushohle | Samen | |
| Strychnos nux vomica L. | Brechnuss | Samen | |
| Symphytum officinale L. | Beinwell | Kraut, Wurzel | |
| Tabernanthe iboga BAILL. | Iboga | Wurzel | |
| Tamus communis L. | Schmerzwurz | Alle Pflanzenteile | |
| Tanacetum vulgare L. | Rainfarn | Blüte, Kraut | |
| Taxus spp. | Eibe | Alle Pflanzenteile | Ausgenommen Samenmantel |
| Teucrium chamaedrys L. | Edelgamander | Alle Pflanzenteile | |
| Thevetia peruviana (PERS.) K. SCHUM. | Schellenbaum | Alle Pflanzenteile | |
| Thuja spp. | Thuja-Arten | Alle Pflanzenteile | |
| Trichocereus pachanoi BRITT. Et ROSE | San-Pedro-Kaktus | Alle Pflanzenteile | |
| Tussilago farfara L. | Huflattich | Blatt, Blüte, Wurzel | |
| Urginea maritima (L) BAKER | Meerzwiebel | Zwiebel | |
| Valeriana edulis NUTT. ex TORR. Et GRAY ssp. Procera (H.B.K.) F. G. MEYER | Baldrian, mexikanischer | Wurzel | |
| Veratrum album L. | Germer, weisser | Wurzelstock | |
| Viburnum lantana L. | Schneeball, wolliger | Alle Pflanzenteile | |
| Viburnum opulus L. | Schneeball, gemeiner | Alle Pflanzenteile | |
| Vinca minor L. | Immergrün, kleines | Kraut | |
| Viscum album L. | Mistel | Frucht, Kraut | |
| Voacanga africana STAPF. und Voacanga thuarsii Roem-Schu | Voacanga | Alle Pflanzenteile | |

| Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung | Deutsche Bezeichnung | Pflanzenteile | Bemerkungen |
|--|--------------------------|------------------------------|-------------|
| Wisteria spp. Xysmalobium undulatum (L.) R. BR. | Blauregen-Arten Uzara | Alle Pflanzenteile Wurzel | |

ENTWURF

Zulässige Formen der Nährstoffe und sonstigen Stoffe

1. Nährstoffe

1.1 Vitamine

Vitamin A

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin D2 (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
Gemischte Tocopherole⁶
Tocotrienol-Tocopherol⁷

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon⁸

Thiamin

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat
Thiaminmonophosphatchlorid
Thiaminpyrophosphatchlorid

Riboflavin

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat, Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid
Inositolhexanicotinat (Inositolniacinat)

Pantothensäure

- ⁶ α -Tocopherol < 20 %, β -Tocopherol < 10 %, γ -Tocopherol 50–70 %, und δ -Tocopherol 10–30 %.
- ⁷ Typische Mengen einzelner Tocopherole und Tocotrienole sind:
- 115 mg/g α -Tocopherol (101 mg/g Mindestgehalt);
 - 5 mg/g β -Tocopherol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
 - 45 mg/g γ -Tocopherol (25 mg/g Mindestgehalt);
 - 12 mg/g δ -Tocopherol (3 mg/g Mindestgehalt);
 - 67 mg/g α -Tocotrienol (30 mg/g Mindestgehalt);
 - < 1 mg/g β -Tocotrienol (< 1 mg/g Mindestgehalt);
 - 82 mg/g γ -Tocotrienol (45 mg/g Mindestgehalt);
 - 5 mg/g δ -Tocotrienol (1 mg/g Mindestgehalt).
- ⁸ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerer Masse als Menachinon-6 vor.

Calcium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol
Pantethin

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxal-5'-phosphat

Folate

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat
(6S)-5-Methyltetrahydrofolsäure, Glucosaminsalz

Vitamin B12

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin
5'-Desoxyadenosylcobalamin
Methylcobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Calcium-L-ascorbat (kann bis zu 2 % Threonat enthalten)
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat
Magnesium-L-ascorbat
Zink-L-ascorbat

1.2 Mineralstoffe**Calcium**

Calciumacetat
Calcium-L-ascorbat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumlactat
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsuccinat
Calciumhydroxid
Calcium-L-lysinat
Calciummalat
Calciumoxid
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciumsulfat
Calciumhaltige Rotalgen (Maerl)⁹

⁹ die verkalkten Algen der Gattungen *Lithothamnium corallioides* und *Phymatolithon calcareum* oder Mischungen davon

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesium-L-ascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesiumhydroxid
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesium-L-pidolat
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumpyruvat
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat
Magnesiumacetyltaurat

Calcium – Magnesium – Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver (Scleratinia)

Eisen

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlactat
Eisensulfat
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)
Eisenbisglycinat
Eisen-L-pidolat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(II)-Natrium-EDTA
Eisen(II)-taurat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-L-aspartat
Kupferbisglycinat
Kupferlysinkomplex
Kupfer(II)-oxid

Jod

Natriumjodid
Natriumjodat
Kaliumjodid
Kaliumjodat

Zink

Zinkacetat
Zink-L-ascorbat
Zink-L-aspartat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid
Zinkcitrat
Zinkgluconat
Zinklactat
Zink-L-lysinat
Zinkmalat
Zink-mono-L-methioninsulfat
Zinkoxid
Zinkcarbonat
Zink-L-pidolat
Zinkpicolinat
Zinksulfat

Mangan

Manganascorbat
Mangan-L-aspartat
Mangan-Bisglycinat
Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Mangan gluconat
Manganglycerophosphat
Manganpidolat
Mangansulfat

Kalium

Kaliumsulfat
Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Selen

L-Selenomethionin
Selen-angereicherte Hefe¹⁰
Selenige Säure
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Chrom

Chrom(III)-chlorid

¹⁰ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Chrom-angereicherte Hefe¹¹
Chrom(III)-lactattrihydrat
Chromnitrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-sulfat

Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat
Kaliummolybdat
Natriummolybdat

Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure
Siliciumdioxid
Kieselsäure (in Gel-Form)

2. Sonstige Stoffe

2.1 Aminosäuren

Anmerkung: Bei zugelassenen Aminosäuren können auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

L-Cystein
L-Histidin
L-Isoleucin
L-Leucin
L-Lysin
L-Methionin
L-Phenylalanin
L-Threonin
L-Tyrosin
L-Valin

2.2 Sonstige Stoffe

Astaxanthin

Astaxanthin-reiches Oleoresin aus *Haematococcus Pluvialis* extrahiert

Betain

Betainhydrochlorid

Cholin

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrate
Cholincitrat

Chondroitinsulfat

Chondroitinsulfat (Ph. Eur.)

Coenzym Q10

Coenzym Q10 (Ubichinon, Ubichinol)

DHA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl

¹¹ In Gegenwart von Chrom(III)-chlorid als Chromquelle in Kultur von *Saccharomyces cerevisiae* gewonnene mit Chrom angereicherte Hefe, die in handelsüblicher getrockneter Form 230-300 mg Chrom/kg enthält. Der Gehalt an Chrom(VI) darf 0.2 % des gesamten Chromgehaltes nicht überschreiten.

EPA und deren Ester aus Fischöl oder Algenöl**Glucosamin**

Glucosaminchlorid

Glucosaminsulfat

Isoflavone

Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleextrakten

Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)

Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee

Konjugierte Linolsäure (CLA)

Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl

Kreatin

Kreatinmonohydrat

Kreatinpyruvat

L-Carnitin

L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

Lactase

Lactase FCC (Food Chemicals Codex)

Linolsäure**Lutein**

Lutein aus Tagetes

Lycopin

Lycopin aus Tomaten

Oligomere Proanthocyanidine (OPC)

Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde

Omega-3-Fettsäuren aus Pflanzenölen, Fischölen und Algenölen**Taurin**

Taurin

Zeaxanthin

Zeaxanthin aus Tagetes

Anhang 4
(Art. 2 Abs. 6)

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in Nahrungsergänzungsmitteln werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (*Species*) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein und keine humanpathogenen Eigenschaften sowie keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen aufweisen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 *Species* und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. *Species*: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse;
 - b. *Stamm*: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie molekularbiologisches Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD.

Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 16 Buchstabe a und 17 Absatz 3 und 5 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand

Art. 1

Diese Verordnung regelt:

- a. das Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel;
- b. das Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel;
- c. die neuartigen Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind.

2. Abschnitt: Bewilligungsverfahren für neuartige Lebensmittel

Art. 2

¹ Das Gesuch um Bewilligung eines neuartigen Lebensmittels ist dem Bundesamt für
Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) in einer Amtssprache oder in Eng-
lisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben über das neuartige Lebensmittel enthalten:

- a. einen Vorschlag für die Sachbezeichnung;
- b. eine Beschreibung des neuartigen Lebensmittels;
- c. die Zusammensetzung und die Spezifikationen;
- d. gegebenenfalls die Analysemethoden;
- e. wissenschaftliche Daten, die belegen, dass das neuartige Lebensmittel Arti-
kel 17 Absatz 2 LGV entspricht;
- f. gegebenenfalls den Verwendungszweck und die Verwendungsbedingungen;
- g. die Aufmachung und die Kennzeichnung;

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

- h. das Herstellungsverfahren oder die Vermehrungs- und die Zuchtmethoden.

3. Abschnitt: Bewilligungsverfahren für neuartige traditionelle Lebensmittel

Art. 3 Gesuch

¹ Das Gesuch um eine Bewilligung eines neuartigen traditionellen Lebensmittels nach Artikel 17 Absatz 3 LGV ist dem BLV in einer Amtssprache oder in Englisch einzureichen.

² Es muss die folgenden Angaben über das neuartige traditionelle Lebensmittel enthalten:

- a. einen Vorschlag für die Sachbezeichnung;
- b. die Beschreibung;
- c. Daten über die Zusammensetzung;
- d. das Herkunftsland;
- e. den Nachweis über die bisherige sichere Verwendung in den letzten 25 Jahren als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz;
- f. die Aufmachung und die Kennzeichnung;
- g. gegebenenfalls die Verwendungsbedingungen.

Art. 4 Bewilligungserteilung

Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. der Nachweis der sicheren Verwendung des traditionellen Lebensmittels über mindestens 25 Jahre als Bestandteil der üblichen Ernährung in weiten Teilen der Bevölkerung in einem Land ausserhalb der Schweiz erbracht wurde;
- b. die Voraussetzung gemäss Artikel 17 Absatz 2 Buchstabe c LGV erfüllt ist.

Art. 5 Allgemeinverfügung für traditionelle Lebensmittel

¹ Die Allgemeinverfügung nach Artikel 17 Absatz 3 LGV muss für traditionelle Lebensmittel folgende Angaben enthalten:

- a. die Sachbezeichnung;
- b. die Beschreibung;
- c. das Herkunftsland des traditionellen Lebensmittels;
- d. gegebenenfalls die Verwendungsbedingungen;
- e. gegebenenfalls die spezifischen Kennzeichnungsanforderungen des traditionellen Lebensmittels.

² Die Allgemeinverfügung sowie der Eintritt der Rechtskraft werden im Bundesblatt publiziert.

³ Das BLV informiert die kantonalen Vollzugsorgane unverzüglich über den Erlass einer Allgemeinverfügung und über den Eintritt von deren Rechtskraft.

4. Abschnitt: Neuartige Lebensmittel, die ohne Bewilligung verkehrsfähig sind

Art. 6

¹ Ohne Bewilligung verkehrsfähig sind die neuartigen Lebensmittel gemäss Anhang.

² Das BLV kann diesen Anhang aktualisieren, wenn ein neuartiges Lebensmittel die Anforderungen nach Artikel 17 Absatz 2 LGV erfüllt.

5. Abschnitt: Inkrafttreten

Art. 7

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang
(Art. 6 Abs. 1)

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung zum Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---------------------------------------|---|
| Synthetisches Zeaxanthin | Durchführungsbeschluss 2013/49/EU der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von synthetischem Zeaxanthin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 32. |
| Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) | Durchführungsbeschluss 2013/50/EU der Kommission vom 22. Januar 2013 über die Genehmigung einer Erweiterung der Verwendungszwecke von Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 21 vom 24.1.2013, S. 34. |
| Rinder-Lactoferrin | Durchführungsbeschluss 2012/727/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (FrieslandCampina), ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 52. |
| Dihydrocapsiat | Durchführungsbeschluss 2012/726/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Dihydrocapsiat als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates; ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 49. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|---|
| Rinder-Lactoferrin | Durchführungsbeschluss 2012/725/EU der Kommission vom 22. November 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Rinder-Lactoferrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (Morinaga), ABl. L 327 vom 27.11.2012, S. 46. |
| Gamma-Cyclodextrin | Durchführungsbeschluss 2012/288/EU der Kommission vom 1. Juni 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Gamma-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 5.6.2012, S. 41. |
| Kaibase | Durchführungsbeschluss 2012/461/EU der Kommission vom 3. August 2012 zur Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kaibase als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses 2011/882/EU der Kommission, ABl. L 210 vom 7.8.2012 S. 14. |
| Kaibase | Durchführungsbeschluss 2011/882/EU der Kommission vom 21. Dezember 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens einer neuartigen Kaibase als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 343 vom 23.12.2011 S. 121. |
| Hefe-Beta-Glucane | Durchführungsbeschluss 2011/762/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Hefe-Beta-Glucanen als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 41. |
| Flavonoide aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. | Durchführungsbeschluss 2011/761/EU der Kommission vom 24. November 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Flavonoiden aus <i>Glycyrrhiza glabra</i> L. als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 313 vom 26.11.2011, S. 37. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|---|
| Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden | Durchführungsbeschluss 2011/513/EU der Kommission vom 19. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Phosphatidylserin aus Soja-Phospholipiden als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 215 vom 20.8.2011, S. 20. |
| fermentierter Extrakt aus schwarzen Bohnen | Durchführungsbeschluss 2011/497/EU der Kommission vom 9. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von fermentiertem Extrakt aus schwarzen Bohnen als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 205 vom 10.8.2011, S. 33. |
| Phosphatierte Maisstärke | Durchführungsbeschluss 2011/494/EU der Kommission vom 5. August 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens phosphatierter Maisstärke als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 204 vom 9.8.2011, S. 23. |
| Chrompicolinat | Beschluss 2011/320/EU der Kommission vom 27. Mai 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Chrompicolinat als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 143 vom 31.5.2011, S. 36. |
| Chitin-Glucan aus <i>Aspergillus niger</i> | Beschluss 2011/76/EU der Kommission vom 2. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Chitin-Glucans aus <i>Aspergillus niger</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 29, vom 3.2.2011, S. 34. |
| Mycelauszug von <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake-Pilz) | Beschluss 2011/73/EU der Kommission vom 2. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Mycelauszugs von <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake-Pilz) als neuartige Lebensmittelzutat gemäß der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 29 vom 3.2.2011, S. 30. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|--|
| Peptiderzeugnis aus Fisch (<i>Sardinops sagax</i>) | Beschluss 2011/80/EU der Kommission vom 4. Februar 2011 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Peptiderzeugnisses aus Fisch (<i>Sardinops sagax</i>) als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 5.2.2011, S. 48. |
| Eisen(II)-Ammoniumphosphat | Beschluss 2010/715/EU der Kommission vom 25. November 2010 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(II)-Ammoniumphosphat als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 310 vom 26.11.2010, S. 16. |
| Eisen(III)-Natrium-EDTA | Beschluss 2010/331/EU der Kommission vom 14. Juni 2010 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Eisen(III)-Natrium-EDTA als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 149 vom 15.6.2010, S. 16. |
| Püree und Konzentrat aus den Früchten von <i>Morinda citrifolia</i> | Beschluss 2010/228/EU der Kommission vom 21. April 2010 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von Püree und Konzentrat aus Früchten von <i>Morinda citrifolia</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 102 vom 23.4.2010, S. 49. |
| Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) | Entscheidung 2009/827/EG der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Zulassung des Inverkehrbringens von Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>) als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 14. |
| Extrakt aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>) | Entscheidung 2009/826/EG der Kommission vom 13. Oktober 2009 über die Genehmigung des Inverkehrbringens eines Extrakts aus den Blättern der Luzerne (<i>Medicago sativa</i>) als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 294 vom 11.11.2009, S. 12. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|--|
| Algenöl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> | Entscheidung 2009/778/EG der Kommission vom 22. Oktober 2009 über die Erweiterung der Anwendungen von Algenöl aus der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 278 vom 23.10.2009, S. 56. |
| Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia sp.</i> | Entscheidung 2009/777/EG der Kommission vom 21. Oktober 2009 über die Erweiterung der Anwendungen von Algenöl aus der Mikroalge <i>Ulkenia sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 278 vom 23.10.2009, S. 54. |
| Lipidextrakt aus antarktischen Krill <i>Euphausia superba</i> | Entscheidung 2009/752/EG der Kommission vom 12. Oktober 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens eines Lipidextrakts aus antarktischen Krill <i>Euphausia superba</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 268 vom 13.10.2009, S. 33. |
| Lycopin | Entscheidung 2009/362/EG der Kommission vom 30. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 110 vom 1.5.2009, S. 54. |
| Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> | Entscheidung 2009/365/EG der Kommission vom 28. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 111 vom 5.5.2009, S. 31. |
| Lycopin-Oleoresin aus Tomaten | Entscheidung 2009/355/EG der Kommission vom 28. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin-Oleoresin aus Tomaten als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 109 vom 30.4.2009, S. 47. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|--|--|
| Lycopin | Entscheidung 2009/348/EG der Kommission vom 23. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 106 vom 28.4.2009, S. 55. |
| Vitamin K2 (Menachinon) aus <i>Bacillus subtilis natto</i> | Entscheidung 2009/345/EG der Kommission vom 22. April 2009 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Vitamin K2 (Menachinon) aus <i>Bacillus subtilis natto</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 25.4.2009, S. 16. |
| Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> | Entscheidung 2008/985/EG der Kommission vom 15. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens der Blätter von <i>Morinda citrifolia</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 352 vom 31.12.2008, S. 46. |
| arachidonsäurereiches Öl aus <i>Mortierella alpina</i> | Entscheidung 2008/968/EG der Kommission vom 12. Dezember 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von arachidonsäurereichem Öl aus <i>Mortierella alpina</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 344 vom 20.12.2008, S. 123. |
| getrocknetes Baobab-Fruchtfleisch | Entscheidung 2008/575/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von getrocknetem Baobab-Fruchtfleisch als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 183 vom 11.7.2008, S. 38. |
| <i>Allanblackia</i> -Saatöl | Entscheidung 2008/559/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von <i>Allanblackia</i> -Saatöl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 180 vom 9.7.2008, S. 20. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|--|
| raffiniertes Echium-Öl | Entscheidung 2008/558/EG der Kommission vom 27. Juni 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von raffiniertem Echium-Öl als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 180 vom 9.7.2008, S. 17. |
| alpha-Cyclodextrin | Entscheidung 2008/413/EG der Kommission vom 26. Mai 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von alpha-Cyclodextrin als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 146 vom 5.6.2008, S. 12. |
| Reisgetränke mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2008/36/EG der Kommission vom 10. Januar 2008 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Reisgetränken mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 8 vom 11.1.2008, S. 15. |
| mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertes Öl | Entscheidung 2007/343/EG der Kommission vom 15. Mai 2007 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von mit Phytosterinen/Phytostanolen angereichertem Öl als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 129 vom 17.5.2007, S. 63. |
| Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs | Entscheidung 2006/720/EG der Kommission vom 23. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Diacylglyceridöl pflanzlichen Ursprungs als neuartiges Lebensmittel gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 10. |
| Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> | Entscheidung 2006/721/EG der Kommission vom 23. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Lycopin aus <i>Blakeslea trispora</i> als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 13. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|--|
| Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen | Entscheidung 2006/722/EG der Kommission vom 24. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Rapsöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 17. |
| Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen | Entscheidung 2006/723/EG der Kommission vom 24. Oktober 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Maiskeimöl mit hohem Anteil an unverseifbaren Bestandteilen“ als neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 296 vom 26.10.2006, S. 20. |
| Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2006/59/EG der Kommission vom 24. Januar 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 3.2.2006, S. 21. |
| Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2006/58/EG der Kommission vom 24. Januar 2006 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Roggenbrot mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 31 vom 3.2.2006, S. 18. |
| Isomaltulose | Entscheidung 2005/581/EG der Kommission vom 25. Juli 2005 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 199 vom 29.7.2005, S. 90. |
| Isomaltulose | Entscheidung 2005/457/EG der Kommission vom 4. April 2005 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Isomaltulose als neuartiges Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 160 vom 23.6.2005, S. 28. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|--|---|
| Getränke auf Milchbasis, denen Phytosterine/Phytostanole als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten zugesetzt wurde | Entscheidung 2004/845/EG der Kommission vom 12. November 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Getränken auf Milchbasis, denen Phytosterine/Phytostanole als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates zugesetzt wurden, ABl. L 366 vom 11.12.2004, S. 14. |
| gelbe Streichfette, Fruchtgetränke auf Milchbasis, joghurtartige Erzeugnisse und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2004/336/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Fruchtgetränken auf Milchbasis, joghurtartigen Erzeugnissen und käseartigen Erzeugnissen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 49. |
| milchartige Erzeugnisse und joghurtartige Erzeugnisse mit Phytosterinesterzusatz | Entscheidung 2004/335/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von milchartigen Erzeugnissen und joghurtartigen Erzeugnissen mit Phytosterinesterzusatz als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 46. |
| gelbe Streichfette, milchartige Erzeugnisse, joghurtartige Erzeugnisse und Gewürzsoßen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2004/334/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, milchartigen Erzeugnissen, joghurtartigen Erzeugnissen und Gewürzsoßen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 43. |
| gelbe Streichfette, Salatsoßen, milchartige Erzeugnisse und fermentierte milchartige Erzeugnisse, Sojagetränke und käseartige Erzeugnisse mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz | Entscheidung 2004/333/EG der Kommission vom 31. März 2004 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von gelben Streichfetten, Salatsossen, milchartigen Erzeugnissen und fermentierten milchartigen Erzeugnissen, Sojagetränken und käseartigen Erzeugnissen mit Phytosterin-/Phytostanolzusatz als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 105 vom 14.4.2004, S. 40. |
| Salatrimis | Entscheidung 2003/867/EG der Kommission vom 1. Dezember 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Salatrimis als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 326 vom 13.12.2003, S. 32. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|--|---|
| DHA (Docosahexaensäure)-reiches Öl der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> | Entscheidung 2003/427/EG der Kommission vom 5. Juni 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von DHA (Docosahexaensäure)-reichem Öl der Mikroalge <i>Schizochytrium sp.</i> als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 12.6.2003, S. 13. |
| Noni-Saft (Saft aus der Frucht der Spezies <i>Morinda citrifolia L.</i>) | Entscheidung 2003/426/EG der Kommission vom 5. Juni 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von „Noni-Saft“ (Saft aus der Frucht der Spezies <i>Morinda citrifolia L.</i>) als neuartige Lebensmittelzutat im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 144 vom 12.6.2003, S. 12. |
| koagulierte Kartoffelproteine und ihre Hydrolysate | Entscheidung 2002/150/EG der Kommission vom 15. Februar 2002 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von koagulierten Kartoffelproteinen und ihren Hydrolysaten als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 50 vom 21.2.2002, S. 92. |
| mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellte Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren | Entscheidung 2001/122/EG der Kommission vom 30. Januar 2001 über die Genehmigung des Inverkehrbringens einer mit Hilfe von <i>Leuconostoc mesenteroides</i> hergestellten Dextranzubereitung als neuartige Lebensmittelzutat für Backwaren gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 44 vom 15.2.2001, S. 46. |
| hochdruckpasteurisierte Fruchtzubereitungen | Entscheidung 2001/424/EG der Kommission vom 23. Mai 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 151 vom 7.6.2001, S. 42. |
| Trehalose | Entscheidung 2001/721/EG der Kommission vom 25. September 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Trehalose als ein neuartiges Lebensmittel oder eine neuartige Lebensmittelzutat gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 269 vom 10.10.2001, S. 17. |

| Lebensmittel | Einzuhaltende Vorschriften |
|---|---|
| gelbe Streichfette mit Phytosterinesterzusatz | Entscheidung 2000/500/EG der Kommission vom 24. Juli 2000 über die Genehmigung des Inverkehrbringens von „gelben Streichfetten mit Phytosterinesterzusatz“ als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 200 vom 8.8.2000, S. 59. |
| Phospholipide aus Flüssigeigelb | Entscheidung 2000/195/EG der Kommission vom 22. Februar 2000 zur Zulassung von „Phospholipiden aus Flüssigeigelb“ als neuartige Lebensmittel oder neuartige Lebensmittelzutaten gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, ABl. L 61 vom 8.3.2000, S. 12. |

ENTWURF

Verordnung des EDI über Getränke

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 12 Absatz 3, 14 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹,

verordnet:

1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung umschreibt folgende Lebensmittel, legt die Anforderungen an sie fest und regelt deren besondere Kennzeichnung und Anpreisung:

- a. natürliches Mineralwasser und Quellwasser;
- b. Fruchtsaft;
- c. Gemüsesaft;
- d. Fruchtnektar;
- e. aromatisierte Getränke:
 1. Sirup, Fruchtsirup,
 2. Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke,
 3. Instant- und Fertiggetränke, die nicht auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee oder von deren Extrakten oder Konzentraten hergestellt werden;
- f. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entcoffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee sowie Instant- und Fertiggetränke auf Basis von folgenden Produkten:
 1. Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln,
 2. Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee,
 3. Instant- und Fertiggetränken, die auf Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcoffeiniertem Tee, Mate, Kräuter- oder Früchtetee oder auf deren Extrakten oder Konzentraten basieren;
- g. alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt:

¹ SR 817.02

1. Bier, alkoholfreies Bier,
2. Wein, Schaumwein,
3. alkoholfreier Wein, alkoholfreier Schaumwein,
4. Traubenmost, Likörwein,
5. weinhaltige Getränke,
6. Obstwein, alkoholfreier Obstwein,
7. Kernobstsafte im Gärstadium, Fruchtwein,
8. Honigwein (Met),
9. Spirituosen,
10. alkoholfreie Spirituosen.

² Sie gilt nicht für Trinkwasser, das in der Verordnung des EDI vom ... über die Qualität von Wasser für den menschlichen Verbrauch und Humankontakt² geregelt ist.

³ Die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung bleiben vorbehalten.

Art. 2 Ethylalkohol- und Kohlendioxidgehalt

¹ Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreien Getränken darf bezogen auf das trinkfertige Getränk 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

² Die Zugabe von Kohlendioxid ist zulässig, ausser bei Spirituosen sowie ihren alkoholfreien Entsprechungen.

Art. 3 Übrige Kennzeichnung

Mit Ausnahme von natürlichem Mineralwasser, Quellwasser sowie von alkoholischen Getränken und ihren alkoholfreien Entsprechungen muss bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten, in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

2. Titel: Wasser

1. Kapitel: Natürliches Mineralwasser

Art. 4 Geltungsbereich

Die Bestimmungen dieses Kapitels gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser kann zur Verwendung als Zutat in einem Lebensmittel auch lose geliefert werden.

² SR ...

2

Art. 5 Natürliches Mineralwasser

¹ Natürliches Mineralwasser ist bakteriologisch einwandfreies Wasser, das seinen Ursprung in einem unterirdischen Quellvorkommen hat und aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen wird.

² Eine Quelle entspricht einem spezifischen, hydrogeologisch charakterisierbaren Grundwasservorkommen.

Art. 6 Anforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch seine besondere geologische Herkunft, die Art und Menge der mineralischen Bestandteile, die ursprüngliche Reinheit sowie durch eine Zusammensetzung, eine Temperatur und einen Erguss, die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleichbleiben. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden:

- a. geologisch und hydrogeologisch;
- b. physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- c. mikrobiologisch.

² Die zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden sind über das Ergebnis dieser Untersuchung zu informieren. Es sind die Unterlagen nach Anhang 1 einzureichen.

Art. 7 Fassung und Abfüllung

¹ Natürliches Mineralwasser muss so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben. Insbesondere muss die Quelle am Quellaustritt gegen Verunreinigung geschützt sein.

² Fassungen, Rohrleitungen und Reservoirs müssen aus einem für das natürliche Mineralwasser geeigneten Material bestehen und so beschaffen sein, dass jede chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verhindert wird.

³ Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort nur in Rohrleitungen geführt werden. Der Transport in Tankwagen ist nicht gestattet. Dieser Transport ist nur gestattet für die Verwendung von natürlichem Mineralwasser als Zutat in einem Lebensmittel.

Art. 8 Zugelassene Behandlungen und Reinheitsanforderungen

¹ Natürliches Mineralwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden.

² Abweichend von Absatz 1 sind erlaubt:

- a.³ das Dekantieren und Filtrieren, eventuell nach Belüftung mit hygienisch einwandfreier oder mit Ozon angereicherter Luft, zum Entfernen oder Vermindern von unerwünschten Bestandteilen, sofern das natürliche Mineralwasser durch diese Behandlung in seinen wesentlichen Bestandteilen keine Veränderung erfährt;
- b. die vollständige oder teilweise Entfernung des Kohlendioxids durch ausschliesslich physikalische Verfahren;
- c. die Zugabe von Kohlendioxid;
- d.⁴ die Behandlung mit aktiviertem Aluminiumoxid zur Entfernung von Fluorid oder zur Senkung des Fluoridgehalts;
- e. andere Behandlungen, wenn diese:
 - 1. zwingend notwendig sind,
 - 2. das natürliche Mineralwasser in seinen wesentlichen Bestandteilen nicht verändern, und
 - 3. nicht der hygienischen Verbesserung eines an der Quelle nicht einwandfreien natürlichen Mineralwassers dienen.

³ Desinfektionsbehandlungen jeder Art, die Zugabe von bakteriostatischen Elementen und alle anderen Behandlungen, die den Keimgehalt verändern, sind verboten.

Art. 9 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «natürliches Mineralwasser». Setzt das Mineralwasser unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen Kohlendioxid frei, so lautet die Sachbezeichnung:

- a. «natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser», wenn das Wasser denselben Gehalt an Quellsäure wie am Quellaustritt besitzt; Kohlendioxid, das innerhalb der üblichen technischen Toleranzen frei wird, kann in gleicher Menge aus demselben Quellvorkommen wieder zugegeben werden;
- b. «natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt», wenn der Gehalt an Kohlendioxid aus dem gleichen Quellvorkommen stammt und nach der Abfüllung höher ist als beim Quellaustritt;
- c. «natürliches Mineralwasser mit Kohlenstoff versetzt», wenn dem Mineralwasser Kohlendioxid zugegeben wurde, das nicht aus dem gleichen Quellvorkommen stammt.

² Bei einer Behandlung nach Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe b ist die Sachbezeichnung durch den Hinweis «Kohlenstoff ganz entzogen» beziehungsweise «Kohlenstoff teilweise entzogen» zu ergänzen.

³ Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- ³ Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4915).
- ⁴ Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 25. Nov. 2013, in Kraft seit 1. Jan. 2014 (AS 2013 4915).

- a. «mit geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 500 mg/l beträgt;
- b. «mit sehr geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 50 mg/l beträgt;
- c. «mit hohem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt mehr als 1500 mg/l beträgt;
- d. «natriumhaltig», wenn der Natriumgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- e. «calciumhaltig», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;
- g. «eisenhaltig», wenn der Gehalt an zweiwertigem Eisen mehr als 1 mg/l beträgt;
- h. «fluoridhaltig», wenn der Fluoridgehalt mehr als 1 mg/l beträgt;
- i. «bicarbonathaltig» oder «hydrogencarbonathaltig», wenn der Hydrogencarbonatgehalt mehr als 600 mg/l beträgt;
- j. «sulfathaltig», wenn der Sulfatgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- k. «chloridhaltig», wenn der Chloridgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- l. «Sauerling» oder «Sauerbrunnen», wenn der Gehalt an freiem, quelleigenem Kohlendioxid mehr als 250 mg/l beträgt;
- m. «mit viel Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid mehr als 6500 mg/l beträgt;
- n. «mit wenig Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid nicht mehr als 4000 mg/l beträgt;
- o. «kann abführend wirken», wenn der Sulfatgehalt mehr als 2000 mg/l beträgt.

Art. 10 Übrige Kennzeichnung

¹ Auf den Behältnissen sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom ... betreffend die Informationen über Lebensmittel (LIV)⁵ der Ort des Quellaustritts und der Name der Quelle anzugeben.

² Das Verzeichnis der Zutaten ist durch die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers zu ersetzen.

³ Natürliches Mineralwasser der gleichen Quelle darf nicht unter mehreren Handelsbezeichnungen in den Handel gebracht werden.

⁴ Enthalten Etiketten oder Aufschriften auf den Verkaufsbehältnissen von Mineralwasser einen Fantasienamen (Handelsbezeichnung), so muss der Ort oder der Name der Quelle in Buchstaben angegeben werden, die mindestens eineinhalbmal so hoch und breit sind wie der grösste Buchstabe, der für die Angabe des Fantasienamens benutzt wird. Dies gilt auch für die Werbung.

⁵ SR ...

⁵ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung mit ozonangereicherter Luft gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Oxidationsverfahren mit ozonangereicherter Luft unterzogen» oder «ozonbehandeltes Wasser».

⁶ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Fluoridentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe d unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «dieses Wasser wurde einem zugelassenen Adsorptionsverfahren unterzogen» oder «teilweise entfluoridiert» oder «entfluoridiert».

⁷ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Eisen- oder Manganentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «teilweise enteisent» beziehungsweise «teilweise entmangant» oder «enteisent» beziehungsweise «entmangant».

Art. 11 Besondere Angaben

¹ Die Angabe «geeignet für die natriumarme Ernährung» ist erlaubt, wenn der Natriumgehalt weniger als 20 mg/l beträgt.

² Die Angaben «regt die Verdauung an», «kann harntreibend wirken», «kann den Gallenfluss fördern» oder ähnliche Angaben sind gestattet, sofern eine besondere physiologische Wirkung wissenschaftlich eindeutig nachgewiesen ist.

2. Kapitel: Quellwasser

Art. 12 Quellwasser

Quellwasser ist Wasser unterirdischer Herkunft, das unter Wahrung seines ursprünglichen Zustands vermarktet wird.

Art. 13 Anforderungen

¹ Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden physikalisch-chemischen Anforderungen erfüllen. Es muss zudem den mikrobiologischen Eigenschaften von natürlichem Mineralwasser entsprechen.

² Die Fassung, die Abfüllung und die zulässigen Behandlungen entsprechen jenen der Artikel 7 und 8 für natürliches Mineralwasser.

Art. 14 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Quellwasser».

² Analog zu natürlichem Mineralwasser müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Die Etikette darf hingegen weder Angaben zur Zusammensetzung der Quelle noch gesundheitsbezogene Angaben enthalten.

³ Im Gegensatz zu natürlichem Mineralwasser darf Quellwasser von verschiedenen Quellen unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden.

⁴ Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial.

⁵ Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

3. Kapitel: Nährwertkennzeichnung und nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Art. 15 Nährwertkennzeichnung

Die Bestimmungen über die Nährwertkennzeichnung (Art. 21–27) und die Bestimmungen über die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben (Art. 28–34) der LIV gelten nicht für Mineral- und Quellwasser.

3. Titel: Fruchtsaft, Gemüsesaft und Nektar

1. Kapitel: Fruchtsaft

Art. 16 Fruchtsaft

¹ Fruchtsaft ist ein unvergorenes, gärfähiges Erzeugnis aus den geniessbaren Teilen frischer oder durch Kälte haltbar gemachter gesunder und reifer Früchte einer oder mehrerer Fruchtarten. Fruchtsaft besitzt die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte, aus denen er stammt.

² Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das aus konzentriertem Fruchtsaft mit Trinkwasser wiederhergestellt worden ist.

³ Konzentrierter Fruchtsaft (Fruchtsaftkonzentrat) ist Fruchtsaft einer oder mehrerer Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege ein bestimmter Anteil des natürlichen Wassers entzogen worden ist.

⁴ Getrockneter Fruchtsaft (Fruchtsaftpulver) ist ein Erzeugnis aus einer oder mehreren Fruchtarten, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte natürliche Wasser entzogen worden ist.

⁵ Verdünnter Fruchtsaft ist ein Erzeugnis, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist.

⁶ Mit Wasser extrahierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, der gewonnen worden ist durch die Diffusion mit Wasser aus:

- a. fleischigen ganzen Früchten, deren Saft nicht mit physikalischen Verfahren extrahiert werden kann; oder
- b. getrockneten ganzen Früchten.

⁷ Fruchtmark ist ein unvergorenes gärfähiges Erzeugnis, das durch geeignete physikalische Verfahren wie Passieren, Zerkleinern oder Mahlen des geniessbaren Teils der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

⁸ Konzentriertes Fruchtmark ist ein aus Fruchtmark durch physikalisches Abtrennen eines bestimmten Anteils des natürlichen Wassergehalts gewonnenes Erzeugnis. Ihm können Restaurationsaromen hinzugefügt werden. Diese müssen mit geeigneten physikalischen Verfahren gemäss Anhang 2 erzeugt und von derselben Fruchtart gewonnen worden sein.

⁹ Fruchtfleisch oder Zellen sind die aus den geniessbaren Teilen von Früchten der gleichen Art, ohne Abtrennen des Saftes, gewonnenen Erzeugnisse. Bei Zitrusfrüchten sind Fruchtfleisch oder Zellen die aus dem Endokarp gewonnenen Saftsäcke.

¹⁰ Restaurationsaromen sind Erzeugnisse, die bei der Verarbeitung der Früchte mittels geeigneter physikalischer Verfahren gewonnen werden. Diese physikalischen Verfahren können eingesetzt werden, um die Aromaqualität zu erhalten, zu bewahren oder zu stabilisieren, und umfassen vor allem Pressen, Extraktion, Destillation, Filtern, Adsorption, Evaporation, Fraktionieren und Konzentrieren. Das Aroma wird aus den geniessbaren Teilen der Frucht gewonnen, kann jedoch auch kaltgepresstes Öl aus Zitruschalen und Bestandteile der Steine enthalten.

Art. 17 Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach Artikel 16 Absätze 1–4, 6 und 8 sind die Behandlungen und Stoffe gemäss Anhang 2 zulässig.

Art. 18 Anforderungen

¹ Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus der Frucht stammender löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Frucht entsprechen und darf, ausser bei Verschnitten mit Saft derselben Fruchtart, nicht verändert werden.
- b. Bei der Herstellung von Fruchtsaft ist das Mischen von Fruchtsaft mit Fruchtmark zulässig; bei der Herstellung von Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat ist das Mischen von Fruchtsaft oder konzentriertem Fruchtsaft mit Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark erlaubt.
- c. Sie dürfen enthalten:
 1. Apfelsaft: höchstens 10 Massenprozent Birnensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat,
 2. Birnensaft: höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft oder die entsprechende Menge Konzentrat,
 3. Orangensaft: höchstens 10 Massenprozent Mandarinenensaft oder die entsprechende Menge Konzentrat.

- d. Die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen zu Fruchtsaft und Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat sowie die Zugabe von wieder hinzugefügten Weinsäuresalzen zu Traubensaft sind erlaubt.
- e. Die Zugabe von Zuckerarten ist verboten.
- f. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtsaft und im Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat wiederhergestellt werden.
- g. Die lösliche Trockenmasse von Fruchtsaft aus Konzentrat muss dem Mindestbrixwert für wiederhergestellte Fruchtsäfte nach Anhang 3 entsprechen; wird Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat aus einer in Anhang 3 nicht aufgeführten Frucht hergestellt, so muss der Mindestbrixwert des wiederhergestellten Fruchtsaftes dem Brixwert des Saftes, der aus der zur Herstellung des Konzentrats verwendeten Frucht extrahiert wurde, entsprechen.
- h. Bei Zitrusfrüchten muss der Fruchtsaft vom Endokarp stammen; ausgenommen ist Limettensaft, der aus der ganzen Frucht gewonnen werden kann.
- i. Wird Fruchtsaft aus Früchten mit Kernen, Samenkörnern und Schale hergestellt, so dürfen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht im Saft enthalten sein; ausgenommen sind Fälle, in denen Stücke oder Bestandteile von Kernen, Samenkörnern und Schale nicht durch Verfahren der guten Herstellungspraxis entfernt werden können.
- j. Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat muss mit geeigneten Verfahren hergestellt werden, sodass er die wesentlichen physikalischen, chemischen, organoleptischen und nährstoffbezogenen Merkmale eines durchschnittlichen, aus Früchten derselben Art hergestellten Saftes aufweist.
- k. Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat und mit Wasser extrahiertem Fruchtsaft dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierter Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, zugesetzt werden.

² Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes reduziert sein.
- b. Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im konzentrierten Fruchtsaft wiederhergestellt werden.
- c. Sie dürfen zur Korrektur des sauren Geschmacks bis zu 3 g/l Zitronen- oder Limettensaft oder konzentrierten Zitronen- oder Limettensaft, ausgedrückt als Zitronensäureanhydrid, enthalten.
- d. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
- e. Im Übrigen gelten die Bestimmungen von Absatz 1 sinngemäss.

Art. 19 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsaft zwei oder mehr Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch», «Mehrfruchtsaft»); ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in absteigender Reihenfolge des Volumens entsprechend den Angaben in der Zutatenliste (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

² Absatz 1 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

³ Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

⁵ Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»).

⁶ Bei Fruchtsaft und Fruchtmark, die mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt sind, sind die in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Bei Fruchtarten, die nicht in Anhang 3 aufgeführt sind, ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

2. Kapitel: Gemüsesaft**Art. 20** Gemüsesaft

¹ Gemüsesaft ist ein unverdünntes, gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden und für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt ist.

² Er ist auch der aus konzentriertem reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist.

³ Gemüsemark ist ein gärfähiges, unvergorenes oder milchsauer vergorenes Erzeugnis, das aus dem passierten geniessbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

⁴ Konzentrierter Gemüsesaft ist ein Erzeugnis aus Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

⁵ Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

⁶ Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

Art. 21 Anforderungen

¹ Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen.
- b. Im Besonderen gelten folgende Mindestgehalte in Massenprozent:
 1. für Tomatensaft: 4,5,
 2. für Selleriesaft: 6,5,
 3. für Karottensaft: 7,0,
 4. für Randensaft: 7,5.
- c. Rückverdünnte Säfte müssen einen Mindestgehalt aufweisen, der gegenüber den Mindestgehalten nach Buchstaben a oder b um 1 Massenprozent erhöht ist.
- d. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- e. Als Zutaten sind erlaubt:
 1. Speisesalz,
 2. Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g/kg,
 3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
 4. Fruchtsäfte,
 5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g/kg.

² Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie jener des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

Art. 22 Sachbezeichnung

¹ Milchsauer vergorener Gemüsesaft ist in der Sachbezeichnung als solcher zu kennzeichnen (z. B. als «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

² Enthält ein Gemüsesaft mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

³ Enthält ein Gemüsesaft Zutaten nach Artikel 21 Absatz 1 Buchstabe e, so ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z. B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

⁴ Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

Art. 23 Übrige Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ ist anzugeben:

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozent oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «einfach konzentriert» bei mindestens 12 Massenprozent Trockenmasse,
 2. «zweifach konzentriert» bei mindestens 24 Massenprozent Trockenmasse,
 3. «dreifach konzentriert» bei mindestens 36 Massenprozent Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

² Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

3. Kapitel: Fruchtnektar**Art. 24** Fruchtnektar

¹ Fruchtnektar ist ein unvergorenes gärfähiges Getränk, das durch Zusatz von Wasser, mit oder ohne Zusatz von Zuckerarten oder Honig, zu Fruchtsaft, Fruchtsaft aus Konzentrat, aus Wasser extrahiertem Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder konzentriertem Fruchtmark oder zu deren Gemisch hergestellt wird.

⁶ SR ...

² Zur Herstellung sind die Behandlungen und Stoffe nach Anhang 2 zulässig.

Art. 25 Anforderungen

¹ Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark nach Anhang 4 aufweisen.

² Die Zugabe von Zuckerarten oder Honig bis zu 20 Massenprozent des Enderzeugnisses sowie die Zugabe von fruchtarteigenen Restaurationsaromen, Fruchtfleisch und Zellen ist zulässig.

³ Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmark, ist zulässig. In diesem Fall muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarkanteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Anhang 4) mindestens 1 sein.

⁴ Aromen, Fruchtfleisch und Zellen, die mit geeigneten physikalischen Verfahren aus derselben Fruchtart gewonnen wurden, dürfen im Fruchtnektar wiederhergestellt werden.

Art. 26 Sachbezeichnung

¹ Für die Sachbezeichnung von Fruchtnektar gilt Artikel 19 Absatz 1 sinngemäss.

² Bei Fruchtnektar, der mit der entsprechenden Sachbezeichnung oder der gebräuchlichen Bezeichnung der jeweils verwendeten Frucht benannt ist, sind die in Anhang 3 aufgeführten Fruchtarten zu verwenden. Ist die Fruchtart nicht in Anhang 3 aufgeführt, so ist der korrekte botanische oder allgemein gebräuchliche Name zu verwenden.

Art. 27 Übrige Kennzeichnung

¹ Eine Angabe, dass dem Fruchtnektar keine Zuckerarten zugesetzt wurden, oder eine andere Angabe, bei der davon auszugehen ist, dass sie für die Konsumentin oder den Konsumenten dieselbe Bedeutung hat, ist nur zulässig, wenn das Erzeugnis keine zugesetzten Monosaccharide oder Disaccharide oder andere Lebensmittel enthält, die wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendet werden.

² Sind Zuckerarten von Natur aus im Fruchtnektar enthalten, so muss zusätzlich zu einem Hinweis nach Absatz 1 der Hinweis «enthält von Natur aus Zuckerarten» auf der Etikette aufgeführt werden.

4. Titel: Aromatisierte Getränke**1. Kapitel: Allgemeine Bestimmung****Art. 28**

¹ Aromatisierte Getränke dürfen lebende Bakterienkulturen enthalten, die für die spezifischen Eigenschaften eines aromatisierten Getränks geeignet sind und die Anforderungen gemäss Anhang 5 erfüllen.

² Auf den Zusatz von lebenden Bakterienkulturen muss im Verzeichnis der Zutaten und in der Sachbezeichnung wie folgt hingewiesen werden:

- a. unter der spezifischen wissenschaftlichen Nomenklatur nach den Vorgaben des ICSP (International Committee on Systematics of Prokaryotesfn); oder
- b. mit dem Hinweis «mit Milchsäurebakterien».

2. Kapitel: Sirup**Art. 29** Definitionen

¹ Sirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Zutaten wie Trinkwasser, Gewürzen, Kräutern, essbaren Blüten, Gemüse, Früchten oder Aromen unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird. Anstelle von Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten dürfen auch deren Extrakte verwendet werden.

² Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

³ Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

Art. 30 Anforderungen

¹ Die lösliche Trockenmasse von Sirup und Fruchtsirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen.

² Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.

Art. 31 Sachbezeichnung

¹ Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

² Für Sirup nach Artikel 29 Absatz 1 gilt Absatz 1 sinngemäss.

3. Kapitel: Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

Art. 32 Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke

¹ Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 16 Absatz 5, 24 oder 35 Buchstabe b ergibt.

² Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 16 Absatz 5, 24 oder 35 Buchstabe b ergibt.

Art. 33 Anforderungen

Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

Art. 34 Sachbezeichnung

An Stelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brauspulver» oder «Limonadenpulver» verwendet werden.

4. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke

Art. 35 Definitionen

Als Instant- und Fertiggetränke gelten insbesondere:

- a. küchen- oder genussfertige Getränke wie «Getränke auf Aloe-Vera-Basis» oder «Erfrischungsgetränke auf Aloe-Vera-Basis»;
- b. Getränke aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten (Limonaden und Erfrischungsgetränke);
- c. energieliefernde Fertiggetränke mit Coffein oder coffeinhaltigen Lebensmitteln mit oder ohne Zugabe von Taurin, Glucuronolacton oder Inosit;
- d. Sojadrink, der aus dem gefilterten oder dekantierten und gekochten wässrigen Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne gewonnen wird und mit gesundheitlich unbedenklichen, geeigneten Mikroorganismen, allenfalls unter Zusatz von Zuckerarten als Gärungssubstrat, gesäuert werden kann;
- e. Getreidedrink, der aus Wasser und Müllereiprodukten, mit oder ohne enzymatischer Verzuckerung, gewonnen wird (wobei die Enzyme vor dem Inverkehrbringen inaktiviert werden) und gefiltert oder dekantiert sowie mit gesundheitlich unbedenklichen, geeigneten Mikroorganismen gesäuert werden kann.

Art. 36 Anforderungen

¹ Die Getränke nach Artikel 35 Buchstaben a–c und e können Zutaten wie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser, Zuckerarten, Maltodextrin, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat, Milch, vergorene Milch, Milchserum oder andere Milchprodukte enthalten.

² Getränke nach Artikel 35 Buchstabe a oder Zutaten davon können mit gesundheitlich unbedenklichen, für Lebensmittelzwecke geeigneten Mikroorganismen fermentiert werden. Im Enderzeugnis müssen die für die Gärung eingesetzten Mikroorganismen inaktiviert worden sein.

³ Die Getränke nach Artikel 35 Buchstabe c:

- a. müssen einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal/100 ml aufweisen; ihre Energie muss überwiegend aus Kohlenhydraten stammen;
- b. müssen einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg/100 ml und höchstens 160 mg/Tagesration aufweisen; und
- c. dürfen in Abweichung zur Verordnung des EDI vom ... über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln⁷ die Höchstmengen nach Anhang 6 nicht überschreiten, wenn Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Niacin, Vitamin B6, Pantothensäure oder Vitamin B12 zugesetzt werden. Massgebend für die Höchstmengen ist der Gehalt zum Zeitpunkt der Abgabe.

Art. 37 Kennzeichnung

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁸ sind anzugeben:

- a. bei Getränken, die üblicherweise coffeinhaltig sind, deren Coffeingehalt jedoch weniger als 1 mg/l beträgt: der Hinweis, dass das Getränk kein Coffein enthält (z. B. «coffeinfrei»); der Hinweis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen;
- b. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l und höchstens 150 mg/l: zumindest der Hinweis «coffeinhaltig»;
- c. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l: der genaue Coffeingehalt und zusätzlich die Angaben nach Anhang 2 Teil B Ziffer 4 LIV;
- d. für coffeinhaltige Fertiggetränke gemäss Artikel 35 Buchstabe c zudem:
 1. ein Hinweis, dass das Getränk wegen des erhöhten Coffeingehalts nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollte,
 2. die Nährwertkennzeichnung nach den Artikeln 21–27 LIV; dabei sind die Gehalte an Vitaminen zum Zeitpunkt der Abgabe anzugeben,
 3. der Gehalt an Taurin und Glucuronolacton in mg/100 ml oder deren prozentualer Anteil,

⁷ SR ...

⁸ SR ...

4. die vorgesehene Tagesration (z. B. «nicht mehr als zwei Dosen pro Tag konsumieren»).

² Die Sachbezeichnung besteht:

- a. bei Erzeugnissen, die mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen enthalten:
 1. aus einem Hinweis, der auf die Art des Erzeugnisses schliessen lässt (z. B. «Limonade mit Fruchtsäften» oder «trinkfertiges Getränk mit Fruchtaromen» oder «trinkfertiges Getränk mit Fruchtsäften» oder «Erfrischungsgetränk mit Fruchtaromen»), oder
 2. aus der Angabe der verwendeten Fruchtsäfte oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» oder «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangen- und Zitronensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangen- und Zitronenaroma»);
- b. bei Sojadrink und Getreidedrink:
 1. aus dem Hinweis «x-Drink», «Getreidedrink aus x» oder «Getränk auf x-Basis», wobei x für die Getreideart steht, oder
 2. aus der Angabe der verwendeten Getreidearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Reis-Hafer-Drink» oder «Getreidedrink aus Reis und Hafer»), wenn ein Getreidedrink aus mehreren Getreidearten hergestellt wurde.

³ Absatz 2 Buchstabe a Ziffer 1 und 2 gilt nicht für die Zugabe von Zitronen- oder Limettensaft zur Korrektur des sauren Geschmacks eines Fruchtsafts.

⁴ Zulässig sind:

- a. bei Limonaden:
 1. bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent: die Sachbezeichnung wie «Limonade mit Zitronenaroma» oder «Erfrischungsgetränk mit Zitronenaroma»,
 2. ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent: der Hinweis auf den Gehalt an Fruchtsaft (z. B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Limonade mit Orangensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Zitronensaft» oder «Erfrischungsgetränk mit Orangensaft»); der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben;
- b. für coffeinhaltige Fertiggetränke gemäss Artikel 35 Buchstabe c zudem:
 1. die Sachbezeichnungen «coffeinhaltiges Erfrischungsgetränk», «Energydrink» oder «Energy Drink», und
 2. die Angabe «Energy Shots» bei coffeinhaltigen Fertiggetränken in Portionen unter 100 ml;
- c. bei Getränken, zu deren Herstellung natürliches Mineralwasser verwendet wird: die Erwähnung des Ursprungs des betreffenden Mineralwassers in der Sachbezeichnung; die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

5. Titel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel, Tee, entcaffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee sowie Instant- und Fertiggetränke auf Basis dieser Erzeugnisse

1. Kapitel: Kaffee und Kaffee-Ersatzmittel

1. Abschnitt: Rohkaffee

Art. 38 Rohkaffee

Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

Art. 39 Anforderungen

¹ Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonst wie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

² Rohkaffee darf mechanisch geglättet und poliert werden.

2. Abschnitt: Röstkaffee

Art. 40 Röstkaffee

Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

Art. 41 Anforderungen

¹ Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

² Röstkaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

3. Abschnitt: Entcaffeinierter Kaffee

Art. 42 Entcaffeinierter Kaffee

Entcaffeinierter Kaffee (caffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, der nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockensubstanz, aufweist.

Art. 43 Anforderungen

¹ Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

² Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei entcaffeinierem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei entcaffeinierem Röstkaffee.

³ Entcaffeinierter Kaffee muss, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt ergeben.

4. Abschnitt: Behandelter Kaffee**Art. 44** Behandelter Kaffee

Behandelter Kaffee muss sich von Kaffee nach den Artikeln 38–41 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheiden, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

Art. 45 Anforderungen

¹ Die Bestimmungen der Artikel 38–41 gelten sinngemäss.

² Für entcaffeinieren behandelten Kaffee gelten die Artikel 42 und 43 sinngemäss.

5. Abschnitt: Kaffee-Extrakt**Art. 46** Kaffee-Extrakt

Kaffee-Extrakt (löslicher Kaffee-Extrakt, löslicher Kaffee, Instant-Kaffee) ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird.

Art. 47 Anforderungen

¹ Kaffee-Extrakt darf, ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen, lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten.

² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

³ Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Kaffee-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;

c. bei flüssigem Kaffee-Extrakt: 15–55 Massenprozent.

⁴ Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

⁵ Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.

⁶ Entcoffeinierter Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

⁷ Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gelten die Artikel 44 und 45 sinngemäss.

6. Abschnitt: Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze

Art. 48 Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.

Art. 49 Anforderungen

Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

7. Abschnitt: Zichorien-Extrakt

Art. 50 Zichorien-Extrakt

Zichorien-Extrakt (löslicher Zichorien-Extrakt, lösliche Zichorie, Instant-Zichorie) ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird.

Art. 51 Anforderungen

¹ Der Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.): mindestens 95 Massenprozent;
- b. bei Zichorien-Extrakt in Pastenform: 70–85 Massenprozent;
- c. bei flüssigem Zichorien-Extrakt: 25–55 Massenprozent.

² Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten.

³ Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.

⁴ Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.

⁵ Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

8. Abschnitt: Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln

Art. 52 Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln

Extrakt aus anderen Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffee-Zusätzen als Zichorie oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der verwendeten Rohstoffe gewonnen werden.

Art. 53 Anforderungen

¹ Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

² Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

9. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 54 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

Art. 55 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁹ anzugeben:

- a. der Hinweis «entcoffiniert» oder «coffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c. der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;

⁹ SR ...

- d. der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

² Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

2. Kapitel:

Tee, entcoffeinierter Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee

Art. 56 Definitionen

¹ Tee (grüner, schwarzer und weisser Tee sowie Oolong) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis* L.)

² Entcoffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent.

³ Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

⁴ Kräuter- und Früchtetee sind Pflanzenteile oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

Art. 57 Anforderungen

¹ Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stängelteile enthalten.

² Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. bei Tee: 12 Massenprozent,
- b. bei Mate: 10 Massenprozent.

³ Mate muss mindestens 0,6 Massenprozent Coffein und mindestens 36 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt enthalten.

⁴ Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern sowie Gewürzen nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

⁵ Zur Herstellung von Fruchtee sind nur die Früchte zulässig, die in Artikel 19 der Verordnung des EDI vom ... über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, daraus hergestellte Lebensmittel und Speisesalz¹⁰ aufgeführt sind. An Stelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

⁶ Mischungen aus Kräuter-, Früchte- und Schwarztee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

Art. 58 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

¹ Besteht Kräutertee oder Fruchtee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Kräuterteemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

² Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Fruchtee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Fruchtee)» oder «Tee (Kräutertee oder Fruchtee) aromatisiert».

3. Kapitel:

Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcaffiniertem Tee, Mate, Kräuter- oder Fruchtee oder deren Extrakten oder Konzentraten

Art. 59 Definition

¹ Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, entcaffiniertem Tee, Mate, Kräuter- und Fruchtee oder deren Extrakten oder Konzentraten sind küchen- oder genussfertige Getränke wie «Eistee» oder «Erfrischungsgetränke mit Teeextrakt».

Art. 60 Sachbezeichnung und Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV¹¹ sind anzugeben:

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in g/l;
- b. bei Getränken, die üblicherweise coffeinhaltig sind, deren Coffeingehalt jedoch weniger als 1 mg/l beträgt: der Hinweis, dass das Getränk kein Coffein enthält (z. B. «coffeinfrei»); der Hinweis ist in der Nähe der Sachbezeichnung anzubringen.

¹⁰ SR ...

¹¹ SR ...

6. Titel: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 61 Alkoholische Getränke

¹ Als alkoholisches Getränk gilt jedes Getränk mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von über 0,5 Volumenprozent.

² Die Definitionen der Alkoholgehalte für alle Erzeugnisse, die von dieser Verordnung erfasst werden, sind in Anhang 7 aufgeführt.

³ Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang II Teil IV Nummer 4–12 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013¹² massgebend.

⁴ Für die anderen Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht definiert sind, ist Anhang VII Teil II der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 massgebend.

Art. 62 Angabe des Alkoholgehalts

¹ Der Alkoholgehalt alkoholischer Getränke mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent muss in «% vol» angegeben werden; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt um höchstens 0,5 Volumenprozent nach oben oder nach unten abweichen.

² Auf der Etikette süsser alkoholischer Getränke mit beliebiger Zusammensetzung, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können, sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

³ Die Angaben nach Absatz 2 müssen im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie die Sachbezeichnung.

⁴ Für die Messung des Ethylalkoholgehalts gelten die Anforderungen der Messmittelverordnung vom 15. Februar 2006¹³ und der entsprechenden Ausführungsvorschriften des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements.

¹² Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007; ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

¹³ SR **941.210**

2. Kapitel: Bier, alkoholfreies Bier

1. Abschnitt: Bier

Art. 63 Bier

Bier ist ein alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk, das aus Hopfen, gemälztem Getreide, Hefe und Wasser gewonnen wird.

Art. 64 Anforderungen

Bei der Herstellung von Bier dürfen folgende stärke- und zuckerhaltige Ausgangsstoffe verwendet werden:

- a. Getreide wie Gerste, Weizen, Mais oder Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose und Glucosesirup;
- c. Stärke.

Art. 65 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt werden auch folgende Sachbezeichnungen verwendet:

- a. «Lagerbier» bei 10,0–11,5 Massenprozent;
- b. «Spezialbier» bei mehr als 11,5 bis 14,0 Massenprozent;
- c. «Starkbier» bei mehr als 14 Massenprozent.

³ Bier bis zu einem Alkoholgehalt von höchstens 3,0 Volumenprozent darf als «Leichtbier» bezeichnet werden.

⁴ Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g/l und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarmes Bier» bezeichnet werden.

Art. 66 Übrige Kennzeichnung

¹ Die Bezeichnung «milchsauer vergorenes Bier» oder «Gueuze» ist Bier vorbehalten, das während seiner Herstellung einer Milchsäuregärung unterzogen wurde.

² Die Bezeichnung «...-bier» mit vorangestelltem Namen der Art des verarbeiteten pflanzlichen Stoffs ist Bier vorbehalten, das durch Einmischen von Früchten, Gemüse oder Pflanzen oder durch Zugabe von Frucht- oder Gemüsesaft, Frucht- oder Gemüsesaftkonzentrat oder pflanzlichen Extrakten aromatisiert wurde. Die aromatisierenden Ausgangsstoffe dürfen im Enderzeugnis höchstens 10 Volumenprozent betragen.

³ Die Bezeichnung «Bier mit ...-aroma» ist Bier vorbehalten, das mit Aromen aromatisiert wurde.

2. Abschnitt: Alkoholfreies Bier

Art. 67 Alkoholfreies Bier

Alkoholfreies Bier ist Bier, dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 68 Anforderungen

¹ Alkoholfreies Bier darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.

² Für alkoholfreies Bier gelten die Anforderungen an Bier nach den Artikeln 63 und 64 sinngemäss.

3. Kapitel Wein, Schaumwein

1. Abschnitt: Definitionen und Anforderungen

Art. 69 Wein

¹ Wein ist das Getränk, das durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird.

² Roter Wein und Roséwein sind ausschliesslich aus blauen Trauben gewonnene Weine, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden. Vorbehalten bleibt Artikel 73 Absatz 6.

³ Weisser Wein ist Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben.

⁴ Wein muss nach den allfälligen in Anhang 8 aufgeführten Anreicherungsprozessen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 Volumenprozent aufweisen.

⁵ Bei Schweizer Wein, der ohne Anreicherungsprozess gewonnen wird, darf der Gesamtalkoholgehalt 15 Volumenprozent übersteigen.

⁶ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bezüglich der Mindest- und der Höchstwerte des vorhandenen Alkoholgehalts und des Gesamtalkoholgehalts dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

Art. 70 Schaumwein

¹ Schaumwein ist Wein, der gewonnen wird durch erste oder zweite alkoholische Gärung von:

- a. frischen Weintrauben;
- b. Traubenmost;
- c. Wein.

² Er zeichnet sich beim Öffnen des Behältnisses durch das Entweichen von Kohlendioxid aus; dieses darf ausschliesslich aus der Gärung stammen.

³ In geschlossenen Behältnissen weist er bei 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar auf, der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführen ist.

⁴ Er wird aus einer Cuvée mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 Volumenprozent hergestellt.

Art. 71 Perlwein

Perlwein ist Wein, der:

- a. aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 Volumenprozent aufweist;
- b. einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweist;
- c. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.

2. Abschnitt: Önologische Verfahren und Behandlungen

Art. 72 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen

Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren hergestellt oder behandelt werden, die in Anhang 8 aufgeführt sind; vorbehalten bleiben die Artikel 73 und 74.

Art. 73 Verschnitt und Assemblage

¹ Verschnitt ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft.

² Assemblage ist das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein gleichen Ursprungs oder gleicher Herkunft untereinander.

³ Nicht als Verschnitt oder Assemblage gilt:

- a. die Anreicherung;
- b. die Süssung;
- c. bei Schaumwein die Beigabe einer Versanddosage oder einer Fülldosage.

⁴ Schweizer Wein darf nicht aus einem Verschnitt mit ausländischem Wein entstehen.

⁵ Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden;

- b. Landwein darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.

⁶ Roséwein darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weisswein verschnitten werden, wenn die kantonalen KUB/AOC-Bestimmungen dies zulassen. Die Bestimmungen der Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein¹⁴ bleiben vorbehalten.

⁷ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

Art. 74 Zusätzliche Verfahren und Behandlungen für Schaum- und Perlwein

¹ Bei der Herstellung von Schaum- und Perlwein darf zusätzlich zu den in Anhang 8 aufgeführten Erzeugnissen Folgendes zugesetzt werden:

- a. Fülldosage zur Erzeugung der zweiten Gärung;
- b. Versanddosage;
- c. Kohlendioxid zur Herstellung von Schaum- und Perlwein mit zugegebener Kohlensäure.

² Alle Zusätze müssen den Anforderungen nach Anhang 8 entsprechen.

3. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 75 Kennzeichnung

¹ Die Etikette muss folgende Angaben enthalten:

- a. die Sachbezeichnung des Erzeugnisses im Sinne von Artikel 76;
- b. den Namen oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers; die Begriffe «Schloss», «Keller» oder «Gut» dürfen in der Firmenbezeichnung nur aufgeführt werden, wenn die Anforderungen nach Anhang 1 der Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein¹⁵ erfüllt sind;
- c. das Produktionsland, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen, der Firma oder der Adresse der Produzentin oder des Produzenten hervorgeht;
- d. die Informationen nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben l, m, o und q LIV¹⁶;

¹⁴ SR 916.140

¹⁵ SR 916.140

¹⁶ SR ...

- e. die Informationen nach Artikel 10 LIV, wenn die entsprechenden Zutaten im Enderzeugnis nachweisbar sind; die in Anhang 9 aufgeführten Piktogramme können diese Informationen ersetzen.

² Mit Ausnahme der Angaben nach Absatz 1 Buchstabe e sowie nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe m LIV müssen alle Angaben im gleichen Sichtfeld angebracht werden.

³ Bei Schaumwein ist auf der Etiketle entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der folgenden Hinweise anzubringen:

| | | |
|---|-----------------|----------------------|
| – | «extra brut» | bei 0 g bis 6 g |
| – | «brut» | bei weniger als 15 g |
| – | «extra-trocken» | bei 12 g bis 20 g |
| – | «trocken» | bei 17 g bis 35 g |
| – | «halbtrocken» | bei 33 g bis 50 g |
| – | «süss» | bei mehr als 50 g. |

⁴ Bei den übrigen Weinen darf entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter einer der folgenden Hinweise angebracht werden:

| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
| – | «trocken» | bei höchstens 4 g |
| – | «halbtrocken» oder «leicht süss» | bei mehr als 4 bis 12 g |
| – | «lieblich» | bei mehr als 12 bis 45 g |
| – | «süss» | bei mehr als 45 g. |

⁵ Werden Eichenspäne im Sinne von Anhang 8 verwendet, so darf die Etiketle keinen Hinweis auf einen Holzbehälter wie Barrique oder Fass enthalten.

⁶ Auf der Etiketle dürfen nur dann eine oder mehrere Traubensorten angegeben werden, wenn mindestens 85 Prozent des Weins von diesen Sorten stammen. Die Traubensorten sind in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufzuführen.

⁷ Bei Angabe des Jahrgangs muss der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrgangs stammen.

Art. 76 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung von Wein entspricht den Definitionen in den Artikeln 69–71.

² Bei Schweizer Wein muss anstelle der Sachbezeichnung «Wein» die Bezeichnung der Klasse verwendet werden, der er gemäss Artikel 63 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998¹⁷ angehört.

³ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse KUB/AOC muss zusätzlich das jeweilige geografische Gebiet angegeben werden.

⁴ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse «Landwein» muss zusätzlich der jeweilige geografische Ursprung angegeben werden.

⁵ Auf der Etikette von Schweizer Wein der Klasse «Tafelwein» muss zusätzlich «Schweizer» angegeben werden. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Weinsorte oder Jahrgang, sind verboten.

⁶ Ausländischer Wein, der eine Ursprungsbezeichnung (GUB/AOP, KUB/AOC usw.) oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte andere Angabe trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.

⁷ Die übrigen Weine tragen die Sachbezeichnung «Wein», die auf eine der folgenden Arten mit der Angabe des Produktionslands ergänzt wird:

- a. Produktionsland nach den Bedingungen von Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe c; oder
- b. wenn das Produktionsland des Enderzeugnisses nicht mit dem Ursprungsland der Weintrauben oder der Weine, aus denen es hergestellt wurde, übereinstimmt: Angabe des Produktionslands auf eine der folgenden Arten:
 1. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Weinen aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern»,
 2. «hergestellt in (Name des Landes, in dem die letzte Verarbeitung erfolgt ist) aus Trauben aus (Name des Landes) oder aus verschiedenen Ländern».

⁸ Die Sachbezeichnung kann mit der Angabe der Farbe des Weins ergänzt werden.

4. Kapitel: Alkoholfreier Wein und alkoholfreier Schaumwein

Art. 77 Definition

Alkoholfreier Wein oder alkoholfreier Schaumwein ist Wein, dem der Alkohol auf physikalischem Weg entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wurde, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 78 Anforderungen

¹ Alkoholfreier Schaumwein muss einen Kohlendioxidgehalt von mindestens 4 g/l aufweisen.

² Die Zugabe von Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Saccharose ist zulässig.

³ Flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Wein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm während der Entalkoholisierung entzogen worden sind.

⁴ Im Übrigen gelten für alkoholfreien Wein und alkoholfreien Schaumwein die Anforderungen an Wein und Schaumwein nach dem 3. Kapitel sinngemäss.

Art. 79 Sachbezeichnung

¹ Angaben über Ursprung, Traubensorten oder Jahrgang sind nicht zulässig.

² Die Zugabe von Aromen, die über die Menge der flüchtigen Bestandteile hinausgeht, ist zu deklarieren.

³ Damit ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» angebracht werden kann, müssen alkoholfreiem Schaumwein mindestens 4 g/l Kohlendioxid zugegeben worden sein. Der Hinweis muss in der Nähe der Sachbezeichnung angebracht werden.

5. Kapitel: Traubenmost und Likörwein

Art. 80 Traubenmost

¹ Traubenmost ist das flüssige Erzeugnis, das natürlicherweise oder durch physikalische Verfahren aus frischen Weintrauben gewonnen wird.

² Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 81 Teilweise vergorener Traubenmost (Sauser, teilweise vergorener Traubensaft)

¹ Teilweise vergorener Traubenmost ist das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 Volumenprozent und von weniger als drei Fünfteln seines Gesamtalkoholgehalts.

² Die Sachbezeichnung lautet «teilweise vergorener Traubenmost», «Sauser», «teilweise vergorener Traubensaft», «Traubensaft im Gärstadium» oder «Traubenmost im Gärstadium».

³ Bei nicht pasteurisiertem Sauser ist die Angabe des Alkoholgehalts durch den Hinweis «alkoholhaltig» zu ersetzen.

Art. 82 Konzentrierter Traubenmost

¹ Konzentrierter Traubenmost ist der nicht caramelisierte Traubenmost, der durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

² Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 50,9 Prozent liegen.

³ Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 83 Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

¹ Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ist das flüssige, nicht caramelierte Erzeugnis, das durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zweckmässiger Methoden ausser der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme hergestellt wird.

² Der Zahlenwert, der bei einer Temperatur von 20 °C mit dem Refraktometer gemessen wird, darf nicht unter 61,7 Prozent liegen.

³ Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 Volumenprozent ist zulässig.

Art. 84 Likörwein

¹ Likörwein wird gewonnen aus:

- a. teilweise vergorenem Traubenmost;
- b. Wein;
- c. einer Mischung der oben aufgeführten Erzeugnisse; oder
- d. Traubenmost, der mit Wein gemischt sein kann.

² Jeweils für sich oder als Mischung wird Folgendes zugegeben:

- a. neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschliesslich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent; oder
- b. Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 Volumenprozent und höchstens 86 Volumenprozent.

³ Zusätzlich kann konzentrierter Traubenmost zugegeben werden.

⁴ Likörwein weist einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 Volumenprozent und höchstens 22 Volumenprozent auf. Sein Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 17,5 Volumenprozent und sein ursprünglicher natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12 Volumenprozent.

Art. 85 Kennzeichnung und Sachbezeichnung von Likörwein

¹ Für die Kennzeichnung und die Sachbezeichnung von Likörwein gelten die Artikel 75 und 76 sinngemäss.

² Für die Angabe des Namens der Traubensorten und des Jahrgangs wird die Zugabe der Erzeugnisse nach Artikel 84 Absatz 2 nicht berücksichtigt.

Art. 86 Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen und Verschnitt

¹ Die Erzeugnisse dieses Kapitels dürfen nur mit den önologischen Verfahren nach Anhang 8 hergestellt oder behandelt werden.

² Für die Erzeugnisse dieses Kapitels gilt Artikel 73 sinngemäss.

³ Der Zusatz zu Wein von neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, von Weindestillat oder von getrockneten Weintrauben unterschiedlicher Herkunft gemäss Artikel 84 Absatz 2 gilt als Verschnitt.

6. Kapitel: Weinhaltige Getränke

Art. 87 Aromatisierte weinhaltige Getränke

¹ Aromatisierte weinhaltige Getränke sind Getränke, die aus Wein gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Mit Ausnahme von Zurra dürfen diese Erzeugnisse mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.

⁴ Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

⁵ Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 und weniger als 14,5 Volumenprozent betragen.

⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 10 verwendet werden.

Art. 88 Aromatisierte weinhaltige Cocktails

¹ Aromatisierte weinhaltige Cocktails sind Getränke, die aus Wein oder Traubenmost gewonnen und mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Sie dürfen mit keinerlei Art Alkohol versetzt werden.

⁴ Der Gehalt an Wein oder Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen.

⁵ Der Alkoholgehalt muss weniger als 7 Volumenprozent betragen.

⁶ Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 11 verwendet werden.

Art. 89 Aromatisierte Weine

¹ Aromatisierte Weine sind Getränke, die:

- a. aus Wein oder aus mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost gewonnen wurden;
- b. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Branntwein, Weinbrand oder Tresterbrand versetzt wurden;

- c. mit natürlichen oder naturidentischen Aromen, Aromaextrakten, Gewürzen, Kräutern oder anderen geschmacksgebenden Lebensmitteln aromatisiert wurden.

² Sie können nach Artikel 117 gesüsst werden und dürfen weitere Zutaten enthalten.

³ Der Gehalt an Wein oder an mit Alkohol versetztem (stumm gemachtem) Traubenmost im Enderzeugnis muss mindestens 75 Massenprozent betragen.

⁴ Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und weniger als 22 Volumenprozent betragen.

⁵ Anstelle der Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» kann eine der Bezeichnungen nach Anhang 12 verwendet werden.

Art. 90 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Umfasst die Bezeichnung der in den Artikeln 87–89 genannten Erzeugnisse den Ausdruck «Schaum-», so muss die verwendete Menge Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 95 Prozent ausmachen.

² Die in den Artikeln 87–89 genannten Bezeichnungen können entsprechend dem Restzuckergehalt pro Liter durch einen der folgenden Hinweise ergänzt werden:

- «extra-trocken» bei weniger als 30 g/l
- «trocken» bei weniger als 50 g/l
- «halbtrocken» bei 50 bis 90 g/l
- «lieblich» bei mehr als 90 bis 130 g/l
- «süss» bei mehr als 130 g/l.

³ Die Hinweise «lieblich» und «süss» können durch eine Angabe des Zuckergehalts in g/l ersetzt werden.

7. Kapitel: Obstwein und alkoholfreier Obstwein

1. Abschnitt: Obstwein

Art. 91 Obstwein

Obstwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfel- oder Birnensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

Art. 92 Anforderungen

¹ Der Alkoholgehalt von Obstwein muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

² Folgende Zugaben sind gestattet:

- a. Apfel- oder Birnensaft;

- b. Zuckerarten, um eine Nachgärung zur Herstellung von Obstschäumwein auszulösen.

Art. 93 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Obstwein».

² Die Sachbezeichnung lautet «Obstschäumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g/l beträgt.

³ Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschäumwein mit zugegebener Kohlensäure».

⁴ Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtsorte hingewiesen (z. B. Sauergrauech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Enderzeugnis mindestens 80 Massenprozent betragen.

Art. 94 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g/l, ist in der Nähe der Sachbezeichnung der Hinweis «teilvergoren» anzubringen.

² Bei Obstschäumwein darf anstelle von «teilvergoren» einer der folgenden Hinweise angebracht werden:

- «brut» bei einem Restzuckeranteil von weniger als 10 g/l
- «extra-trocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 8 und 20 g/l
- «trocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 17 und 40 g/l
- «halbtrocken» bei einem Restzuckeranteil zwischen 37 und 65 g/l
- «süss» bei einem Restzuckeranteil von mehr als 65 g/l.

2. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein**Art. 95** Alkoholfreier Obstwein

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein, dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 96 Anforderungen

¹ Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.

² Natürliche flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, in der sie ihm vorher entzogen worden sind.

8. Kapitel: Kernobstsaft im Gärstadium und Fruchtwein**1. Abschnitt: Kernobstsaft im Gärstadium****Art. 97** Kernobstsaft im Gärstadium

¹ Kernobstsaft im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein.

² Der Alkoholgehalt muss weniger als 3 Volumenprozent betragen.

Art. 98 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Kernobstsaft»; sie kann durch «pasteurisiert» ergänzt werden, wenn im Gärstadium eine Pasteurisierung erfolgt ist.

² Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

Art. 99 Übrige Kennzeichnung

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehalts durch den Hinweis «alkoholhaltig» zu ersetzen.

2. Abschnitt: Fruchtwein**Art. 100** Fruchtwein

Fruchtwein ist ein alkoholisches Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel, Birnen- oder Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird.

Art. 101 Anforderungen

¹ Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

² Die Mischung, die der Vergärung unterzogen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.

³ Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

⁴ Nach der Gärung sind folgende Zugaben gestattet:

- a. Beeren- oder Fruchtsaft;
- b. Zuckerarten.

⁵ Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

Art. 102 Sachbezeichnung

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtwein» oder «[Name der verwendeten Frucht]-wein».

² Sie lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g/l beträgt.

³ Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g/l oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «[Name der verwendeten Frucht]-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

Art. 103 Übrige Kennzeichnung

Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Beeren- oder Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus ... % [Name der verwendeten Frucht]-saft».

9. Kapitel: Honigwein (Met)

Art. 104 Honigwein (Met)

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

Art. 105 Anforderungen

¹ Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

² Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

³ Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

10. Kapitel: Spirituosen

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 106 Spirituosen

¹ Spirituosen sind alkoholische Getränke, die für den menschlichen Konsum bestimmt sind und besondere sensorische Eigenschaften aufweisen.

² Spirituosen müssen einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent aufweisen; anderslautende Bestimmungen bleiben vorbehalten.

³ Sie werden durch eines der folgenden Verfahren gewonnen:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einer Spirituose im Sinne der Artikel 120 - 154, mit oder ohne anschließende Destillation;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromen, Zuckerarten oder anderen Süßungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

- d. eine Kombination von Verfahren nach den Buchstaben a–c;
- e. Mischen einer Spirituose, die durch die Verfahren nach den Buchstaben a und b gewonnen wurde:
 1. mit anderen Spirituosen,
 2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand im Sinne dieser Verordnung, oder
 3. mit anderen alkoholischen oder alkoholfreien Getränken.

Art. 107 Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

¹ Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird.

² Er muss die Anforderungen nach Anhang 13 erfüllen.

³ Er ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

Art. 108 Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen.

Art. 109 Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

Art. 110 Zusatz von Alkohol

¹ Als Zusatz von Alkohol gilt das Verfahren, bei dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder beides zugleich zugesetzt wird.

² Spirituosen nach den Artikeln 120–135 darf kein Alkohol zugesetzt werden.

Art. 111 Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Als Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose gilt die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

Art. 112 Zusammenstellung (Blend)

¹ Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, bei dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendetes Destillationsgerät;
- c. Reifungs- oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

² Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

Art. 113 Mischung

Mischung ist das Verfahren, bei dem zwei oder mehr Spirituosen miteinander vermischt werden, um daraus ein neues Getränk herzustellen.

Art. 114 Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, bei dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose sensorische Merkmale erhält, die sie vorher nicht hatte.

Art. 115 Reduktion

¹ Reduktion ist das Verfahren, bei dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken.

² Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen.

³ Es kann auch destilliert oder demineralisiert worden sein.

Art. 116 Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

¹ Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens den in Anhang 14 aufgeführten Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen.

² Wenn ihr Alkoholgehalt höher ist, können sie einem Reduktionsverfahren im Sinne von Artikel 115 unterzogen werden.

Art. 117 Süssung

¹ Süssung ist das Verfahren, bei dem bei der Herstellung von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Halbweisszucker, Weisszucker, raffinierter Weisszucker, Dextrose, Fructose, Glucosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker;

- b. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost und frischer Traubenmost;
- c. caramelisierter Zucker (Caramel), der ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;
- d. Honig;
- e. Johannisbrotsirup;
- f. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

² Der Gesamtextrakt der Süssung darf höchstens 10 g/l betragen; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

Art. 118 Aromatisierung

Spirituosen nach den Artikeln 120–135 dürfen nicht aromatisiert werden.

Art. 119 Färbung

Spirituosen nach den Artikeln 120–135 dürfen nur durch Zusatz von Caramel gefärbt werden; vorbehalten bleiben anderslautende Bestimmungen.

2. Abschnitt: Spezifische Spirituosenkategorien

Art. 120 Rum

¹ Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen, oder des Safts des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Mass die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist.

² Wird er ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Zuckerrohrsaft gewonnen, so muss er die aromatischen Merkmale von Rum sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl reinem Alkohol aufweisen.

Art. 121 Whisky oder Whiskey

¹ Whisky oder Whiskey ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer Maische aus gemälztem Getreide mit oder ohne das volle Korn anderer Getreidearten gewonnen wird. Die Maische muss durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren sein.

² Die Destillationen müssen zu weniger als 94,8 Volumenprozent so erfolgt sein, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

³ Das endgültige Destillat muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l gereift sein.

⁴ Whisky oder Whiskey darf nicht gesüsst werden.

Art. 122 Getreidespirituose und Getreidebrand

¹ Getreidespirituose ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

² Getreidebrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer vergorenen Maische aus dem vollen Korn von Getreide zu weniger als 95 Volumenprozent gewonnen wird und die sensorischen Eigenschaften der Ausgangsstoffe aufweist.

Art. 123 Kastanienbrand

Kastanienbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation einer gegorenen Kastanienmaische gewonnen wird.

Art. 124 Branntwein

¹ Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein oder Brennwein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation eines Weindestillats zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 125 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 125 Brandy oder Weinbrand

¹ Brandy oder Weinbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus Branntwein mit oder ohne Zusatz von Weindestillat gewonnen wird, das zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert ist. Das Destillat darf höchstens 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses ausmachen.

² Brandy oder Weinbrand muss in Eichenholzbehältern während mindestens eines Jahres oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

³ Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 125 g/hl reinen Alkohols aufweisen, die ausschliesslich aus der Destillation bzw. erneuten Destillation der Ausgangsstoffe stammen.

Art. 126 Tresterbrand (Trester, Marc)

¹ Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die ausschliesslich aus vergorenem und destilliertem Traubentrester – entweder unmittelbar durch Wasserdampf oder nach Zusatz von Wasser – gewonnen wird.

² Je 100 kg verwendeten Trester dürfen höchstens 25 kg Trub zugesetzt werden. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

³ Die Destillation wird unter Beigabe des Tresters zu weniger als 86 Volumenprozent vorgenommen. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

⁴ Tresterbrand (Trester, Marc) muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 140 g/hl reinen Alkohols aufweisen.

Art. 127 Brand aus Obsttrester

¹ Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 128 Korinthenbrand oder Raisin Brandy

Korinthenbrand oder Raisin Brandy ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation des Extrakts von getrockneten Beeren der Sorten «Schwarze Korinth» oder «Muscat of Alexandria» gewonnen und zu weniger als 94,5 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe bewahrt.

Art. 129 Obst- oder Gemüsebrand

¹ Obst- oder Gemüsebrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mostes dieser Frucht – mit oder ohne Steine – oder von Beeren oder Gemüse gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der destillierten Ausgangsstoffe bewahrt.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 130 Brand aus Apfel- oder Birnenwein

¹ Brand aus Apfel- oder Birnenwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Apfel- bzw. Birnenwein gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht bewahrt.

² Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen muss mindestens 200 g/hl reinen Alkohols betragen.

Art. 131 Honigbrand

¹ Honigbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Honigmaische gewonnen und zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

² Er darf nur mit Honig gesüsst sein.

Art. 132 Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand)

Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Weintrub oder Fruchtrub zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 133 Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch direkte Destillation von frischem Bier bei Normaldruck gewonnen wird, das zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat die sensorischen Eigenschaften des Biers aufweist.

Art. 134 Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke

Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation von Topinamburknollen (*Helianthus tuberosus* L.) zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 135 Kartoffelbrand

Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus einer vergorenen Kartoffelmaische gewonnen wird.

Art. 136 Kräuterbrand

¹ Kräuterbrand ist eine Spirituose, die durch eines der folgenden Verfahren gewonnen wird:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand eingemischten Kräutern;
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand.

² Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten und die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

Art. 137 Kümmel, Aquavit

¹ Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi* L.) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromen sowie Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

² Aquavit oder Akvavit ist Kümmel, der mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat aromatisiert wurde. Die Zusammensetzung muss folgende Kriterien erfüllen:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens* L.) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromen verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

Art. 138 Wodka

¹ Wodka ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die durch Gärung von Kartoffeln, Getreide oder anderen landwirtschaftlichen Rohstoffen gewonnen und so destilliert, rektifiziert oder diesen beiden Verfahren zugleich unterzogen wird, dass die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe und die bei der Gärung entstandenen Nebenerzeugnisse selektiv abgeschwächt werden.

² Eine erneute Destillation und eine Behandlung mit geeigneten Hilfsstoffen, einschliesslich der Behandlung mit Aktivkohle, sind zulässig, um dem Erzeugnis die besonderen sensorischen Eigenschaften zu verleihen.

³ Das Enderzeugnis darf nur mit natürlichen Aromen aromatisiert werden, die im Destillat aus den vergorenen Ausgangsstoffen vorhanden sind.

Art. 139 Durch Einmischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand

¹ Durch Einmischen und Destillation gewonnener [Name der Frucht]-brand ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Absatz 2 genannten Früchten oder Beeren in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Brand, Destillat aus derselben Frucht oder in einer Mischung von diesen und anschliessende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Pro 100 kg eingemischte Früchte oder Beeren werden höchstens 20 l Ethylalkohol, Brand oder Destillat zugesetzt.

² Der Brand darf nur aus den folgenden Früchten oder Beeren gewonnen werden:

- a. Brombeeren (*Rubus fruticosus* auct. aggr.);
- b. Erdbeeren (*Fragaria* spp.);
- c. Heidelbeeren (*Vaccinium myrtillus* L.);
- d. Himbeeren (*Rubus idaeus* L.);

- e. rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum* L.);
- f. Schlehen (*Prunus spinosa* L.);
- g. Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* L.);
- h. Eberesche (*Sorbus domestica* L.);
- i. Stechpalme (*Ilex cassine* L.);
- j. Elsbeeren (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz);
- k. Holunder (*Sambucus nigra* L.);
- l. Hagebutten (*Rosa canina* L.);
- m. schwarze Johannisbeeren (*Ribes nigrum* L.);
- n. Bananen (*Musa* spp.);
- o. Passionsfrüchte (*Passiflora edulis* Sims);
- p. Cythera-Pflaumen (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson);
- q. Mombinpflaumen (*Spondias mombin* L.).

Art. 140 [Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist

[Name der Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-geist ist eine Spirituose, die durch Einmischen von in Artikel 139 Absatz 2 aufgeführten unvergorenen Früchten oder Beeren oder von Gemüse, Nüssen oder anderen pflanzlichen Stoffen wie Kräutern oder Rosenblättern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschließende Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

Art. 141 Enzian

Enzian ist eine Spirituose, die aus Destillat von vergorenen Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

Art. 142 Spirituose mit Wacholder

¹ Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidebrand oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird.

² Es können andere natürliche Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die sensorischen Eigenschaften der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

Art. 143 Gin

¹ Gin ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden sensorischen Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) und mit anderen natürlichen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird. Der Wacholderbeerengeschmack muss vorherrschend bleiben.

² Destillierter Gin (z. B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholderbeeren, die ausschliesslich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

³ Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche Aromastoffe oder Aromextrakte verwendet werden.

Art. 144 Spirituosen mit Anis

¹ Spirituosen mit Anis sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Anis (*Pimpinella anisum* L.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem oder mehreren der folgenden Verfahren gewonnen werden:

- a. Einmischen;
- b. Destillation;
- c. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- d. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen.

² Zusätzlich können weitere natürliche Pflanzenextrakte oder würzende Samen verwendet werden. Der Anisgeschmack muss vorherrschend bleiben.

Art. 145 Pastis

¹ Pastis ist eine Spirituose mit Anis, die ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza* ssp.) und damit auch sogenannte «Chalkone» als Farbstoffe sowie Glycyrrhizinsäure enthält; der Mindestgehalt an Glycyrrhizinsäure beträgt 0,05 g und der Höchstgehalt 0,5 g/l.

² Pastis enthält pro Liter weniger als 100 g Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, und weist einen Mindestgehalt an Anethol von 1,5 g/l und einen Höchstgehalt von 2 g/l auf.

Art. 146 Absinth

¹ Absinth ist eine Spirituose aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus einem Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, die folgende Eigenschaften aufweist:

- a. Sie ist ausschliesslich mit Wermutkraut (*Artemisia absinthium* L.) oder seinen Extrakten, in Verbindung mit anderen Pflanzen oder Pflanzenextrakten wie Anis, Fenchel und dergleichen, aromatisiert.
- b. Sie wird durch Einmaischen und Destillation hergestellt.
- c. Sie hat einen bitteren Geschmack und riecht nach Anis oder Fenchel.
- d. Sie ergibt beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk.

² Absinth darf nicht gefärbt werden.

Art. 147 Anis

Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Anis (*Pimpinella anisum* L.), Sternanis (*Illicium verum* Hook f.), Fenchel (*Foeniculum vulgare* Mill.) oder einer Kombination von diesen herrührt.

Art. 148 Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter

Spirituosen mit bitterem Geschmack oder Bitter sind Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Aromen, mit naturidentischen Aromen, mit Aromaextrakten oder einer Kombination von diesen gewonnen werden.

Art. 149 Likör

¹ Likör ist eine Spirituose, die durch die Aromatisierung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs, einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon unter Zusatz von süssenden Erzeugnissen und Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln wie Rahm, Milch oder anderen Milcherzeugnissen, Obst, Wein oder aromatisiertem Wein gewonnen wird.

² Likör muss folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt in Invertzucker, aufweisen:

- a. bei Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschliesslich aus Kirschbrand besteht: 70 g/l;
- b. bei Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian oder ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden: 80 g/l;
- c. bei «Vieux» oder «Vieille [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]»: 20 g/l;
- d. in den übrigen Fällen: 100 g/l.

Art. 150 [Name der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs]-crème

Spirituosen mit der Sachbezeichnung «...-crème» mit vorangestelltem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen, sind Liköre mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt in Invertzucker, von 250 g/l.

Art. 151 Crème de cassis

Crème de cassis ist ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren mit einem Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 400 g/l.

Art. 152 Nocino

Nocino ist ein Likör, dessen Aroma hauptsächlich durch Destillation oder Einmischen ganzer grüner Walnüsse (*Juglans regia* L.) oder die Kombination beider Verfahren zustande kommt und der einen Mindestgehalt an Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g/l aufweist.

Art. 153 Eierlikör oder Advocaat/Avocat/Advokat

¹ Eierlikör (Advocaat, Avocat, Advokat) ist eine aromatisierte oder nicht aromatisierte Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillat, Brand oder einer Kombination dieser Erzeugnisse gewonnen wird und als Bestandteile Eigelb, Eiweiss sowie Zucker oder Honig enthält.

² Der Mindestgehalt an Zucker oder Honig, ausgedrückt in Invertzucker, beträgt 150 g/l. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g/l reines Eigelb enthalten.

Art. 154 Likör mit Eizusatz

Likör mit Eizusatz ist Eierlikör mit einem Mindestgehalt an Eigelb von 70 g/l des Enderzeugnisses.

3. Abschnitt: Kennzeichnung**Art. 155** Sachbezeichnung; Grundsatz

¹ Bei Spirituosen, die die Anforderungen einer spezifischen Kategorie nach dem 2. Abschnitt erfüllen, wird die Kategoriebezeichnung als Sachbezeichnung verwendet.

² Spirituosen, die nicht den Anforderungen einer spezifischen Kategorie entsprechen, müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

Art. 156 Sachbezeichnung; Brände

¹ Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart als «...-brand» bezeichnet. Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Obst-, Beeren- oder Gemüseart auch als «...-wasser» bezeichnet werden.

² Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obst-, Beeren- oder Gemüsearten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand» oder «Gemüsebrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

³ Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «...brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflümli;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Quitte;
- i. Erdbeerbaumfrüchte.

⁴ Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus [Name des verwendeten Obstes]-trester». Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

⁵ Bei durch Einmischen und Destillation gewonnenem [Name der Frucht]-brand im Sinne von Artikel 139 lautet die Sachbezeichnung «[Name der Frucht]-brand» mit dem zusätzlichen Hinweis «durch Einmischen und Destillation gewonnen». Dieser zusätzliche Hinweis muss im gleichen Sichtfeld angebracht werden wie «[Name der Frucht]-brand».

⁶ Wurde Branntwein einer Reifung unterzogen, darf er weiterhin als «Branntwein» vermarktet werden, sofern die Reifezeit mindestens derjenigen entspricht, die für Brandy festgelegt ist.

⁷ Die Sachbezeichnung Hefebbrand (Brand aus Trub, Drusenbrand) muss durch den Namen des verwendeten Ausgangsstoffs ergänzt werden.

Art. 157 Sachbezeichnung; andere Spirituosen

¹ Die Sachbezeichnung von Geist lautet «[Name der Frucht]-geist».

² Die Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Wodka, der nicht ausschliesslich aus Kartoffel- oder Getreidehefe oder einer Kombination davon hergestellt wurde, ist mit dem Hinweis «hergestellt aus ...» zu versehen, ergänzt durch den Namen der Ausgangsstoffe, die zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurden.

³ Spirituosen mit Wacholder dürfen die Sachbezeichnung «Wacholder» oder «Genebra» führen.

⁴ Die Sachbezeichnungen der Getränke, die in den Artikeln 150–152 definiert sind, können durch den Begriff «Likör» ergänzt werden.

Art. 158 Übrige Kennzeichnung

¹ Bei der Angabe eines Alters ist der jüngste verwendete alkoholische Bestandteil massgebend. Untersagt sind die Bezeichnung «alt» für Destillationsprodukte, deren jüngster alkoholischer Bestandteil weniger als ein Jahr alt ist, sowie sich widersprechende oder sonst irreführende Altersangaben.

² Werden geografische Angaben gemacht, so muss die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren endgültigen Charakter erhalten hat, im genannten geografischen Gebiet stattgefunden haben. Die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997¹⁸ bleiben vorbehalten. Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 15 LIV¹⁹.

³ Enthält die Bezeichnung, Aufmachung oder Kennzeichnung einer Spirituose eine Angabe zum Ausgangsstoff, der zur Herstellung des Ethylalkohols landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wurde, so ist jeder verwendete Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs in abnehmender Reihenfolge der verwendeten Mengen aufzuführen.

4. Kapitel: Alkoholfreie Spirituosen**Art. 159** Definition

Alkoholfreie Spirituosen sind Getränke, denen der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder deren Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

Art. 160 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung von alkoholfreien Spirituosen umfasst die Sachbezeichnung des spezifischen Ausgangsgetränks, der «alkoholfreie/r» vorangestellt wird.

7. Titel: Anpassung der Anhänge**Art. 161**

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

8. Titel Schlussbestimmungen**Art. 162** Aufhebung anderer Erlasse

Die folgenden Erlasse werden aufgehoben:

¹⁸ SR 910.12

¹⁹ SR ...

1. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Trink-, Quell- und Mineralwasser²⁰;
2. Verordnung des EDI vom 29. November 2013 über alkoholische Getränke²¹;
3. Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholfreie Getränke (insbesondere Tee, Kräutertee, Kaffee, Säfte, Sirup, Limonaden)²²

Art. 163 Übergangsbestimmung

Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 90 Absatz 1 LGV festgelegt.

Art. 164 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

²⁰ AS ...

²¹ AS ...

²² AS ...

Anhang 1
(Art. 6 Abs. 2)

Unterlagen über die Untersuchung von natürlichem Mineralwasser

Wer Wasser als natürliches Mineralwasser in Verkehr bringen will, muss folgende Unterlagen einreichen:

1. Geologische und hydrogeologische Unterlagen

- a. ein Situationsplan im Masstab von mindestens 1:1000 mit genauem Eintrag der Fassung oder der Teilfassungen; als Grundlage sollen, soweit vorhanden, die Pläne der Grundbuchvermessung benützt werden;
- b. ein hydrogeologischer Bericht über die Herkunft und Entstehung des natürlichen Mineralwassers, insbesondere über die Geologie, Stratigrafie, Tektonik und Geometrie des Wasserleiters;
- c. Detailpläne und eine Beschreibung der Fassung (Pläne des ausgeführten Werkes: Grundriss, Schnitte, verwendete Materialien) mit Angabe der absoluten Koten des amtlichen Nivellements;
- d. Schutzzonenpläne und Schutzvorschriften mit Angabe der massgebenden Rechtstitel;
- e. Angaben über die Schüttung der Quelle oder die Fördermenge der Bohrung; wird eine Quelle durch eine Pumpe erschlossen, so ist die maximale Ergiebigkeit bei konstanter Absenkung des Wasserspiegels anzugeben; die Messungen müssen während mindestens einem Jahr, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung gemacht werden.

2. Unterlagen über physikalische und chemische Untersuchungen

Die Unterlagen über die physikalische, chemische und physikalisch-chemische Untersuchung des fraglichen natürlichen Mineralwassers müssen Auskunft geben über:

- a. den Verlauf der Temperatur des Wassers beim Quellaustritt oder des Förderstromes während mindestens einem Jahr, wenn möglich mit Dauerüberwachung und automatischer Registrierung;
- b. die physikalischen Daten: pH-Wert, Leitfähigkeit in $\mu\text{S}/\text{cm}$ bei 20 °C;
- c. den Gehalt an Hauptbestandteilen: Natrium, Magnesium, Calcium, Chlorid, Hydrogenkarbonat, Sulfat;
- d. den Gehalt an Nebenbestandteilen, soweit sie von Bedeutung sind, wie Kalium, Mangan, Eisen, Kieselsäure (H_2SiO_3), Fluorid, Jodid, Nitrat;
- e. den Gehalt an gelösten Gasen: Sauerstoff, Kohlendioxid, Schwefelwasserstoff;

- f. den Kaliumpermanganat-Verbrauch oder den DOC; den Gehalt an Ammonium, Nitrit, Phosphat, Cadmium, Blei, Quecksilber, Chrom (VI), Arsenat (H_3AsO_4), Borsäure (H_3BO_3), Barium;
- g. die Gesamtradioaktivität (α - und β -Aktivität) beim Quellaustritt und wenn nötig nach 10 Tagen Lagerung des Wassers in Bq/l sowie die Isotopen Tritium und Sauerstoff¹⁸O.

3. Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen

Aus den Unterlagen über die mikrobiologischen Untersuchungen muss hervorgehen, dass die Anforderungen nach Anhang 1, 2. Teil der Hygieneverordnung des EDI vom ...²³ eingehalten sind. Sie müssen auch Proben enthalten, die während und am Ende einer längeren Regenperiode und während der Schneeschmelze entnommen wurden.

²³ SR ...

Anhang 2
(Art. 16 Abs. 8 und 24 Abs. 2)

Zulässige Behandlungen und Stoffe

Für die Lebensmittel nach den Artikeln 16 Absätze 1–4, 6 und 8 sowie 24 Absatz 1 sind die folgenden Behandlungen und die folgenden Stoffe zulässig:

A. Behandlungen

1. mechanische Extraktionsverfahren,
2. die üblichen physikalischen Verfahren, einschliesslich der Extraktion des Wassers («In-line»-Verfahren) aus dem essbaren Teil der Früchte zur Herstellung der Fruchtsaftkonzentrate, sofern die so gewonnenen Fruchtsaftkonzentrate die Anforderungen gemäss Artikel 18 Absatz 1 erfüllen; bei Weintrauben ist die Extraktion des Wassers aus dem essbaren Teil der Früchte nicht zulässig,
3. bei Traubensaft aus mit Schwefeldioxid behandelten Trauben ist eine Entschwefelung durch physikalische Verfahren zulässig, sofern die Gesamtmenge an Schwefeldioxid im Enderzeugnis 10 mg/l nicht überschreitet.

B. Stoffe

1. pektolytische Enzyme,
2. proteolytische Enzyme,
3. amylolytische Enzyme,
4. Speisegelatine,
5. Tannine
6. Bentonite,
7. Kieselöl,
8. Kohle,
9. chemisch inerte Filterstoffe und Fällungsmittel wie Perlit, Kieselgur, Zellulose, unlösliche Polyamide, Polyvinylpolypyrrolidon oder Polystyren, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Verordnung EG Nr. 1935/2004)²⁴, im Einklang stehen,
10. chemisch inerte Adsorptionsstoffe, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in Einklang stehen und dazu verwendet werden, den Limonoid- und Naringingehalt des Zitrusaftes zu verringern, ohne hierdurch den Gehalt an limonoiden Glucosiden, Säure, Zucker (einschliesslich der Oligosaccharide) oder Mineralien erheblich zu vermindern.

²⁴ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4

Anhang 3
(Art. 18 Abs. 1 Bst. g, 19 Abs. 6 und 26 Abs. 2)

Mindestbrixwerte für Fruchtsaft aus Konzentrat

| Gebräuchlicher Name der Frucht | Botanischer Name | Mindestbrixwerte <input type="checkbox"/> für rückverdünnten <input type="checkbox"/> Fruchtsaft und rückverdünntes Fruchtmarm |
|--------------------------------|--|--|
| Apfel (*) | <i>Malus domestica</i> Borkh. | 11,2 |
| Aprikose (**) | <i>Prunus armeniaca</i> L. | 11,2 |
| Banane (**) | <i>Musa x paradisiaca</i> L. (ausser Mehlbananen) | 21,0 |
| Schwarze Johannisbeere (*) | <i>Ribes nigrum</i> L. | 11,0 |
| Weintraube (*) | <i>Vitis vinifera</i> L. oder deren Hybride <input type="checkbox"/> <i>Vitis labrusca</i> L. oder deren Hybride | 15,9 |
| Grapefruit (*) | <i>Citrus x paradisi</i> Macfad. | 10,0 |
| Guave (**) | <i>Psidium guajava</i> L. | 8,5 |
| Zitrone (*) | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. | 8,0 |
| Mango (**) | <i>Mangifera indica</i> L. | 13,5 |
| Orange (*) | <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck | 11,2 |
| Passionsfrucht (*) | <i>Passiflora edulis</i> Sims | 12,0 |
| Pfirsich (**) | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> | 10,0 |
| Birne (**) | <i>Pyrus communis</i> L. | 11,9 |
| Ananas (*) | <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. | 12,8 |
| Himbeere (*) | <i>Rubus idaeus</i> L. | 7,0 |
| Sauerkirsche (*) | <i>Prunus cerasus</i> L. | 13,5 |
| Erdbeere (*) | <i>Fragaria x ananassa</i> Duch. | 7,0 |
| Mandarine (*) | <i>Citrus reticulata</i> Blanco | 11,2 |

Diese Mindestbrixwerte beziehen sich auf den rückverdünnten Fruchtsaft beziehungsweise auf das rückverdünnte Fruchtmarm, ohne gegebenenfalls zugegebene Zutaten (inkl. Zusatzstoffe).

Für die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Saft erzeugt werden, wird ein Mindestwert für die relative Dichte, bezogen auf Wasser bei 20/20 °C, bestimmt.

Für die mit zwei Sternchen (**) gekennzeichneten Erzeugnisse, die als Fruchtmarm erzeugt werden, wird nur ein unkorrigierter Mindestbrixwert (ohne Säurekorrektur) bestimmt.

Anhang 4
(Art. 25 Abs. 1 und 3)

Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark in Fruchtnektar

1 Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

| Gebräuchlicher Name der Frucht | Botanischer Name | Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis) |
|----------------------------------|---|---|
| Passionsfrucht | <i>Passiflora edulis</i> Sims | 25 |
| Quitooorangen | <i>Solanum quitoense</i> Lam. | 25 |
| Schwarze Johannisbeeren | <i>Ribes nigrum</i> L. | 25 |
| Weisse Johannisbeeren | <i>Ribes rubrum</i> L. | 25 |
| Rote Johannisbeeren | <i>Ribes rubrum</i> L. | 25 |
| Stachelbeeren | <i>Ribes uva-crispa</i> L. | 30 |
| Sanddorn | <i>Hippophae rhamnoides</i> L. | 25 |
| Schlehen | <i>Prunus spinosa</i> L. | 30 |
| Pflaumen | <i>Prunus domestica</i> L. | 30 |
| Zwetschgen | <i>Prunus domestica</i> L. | 30 |
| Ebereschen | <i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn. | 30 |
| Hagebutten | <i>Rosa canina</i> L. | 40 |
| Sauerkirschen | <i>Prunus cerasus</i> L. | 35 |
| Andere Kirschen | | 40 |
| Heidelbeeren | <i>Vaccinium myrtillus</i> L., <input type="checkbox"/> <i>Vacci- nium corymbosum</i> L., <input type="checkbox"/> <i>Vacci- nium angustifolium</i> Aiton | 40 |
| Holunderbeeren | <i>Sambucus nigra</i> L. | 50 |
| Himbeeren | <i>Rubus idaeus</i> L. | 40 |
| Aprikosen | <i>Prunus armeniaca</i> L. | 40 |
| Erdbeeren | <i>Fragaria x ananassa</i> Duch. | 40 |
| Brombeeren | <i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i> | 40 |
| Cranberries und Preiselbeeren | <i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait. <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. | 25 |
| Quitten | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | 50 |
| Zitronen und Limetten | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. und <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle | 25 |
| Andere Früchte dieser Kategorie | | 25 |

2. Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

| Gebräuchlicher Name der Frucht | Botanischer Name | Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis) |
|---------------------------------|---|---|
| Mango | <i>Mangifera indica</i> L. | 25 |
| Bananen | <i>Musa sp.</i> | 25 |
| Guaven | <i>Psidium guajava</i> L. | 25 |
| Papayas | <i>Carica papaya</i> L. | 25 |
| Litschis | <i>Litchi chinensis</i> Sonn. | 25 |
| Acerolas | <i>Malpighia sp.</i> | 25 |
| Stachelannone | <i>Annona muricata</i> L. | 25 |
| Netzannone | <i>Annona reticulata</i> L. | 25 |
| Cherimoya | <i>Annona cherimola</i> Mill. | 25 |
| Granatäpfel | <i>Punica granatum</i> L. | 25 |
| Kaschuäpfel | <i>Anacardium occidentale</i> L. | 25 |
| Mombinpflaumen | <i>Spondias purpurea</i> L. | 25 |
| Umbu | <i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost. | 25 |
| Andere Früchte dieser Kategorie | | 25 |

3. Früchte mit Saft, der zum unmittelbaren Genuss geeignet ist:

| Gebräuchlicher Name der Frucht | Botanischer Name | Volumen- prozent (be- zogen auf das Ender- zeugnis) |
|--|--|---|
| Äpfel | <i>Malus domestica</i> Borkh. | 50 |
| Birnen | <i>Pyrus communis</i> L. | 50 |
| Pfirsiche | <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i> | 50 |
| Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten | | 50 |
| Ananas | <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr. | 50 |
| Andere Früchte dieser Kategorie | | 50 |

Anhang 5
(Art. 28 Abs. 1)

Sonstige Stoffe zur Verwendung in aromatisierten Getränken sowie ihre zulässigen Mindestmengen und Spezifikationen

1 Mindestmengen:

| Stoffe | Für Erwachsene zulässige Mindestmengen |
|----------------------------------|--|
| Lebende Bakterienkulturen | mind. 108 KBE (kolonienbildende Einheiten) pro Tagesration |

2. Spezifikationen:

Anforderungen an lebende Bakterienkulturen zur Verwendung in aromatisierten Getränken

- 1 Lebende Bakterienkulturen, die in aromatisierten Getränken verwendet werden, müssen für Lebensmittelzwecke geeignet und gesundheitlich unbedenklich sein.
- 2 Es können lebende Zellen von Stämmen einer oder verschiedener Bakterienarten (Species) eingesetzt werden.
- 3 Diese müssen die folgenden Kriterien erfüllen:
 - 3.1 Sie müssen vorzugsweise menschlichen Ursprungs sein, dürfen keine humanpathogenen Eigenschaften und keine übertragbaren Antibiotikaresistenzen aufweisen.
 - 3.2 Sie müssen in einer international anerkannten Stammsammlung hinterlegt sein.
 - 3.3 Species und Stamm müssen mit molekularbiologischen Methoden charakterisiert sein. Dies bedeutet:
 - a. Species: DNA-DNA Hybridisierung oder 16SrRNA Sequenzanalyse
 - b. Stamm: International akzeptierte molekular-biologische Methode wie Fingerprintverfahren PFGE oder RAPD

Anhang 6
(Art. 36 Abs. 3 Bst. c)

Höchstmengen bestimmter Stoffe in koffeinhaltigen Fertiggetränken

| Stoffe | Coffeinhaltige Fertiggetränke | Coffeinhaltige Fertiggetränke in Portionen < 100 ml (Energy Shots) |
|-------------------------|-------------------------------|--|
| | Höchstmenge pro 100 ml | Höchstmenge pro Tagesration |
| Taurin | 400 mg | 2000 mg |
| Glucuronolacton | 240 mg | 1200 mg |
| Inosit | 20 mg | 100 mg |
| Niacin | 8 mg | 16 mg |
| Vitamin B ₆ | 2 mg | 1,4 mg |
| Pantothensäure | 4 mg | 6 mg |
| Vitamin B ₁₂ | 2 µg | 2,5 µg |

Anhang 7
(Art. 61 Abs. 2)

Definitionen

Alkoholgehalt

1. **Vorhandener Alkoholgehalt:** die Volumeneinheiten reinen Alkohols, die bei einer Temperatur von 20 °C in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthalten sind.
2. **Potenzieller Alkoholgehalt (in Volumenprozent):** die Volumeneinheiten reinen Alkohols bei einer Temperatur von 20 °C, die durch vollständiges Vergären des in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden können.
3. **Gesamtalkoholgehalt:** die Summe des vorhandenen und des potenziellen Alkoholgehalts.
4. **Natürlicher Alkoholgehalt (in Volumenprozent):** der Gesamtalkoholgehalt des Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen

Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise vergorenem Traubenmost, Wein, allen Kategorien von Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben zu Anwendung kommen.

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|---|--------------------------------|---|
| 1. | Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff | | |
| 2. | Thermische Behandlung | | |
| 3. | Zentrifugierung und Filtration, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe | | Die eventuelle Anwendung eines Hilfsstoffs darf im behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen. |
| 4. | Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und | | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|--|--|
| | das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird | | |
| 5. | Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension | Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein | |
| 6. | Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Cellulose: | | |
| | - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat | Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ²⁵ bzw. 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein |

²⁵ Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,3 g/l bleiben hiervon unberührt.

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|--|---|
| | - Zusatz von Ammoniumbisulfit | Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) ²⁶ und innerhalb der unter Nummer 7 vorgesehenen Grenzen |
| | - Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat | Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) bei jeder Behandlung |
| 7. | Verwendung von Schwefeldioxid (SO ₂), Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit), Kalziumbisulfit, Kalziumsulfat, Natriumdisulfit, Natriumbisulfit, Natriumsulfat | | Die Grenzwerte (Höchstmengen in dem in Verkehr gebrachten Erzeugnis) sind in Anlage 9 festgelegt. |
| 8. | Entschwefelung durch physikalische Verfahren | Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost, teilweise vergorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und Jungwein | |

²⁶ Die Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden; die spezifischen Grenzwerte von 0,2 g/l bleiben hiervon unberührt.

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|---|---|
| 9. | Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle) | Nur bei Traubenmost, Jungwein, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Weisswein | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 g Trockenpräparat pro hl |
| 10. | Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe: 1. Speisegelatine 2. Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen 3. Hausenblase 4. Kasein und Kaliumkaseinate 5. Eialbumin 6. Bentonit 7. Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung 8. Kaolinerde 9. Tannin 10. Chitosan aus Pilzen 11. Chitin-Glucan aus Pilzen. | | Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitosan auf 100 g/hl. Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitin-Glucan auf 100 g/hl. |
| 11. | Verwendung von Sorbinsäure, von Kaliumsorbat oder Kalziumsorbate | | Höchstmengen im behandelten, in Verkehr gebrachten Erzeugnis: 200 mg/l |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|---|---|--|
| 12. | Verwendung eines oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung: <ul style="list-style-type: none"> - neutrales Kaliumtartrat - Kaliumbicarbonat - Kalziumcarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure - Kalziumtartrat - L(+)-Weinsäure - eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen | Einer Entsäuerung unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein. Die L(+)-Weinsäure muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. | Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden. |
| 13. | Verwendung von Heferindenzubereitungen | | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 40 g/hl |
| 14. | Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon | | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 80 g/hl |
| 15. | Verwendung von Milchsäurebakterien | | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|---|---|
| 16. | Zusatz von Lysozym | | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten) |
| 17. | Zusatz von L-Ascorbinsäure | | Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 250 mg/l ²⁷ |
| 18. | Verwendung von Ionenaustauschharzen | Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist | Die zugelassenen Ionenaustauschharze müssen sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Divinylbenzol-Copolymere sein. Sie müssen die Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung (SR 817.023.21) erfüllen. Sie dürfen zudem nicht mehr als 1 mg/l organische Stoffe abgeben. Ihre Regeneration darf nur mit Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind. |
| 19. | In trockenem Wein Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten | Bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | In Mengen von höchstens 5 Volumenprozent des behandelten Erzeugnisses |
| 20. | Einleitung von Argon oder Stickstoff | | |

²⁷ Der Grenzwert für die Verwendung beträgt 250 mg/l für jede Behandlung.

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|---|--|--|
| 21. | Zusatz von Kohlendioxid | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure | Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein 3 g/l und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen. |
| 22. | Zusatz von Zitronensäure für die Stabilisierung des Weins | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Höchstmenge im behandelten, in Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l |
| 23. | Zusatz von Tannin | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | |
| 24. | Behandlung: - von Weisswein und Roséwein mit Kaliumhexacyanoferrat - von Rotwein mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Bei Kalziumphytat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 8 g/hl Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen enthalten. |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|---|--|--|
| 25. | Zusatz von Metaweinsäure | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l |
| 26. | Verwendung von Gummi arabicum | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | |
| 27. | Verwendung von DL-Weinsäure (Traubensäure), oder ihres neutralen Kaliumsalzes, um das überschüssige Kalzium auszufällen | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen enthalten. |
| 28. | Verwendung zur Förderung der Ausfällung der Weinsäuresalze: - von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat - Kalziumtartrat | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Bei Kalziumtartrat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|--|--|
| 29. | Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt |
| 30. | Zusatz von Caramel zur Verstärkung der Farbe | Nur bei Likörwein | |
| 31. | Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 1 | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 mg/l; in dem in Verkehr gebrachten Wein dürfen keine Rückstände nachweisbar sein |
| 32. | Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweißstabilisierung | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben | |
| 33. | Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|--|------------------------------|
| | | Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 2 | |
| 34. | Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 3 | |
| 35. | Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost | Unter den Bedingungen von Anlage 4 | |
| 36. | Verwendung: - von Kalziumalginat oder - Kaliumalginat | Nur zur Bereitung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, die durch Flaschengärung gewonnen wurden und bei denen die Entkeimung durch Degorgieren erfolgte | |
| 37. | Teilweise Entalkoholisierung von Wein | Nur bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 5 | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|--|--|
| 38. | Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts | Unter den Bedingungen von Anlage 6 | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten) |
| 39. | Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinstabilisierung | Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und von Perlwein | Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l |
| 40. | Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung | Bei teilweise vergorenem, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben, unter den Bedingungen von Anlage 7 | |
| 41. | Behandlung mit Chitosan aus Pilzen | Unter den Bedingungen von Anlage 8 | |
| 42. | Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen | Unter den Bedingungen von Anlage 8 | |
| 43. | Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung | Die enzymatischen Zubereitungen und deren enzymatische Aktivitäten (z. B. Pectinlyase, Pectin-Methyl-Esterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Betaglucanase und Glycosidase) müssen den Reinheits- | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|---|---|--|
| | von im Traubenmost und im Wein vorhandenen aromatischen Vorstufen der Traube. | und Identitätskriterien des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen. | |
| 44. | Süssung von Wein | | Unter den Bedingungen von Anlage 11 |
| 45. | Anreicherung der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins | | Unter den Bedingungen von Anlage 14 |
| 46. | Anwendung von Gold und/oder Silber | Nur bei Schaumwein und Perlwein | |
| 47. | Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung | Nur bei Traubenmost und unter den Bedingungen von Anlage 15 | |
| 48. | Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung | Einer Entsäuerung gemäss den Bedingungen nach Anlage 16 unterzogen werden können frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise vergorener Traubenmost, Jungwein und Wein. | Die Entsäuerung von Wein darf nur bis zu einem Höchstwert von 1 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zur Konzentration bestimmter Traubenmost darf teilentsäuert werden. |
| 49. | Verwendung inaktivierter Hefen | | |

| Nr. | Önologische Verfahren | Bedingungen für die Verwendung | Grenzwerte für die Anwendung |
|-----|--|---|--|
| 50. | Management von gelösten Gasen in Wein mittels Membrankontaktoren | Nur bei Wein, Jungwein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben. Gilt nicht für die Zugabe von Kohlendioxid bei Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. | Verfahren, das nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und bis zum Zeitpunkt der Verpackung angewendet wird und Karbonisieranlagen oder nach dem Venturi-Prinzip arbeitende Systeme ersetzt. |

ENTWURF

Vorschriften für Dimethylcarbonat

ANWENDUNGSBEREICH

Dimethyldicarbonat kann Wein zugesetzt werden, um die mikrobiologische Stabilisierung des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält, zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung erfolgen; als diese gilt das Einfüllen des Erzeugnisses in Behälter von höchstens 60 l für gewerbliche Zwecke.
- Der Behandlung darf nur Wein mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l unterzogen werden.

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

Die Behandlung durch Elektrodialyse dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Ionen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

1. VORSCHRIFTEN FÜR MEMBRANEN

- 1.1. Die Membranen werden abwechselnd zu einer pressfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammenschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2. Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Kationen, insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Entfernung von Anionen, insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Merkmale des Weins hervorrufen. Ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und den Weinhaltstoffen hervorrufen, die im behandelten Produkt neue potenziell toxische Verbindungen entstehen lassen.

Die Stabilität neuer Elektrodialysmembranen ist mit Hilfe eines Simulators festzustellen, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe zu untersuchen, die aus der Elektrodialysmembran stammen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wässrig-alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, verwendet. Sie setzt sich wie folgt zusammen:

- absolutes Ethanol: 11 l
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g
- Kaliumchlorid: 60 g
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml
- destilliertes Wasser: q.s.p 100 l.

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m² Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 Prozent verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kaliumchloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, sind zu bestimmen. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muss für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 µg/l sein.

2. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANWENDUNG DER MEMBRANEN

Das für die Elektrodialysebehandlung zur Stabilisierung des Weinstein verwendetes Membranpaar muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht grösser als 0,3 pH-Punkte sein.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt),
- Die Elektrodialysebehandlung darf sich nicht auf die nichtionischen Weinstoffe wie Phenole und Polysaccharide auswirken.
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol muss gering sein und darf den Alkoholgehalt um höchstens 0,1 Volumenprozent reduzieren.
- Pflege und Reinigung der Membranen ist ordnungsgemäss und mit den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen.
- Die Membranen müssen gekennzeichnet werden, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann.
- Das verwendete Material muss von einer Steuereinrichtung gesteuert werden, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, sodass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird.

Vorschriften für Urease

1. Internationale Codes für Urease: EC-Nr. 3-5-1-5, CAS-Nr. 9002-13-5
2. Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu), baut Harnstoff zu Ammoniak und Kohlendioxid ab. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein $\mu\text{Mol NH}_3$ pro Minute freisetzt.
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
4. Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Wein, der länger gelagert werden soll, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
5. Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muss die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1 μm) aufgehoben werden.
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Verlust durch Trocknung | weniger als 10 % |
| Schwermetalle | weniger als 30 ppm |
| Blei | weniger als 10 ppm |
| Arsen | weniger als 2 ppm |
| Koliforme insgesamt | keine |
| <i>Salmonella</i> spp. | keine in einer Probe von 25 g |
| aerobe Keime insgesamt | weniger als 5×10^4 Keime/g |

Vorschriften für Eichenholzstücke

GEGENSTAND, HERKUNFT UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Eichenholzstücke werden für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschliesslich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost verwendet, um bestimmte Merkmale des Eichenholzes auf den Wein zu übertragen.

Die Holzstücke müssen ausschliesslich von Quercus-Arten stammen.

Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mässig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine – auch nicht oberflächliche – Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen ausser Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen werden. Sie dürfen mit keinen Stoffen versetzt werden, die die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen.

KENNZEICHNUNG DES VERWENDETEN ERZEUGNISSES

Auf der Etikette müssen die Herkunft der Eichenart(en) sowie die Intensität der etwaigen Erhitzung, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorschriften angegeben sein.

ABMESSUNGEN

Die Stücke müssen so gross sein, dass mindestens 95 Prozent der Masse im 2-mm-Sieb (9 mesh) zurückgehalten werden.

Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein

Ziel der teilweisen Entalkoholisierung von Wein ist ein teilweise entalkoholisierter Wein, indem dem Wein mithilfe physikalischer Trennverfahren ein Teil des Alkohols (Ethanol) entzogen wird.

Vorschriften

- Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
- Die Behandlung darf nicht zur Anwendung kommen, wenn an einem der Weinbauerzeugnisse, das bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendet wurde, ein Anreicherungsverfahren angewandt wurde.
- Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 2 Volumenprozent nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt im Enderzeugnis darf nicht unter 8,5 Volumenprozent liegen.

Vorschriften für die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren

Mit der Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren sollen zu hohe Metallkonzentrationen gesenkt und die dadurch verursachten Mängel, beispielsweise Eisentrübung, verhindert werden, indem Copolymere zugesetzt werden, die diese Metalle absorbieren.

Vorschriften

- Sicherheitshalber müssen die dem Wein zugesetzten Copolymere spätestens zwei Tage nach Zugabe abgefiltert sein.
- Im Fall von Most dürfen die Copolymere frühestens zwei Tage vor der Filtration zugesetzt werden.
- Die Durchführung der Behandlung muss einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker obliegen.

Vorschriften für die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung

Die Behandlung mit Kationenaustauschern dient zur Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein.

Vorschriften

1. Die Behandlung muss auf die Beseitigung überschüssiger Kationen begrenzt werden.
 - Der Wein muss zuerst kältebehandelt werden.
 - Nur ein minimaler Teil des Weins, der zur Stabilität notwendig ist, wird mit Kationenaustauschern behandelt.
2. Die Behandlung muss mit Kationenaustauschharzen, die im sauren Zyklus erneuert werden, erfolgen.
3. Ihre Verwendung darf nicht zu übermäßigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Weins führen; dabei müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monographie «Kationenaustauschharze» des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex eingehalten werden.

Vorschriften für die Behandlung von Wein mit Chitosan aus Pilzen und für die Behandlung von Wein mit Chitin-Glucan aus Pilzen

Anwendungsbereiche:

- a) Verringerung des Gehalts an Schwermetallen, insbesondere Eisen, Blei, Kadmium und Kupfer;
- b) Vermeidung der Eisentrübung und der Kupfertrübung;
- c) Verringerung etwaiger Schadstoffe, insbesondere Ochratoxin A;
- d) Verringerung der Populationen unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere der *Brettanomyces* (ausschliesslich durch Behandlung mit Chitosan).

Vorschriften:

Die zu verwendenden Dosen werden nach vorherigem Versuch bestimmt. Die Höchstdosis beträgt:

- 100 g/hl für die Anwendungen nach den Buchstaben a und b,
 - 500 g/hl für die Anwendung nach Buchstabe c,
 - 10 g/hl für die Anwendung nach Buchstabe d.
- Das Geläger muss mit physikalischen Mitteln entfernt werden.

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON WEIN**A. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON WEIN, MIT AUSNAHME VON SCHAUMWEIN UND LIKÖRWEIN**

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt unter 5 g/l darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
2. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Wein mit einem als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 200 mg/l bei Rotwein;
 - b) 250 mg/l bei Weisswein und Roséwein.
3. Bei Wein der Klasse GUB/AOC vom Typ Süsswein oder Spätlese kann der Gesamtschwefeldioxidgehalt bis zu 400 mg/l betragen, sofern die für diesen Wein geltende kantonale Gesetzgebung dies vorsieht und die massgebenden kantonalen Vorschriften eingehalten werden.

B. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON LIKÖRWEIN

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Likörwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a) 150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt;
- b) 200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

C. SCHWEFELDIOXIDGEHALT VON SCHAUMWEIN UND PERLWEIN

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt von Schaumwein darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 235 mg/l nicht überschreiten.

GRENZWERTE FÜR DEN GEHALT AN FLÜCHTIGER SÄURE IN WEIN

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 18 meq/l bei teilweise vergorenem Traubenmost;
 - b) 18 meq/l bei Weisswein und Roséwein;
 - c) 20 meq/l bei Rotwein.
2. Für Wein der Klasse GUB/AOC, die einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder nach besonderen Verfahren hergestellt wurden, und für Wein mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 Volumenprozent können in der kantonalen Gesetzgebung Ausnahmen vorgesehen werden.

GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN FÜR DIE SÜSSUNG VON WEIN

1. Die Süssung von Wein ist nur zulässig, wenn sie mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse erfolgt:
 - a) Traubenmost;
 - b) Konzentrierter Traubenmost;
 - c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat.
2. Sie ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Grosshandels zulässig.
3. Der Gesamtkohlgehalt des betreffenden Weins darf um höchstens 4 Volumenprozent erhöht werden.

ENTWURF

ZUSÄTZLICHE EINSCHRÄNKUNGEN FÜR SCHAUMWEIN**A. Definitionen**

1. Fülldosage: Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird. Sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen:
 - Traubenmost,
 - teilweise vergorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder
 - Saccharose und Wein.
2. Versanddosage: Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen; sie darf nur aus folgenden Erzeugnissen bestehen, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat:
 - Saccharose,
 - Traubenmost,
 - teilweise vergorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
 - Wein,
 - einer Mischung der aufgeführten Erzeugnisse.

B. Anforderungen

1. Die Anreicherung der Cuvée von Schaumwein ist nur am Herstellungsort gestattet, sofern:
 - a. keiner der Bestandteile der Cuvée bereits angereichert wurde;
 - b. die Anreicherung in einem Arbeitsgang erfolgt;
 - c. der Alkoholgehalt der Cuvée um höchstens 2 Volumenprozent erhöht wird;

- d. die Anreicherung durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erfolgt.
2. Der Zusatz von Fülldosage und der Zusatz von Versanddosage gelten nicht als Anreicherung oder Süßung.
 3. Die Süßung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.
 4. Das Kohlendioxid im Schaumwein darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der der betreffende Wein bereitet wird. Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldosage ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise vergorenem Traubenmost zu Schaumwein dient. Sie darf nur in Flaschen oder im Cuvéefass stattfinden.
 5. Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern sich der Druck des Kohlendioxids im Schaumwein nicht erhöht.
 6. Durch die Zugabe der Fülldosage darf der Alkoholgehalt von Schaum- und Perlwein um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden. Diese Erhöhung berechnet sich aus der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des Schaumweins vor der etwaigen Hinzufügung der Versanddosage.

ZUSÄTZLICHE EINSCHRÄNKUNGEN FÜR LIKÖRWEIN

1. Teilweise vergorener Traubenmost, Wein und Traubenmost, die zur Herstellung von Likörwein dienen, dürfen nur den önologischen Verfahren und Behandlungen unterzogen worden sein, die in dieser Anlage festgelegt sind.
2. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf sich nur aus der Verwendung der Erzeugnisse nach Artikel 89 Absatz 2 ergeben.
3. Ferner sind zugelassen:
 - a) die Süssung mit konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, sofern die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind und die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 3 Volumenprozent beträgt;
 - b) der Zusatz von Alkohol, Destillat oder Brand gemäss Artikel 89 Absatz 2, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während der Reifung ergeben.
4. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines Likörweins verwendet werden, darf nicht weniger als 12 Volumenprozent betragen.

ANREICHERUNG**A. Anreicherungsgrenzen**

Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts muss nach den in Abschnitt B erwähnten önologischen Verfahren vorgenommen werden und darf 2,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

B. Anreicherungsverfahren

1. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts gemäss Abschnitt A darf nur mit einem der folgenden Verfahren vorgenommen werden:

- a) bei frischen Weintrauben, teilweise vergorenem Traubenmost oder Jungwein durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat;
- b) bei Traubenmost durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder durch teilweise Konzentrierung, einschliesslich Umkehrosmose;
- c) bei Wein durch teilweise Konzentrierung durch Kälte.

2. Die Anwendung eines der in Ziffer 1 genannten Verfahren schliesst die Anwendung der anderen aus.

3. Die Zugabe von Saccharose im Sinne von Ziffer 1 Buchstaben a und b darf nur durch Trockenzuckerung vorgenommen werden.

4. Die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf nicht zur Folge haben, dass das Ausgangsvolumen der eingemischten frischen Trauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes oder des Jungweins um mehr als 8 Prozent erhöht wird.

5. Die Konzentrierung des Traubenmostes oder Weins, der den Verfahren nach Ziffer 1 unterzogen wird, darf nicht zur Folge haben, dass sich das Ausgangsvolumen dieser Erzeugnisse um mehr als 20 Prozent vermindert

6. Vorbehältlich anderslautender Bestimmungen in den kantonalen Gesetzgebungen über Wein der Klasse KUB/AOC dürfen die Anreicherungsverfahren keine Anhebung des Gesamtalkoholgehalts der frischen Weintrauben, des Traubenmostes, des teilweise vergorenen Traubenmostes, des Jungweins oder des Weins

- a) auf über 12 Volumenprozent bei Weisswein ;
- auf über 12,5 Volumenprozent bei Rotwein und Roséwein zur Folge haben.

**VORSCHRIFTEN FÜR DIE BEHANDLUNG ZUR SENKUNG DES
ZUCKERGEHALTS VON TRAUBENMOST DURCH MEMBRANKOPPLUNG**

Durch die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts (nachstehend «die Behandlung») soll einem Most durch Membrankopplung, bei der Mikrofiltration oder Ultrafiltration mit Nanofiltration oder Umkehrosmose kombiniert wird, Zucker entzogen werden.

Vorschriften:

1. Die Behandlung führt zu einer Verringerung des Volumens, je nach Menge und Zuckergehalt der dem Ausgangsmost entzogenen Zuckerlösung.
2. Durch die Verfahren muss der jeweilige Gehalt der Mostbestandteile — außer Zucker — erhalten bleiben.
3. Erfolgt eine Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost, so darf keine Korrektur des Alkoholgehalts der daraus hergestellten Weine vorgenommen werden.
4. Die Behandlung darf nicht mit einem der Anreicherungsverfahren kombiniert werden.
5. Die zu behandelnde Menge Most wird anhand der angestrebten Senkung des Zuckergehalts bestimmt.
6. Der erste Schritt dient einerseits dazu, den Most für den zweiten Konzentrationsschritt vorzubereiten, und andererseits dazu, die Makromoleküle, die über der Ausschlussgrenze der Membran liegen, zu erhalten. Dieser Schritt kann durch Ultrafiltration erfolgen.
7. Das im ersten Schritt der Behandlung gewonnene Permeat wird anschließend durch Nanofiltration oder Umkehrosmose konzentriert.
8. Das ursprünglich enthaltene Wasser und die organischen Säuren, die insbesondere durch die Nanofiltration nicht zurückgehalten wurden, können dem behandelten Most wieder zugeführt werden.
9. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.

**VORSCHRIFTEN FÜR DIE ENTSÄUERUNG DURCH
ELEKTROMEMBRANBEHANDLUNG**

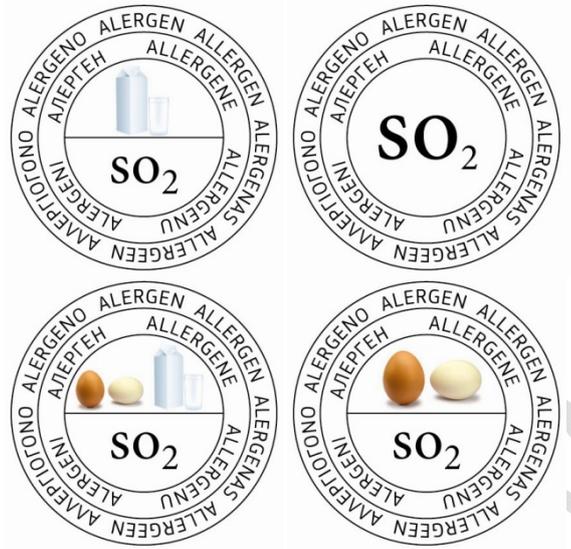
Bei der Elektromembranbehandlung (nachstehend «die Behandlung») handelt es sich um eine physikalische Methode der Ionenextraktion bei Most oder Wein unter Einwirkung eines elektrischen Feldes mit Hilfe von anionendurchlässigen Membranen einerseits und bipolaren Membranen andererseits. Die Verbindung von anionendurchlässigen Membranen und bipolaren Membranen ermöglicht eine Verringerung der titrierbaren Säure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Werts).

Vorschriften:

10. Die anionendurchlässigen Membranen müssen so angeordnet sein, dass ausschließlich Anionen, insbesondere die organischen Säuren des Mosts oder des Weins, extrahiert werden können.
11. Die bipolaren Membranen müssen für Anionen und Kationen des Mosts oder des Weins undurchlässig sein.
12. Der Wein, der aus auf diese Weise entsäuertem Most oder Wein gewonnen wird, muss mindestens 1 g/l -l Weinsäure enthalten.
13. Die Entsäuerung durch die Verwendung von Membranen und die Säuerung schliessen einander aus.
14. Die Durchführung der Behandlung obliegt einer Önologin bzw. einem Önologen oder einer qualifizierten Technikerin bzw. einem qualifizierten Techniker.

Anhang 9
(Art. 75 Abs. 1 Bst. e)

Zulässige Piktogramme nach Artikel 75 Absatz 1 Buchstabe e



Zulässig sind auch Piktogramme, die den obigen Vorlagen entsprechen und sich nur auf Milch oder Eier beziehen.

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Getränke

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisiertes weinhaltiges Getränk» kann eine der folgenden Bezeichnungen verwendet werden:

- a. Sangria: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit einem Alkoholgehalt von weniger als 12 Volumenprozent, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann; der Bezeichnung «Sangria» muss stets der Hinweis «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde;
- b. Clarea: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk aus Weisswein, das mit natürlichen Zitrusfruchtaromen oder -extrakten aromatisiert wurde und das Säfte von Zitrusfrüchten, Kohlendioxid oder Gewürze enthalten und gesüsst worden sein kann; der Bezeichnung «Clarea» muss stets der Hinweis «hergestellt in ...», gefolgt vom Namen des Produktionslandes, beigefügt werden, ausser wenn das Getränk in Spanien hergestellt wurde;
- c. Zurra: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch Zusatz von Branntwein oder Weinbrand hergestellt wurde, einen Alkoholgehalt von mindestens 9 und weniger als 14 Volumenprozent aufweist und Fruchtstücke enthalten kann;
- d. Bitter soda: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das mindestens 50 Prozent Bitter vino enthält, einen Alkoholgehalt von mindestens 8 und weniger als 10,5 Volumenprozent aufweist und Kohlendioxid enthält;
- e. kalte Ente: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das hergestellt wurde durch Mischung von Wein, Perlwein und Schaumwein unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder deren Extrakten und dessen Gehalt an Schaumwein im Enderzeugnis mindestens 25 Volumenprozent beträgt;
- f. Glühwein: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschliesslich aus Rotwein oder Weisswein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt oder Gewürznelken aromatisiert wurde; im Fall der Zubereitung aus Weisswein muss die Bezeichnung durch den Hinweis «aus Weisswein» ergänzt werden;
- g. Maiwein: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das so aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wurde, dass der Geschmack des Waldmeisters vorherrscht;
- h. Maitrank: für ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das gewonnen wurde aus trockenem Weisswein, in den Waldmeister (*asperula odorata*) oder dessen Extrakte eingemischt wurde, unter Zusatz von Orangen oder anderen

Früchten und höchstens 5 Prozent Zucker; die Früchte können auch in Form von Saft, Konzentraten oder Extrakten zugegeben werden.

ENTWURF

Ergänzende Bezeichnungen für aromatisierte weinhaltige Cocktails

Ergänzend zur Sachbezeichnung «aromatisierter weinhaltiger Cocktail» kann eine der folgenden Bezeichnungen verwendet werden:

- a. weinhaltiger Cocktail: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, bei dem der Anteil an konzentriertem Traubenmost 10 Prozent des Gesamtvolumens des Enderzeugnisses nicht übersteigt und der Zuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, weniger als 80 g/l beträgt;
- b. aromatisierter Traubenperlmust: für einen aromatisierten weinhaltigen Cocktail, der ausschliesslich aus Traubenmost hergestellt wird, bei dem der Alkoholgehalt weniger als 4 Volumenprozent beträgt und das Kohlendioxid ausschliesslich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse herrührt.

Anhang 12
(Art. 89 Abs. 5)

Alternative Bezeichnungen für aromatisierte Weine

Eine der folgenden Bezeichnungen kann die Sachbezeichnung «aromatisierter Wein» ersetzen:

- a. Wein-Aperitif;
- b. Wermut oder Wermutwein: für einen aromatisierten Wein, dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter Stoffe erzielt wurde; dabei müssen immer auch Stoffe verwendet werden, die aus Artemisia-Arten gewonnen wurden; zur Süßung dürfen nur Zucker, karamellisierter Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden;
- c. bitterer aromatisierter Wein: für einen aromatisierten Wein mit einem charakteristischen bitteren Aroma; die Bezeichnung «bitterer aromatisierter Wein» kann durch die Angabe des verwendeten bitteren Aromastoffs ergänzt werden; sie kann durch eine der folgenden Bezeichnungen ersetzt werden:
 1. «Wein mit Chinarinde», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Chinarinearoma verwendet wurde,
 2. «Bitter vino», wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wurde und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte,
 3. «Americano», wenn die Aromatisierung von aus Beifuss und Enzian gewonnenen natürlichen Aromastoffen herrührt und eine Gelb- oder Rotfärbung erfolgte;
- d. aromatisierter Wein mit Ei: für einen aromatisierten Wein mit einem Gehalt von mindestens 10 Gramm Eigelb und 200 Gramm Zucker, ausgedrückt als Invertzucker, pro Liter Enderzeugnis.

Anhang 13
(Art. 107 Abs. 2)

Anforderungen an Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

| | | |
|----|---|------------------------------------|
| 1. | Organoleptische Eigenschaften | kein feststellbarer Fremdgeschmack |
| 2. | Mindestalkoholgehalt | 96,0 Volumenprozent |
| 3. | Höchstwerte an Nebenbestandteilen | (Werte in g/l reinem Alkohol): |
| | Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure | 0,015 |
| | Ester, ausgedrückt als Ethylacetat | 0,013 |
| | Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd | 0,005 |
| | Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1 | 0,005 |
| | Methanol | 0,3 |
| | Abdampfrückstand | 0,015 |
| | Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff | 0,001 |
| | Furfural | nicht nachweisbar |

Anhang 14
(Art. 116 Abs. 1)

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen

| | | |
|----|--|--------|
| a. | Pastis de Marseille | 45,0 % |
| b. | Whisky, Kartoffelbrand; Pastis, Absinth, Mistrà ²⁸ | 40,0 % |
| c. | Hefebrand (Brand aus Trub, Drusenbrand), Bierbrand, Sambuca | 38,0 % |
| d. | Branntwein, Tresterbrand, Trester, Marc, Obstbrand, Kastanienbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenwein, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, durch Einmaischen und Destillation gewonnener ...-brand, Gin, destillierter Gin, London Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Geist | 37,5 % |
| e. | Weinbrand, Brandy | 36,0 % |
| f. | Getreidespirituose, Getreidebrand, Anis, destillierter Anis, Honigbrand | 35,0 % |
| g. | Kümmel, Spirituosen mit Wacholder, Nocino, Berenburg | 30,0 % |
| h. | Sloe Gin | 25,0 % |
| i. | Maraschino | 24,0 % |
| j. | Honignektar | 22,0 % |
| k. | Liköre, Spirituosen mit Anis, Spirituosen mit bitterem Geschmack, ...-crème, Guignolet, Punch au rhum | 15,0 % |
| l. | Eierlikör | 14,0 % |

²⁸ Der Alkoholgehalt von Mistrà darf höchstens 47,0 Volumenprozent betragen.

**Verordnung des EDI
über die Qualität von Wasser, das für den menschlichen
Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper
bestimmt ist
(VQWmK)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 14 Absatz 1, 22, 24, 26 Absatz 3, 27 Absatz 4, 35 Absatz 4 und 5 und Artikel 69 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ... (LGV)¹,

verordnet:

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt die Verwendung, die Aufbereitung und die Desinfektion von Trinkwasser als Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstand.

² Sie legt insbesondere die Anforderungen fest in Bezug auf:

- a. Trinkwasser, einschliesslich Warmwasser;
- b. Duschwasser;
- c. Wasser in gemeinschaftlich genutzten Schwimmbädern einschliesslich Sprudelbädern oder Plauschbädern, in Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers sowie in gemeinschaftlich genutzten Thermalbädern, Mineralbädern und Wellnessbädern.

³ Sie gilt nicht für Heilwasser, das bei Kuren für therapeutische Zwecke genutzt wird.

2. Abschnitt Trinkwasser

Art. 2 Begriffe

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

SR ...

¹ SR ...

2015-.....

- a. *Trinkwasser*: Wasser im Naturzustand bzw. nach der Aufbereitung, das zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Lebensmitteln, zur Reinigung von Bedarfsgegenständen verwendet wird.
- b. *Kohlensaures Wasser*: Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist. Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 4 g/l betragen.
- c. *Warmwasser*: Trinkwasser, dessen Temperatur durch Wärmezufuhr erhöht worden ist.

Art. 3 Allgemeine Pflichten

Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten muss das Trinkwasser die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 erfüllen.

Art. 4 Gute Herstellungspraxis

¹ Trinkwasser hat den anerkannten Regeln der guten Herstellungspraxis (GHP) zu entsprechen.

² Die GHP gilt als angewendet, wenn die Anforderungen in Anhang 3 erfüllt sind.

Art. 5 Stelle der Einhaltung

Die Mindestanforderungen gemäss Anhang 1 und 2 sind zu erfüllen:

- a. bei über ein Verteilnetz geliefertem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb von Räumen und Einrichtungen aus den Wasserhähnen tritt, die üblicherweise für den menschlichen Konsum bestimmt sind;
- b. bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem (Tankwagen) und zum Verkauf bestimmtem Wasser: an dem Ort, an dem es in die Flaschen oder Behältnisse abgefüllt wird;
- c. bei in einem Lebensmittelbetrieb genutztem Wasser: an dem Ort, an dem es innerhalb des Betriebs verwendet wird.

Art. 6 Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser

¹ Eine Wasserversorgungsanlage ist eine Anlage zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser an Dritte.

² Der Wasserversorger, der eine solche Wasserversorgungsanlage erstellen oder ändern will, muss dies der kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden.

³ Anlagen, Apparate und Einrichtungen zur Wasserversorgung müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Der Wasserversorger ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

⁴ Der Wasserversorger führt in bestimmten Abständen eine Gefahrenanalyse der Wasserressourcen durch, unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Grundwasserschutzzonen gemäss dem Gewässerschutzgesetz vom 24. Januar 1991².

⁵ Für die Aufbereitung und die Desinfektion von Trinkwasser sind ausschliesslich Biozide oder Stoffe, die gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005³ über das Inverkehrbringen von und den Umgang mit Biozidprodukten anerkannt und zugelassen sind und in Anhang 4 der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind, zu verwenden.

Art. 7 Informationen und Berichte

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser abgibt, hat mindestens einmal jährlich umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

Art. 8 Kennzeichnung von in Behältnisse abgefülltem Wasser

Auf Behältnissen von Trinkwasser, die an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, dürfen nicht angebracht werden:

- a. Hinweise auf Quellorte oder Quellnamen sowie Bildzeichen, Abbildungen oder Bezeichnungen, die Anlass zu Verwechslungen mit einem natürlichen Mineralwasser oder Quellwasser geben könnten;
- b. gesundheitsbezogene Anpreisungen, die von den Definitionen in Anhang 14 der Verordnung des EDI vom ... betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)⁴ abweichen.

3. Abschnitt Für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmtes Wasser

Art. 9 Begriffe

Im Sinne dieser Verordnung gelten als:

- a. *Gemeinschaftliche Anlage oder gemeinschaftliches Gebäude*: eine Anlage oder ein Gebäude, das für die Allgemeinheit oder für eine sich ständig verändernde Personengruppe geöffnet ist und nicht zur Nutzung in einem familiären Rahmen bestimmt ist.
- b. *Schwimmbad*: ein künstliches, wasserdichtes Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt werden und dessen Wasser gefiltert, desinfiziert, erneuert und recycelt wird, sowie sämtliche Wasseraufbereitungsanlagen, die zu seinem Betrieb erforderlich sind.
- c. *Schwimmbad mit biologischer Aufbereitung des Badewassers*: ein natürliches oder künstliches Becken, in dem wasserbezogene Aktivitäten ausgeübt

² SR 814.20

³ SR 813.12

⁴ SR ...

werden und dessen Wasser rezykliert und erneuert, nicht aber desinfiziert wird. Es umfasst Badebereiche, einen Aufbereitungsbereich und sämtliche für seinen Betrieb erforderlichen Einrichtungen und Organismen.

- d. *Thermalbäder*: Einrichtungen, die natürliches, zumeist mineralisiertes Wasser aus einem Grundwasservorkommen nutzen, dessen Temperatur bei Austritt über 20 °C liegt und das aus einer Quelle oder einer Tiefbohrung stammt.
- e. *Dampfbad*: ein Bad, dessen Temperatur im Allgemeinen zwischen 40 °C und 50 °C liegt (Hammam).
- f. *Aufbereitungsanlagen*: Räume, Apparaturen, Verfahren sowie Substanzen, chemische Zubereitungen und Biozidprodukte zur Sicherstellung einer zweckmässigen und anforderungsgerechten Wasserqualität. Bei Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers können auch die verwendeten Organismen als Teil der Aufbereitungsanlagen gelten.

Art. 10 Mikrobiologische Anforderungen

Für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmtes Wasser hat den mikrobiologischen Anforderungen gemäss Anhang 5 zu genügen.

Art. 11 Konzentrationen von Desinfektionsmitteln

Die massgeblichen Konzentrationen von Desinfektionsmitteln sowie die für eine effiziente Aufbereitung geltenden Parameter sind in Anhang 6 festgelegt.

Art. 12 Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten

Die Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten sind in Anhang 7 festgelegt.

Art. 13 Zulässige Desinfektionsmittel

Zur Desinfektion des Wassers sind ausschliesslich zugelassene oder anerkannte Stoffe gemäss der Verordnung vom 18. Mai 2005⁵ über Biozidprodukte zu verwenden.

Art. 14 Aufbereitungsanlagen

Wasseraufbereitungsanlagen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, abgeändert oder gelagert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.

⁵ SR 813.12

Art. 15 Fachkompetenzen

¹ Für jedes Gemeinschaftsbad hat eine Person über eine Fachbewilligung gemäss der Verordnung des EDI vom 28. Juni 2005 über die Fachbewilligung für die Desinfektion des Badewassers in Gemeinschaftsbädern (VFB-DB) zu verfügen⁶, ausgenommen sind Schwimmbäder mit biologischer Aufbereitung des Badewassers.

² Die Inhaberin oder der Inhaber dieser Bewilligung ist verantwortlich für die Qualität des Badewassers und den korrekten Umgang mit den zur Aufbereitung dieses Wassers verwendeten Mitteln.

³ Personen, die nicht über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen, können nach Anleitung der Inhaberin oder des Inhabers der entsprechenden Fachbewilligung Aufgaben bei der Aufbereitung des Badewassers ausführen.

⁴ Die Inhaberin oder der Inhaber des Fachausweises hat die Anweisungen an diese Personen zu dokumentieren.

4. Abschnitt Anpassung der Anhänge

Art. 16

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 17 Übergangsbestimmungen

¹ Die Übergangsbestimmungen sind in Artikel 84 LGV geregelt.

² Abweichend von Absatz 1 gelten folgende Fristen:

- a. Trinkwasser, das Arsen oder Uran nach Liste 2 des Anhangs zur aufgehobenen Verordnung⁷ des EDI vom 26. Juni 1995 über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV)⁸ enthalten, darf noch bis zum 31. Dezember 2018 nach dem vor der Anpassung der betreffenden Verordnung vom 25. November 2013⁹ geltenden Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
- b. Dusch- und Badewasser gemäss Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe b bis e dürfen bis zum 31. Dezember 2020 noch nach altem Recht hergestellt, behandelt oder desinfiziert werden.

⁶ SR 814.812.31

⁷ AS ...

⁸ AS 1995 2893

⁹ AS 2013 4715

Art. 18 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Mikrobiologische Anforderungen

| Produkt | Parameter | Maximalwerte KBE | Bemerkungen |
|--|--|--|------------------------------|
| 1 Trinkwasser unbehandelt | | | |
| 11 – an der Fassung | Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken | 100/ml nn/100 ml nn/100 ml | Nachweis bei 22 °C und 37 °C |
| 12 – im Verteilnetz | Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken | 300/ml nn/100 ml nn/100 ml | Nachweis bei 22 °C und 37 °C |
| 13 – abgefüllt in Behältnisse | <i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml | |
| 2 Trinkwasser behandelt | | | |
| 21 – nach der Behandlung | Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken | 20/ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml | Nachweis bei 22 °C und 37 °C |
| 22 – im Verteilnetz | Aerobe, mesophile Keime <i>Escherichia coli</i> Enterokokken | 300/ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml <input type="checkbox"/> nn/100 ml | Nachweis bei 22 °C und 37 °C |
| 3 Trinkwasser ab Wasserspendern | | | |
| – in Flaschenwasserspendern | <i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml | |
| – Zufuhr über ein Verteilnetz | <i>Escherichia coli</i> Enterokokken <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nn/250 ml nn/250 ml nn/250 ml | |

KBE: Koloniebildende Einheit; nn: nicht nachweisbar

Chemische Anforderungen

| Parameter | Höchstwerte | Einheiten | Anmerkungen |
|--|-------------|-----------|---|
| Ethylendiamintetraacetat (EDTA) | 5 | µg/l | |
| Nitritotriessigsäure | 3 | µg/l | |
| Acrylamid | 0,10 | µg/l | Anmerkung 1 |
| Antimon | 5 | µg/l | |
| Arsen | 10 | µg/l | |
| Benzen (Benzol) | 1 | µg/l | siehe ebenfalls BTEX |
| Benzo[a]pyren | 0,010 | µg/l | |
| Bor | 1 | mg/l | |
| BTEX | 3 | µg/l | Anmerkung 2 |
| Cadmium | 3 | µg/l | |
| Chlormethyloxiran (Epichlorhydrin) | 0,10 | µg/l | Anmerkung 1 |
| Chlorethen (Vinylchlorid) | 0,5 | µg/l | Anmerkung 1 |
| Chrom | 50 | µg/l | Anmerkung 3 |
| Chrom(VI) | 20 | µg/l | Anmerkung 3 |
| Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, mit strukturellen Hinweisen auf ein genotoxisches Potenzial | 0,1 | µg/l | Anmerkung 4 |
| Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, ohne strukturelle Hinweise auf ein genotoxisches Potenzial | 10 | µg/l | Anmerkung 5 |
| Kupfer | 1 | mg/l | Anmerkung 3 |
| Cyanide | 50 | µg/l | gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid |
| Dichlorethan, 1,2- | 3 | µg/l | siehe auch «Halogen- kohlenwasserstoffe, flüchtige» |
| Dichlormethan | 20 | µg/l | siehe auch «Halogen- kohlenwasserstoffe, flüchtige» |
| 1,4-Dioxan | 0,6 | µg/l | |
| ETBE + MTBE | 5 | µg/l | Anmerkung 6 |
| Fluoride | 1,5 | mg/l | |
| Kohlenwasserstoffe, polycyclische, | 0,1 | µg/l | 7 |

| Parameter | Höchstwerte | Einheiten | Anmerkungen |
|---|-------------|-----------|--|
| aromatische | | | |
| Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Summe aller halogenierten Substanzen mit einem Grundgerüst von 1 bis 3 C-Atomen und keinen weiteren funktionellen Gruppen | 10 | µg/l | 8 |
| Kohlenwasserstoff-Index C10–C40 | 20 | µg/l | 9 |
| Quecksilber | 1 | µg/l | |
| MTBE | 5 | µg/l | siehe ETBE + MTBE |
| Nickel | 20 | µg/l | 3 |
| Nitrate | 40 | mg/l | 10 |
| Nitrite | 0,5 | mg/l | 10 |
| Perfluorooctansulfonat (PFOS) | 0,3 | µg/l | |
| Perfluorhexansulfonat (PFHxS) | 0,3 | µg/l | |
| Perfluorooctansäure (PFOA) | 0,5 | µg/l | |
| Pestizide | 0,1 | µg/l | 11 und 12 |
| Pestizide (Total) | 0,5 | µg/l | 11 und 13 |
| Blei | 10 | µg/l | 3 |
| Selen | 10 | µg/l | |
| Uran | 30 | µg/l | |
| Zink | 5 | mg/l | |
| Tetra- und Trichlorethylen | 10 | µg/l | Total Konzentrationen der spezifizierten Parameter |
| Tetrachlormethan | 2 | µg/l | |
| Trihalomethane (Total) THM | 50 | µg/l | 14 |

Anmerkung 1: Der Parameterwert bezieht sich auf den Restmonomergehalt im Wasser, berechnet gemäss den Spezifikationen für den maximalen Migrationswert des betreffenden Polymers bei Wasserberührung.

Anmerkung 2: Summe von Benzen, Methylbenzen, Ethylbenzen und Dimethylbenzen.

Anmerkung 3: Dieser Wert gilt für eine am Wasserhahnen mittels einer angemessenen Methode entnommene Trinkwasserprobe, die repräsentativ für den wöchentlichen Mittelwert des Verbrauchs der Konsumentinnen und Konsumenten ist.

Anmerkung 4: Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die der Kategorie «Substanzen mit genotoxischem Potenzial» zugeordnet werden. Ausgenommen sind aflatoxinähnliche Verbindungen, Azoxy-Verbindungen und N-Nitroso-Verbindungen. Weiter sind ausgenommen: nicht-essentielle Metalle und me-

tallhaltige Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss Leitfaden «Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser».

Anmerkung 5: Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die einer der folgenden vier Kategorien zugeordnet werden: Substanz ohne genotoxisches Potenzial mit hoher, mittlerer oder geringer Toxizität (Cramer-Strukturklassen I, II und III) und Organophosphate. Ausgenommen sind nicht-essentielle Metalle und metallhaltige Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss Leitfaden «Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser».

Anmerkung 6: Summe von 2-Methoxy-2-methylpropan und 2-Ethoxy-2-methylpropan. Gilt im Verteilnetz (ausgenommen Hausinstallationen).

Anmerkung 7: Summe von Benzo[b]fluoranthen, Benzo[k]fluoranthen, Benzo[ghi]perylen, Indeno[1,2,3-cd]pyren.

Anmerkung 8: aus Umweltkontamination stammend.

Anmerkung 9: Bestimmung mit einer Methode analog zur Methode ISO 9377-2, jedoch mit tieferer Bestimmungsgrenze.

Anmerkung 10: Der für Nitrite gültige Wert von 0,10 mg/l gilt ab dem Verlassen der Aufbereitungsanlagen.

Anmerkung 11: Als «Pestizide» gelten die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPptH) definierten Wirkstoffe sowie die für das Trinkwasser relevanten Metaboliten gemäss dem Leitfaden SANCO/221/2000-rev.10-final vom 25. Februar 2003.

Anmerkung 12: Der Parameterwert gilt für jedes einzelne Pestizid. Für Aldrin, Dieldrin, Heptachlor und Heptachlorepoxid gilt ein Parameterwert von 0,030 µg/l.

Anmerkung 13: Der Begriff «Summe der Pestizide» bezeichnet die Gesamtheit aller im Rahmen des Kontrollverfahrens ermittelten und quantifizierten Pestizide.

Anmerkung 14: Die spezifizierten Verbindungen sind Chloroform, Bromoform, Dibromchloromethan und Bromdichlormethan.

Desinfektionsnebenprodukte; eine Untersuchung im Versorgungsnetz ist nicht erforderlich, wenn am Ausgang des Wasserwerks der Wert von 0,01 mg/kg nicht überschritten wird.

Anforderungen im Zusammenhang mit der guten Herstellungspraxis

| Parameter | Parameterwerte | Einheiten | Anmerkungen |
|--|---|--------------------------------|-------------|
| Aluminium | 0,2 | mg/l | |
| Ammonium | 0,5 | mg/l | 1 |
| Ammonium | 0,1 | mg/l | 2 |
| Silber | 0,1 | mg/l | |
| Bromate | 10 | µg/l | 3 |
| Gesamter organischer Kohlenstoff (TOC, Total Organic Carbon) | Keine ungewöhnlichen Veränderungen | | |
| Chlorat | 0,2 | mg/l | 3 |
| Freies Chlor | 0,1 | mg/l | |
| Chlorit | 0,2 | mg/l | 3 |
| Chloride | 250 | mg/l | 4 |
| <i>Clostridium perfringens</i> (einschliesslich Sporen) | nn | nn/100 ml | 5 |
| Leitfähigkeit | 2500 | µgS cm ⁻¹ bei 20 °C | 4 |
| Farbe | akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung | | |
| Chlordioxid | 0,05 | mg/l | |
| Eisen | 200 | µg/l | Total |
| Mangan | 50 | µg/l | |
| Geruch | akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung | | |
| Oxidierbarkeit | 5,0 | mg/l O ₂ | 7 |
| Ozon | 0,05 | mg/l | |
| pH | 6,5–9,5 | pH-Einheiten | 4 und 6 |
| Phosphate | 1 | mg/l | 8 |
| Geschmack | akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung | | |
| Silikate | 5 | mg/l | 9 |

| Parameter | Parameterwerte | Einheiten | Anmerkungen |
|------------------------------|---|-------------|-------------|
| Silikate | 10 | mg/l | 10 |
| Natrium | 200 | mg/l | |
| Sulfate | 250 | mg/l | 4 |
| Sulfid | organoleptisch nicht nachweisbar | | |
| Gehalt an Kolonien bei 22 °C | Keine ungewöhnlichen Veränderungen | | 11 |
| Trübung | akzeptabel für Konsumentinnen und Konsumenten sowie keine ungewöhnliche Veränderung | | |
| Radioaktivität | | | |
| Tritium | 100 | Becquerel/l | 13 |
| Richtwert Gesamtdosis | 0,10 | mSv/Jahr | 12 und 13 |

Anmerkung 1: für Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+ .

Anmerkung 2: ohne Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+ .

Anmerkung 3: aus Trinkwasseraufbereitung stammend, ohne Beeinträchtigung der Desinfektion.

Anmerkung 4: Aggressive Wässer sind nicht zulässig.

Anmerkung 5: Dieser Parameter ist nur bei Wasser zu messen, bei dem es sich ursprünglich um Oberflächenwasser oder um Wasser, das davon beeinflusst wird, handelt. Bei Nichteinhaltung dieses Parameterwerts ist das Verteilnetz zu untersuchen, um sicherzustellen, dass die Präsenz von pathogenen Mikroorganismen wie *Cryptosporidium* keine potenzielle Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

Anmerkung 6: Bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem Wasser kann die Untergrenze auf 4,5 pH-Einheiten gesenkt werden.

Bei in Flaschen oder Behältnisse abgefülltem Wasser, das von Natur aus reich an Kohlendioxid ist bzw. dem Kohlendioxid zugefügt wurde, kann die Untergrenze tiefer liegen.

Anmerkung 7: Wenn der Parameter TOC gemessen wird, ist dieser Parameter nicht zwingend zu messen.

Anmerkung 8: nur in warmem Trinkwasser; berechnet als Phosphor.

Anmerkung 9: zugesetzte; berechnet als Silizium.

Anmerkung 10: zugesetzte, während höchstens 3 Monaten zur Schutzschichtbildung; berechnet als Silizium.

Anmerkung 11: Bei einer Aufbereitung von Oberflächengewässern gilt ein Parameterwert von höchstens 1,0 NTU (Nephelometric Turbidity Units) im Wasser bei Ausfluss aus den Aufbereitungsanlagen.

Anmerkung 12: Unter Ausschluss von Tritium, Kalium-40, Radon und Abbauprodukten von Radon.

Anmerkung 13: Kontrollen des Trinkwassers auf Tritium oder Radioaktivität zur Feststellung des Dosisrichtwerts sind nicht erforderlich, wenn andere Kontrollen zuverlässig ergeben haben,

dass der Tritium-Gehalt bzw. der berechnete Dosisrichtwert deutlich unter dem Parameterwert
liegen.

ENTWURF

Liste der bewilligten Verfahren und Mittel zur Aufbereitung und zur Desinfektion von Trinkwasser

4.1 Liste der Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser

| Verfahren | Umschreibung und Zweck | Bemerkungen und Beispiele |
|------------------------------|---|--|
| Notwasservorsorge | Schutz vor Verkeimung von Wasser, das als Notwasserreserve gelagert wird | Zisternen und andere Behältnissen |
| Härtekorrektur | Zu weiches Wasser kann aufgehärtet werden oder aus hartem Wasser werden die Härtebildner teilweise entfernt | Entsäuerung, Entcarbonisierung, Schnellentcarbonisierung, Entkalkung, Teilenthärtung |
| pH-Wert-Korrektur | Korrektur des Kohlensäure-Kalk-Gleichgewichtes, um Korrosionen bzw. Kalkablagerungen zu vermeiden | Entsäuerung |
| Enteisenung und Entmanganung | Entfernung von gelöstem Eisen und Mangan durch Oxidation und Fällung | |
| Entfluoridierung | Entfernung von Fluorid | |
| Entozonisierung | Entfernung des Oxidationsmittels Ozon | |
| Ionenaustauscher | Entfernung von Anionen oder Kationen | Teilenthärtung, Entcarbonisierung, Nitratentfernung |
| Arsen-Entfernung | Fällung von Arsenat | |

| | | |
|------------------|---|--|
| Chlor-Entfernung | Entfernung von Chlor-Desinfektionsmittelrückständen | Entchlorung |
| Filtration | Entfernung von ungelösten Partikeln aller Art durch mechanische und elektro-physikalische Siebwirkung zwecks Klärung und Entfernung von Mikroorganismen | Schnellfiltration, Einschicht- oder Zweischichtfilter, Langsamfiltration, Membrane, Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, Umkehrosmose |
| Flockung | Entladung von Partikeln, so dass sie zu filtrierbaren oder sedimentierbaren Flocken koagulieren | |
| Oxidation | Oxidation organischer oder anorganischer gelöster Inhaltsstoffe mittels Oxidations- und Desinfektionsmitteln | Enteisenung und Entmanganung |
| Kalkschutz | Hemmung von Kalkablagerungen | Verhinderung der Kalkschalenbildung |

4.2 Liste der Verfahren zur Desinfektion von Trinkwasser

| Verfahren | Umschreibung und Zweck | Bemerkungen und Beispiele |
|-------------------------|---|---|
| Chlorung | Verwendungen von Verbindungen des freien Chlors | Vakuum-Chlorgasdosieranlage, Chlorung mit Javelwasser. Die Kombination mit Chlordioxid ist zulässig. |
| UV-C-Entkeimung | Mittel zur Desinfektion mittels UV-Strahlung vor Ort | |
| Chlor-Herstellung | Elektrochemische Erzeugung von Chlor aus einer Natriumchloridlösung vor Ort | Elektrolyse mit oder ohne Diaphragma. Die Kombination mit Chlordioxid ist zulässig. |
| Chlordioxid-Herstellung | Chemische oder elektrochemische Erzeugung von Chlordioxid aus einer Chloritlösung vor Ort | Mit Natriumperoxydisulfat oder Chlorit-Salzsäure-Verfahren |
| Ozonierung | Erzeugung von Ozon im elektrischen Feld aus Luft oder Sauerstoff vor Ort | |

4.3 Liste der Verfahren zum Schutz von Trinkwasseranlagen

| Verfahren | Umschreibung und Zweck | Bemerkungen und Beispiele |
|---|--|--|
| Chemischer Korrosionsschutz | Hemmung der Oxidation eisenhaltiger Werkstoffe | Schutzfilmbildung |
| Korrosionsschutz (elektrochemische Anode) | Eine unedle «Opferanode» verhindert eine anodische Reaktion an den eisenhaltigen Werkstoffen | mit oder ohne Fremdstrom Der gebildete Wasserstoff muss das Wasser härter machen. |
| Korrosionsschutz (elektrochemische Kathode) | a) Die eisenhaltigen Werkstoffe werden als Kathode geschaltet, um eine Oxidation zu vermeiden. Normale Wasserzerlegung. b) Verwendung einer «Opferkathode». Die entstehende Natronlauge löst die Kathode langsam auf. | Der gebildete Wasserstoff muss das Wasser härter machen. |
| Kalkschutz | Hemmung von Kalkablagerungen | Verhinderung der Kalkschalenbildung <i>Threshold</i> -Effekt und <i>Antiscalant</i> |

4.4 Liste der Stoffe zur Aufbereitung von Trinkwasser

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|---|---|------------|
| Celluloseacetat (CTA) | Filtration | |
| Salzsäure | pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern | 7647-01-0 |
| Schwefelsäure | pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern | 7664-93-9 |
| Natriumaluminat | Flockung | 11138-49-1 |
| Anthrazit | Filtration, Entfernung von Partikeln | 68525-80-4 |
| Bentonit | Filtration, Entfernung von Partikeln | 1302-78-9 |
| Kalk manganbeschichtet | Entmanganung | - |
| Calciumcarbonat | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 471-34-1 |
| Magnesiumcarbonat | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 546-93-0 |
| Natriumcarbonat | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 497-19-8 |
| Aktivkohle, Pulver, Granulat oder gebrochen | Adsorption, Chlor-Entfernung, Ozon-Entfernung, Filtration | 7440-44-0 |
| Natriumchlorid | Chemisches oder elektrochemisches Chlordioxid-Verfahren | 7758-19-2 |
| Aluminiumchlorid | Flockung, Ausfällung | 7446-70-0 |
| Calciumchlorid | Härtekorrektur | 10043-52-4 |
| Magnesiumchlorid | Härtekorrektur | 7786-30-3 |
| Natriumchlorid | Elektrochemisches Chlor-Verfahren, Regeneration von Ionenaustauschern | 7647-14-5 |
| Aluminiumhydroxidchlorid | Flockung, Ausfällung | 1327-41-9 |
| Eisen-III-chlorid | Flockung | 7705-08-0 |
| Aluminiumeisenchlorid | Flockung, Ausfällung | |
| Mangandioxid | Entmanganung | 1313-13-9 |
| Natriumdisulfit | Reduktion | |
| Dolomit | Härtekorrektur, pH-Korrektur | |
| Kohlendioxid | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 124-38-9 |

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|---------------------------------------|--|-------------|
| Granat | Filtration, Entfernung von Partikeln | |
| Natriumhydrogencarbonat | pH-Korrektur | 144-55-8 |
| Natriumhydrogensulfat | pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern | 7681-38-1 |
| Natriumhydrogensulfit | Reduktion | |
| Magnesiumcarbonathydroxid | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 39409-82-0 |
| Polyaluminiumhydroxidchloridsilikat | Flockung | 94894-80-1 |
| Aluminiumhydroxidchloridsulfat | | |
| Aluminiumhydroxidchloridsulfatsilikat | | |
| Calciumhydroxid | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 1305-62-0 |
| Eisenhydroxid | Arsen-Entfernung | 20344-49-4 |
| Magnesiumhydroxid | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 1309-42-8 |
| Natriumhydroxid | pH-Korrektur, Regeneration von Ionenaustauschern | 1310-73-2 |
| Calciumoxid | Härtekorrektur | 1305-78-8 |
| Aluminiumoxid | Fluorid-Entfernung | 1344-28-1 |
| Aluminiumoxid Fe-aktiviert | Arsen-Entfernung | |
| Magnesiumoxid | Härtekorrektur, pH-Korrektur | 1309-48-4 |
| Sauerstoff (oder Luft) | Oxidation | 7782-44-7 |
| Perlit | Filtration | 130885-09-5 |
| Kaliumpermanganat | Entmanganung | 7722-64-7 |
| Bims | Filtration, Entfernung von Partikeln | 1332-09-8 |
| Polyacrylamid | Flockung | 9003-05-8 |
| Polyamid (PA) | Filtration | |
| Polyethersulfon (PES) | Filtration | |
| Polypiperazine | Filtration | |
| Polysulfonamid | Filtration | |
| Polyvinylidenfluorid (PVDF) | Filtration | |
| Kohleprodukte, thermisch behan- | Filtration | - |

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|---|--------------------------------------|------------|
| delt | | |
| Quarzsand | Filtration | 14808-60-7 |
| Aluminiumsilikat | Filtration | 1335-30-4 |
| Blähton (expandiertes Aluminiumsilikat) | Filtration, Entfernung von Partikeln | 1335-30-4 |
| Aluminiumsulfat | Ausfällung | 10043-01-3 |
| Calciumsulfat | Härtekorrektur | 7778-18-9 |
| Eisen-II-chloridsulfat | Flockung | 12410-14-9 |
| Eisen-II-sulfat | Flockung | 7720-78-7 |
| Eisen-III-sulfat | Flockung | 10028-22-5 |
| Aluminiumeisensulfat | Flockung, Ausfällung | |
| Natriumsulfit | Reduktion | |
| Kieselgur | Filtration | 61790-53-2 |
| Thiosulfat (Natrium) | Reduktion | |
| Manganzeolith (Glauconit) | Entmanganung | 90387-66-9 |

4.5 Liste der Stoffe zur Desinfektion von Trinkwasser

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|---|-----------------------|------------|
| Chlorgas | Oxidation, Keimschutz | 7782-50-5 |
| Chlordioxid (vor Ort aus Chloritlösung hergestellt) | Oxidation, Keimschutz | 10049-04-4 |
| Wasserstoffperoxid | Keimschutz | |
| Calciumhypochlorit | Keimschutz | 7778-54-3 |
| Kaliumhypochlorit | Keimschutz | |
| Natriumhypochlorit | Keimschutz | 7681-52-9 |
| Ozon (vor Ort erzeugt im elektrischen Feld) | Oxidation, Keimschutz | 10028-15-6 |

ENTWURF

4.6 Liste der besonderen Stoffe zum Schutz von Trinkwasseranlagen

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|---|--|------------|
| Phosphorsäure | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7664-38-2 |
| Aluminium | Anodischer und kathodischer Korrosionsschutz | 7429-90-5 |
| Silber und Silber-Opferanoden (kolloidales) | Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem | 7440-22-4 |
| Silbercarbonat | Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem | 534-16-7 |
| Calciumdihydrogenphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7758-23-8 |
| Kaliumdihydrogenphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7778-77-0 |
| Natriumdihydrogendiphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7758-16-9 |
| Natriumdihydrogenphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7558-80-7 |
| Kaliumdiphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7320-34-5 |
| Natriumdiphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7722-88-5 |
| Natriumhexametaphosphat | Kalkschutz (nur Warmwasser) | 68915-31-1 |
| Kaliumhydrogenphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7758-11-4 |
| Natriumhydrogenphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7558-79-4 |
| Aluminiumhydroxid | Korrosionsschutz | 21645-51-2 |
| Magnesium | Kathodischer Korrosionsschutz | 7439-95-4 |
| Natriummetaphosphat | Kalkschutz (nur Warmwasser) | 10361-03-2 |
| Natriummetasilikat | Korrosionsschutz | 6834-92-0 |
| Silbernitrat | Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem | 7761-88-8 |
| Kaliumphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7778-53-2 |
| Natriumphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 7601- |

| Stoff | Verwendungszweck | CAS-Nr. |
|----------------------------|--|------------|
| | | 54-9 |
| Natriumcalciumpolyphosphat | Kalkschutz (nur Warmwasser) | 65997-17-3 |
| Silbersulfat | Notwasservorsorge, Verhütung von mikrobiologischen Verunreinigungen, Keimschutz für einzelne Apparate ohne ganzes Leitungssystem | 10294-26-5 |
| Kaliumtripolyphosphat | Korrosionsschutz (nur Warmwasser) | 13845-36-8 |
| Natriumtripolyphosphat | Kalkschutz (nur Warmwasser) | 13573-18-7 |
| Natriumtrisilikat | Korrosionsschutz | 1344-09-8 |

ENTWURF

Mikrobiologische Anforderungen für Wasser, das für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist

| Stoff | Untersuchungskriterien | Höchstwerte |
|---|--|----------------|
| Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern | | |
| Wasser in Sprudelbädern oder über 23 °C warmen Becken mit einem der Aerosolbildung förderlichen Wasserkreislauf | Aerobe, mesophile Keime | 1000 KBE/ml |
| | <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) | nn/100 ml |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nn/100 ml |
| | Legionella spp. | 100 KBE/l |
| Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers | | |
| Wasser in über 23 °C warmen Becken mit einem der Aerosolbildung förderlichen Wasserkreislauf | Enterokokken | 50 KBE/100 ml |
| | <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) | 100 KBE/100 ml |
| | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 10 KBE/100 ml |
| | Legionella spp. | 100 KBE/l |
| Duschwasser | | |
| Warmwasserkreislauf | Legionella spp. | 1000 KBE/l |
| Dampfbad (Hammam) | | |
| Wasserherstellung mit wahrscheinlicher Aerosolbildung | Legionella spp. | 100 KBE/l |

Höchst- und Mindestkonzentrationen von Desinfektionsmitteln

| Stoff | Untersuchungskriterien | Mindestwerte | Höchstwerte |
|--|-----------------------------|-------------------------------|-------------|
| Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern | | | |
| | Trübung | | 0,5 NTU |
| | pH | 6,8 | 7,6 |
| Desinfektion auf Chlorbasis | | | |
| Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken. | Freies Chlor | 0,2 mg/l | 0,8 mg/l |
| Sprudelbecken. | Freies Chlor | 0,7 mg/l | 1,5 mg/l |
| Desinfektion auf Brombasis | | | |
| Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken. | Freies Brom | 0,7 mg/l | 1,4 mg/l |
| Sprudelbecken. | Freies Brom | 1,6 mg/l | 2,2 mg/l |
| Desinfektion auf Ozonbasis | | | |
| Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken sowie Sprudelbecken | Ozon | | 0,02 mg/l |
| Wasserbecken mit biologischer Aufbereitung des Badewassers | | | |
| | pH | 6,0 | 9,0 |
| | Sichtweite/Durchsichtigkeit | > 2,0 m, bei sämtlichen Böden | |
| Duschwasser | | | |
| vgl. Kriterien bei Trinkwasser. | | | |

Höchstkonzentrationen von Schadstoffen und bei der Desinfektion anfallenden Nebenprodukten

| Stoff | Untersuchungskriterien | Höchstwerte |
|--|--|-------------|
| Wasser in öffentlich genutzten Schwimmbädern und Thermal-/Mineralbädern | | |
| Freibäder | Harnstoff | 3 mg/l |
| Hallenbäder | Harnstoff | 1 mg/l |
| Sämtliche Bäder | Bromat | 0,2 mg/l |
| Sämtliche Bäder | Chlorat | 10 mg/l |
| Desinfektion auf Chlorbasis | | |
| Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken, alle Bäder | Chlor, gebunden | 0,2 mg/l |
| Freibäder | Trihalomethane (THM in Chloroformäquivalent) | 50 µg/l |
| Hallenbäder | Trihalomethane (THM in Chloroformäquivalent) | 20 µg/l |
| Desinfektion auf Brombasis | | |
| Schwimmer- und Nichtschwimmerbecken, alle Bäder | Brom, gebunden | 0,5 mg/l |
| | Bromid | 50 mg/l |
| Desinfektion auf Ozonbasis | | |
| | Ozon | 0,02 mg/l |
| Wasser in Becken mit natürlicher Aufbereitung | | |
| | Phosphor insgesamt | 10 µg/l |

Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:

I

Die Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe vom 25. November 2013¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 23 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung vom...² (LGV)

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Begriffe

Art. 1

¹ Ergänzend zu den Begriffen nach der LGV bedeuten in dieser Verordnung:

- a. *Funktionsklasse*: eine der in Anhang 7 aufgeführten, Gruppe von Zusatzstoffen, geordnet nach der technologischen Funktion in Lebensmitteln;
- b. *Lebensmittel ohne Zuckerzusatz*: Lebensmittel ohne Zusatz von:
 1. Monosacchariden oder Disacchariden,
 2. Lebensmitteln, die Monosaccharide oder Disaccharide enthalten und wegen ihrer süssenden Eigenschaften eingesetzt werden;
- c. *brennwertvermindertes Lebensmittel*: Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses um mindestens 30 % reduziert ist;
- d. *Tafelsüssen*: Zubereitungen zugelassener Süssungsmittel, die:
 1. andere Zusatzstoffe nach Anhang 3 Ziffer 11.4 und Lebensmittelzutaten enthalten können, und

¹ SR 817.022.31

² SR ...

2. als Ersatz für Zuckerarten nach Artikel 81 der Verordnung des EDI vom ...³ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz verwendet werden.

Gliederungstitel vor Art. 1a

2. Abschnitt: Anforderungen an Zusatzstoffe und ihre Verwendung

Art. 1a Grundsätze

¹ Zusatzstoffe und Lebensmittel, denen ein oder mehrere Zusatzstoffe beigelegt wurden, dürfen nur nach den Vorgaben dieser Verordnung verwendet werden.

² Als Zusatzstoffe dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 verwendet werden.

³ Für Gruppen von Zusatzstoffen nach Anhang 2 gelten die gemeinsamen Verwendungsbedingungen.

⁴ Die Zulässigkeit der Zusatzstoffe und der Gruppen von Zusatzstoffen in den einzelnen Lebensmitteln werden in Anhang 3 Buchstabe B geregelt.

⁵ Ein Zusatzstoff muss gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) verwendet werden. Die GHP gilt dann als eingehalten, wenn:

- a. der Zusatzstoff in einer Menge verwendet wird, die nicht grösser ist, als es zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist; und
- b. die Verwendung des Zusatzstoffs für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschend ist.

⁶ Nicht als Zusatzstoffe gelten:

- a. Verarbeitungshilfsstoffe;
- b. Stoffe, die für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;
- c. Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;
- d. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
- e. Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;
- f. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben;
- g. Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesem verzehrt werden sollen;
- h. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel, aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisierung mit Natrium oder Kaliumsalzen gewonnen wurden (flüssiges Pektin);

³ SR ...

- i. Kaubasen (Kaumassen) zur Herstellung von Kaugummi;
- j. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkali-behandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
- k. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;
- l. Aminosäuren sowie deren Salze, ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze;
- m. Kaseinate und Kasein;
- n. Inulin;
- o. Aromen;
- p. Stoffe nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom ...⁴ über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln.

Art. 2 Neue Zusatzstoffe

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Zusatzstoffe in die Anhänge 1–3 und 5 aufnehmen.

² Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen, und das angestrebte Ziel kann mit anderen, wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden nicht erreicht werden.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung des neuen Zusatzstoffs nicht getäuscht.
- d. Der Zusatzstoff bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile.
- e. Die gesuchstellende Person legt Unterlagen zur Analytik vor.

³ Bei einem Antrag auf Aufnahme eines Zusatzstoffes, der als Süssungsmittel verwendet werden soll, muss zusätzlich zu den Voraussetzungen nach Absatz 2 nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- a. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, nicht kariogenen Lebensmitteln oder Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz.
- b. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz und durch seine Verwendung wird die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert.
- c. Der Zusatzstoff dient der Herstellung von Lebensmitteln nach Artikel 2 Buchstaben d, e und g der Verordnung des EDI vom ...⁵ über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

⁴ SR ...

⁵ SR ...

⁴ Bei einem Antrag auf Aufnahme eines neuen Zusatzstoffes, der als Farbstoff verwendet werden soll, muss nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

- a. Der Zusatzstoff stellt das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wieder her, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist.
- b. Der Zusatzstoff macht Lebensmittel äusserlich ansprechender.
- c. Der Zusatzstoff färbt normalerweise farblose Lebensmittel.

⁵ Ein Antrag ist nicht erforderlich für Zusatzstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen.

Art. 4 Abs. 2^{bis} und 3

^{2^{bis}} Unabhängig von Absatz 2 ist die Übertragung von als Süssungsmittel verwendeten Zusatzstoffen in folgenden Fällen zulässig, sofern das Süssungsmittel für eine der Zutaten zulässig ist:

- a. bei zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz;
- b. bei brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln;
- c. bei zusammengesetzten Lebensmitteln als Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- d. bei nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln;
- e. bei zusammengesetzten Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit.

³ Wird ein Zusatzstoff in einem Aroma, Zusatzstoff oder Enzym einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt in diesem Lebensmittel eine technologische Funktion, so gilt er nicht als Zusatzstoff des zugefügten Aromas, Zusatzstoffes oder Enzyms, sondern als Zusatzstoff dieses Lebensmittels und muss somit den vorgegebenen Bedingungen für die Verwendung in diesem Lebensmittel entsprechen.

Art. 6 und 7

Aufgehoben

Art. 8 Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

In Präparaten mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung dürfen nur die in Anhang 5 Ziffer 5 aufgeführten Zusatzstoffe verwendet werden.

*Gliederungstitel vor Artikel 9***3. Abschnitt: Kennzeichnung**

Art. 9 Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom ...⁶ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bezeichnung der Funktionsklasse nach Anhang 7;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift.

Art. 9a Süssungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Süssungsmittelpräparate als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so lautet die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a LIV⁷ «Süssungsmittel auf Grundlage von ...», gefolgt von der Einzelbezeichnung, wie «Saccharin». Anstelle von «Süssungsmittel» kann «Süssstoff», «Tafelsüssstoff» oder «Tafelsüsse» verwendet werden.

² Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 9 und nach Artikel 3 LIV müssen auf der Verpackung oder der Etikette von Süssungsmittelpräparaten folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Süsskraft, bezogen auf Zucker (Saccharose), wie «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4 g)»;
- b. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;
- c. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Zuckeraustauschstoffe enthalten.

Art. 9b Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g, k und m LIV⁸ folgende Angaben angebracht werden:

⁶ SR ...

⁷ SR ...

⁸ SR ...

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben.

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe c und nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben g und k LIV lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses gut ersichtlich ist.

Gliederungstitel vor Art. 10

4. Abschnitt: Informationspflicht

Art. 10 Sachüberschrift

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Artikel 11

5. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11 Sachüberschrift

Aufgehoben

Gliederungstitel vor Artikel 12

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 13a Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

II

¹ Die Anhänge 1, 2, 3 und 5 werden gemäss Beilage geändert.

² Die Anhänge 4, 6 und 7 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 1 Abs. 1 Bst. a)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 2 und 2 Abs. 1)

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe

| E-Nr. | Zusatzstoff | Bemerkungen |
|--|---|---|
| a. Farbstoffe | | |
| ... | | |
| 151 | Brillantschwarz PN | zugelassen sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen |
| ... | | |
| b. Süßungsmittel | | |
| ... | | |
| 969 | Advantam | |
| c. Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel | | |
| ... | | |
| 243 | Ethyllaurylarginat | |
| ... | | |
| 423 | Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum | |
| ... | | |
| 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose | Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi |
| ... | | |
| 1206 | Neutrales Methacrylat-Copolymer | |
| 1207 | Anionisches Methacrylat-Copolymer | |
| 1208 | Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer | |
| ... | | |

Anhang 2
(Art. 1 Abs. 2)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 3 und 2 Abs. 1)

Gruppen von Zusatzstoffen

Gruppen I und III

Gruppe I: Zusatzstoffe, die gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengenbegrenzung zulässig sind

| E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge | Bemerkungen |
|-------|--|-------------|-------------|
| ... | | | |
| 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi) | GHP | |
| ... | | | |

Gruppe III: Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung

| E-Nr. | Zusatzstoff |
|-------|--------------------|
| ... | |
| 151 | Brillantschwarz PN |
| ... | |

Anhang 3
(Art. 1a Abs. 3)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung
(Art. 1a Abs. 4 und 2 Abs. 1)

Kap. A Ziff. 8

A. Verzeichnis der Lebensmittelkategorien

| Ziffer | Lebensmittel |
|------------|--|
| 08. | Fleisch |
| 08.1 | Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen |
| 08.2 | Fleischzubereitungen |
| 08.3 | Fleischerzeugnisse |
| 08.3.1 | Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse |
| 08.3.2 | Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse |
| 08.3.3 | Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch |
| 08.3.4 | Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten |
| 08.3.4.1 | Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse) |
| 08.3.4.2 | Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an.) |
| 08.3.4.3. | Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen) |

Kap. B, Einleitung, Ziff. 01.4., 01.6.1., 01.6.2., 03., 04.2.2., 04.2.3., 04.2.4.1., 04.2.5.1., 04.2.5.2., 04.2.5.3., 05.1., 05.2., 05.3., 05.4., 06.3., 07.2., 08., 09.2., 11.4.1.–11.4.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1.5.1., 13.1.5.2., 13.2., 13.3., 14.1.3., 14.1.4., 14.2.1., 14.2.3., 14.2.7.1.–14.2.7.3., 14.2.8., 15.1., 15.2.2., 16., 17.1., 17.2. und 17.3. sowie Fussnoten 81 und 82

B. Anwendungsliste

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels. Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel massgebend, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen von Farbstoffen für die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung.

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|-------|---|----------------------------------|----------|---|
| 01.4. | | Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| 01.6.1. | | Nicht aromatisierter pasteurisierter Rahm (ausgenommen fettreduzierter Rahm) | | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose (cellulosegummi) | GHP | | |
| | ... | | | | |
| 01.6.2. | | Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20% | | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose (cellulosegummi) | GHP | | |
| | ... | | | | |
| 03. | | Speiseeis | | | |
| | ... | | | | |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|-----------------------|---|----------------------------------|----------|---|
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| 04.2.2. | | Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake | | | |
| | ... E 969 | Advantam | 3 | | Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven |
| 04.2.3. | | Obst- und Gemüsekonserven | | | |
| | ... E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte |
| 04.2.4.1. | | Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott | | | |
| | ... E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertvermindert |
| 04.2.5.1. | | Konfitüre extra und Gelee extra | | | |
| | ... E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen |
| 04.2.5.2. | | Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem | | | |
| | ... E 524 E 950 | Nariumhydroxid Acesulfam K | GHP | | Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen |
| | ... E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen |
| 04.2.5.3. | | Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse | | | |
| | ... E 524 E 950 | Nariumhydroxid Acesulfam K | GHP 1000 | | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | ... E 952 | Cyclohexylsulfaminsäure und ihre | 500 | (51) | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------------|-------|---|----------------------------------|-----------|---|
| | | Na- und Ca-Salze | | | Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | E 954 | Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze | 200 | (52) | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | E 955 | Sucralose | 400 | | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | E 959 | Neohesperidin DC | 50 | | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | E 960 | Steviolglycoside | 200 | (60) | Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis |
| 05.1. | | Kakao- und Schokoladeprodukte | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| 05.2. | | Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren | | | |
| | ... | | | | |
| | E 104 | Chinolingelb | 30 | (61) (72) | Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. |
| | E 104 | Chinolingelb | 300 | (61) (72) | Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. |
| | E 110 | Sunsetgelb FCF/Gelborange S | 35 | (61) (72) | Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. |
| | E 110 | Sunsetgelb FCF/Gelborange S | 10 | (61) (72) | Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse |
| | E 110 | Sunsetgelb FCF/Gelborange S | 50 | (61) (72) | Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------------|--|---|----------------------------------|-----------|--|
| | E 124 | Cochinillerot A (Ponceau 4R) | 20 | (61) (72) | Ausgenommen kandierte Früchte und kandierte Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug, |
| | E 124 | Cochinillerot A (Ponceau 4R) | 50 | (61) (72) | Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz |
| | E 969 | Advantam | 60 | | Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen |
| | ... | | | | |
| 05.3. | Kaugummi | | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 200 | | Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen |
| | E 969 | Advantam | 400 | | Nur ohne Zuckerzusatz |
| | ... | | | | |
| 05.4. | Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4 | | | | |
| | ... | | | | |
| | E 423 | Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum | 10000 | | Nur Glasuren |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz |
| | E 969 | Advantam | 20 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------------|-------|---|----------------------------------|----------|--|
| 06.3. | E 969 | Advantam | 4 | | hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Nur Saucen |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 % |
| 07.2. | | Feine Backwaren | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur Ess- und Backoblaten |
| | E 969 | Advantam | 17 | | Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke |
| 08. | | Fleisch | | | |
| 08.1. | | Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen | | | |
| | E 129 | Allurarot AC | GHP | | Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit |
| | E 133 | Brillantblau FCF | GHP | | Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit |
| | E 155 | Braun HT | GHP | | Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit |
| 08.2. | | Fleischzubereitungen | | | |
| | E 100 | Kurkumin | 20 | | Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i> |
| | E 120 | Echtes Karmin | 100 | | Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), |
| | E 129 | Allurarot AC | 25 | | Nur <i>merguez</i> -Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> und <i>plijeskavice</i> , Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|----------|---|
| | E 150a–d | Zuckerkulöre | GHP | | sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco</i> |
| | E 160c | Paprikaextrakt | 10 | | Nur <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki und kebab</i> |
| | E 162 | Betanin | GHP | | Nur <i>merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco</i> |
| | E 220 – E 228 | Schwefeldioxid - Sulfite | 450 | (1) (3) | Nur <i>breakfast sausages</i> und <i>burger meat</i> mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % |
| | E 220 – E 228 E 249 – E 250 | Schwefeldioxid - Sulfite Nitrite | 450 150 | (1) (3) | Nur <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i> Nur <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metkaund tatar wolowy (danie tatarskie)</i> |
| | E 260 | Essigsäure | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschierem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 261 | Kaliumacetate | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschierem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 262 | Natriumacetate | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschierem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|-------|-----------------|----------------------------------|----------|---|
| | E 263 | Calciumacetat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 270 | Milchsäure | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 300 | Ascorbinsäure | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 301 | Natriumascorbat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 302 | Calciumascorbat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 325 | Natriumlactat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 326 | Kaliumlactat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E327 | Calciumlactat | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 330 | Citronensäure | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 331 | Natriumcitrate | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 332 | Kaliumcitrate | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden |
| | E 333 | Calciumcitrate | GHP | | Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|--|--|----------------------------------|----------|---|
| | E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 | Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate | 5000 | (1) (4) | Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden Nur <i>breakfast sausages</i> ; das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlökk</i> und <i>ahjupraad</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
| | E 401 | Natriumalginat | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
| | E 402 | Kaliumalginat | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
| | E 403 | Ammoniumalginat | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
| | E 404 | Calciumalginat | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
| | E 407 | Carrageen | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|--------|-----------------------------|----------------------------------|----------|--|
| | E 407a | Verarbeitete Eucheuma-Algen | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |
| | E 410 | Johannisbrotkernmehl | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |
| | E 412 | Guarkernmehl | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |
| | E 413 | Traganth | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |
| | E415 | Xanthan | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich |
| | E 500 | Natriumcarbonate | GHP | | bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, <i>mici, bifteki,</i> |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|---|---|----------------------------------|----------|---|
| | E 553b | Talkum | GHP | | soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice |
| | E 1414 | Acetyliertes Distärkephosphat | GHP | | Nur Oberflächenbehandlung von Würsten |
| | E 1442 | Hydroxypropyldistärkephosphat | GHP | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> und <i>seftalia</i> |
| | | | | | Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> und <i>seftalia</i> |
| 08.3. | Fleischerzeugnisse | | | | |
| 08.3.1. | Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse | | | | |
| | Gruppe I | Zusatzstoffe | | | |
| | E 100 | Kurkumin | GHP | | Nur <i>pasturmas</i> |
| | E 100 | Kurkumin | 20 | | Nur Würste |
| | E 101 | Riboflavine | GHP | | Nur <i>pasturmas</i> |
| | E 110 | Sunsetgelb FCF/Gelborange S | 15 | | Nur <i>sobrasada</i> |
| | E 120 | Echtes Karmin | 100 | (66) | Nur Würste |
| | E 120 | Echtes Karmin | GHP | (66) | Nur <i>pasturmas</i> |
| | E 120 | Echtes Karmin | 200 | | Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i> |
| | E 124 | Cochenillerot A (Ponceau 4R) | 50 | | Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i> |
| | E 124 | Cochenillerot A (Ponceau 4R) | 50 | | Nur <i>sobrasada</i> |
| | E 150a–d | Zuckerulöre | GHP | | Nur Würste |
| | E 160a | Carotin | 20 | | Nur Würste |
| | E 160c | Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin) | 10 | | Nur Würste |
| | E 162 | Betanin (Betanrot) | GHP | | Nur Würste |
| | E 200 – E 219 | Sorbinsäure - Sorbate; Benzoesäure - Benzoate; p-hydroxybenzoate | GHP | (1) (2) | Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten |
| | E 235 | Natamycin | 1 | (8) | Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 150 | (7) | |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|--|--|----------------------------------|-----------|--|
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 150 | (7) | |
| | E 310 – E 320 | Gallate, TBHQ und BHA | 200 | (1) (13) | Nur Trockenfleisch |
| | E 315 | Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) | 500 | | Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte |
| | E 315 | Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) | 500 | (9) | Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte |
| | E 316 | Natriumisoascorbat | 500 | | Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte |
| | E 316 | Natriumisoascorbat | 500 | (9) | Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte |
| | E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 | Phosphorsäure – Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate | 5000 | (1) (4) | |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 15 | (46) | Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 150 | (41) (46) | Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 150 | (46) | Nur Trockenfleisch |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 100 | (46) | Nur getrocknete Würste |
| | E 553b | Talkum | GHP | | Nur Oberflächenbehandlung von Würsten |
| | E 959 | Neohesperidin DC | 5 | | Nur als Geschmacksverstärker |
| 08.3.2. | Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse | | | | |
| | Gruppe I | Zusatzstoffe | | | Ausgenommen <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
| | E 100 | Kurkumin | 20 | | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 120 | Echtes Karmin | 100 | (66) | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 129 | Allurarot AC | 25 | | Nur Frühstücksfleisch (<i>luncheon meat</i>) |
| | E 150a-d | Zuckerulöre | GHP | | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 160a | Carotin | 20 | | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 160c | Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin) | 10 | | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 162 | Betanin (Betanrot) | GHP | | Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten |
| | E 200 – E 203 | Sorbinsäure - Sorbate | 1000 | (1) (2) | Nur Aspik |
| | E 200 – E 219 | Sorbinsäure – Sorbate Benzoessäure – Benzoate | GHP | (1)(2) | Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|---|---|----------------------------------|---------------------------|--|
| | E 200 – E 203; E 214 – E 219 E 210 – E 213 | p-Hydroxybenzoate Sorbinsäure - Sorbate; p-Hydroxybenzoate Benzoessäure - Benzoate | 1000 500 | (1) (2) (1) (2) | Nur Paté Nur Aspick |
| | E 235 | Natamycin | 1 | (8) | Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten |
| | E 243 | Ethyllaurylarginat | 160 | | Ausgenommen emulgierte Würste, geräucherte Würste und Leberpastete |
| | E 249 – E 250 E 249 – E 250 E 300 | Nitrite Nitrite L-Ascorbinsäure | 150 100 GHP | (7) (59) (7) (58) (59) | Ausgenommen sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Nur sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Nur <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> |
| | E 301 | Natrium-L-Ascorbat | GHP | | Nur <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> |
| | E 315 | Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) | 500 | (9) | Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte |
| | E 316 | Natriumisoascorbat | 500 | (9) | Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte |
| | E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 E 385 | Phosphorsäure – Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat (Calcium- Dinatrium-EDTA) | 5000 250 | (1) (4) | Ausgenommen <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> Nur <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 15 | (46) | Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste |
| | E 392 | Extrakt aus Rosmarin | 150 | (41) (46) | Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste |
| | E 392 E 392 E 427 | Extrakt aus Rosmarin Extrakt aus Rosmarin Cassia-Gummi | 150 100 1500 | (46) (46) | Nur Trockenfleisch Nur getrocknete Würste |
| | E 473 – E 474 | Zuckerester von Speisefettsäuren - Zuckerglyceride | 5000 | (1) (41) | Ausgenommen <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> |
| | E 481 – E 482 | Natrium- und Calciumstearoyl-2- | 4000 | (1) | Nur Hackfleisch/Faschiertes und gewürfelte Fleischprodukte |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|--|--|----------------------------------|-----------|---|
| | E 553b E 959 | lactylat Talkum Neohesperidin DC | GHP 5 | | in Dosen Nur Oberflächenbehandlung von Würsten Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen in <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj</i> <i>egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> |
| 08.3.3. | | Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch | | | |
| | Gruppe I | Zusatzstoffe | | | |
| | Gruppe II | Farbstoffe GHP | GHP | | Ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | Gruppe III | Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung | GHP GHP | (78) | Nur essbare Wursthüllen |
| | Gruppe III | Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung | 500 | (78) | Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 100 | Kurkumin | GHP | | Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 101 | Riboflavine | GHP | | Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 104 | Chinolingelb | 10 | (62) (78) | Nur essbare Wursthüllen |
| | E 104 | Chinolingelb | 50 | (61) (78) | Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 110 | Sunsetgelb FCF/Gelborange S | 35 | (61) (78) | Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 120 | Echtes Karmin | GHP | (78) | Nur essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 124 | Cochenillerot A (Ponceau 4R) | 55 | (61) (78) | Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 160b | Annatto (Bixin, Norbixin) | 20 | | |
| | E 160d | Lycopin | 500 | | Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von <i>pasturmas</i> |
| | E 160d | Lycopin | 30 | | Nur essbare Wursthüllen |
| | E 200 – E 203 | Sorbinsäure - Sorbate | GHP | | Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6 |
| | E 200 – E 203; E 214 – E 219 | Sorbinsäure - Sorbate; p- Hydroxybenzoate | 1000 | (1) (2) | Nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten |
| | E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 | Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate | 4000 | (1) (4) | Nur Überzüge für Fleisch |
| | E 339 | Natriumphosphate | 12600 | (4) (82) | Nur in Wursthüllen aus Naturdarm |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|---|-------------|----------------------------------|----------|--|
| 08.3.4. | Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten | | | | |
| 08.3.4.1. | Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse(in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegteFleischerzeugnisse) | | | | |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 50 | (39) | Nur <i>cured tongue</i> : Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 50 | (39) | Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 175 | (39) | Nur <i>Wiltshire bacon</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 175 | (39) | Nur <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 150 | (7) | Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 150 | (7) | Nur <i>bacon, filet de bacon</i> und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C. |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 100 | (39) | Nur <i>Wiltshire ham</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 300 | (7) | Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|--|-------------|----------------------------------|---------------|--|
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Nur <i>Wiltshire bacon</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>Wiltshire ham</i> und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (7) (40) (49) | Nur <i>bacon, filet de bacon</i> und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C. |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) | Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 10 | (39) (59) | Nur <i>cured tongue</i> : Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen |
| 08.3.4.2. | Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an) | | | | |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 50 | (39) | Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 175 | (39) | Nur <i>dry cured bacon</i> und ähnliche Produkte: |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|--|-------------|----------------------------------|----------------|---|
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 100 | (39) | Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 100 | (39) | Nur <i>dry cured ham</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>presunto, presunto da pà und paio do lombo</i> und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>dry cured bacon</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>dry cured ham</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina</i> und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur <i>presunto, presunto da pà und paio do lombo</i> und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (40) (59) | Nur <i>jambon sec, jambon sel sec</i> und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökellung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schliesst sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung |
| 08.3.4.3. | Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen) | | | | |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 50 | (39) | Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|--------|---------------|-------------|----------------------------------|---------------|--|
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 50 | (39) | (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Nur <i>jellied veal</i> und <i>brisket</i> : Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden |
| | E 249 – E 250 | Nitrite | 180 | (7) | Nur <i>vysočina</i> , <i>selský salám</i> , <i>turistický trvanlivý salám</i> , <i>poličan</i> , <i>herkules</i> , <i>lovecký salám</i> , <i>dunjaská klobása</i> , <i>paprikás</i> und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschliessend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschliessend geräuchert |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 300 | (7) (40) | Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiss-Verhältnis unter 1.7 |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (39) (59) | Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (7) (40) (59) | Nur <i>salchichon y chorizo tradicionales de larga curación</i> und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen. |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 250 | (7) (40) (59) | Nur <i>saucissons secs</i> und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schliesst sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen. |
| | E 251 – E 252 | Nitrate | 10 | (39) (59) | Nur <i>jellied veal</i> und <i>brisket</i> : Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden |

09.2. Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet

...

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|----------|---|----------------------------------|----------|--|
| | E 151 | Brillantschwarz PN | 250 | (36) | Nur vorgekochte Krebstiere |
| | E 151 | Brillantschwarz PN | 100 | (35) | Nur Fisch- oder Krebstierpaste |
| | E 151 | Brillantschwarz PN | 100 | (37) | Nur Räucherfisch |
| | ... | | | | |
| | E 450 | Diphosphate | 5000 | (4) (81) | Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung |
| | E 451 | Triphosphate | 5000 | (4) (81) | Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung |
| | E 452 | Polyphosphate | 5000 | (4) (81) | Nur gesalzener Fisch der Familie <i>Gadidea</i> , der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 3 | | Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren |
| 11.4.1. | | Tafelsüssen, flüssig | | | |
| | ... | | | | |
| | E 460(i) | Mikrokristalline Cellulose (Cellulose-Gel) | GHP | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) | GHP | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | GHP | | |
| 11.4.2. | | Tafelsüssen in Pulverform | | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) | GHP | | |
| | ... | | | | |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|----------|---|----------------------------------|----------|--|
| | E 969 | Advantam | GHP | | |
| | ... | | | | |
| 11.4.3. | | Tafelsüssen in Tablettenform | | | |
| | ... | | | | |
| | E 460(i) | Mikrokristalline Cellulose (Cellulose-Gel) | GHP | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | GHP | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | GHP | | |
| | ... | | | | |
| 12.4. | | Senf | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 4 | | |
| 12.5. | | Suppen und Brühen | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 2 | | Nur brennwertverminderte Suppen |
| 12.6. | | Sossen | | | |
| | ... | | | | |
| | E 423 | Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum | 10000 | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 4 | | |
| 12.7. | | Salate und würzige Brotaufstriche | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 4 | | Nur Feinkostsalat |
| 13.1.5.1. | | Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung | | | |
| | ... | | | | |
| | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | 10000 | | Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen |
| | ... | | | | |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|--------------|---|----------------------------------|----------|--|
| 13.1.5.2. | | Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder | | | |
| ... | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | 10000 | | Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen |
| ... | | | | | |
| 13.2. | | Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Kategorie 13.1.5.) | | | |
| ... | E 969 | Advantam | 10 | | |
| 13.3. | | Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise) | | | |
| ... | E 969 | Advantam | 8 | | |
| 14.1.3. | | Fruchtnektare, Gemüsenektare und gleichartige Produkte | | | |
| ... | E 466 | Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | GHP | | Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition aus Zitrusfrüchten |
| ... | E 969 | Advantam | 6 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| 14.1.4. | | Aromatisierte Getränke | | | |
| ... | E 423 | Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum | 1000 | | Nur in Energiegetränken und in fruchtsafthaltigen Getränken |
| ... | E 969 | Advantam | 6 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| ... | | | | | |
| 14.2.1. | | Bier und Malzgetränke | | | |
| | E 150a, b, d | Einfacher Zuckerkulör, Sulfitaugen- Zuckerkulör und Ammonsulfit- Zuckerkulör | GHP | | |
| | E 150 c | Ammoniak-Zuckerkulör | 6000 | | |
| | E 150 c | Ammoniak-Zuckerkulör | 9500 | | nur "Bière de table /Tafelbier/Table beer" (mit einem |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|------------------|--|--|----------------------------------|----------|--|
| | E 200 – E 203 | Sorbinsäure – Sorbate | 200 | (1) (2) | Stammwürzegahlat von weniger als 6 %); Brown Ale, Porter, Stout und Old Ale Nur Bier im Fass, das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält |
| | ... E 969 | Advantam | 6 | | Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; « <i>Bière de table</i> /Tafelbier/ <i>Table beer</i> » (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art <i>oud bruin</i> |
| | E 969 | Advantam | 0.5 | | Nur brennwertvermindertes Bier |
| | ... | | | | |
| 14.2.3. | | Apfelwein und Birnenwein | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 6 | | |
| 14.2.7.1. | | Aromatisierte Weine | | | |
| | ... | | | | |
| | E 200 – E 203 | Sorbinsäure – Sorbate | 200 | (1) (2) | |
| | E 220 – E 228 | Schwefeldioxid – Sulfite | 200 | (3) | |
| | ... | | | | |
| | E 338 – E 341, E 343 und E 450 – E 452 | Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate | 1000 | (1) (4) | |
| | E 473 – E 474 | Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride | 5000 | (1) | |
| 14.2.7.2. | | Aromatisierte weinhaltige Getränke | | | |
| | ... | | | | |
| | E 220 – E 228 | Schwefeldioxid – Sulfite | 200 | (3) | |
| | ... | | | | |
| 14.2.7.3. | | Aromatisierte weinhaltige Cocktails | | | |
| | ... | | | | |
| | E 220 – E 228 | Schwefeldioxid – Sulfite | 200 | (3) | E |

| Ziffer | E-Nr. | Zusatzstoff | Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) | Fussnote | Einschränkungen / Ausnahmen |
|----------------|--------|--|----------------------------------|----------|---|
| | ... | | | | |
| 14.2.8. | | Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 6 | | |
| 15.1. | | Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 5 | | |
| 15.2. | | Verarbeitete Nüsse | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 5 | | |
| 16. | | Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4 | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 10 | | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
| 17.1. | | Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschliesslich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 20 | | |
| | ... | | | | |
| | E 1206 | Neutrales Methacrylat-Copolymer | 200000 | | |
| | E 1207 | Anionisches Methacrylat-Copolymer | 100000 | | |
| | E 1208 | Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer | 100000 | | |
| | ... | | | | |
| 17.2. | | Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 6 | | |
| 17.3. | | Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form | | | |
| | ... | | | | |
| | E 969 | Advantam | 55 | | |

Fussnoten

- (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.
- (82) Übertrag im Endprodukt darf 250 mg/kg nicht überschreiten

ENTWURF

Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁹ festgelegt sind.

ENTWURF

⁹ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 506/2014, ABl. L 145 vom 16.5.2014, S. 35.

Anhang 5
(Art. 4 Abs. 5, 5 und 8)

Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung

(Art. 2 Abs. 1, 4 Abs. 5, 5 und 8)

Titel

Listen der Zusatzstoffe, einschliesslich der Trägerstoffe zur Verwendung in Zusatzstoffen, Enzymen, Aromen, Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung

Ziff. 1

1. Trägerstoffe in Zusatzstoffen

| E-Nr. des Trägerstoffs | Bezeichnung des Trägerstoffs | Höchstmenge | Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf |
|------------------------|--|-------------|---|
| ... 466 | e Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | GHP | Alle Lebensmittelzusatzstoffe |
| ... | | | |

Ziff. 3

3. Zusatzstoffe, einschliesslich Trägerstoffe in Enzymen*

| E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs | Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs | Höchstmenge in der Enzymzubereitung | Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke | Höchstmenge in Getränken | Verwendung als Trägerstoff möglich? |
|------------------------------------|--|-------------------------------------|---|--------------------------|-------------------------------------|
| ... E 466 | Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi | GHP | GHP | GHP | Ja |
| ... | | | | | |

Ziff. 4

4. Zusatzstoffe, einschliesslich Trägerstoffe in Aromen

| E-Nr. des Zusatzstoffes | Bezeichnung des Zusatzstoffs | Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf | Höchstmenge |
|-------------------------|--|--|--------------------------------|
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.2: Verarbeitetes Fleisch, nur verarbeitetes Geflügelfleisch; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4. | 500 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlenstoffhaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt | 220 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte; 05.2: Sonstige Süswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüswaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgetreidekost. | 300 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse. | 120 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 05.3: Kaugummi. | 60 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweisser; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: Nut butters und | 240 mg/kg in der Aromaemulsion |

| E-Nr. des Zusatzstoffes | Bezeichnung des Zusatzstoffs | Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf | Höchstmenge |
|-------------------------|--|--|--|
| | | Brotaufstriche auf Nussbasis; 08.2: Verarbeitetes Fleisch; 12.5 Suppen und Brühen, 14.1.5.2: Sonstige, nur Instant-Kaffee und -Tee sowie in Fertiggerichten auf Getreidebasis. | |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 10.2: Eier und Eiprodukte, verarbeitet. | 140 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlenstofffreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Frucht- und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Sossen, nur Bratensossen und süsse Sossen. | 400 mg/kg in der Aromaemulsion |
| 423 | Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum | Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehr fertige süsse oder herzhaft Happen und Knabbereien. | 440 mg/kg in der Aromaemulsion* |
| ... | | | |
| 473 | Zuckerester von Speisefettsäuren | Aromen für klare aromatisierte Getränke auf Wasserbasis, die zur Kategorie 14.1.4 gehören | 15000 mg/kg in Aromen, 30 mg/l im Enderzeugnis |
| ... | | | |

Ziff. 5 Titel

5. Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung

Ziff. 5 Teil A Titel

Teil A: Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsphysiologischer Wirkung, ausgenommen Stoffe in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder nach Ziffer 13.1 von Anhang 3

| E-Nr. des Zusatzstoffs | Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes | Bezeichnung des Zusatzstoffs | Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf | Verwendung als Trägerstoff möglich? |
|------------------------|---|------------------------------|--|-------------------------------------|
| ... 466 ... | Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi | GHP | Alle Nährstoffe | Ja |

Ziff. 5 Teil B Titel

Teil B: Vitamine, Mineralstoffe und bestimmte anderen Stoffe mit ernährungsphysiologischer Wirkung in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder nach Ziffer 13.1 von Anhang 3

| E-Nr. des Zusatzstoffs | Bezeichnung des Zusatzstoffs | Höchstmenge | Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf | Lebensmittelkategorie |
|------------------------|---|--|--|--|
| ... E 466 ... | Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi | Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird | Alle Nährstoffe | Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder |

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 2 Bst. a)

Listen der Lebensmittel, in denen eine Übertragung eines Zusatzstoffes nicht zulässig sind

1. Lebensmittel, in welchen übertragene Zusatzstoffe nicht zugelassen sind

- Unverarbeitete Lebensmittel, ausgenommen Fleischzubereitungen nach Artikel 4 Absatz 4 der Verordnung des EDI vom ...¹⁰ über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Honig
- Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs
- Butter
- Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahoherhitzung) sterilisierte Milch und nicht aromatisierte, pasteurisierter Rahm mit vollem Fettgehalt (ausgenommen fettreduzierter Rahm)
- Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
- Nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)
- Natürliches Mineralwasser und Quellwasser, sowie jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
- Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte
- Nicht aromatisierter Blatt-Tee
- Zuckerarten
- Trockene Teigwaren (ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweissarme Ernährung bestimmt sind).
In trockenen Teigwaren dürfen die in Salz zugelassenen Zusatzstoffe übertragen werden.

2. Lebensmittel, in welchen übertragene Farbstoffe nicht zugelassen sind

- Unverarbeitete Lebensmittel
- Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
- Vollmilch sowie teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschliesslich Sterilisation durch Ultrahoherhitzung) (nicht aromatisiert)
- Schokoladenmilch
- Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
- Haltbar gemachte Milchsorten (nicht aromatisiert)
- Buttermilch (nicht aromatisiert)
- Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)
- Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
- Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
- Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
- Eier und Eiprodukte
- Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte
- Brot und ähnliche Produkte
- Teigwaren und Gnocchi
- Zucker, einschliesslich sämtlicher Mono- und Disaccharide
- Tomatenmark und Tomatenkonserven
- Sossen auf Tomatenbasis

¹⁰ SR ...

- Fruchtsaft und Fruchtnektar sowie Gemüsesaft und Gemüsenektar
- Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, in Dosen- oder Glaskonserven oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, verarbeitet
- Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem, crème de pruneaux
- Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
- Kakaoprodukte und Schokoladenbestandteile in Schokoladeprodukten
- Röstkaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
- Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
- Wein und weinhaltige Produkte
- Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Tresterbrand oder Trester, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke, Obstbrände (Obstsorte vorangestellt), gewonnen durch Mazeration und Destillation, und London Gin sowie Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistra
- Sangria, Clarea und Zurra
- Weinessig
- Säuglings- und Kleinkindnahrung, auch Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
- Honig
- Malz- und Malzprodukte

Anhang 7

(Art. 1 Abs. 1 Bst. a und Art. 9 Bst. b)

Funktionsklassen von Zusatzstoffen

1. «Süßungsmittel» sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafel-süßen verwendet werden.
2. «Farbstoffe» sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. «Konservierungsstoffe» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen.
4. «Antioxidationsmittel» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
5. «Trägerstoffe» sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. «Säuerungsmittel» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. «Säureregulatoren» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. «Trennmittel» sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. «Schaumverhüter» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
10. «Füllstoffe» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
11. «Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z.B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.

12. «Schmelzsalze» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «Festigungsmittel» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «Geschmacksverstärker» sind Stoffe, die den Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «Schaummittel» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «Geliermittel» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «Überzugmittel» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «Feuchthaltemittel» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
19. «Modifizierte Stärken» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
20. «Packgase» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «Treibgase» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «Backtriebmittel» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern
23. «Komplexbildner» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
24. «Stabilisatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
 - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten,
 - b. durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
 - c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
25. «Verdickungsmittel» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.

26. «Mehlbehandlungsmittel» sind Stoffe ausser Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.

ENTWURF

Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigen- schaften in und auf Lebensmitteln

(Aromenverordnung)

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf Artikel 23 und 35 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchs-
gegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung gilt für:

- a. Aromen und Raucharomen, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- b. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die in und auf Lebensmitteln verwendet werden oder dafür bestimmt sind;
- c. Lebensmittel, die Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften enthalten;
- d. Ausgangsstoffe für Aromen und für Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

² Sie gilt nicht für:

- a. Stoffe mit ausschliesslich süssem, saurem oder salzigem Geschmack;
- b. rohe Lebensmittel;
- c. Kräuter, Gewürze, Teemischungen und ähnliche Erzeugnisse, soweit sie nicht als Zutaten verwendet werden.

Art. 2 Begriffe

¹ Ergänzend zu den Begriffen nach Artikel 2 LGV bedeuten in dieser Verordnung:

- a. *Aroma*: Erzeugnis:

¹ SR ...

1. das als solches nicht zum Verzehr bestimmt ist und das Lebensmittel zugesetzt wird, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen oder um sie zu verändern; und
 2. das aus einer der Kategorien nach den Buchstaben b sowie d–h oder deren Mischungen besteht oder hergestellt wurde;
- b. *Aromastoff*: chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften;
- c. *Natürlicher Aromastoff*: Aromastoff, der natürlich vorkommt und in der Natur nachgewiesen wurde und durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurde. Die Ausgangsstoffe müssen als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden;
- d. *Aromaextrakt*: Erzeugnis, das kein Aromastoff ist und durch ein geeignetes physikalisches, enzymatisches oder mikrobiologisches Verfahren gewonnen wird aus:
1. Lebensmitteln, die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden, oder
 2. Stoffen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ursprungs, die keine Lebensmittel sind und die als solche verwendet oder mittels einem oder mehreren der in Anhang 1 aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereitet werden;
- e. *Thermisch gewonnenes Reaktionsaroma*: Erzeugnis, das durch Erhitzen einer Mischung aus verschiedenen Zutaten gewonnen wird, die nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzen und von denen mindestens eine Zutat Stickstoff (Aminogruppe) enthält und eine andere ein reduzierender Zucker ist; als Zutaten für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen kommen in Frage:
1. Lebensmittel, oder
 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- f. *Raucharoma*: Erzeugnis, das durch die Fraktionierung und Reinigung von kondensiertem Rauch gewonnen wird, wodurch Primärauchkondensate, Primärteerfraktionen oder daraus hergestellte Raucharomen im Sinne der Begriffsbestimmungen nach Artikel 3 Absätze 1, 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003² entstehen;
- g. *Aromavorstufe*: Erzeugnis, das nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften besitzt und das Lebensmitteln nur in der Absicht zugesetzt wird, sie durch Abbau oder durch Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelverarbeitung zu aromatisieren; sie kann gewonnen werden aus:

² Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, ABl. L 309 vom 26.11.2003, S. 1.

1. Lebensmitteln, oder
 2. anderen Ausgangsstoffen als Lebensmittel;
- h. *Sonstiges Aroma*: Aroma, das nicht unter eine der Begriffsbestimmungen nach den Buchstaben b–g fällt;
- i. *Lebensmittelzutat mit Aromaeigenschaften*: Lebensmittelzutat, die:
1. kein Aroma ist,
 2. Lebensmitteln in erster Linie zum Zweck der Aromatisierung oder zur Veränderung ihres Aromas zugesetzt wird, und
 3. bestimmte natürlich vorkommende, jedoch unerwünschte Stoffe enthält;
- j. *Ausgangsstoff*: Stoff pflanzlichen, tierischen, mikrobiologischen oder mineralischen Ursprungs, aus dem Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften hergestellt werden; dabei kann es sich handeln um:
1. Lebensmittel, oder
 2. andere Ausgangsstoffe als Lebensmittel;
- k. *geeignetes physikalisches Verfahren*: physikalisches Verfahren:
1. das nicht in Anhang 1 aufgeführt ist,
 2. das ohne Einsatz von Singulett-Sauerstoff, Ozon, anorganischen Katalysatoren, Metallkatalysatoren, metallorganischen Reagenzien oder UV-Strahlen durchgeführt wird, und
 3. mit dem die chemischen Eigenschaften der Aromabestandteile nicht absichtlich verändert werden.
- ² Ausgangsstoffe, deren bisherige Verwendung bei der Herstellung von Aromen eindeutig belegt ist, gelten in dieser Verordnung als Lebensmittel, auch wenn sie für sich allein nicht als Lebensmittel verwendet werden.

2. Abschnitt: Verwendung von und Anforderungen an Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften und Ausgangsstoffen

Art. 3 Grundsätze der Verwendung

Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur verwendet werden, wenn:

- a. sie nach den verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch ihre Verwendung nicht getäuscht werden.

Art. 4 Zulässige Aromen, Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, Stoffe und Ausgangsstoffe

¹ Folgende Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen in oder auf Lebensmitteln verwendet werden, sofern Artikel 3 erfüllt ist:

- a. Aromaextrakte;
- b. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
 1. die den in Anhang 5 festgelegten Bedingungen für die Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen entsprechen, und
 2. bei denen die Höchstmengen für bestimmte Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen nach Anhang 5 nicht überschritten werden;
- c. Aromavorstufen;
- d. Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften.

² Folgende Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in Anhang 2 aufgeführt sind:

- a. Aromastoffe;
- b. Aromaextrakte;
- c. thermisch gewonnene Reaktionsaromen:
 1. die ganz oder teilweise unter Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e Ziffer 2 fallen, oder
 2. die in Bezug auf die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen oder in Bezug auf die Höchstmengen für bestimmte unerwünschte Stoffe nicht den Bedingungen von Anhang 5 entsprechen;
- d. Raucharomen;
- e. Aromavorstufen;
- f. sonstige Aromen;
- g. Ausgangsstoffe;

³ Abweichend von Absatz 2 Buchstabe a sind Aromastoffe zulässig:

- a. in zusammengesetzten Lebensmitteln, sofern der Aromastoff für die Verwendung in oder auf einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;
- b. in Lebensmitteln, die ausschliesslich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet werden, sofern dieses den Bedingungen von Anhang 2 entspricht.

⁴ Stoffe nach Anhang 3 Ziffer 1 dürfen Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden.

⁵ Bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen keine Ausgangsstoffe nach Anhang 4 Ziffer 1 verwendet werden.

⁶ Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus den in Anhang 4 Ziffer 2 aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellt werden, dürfen nur nach den Bedingungen dieses Anhangs verwendet werden.

⁷ Den Lebensmitteln nach Anhang 6 dürfen keine Aromen zugesetzt werden.

⁸ Aromen dürfen Stoffe nach der Verordnung des EDI vom 25. November 2013³ über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (ZuV) oder andere Lebensmittelzutaten, die zu technologischen Zwecken zugefügt wurden, enthalten.

Art. 5 Zulässige Höchstmengen

¹ Unter Vorbehalt von Anhang 9 Ziffer 2.6 der Verordnung des EDI vom ...⁴ über Kontaminanten dürfen in zusammengesetzten verzehrfertigen Lebensmitteln nach Anhang 3 Ziffer 2 die Höchstmengen bestimmter Stoffe, die von Natur aus in Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, nicht überschritten werden.

² Für Aromastoffe, deren Verwendung in oder auf bestimmten Lebensmittelkategorien Einschränkungen unterliegt, gelten die in Anhang 2 aufgeführten Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen).

³ Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen jeweils für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels.

⁴ Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen massgebend, die für die rekonstituierten Lebensmittel gelten. Die Rekonstituierung hat nach den Anweisungen auf dem Etikett zu erfolgen, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

3. Abschnitt: Neue zulässige Aromen und Ausgangsstoffe

Art. 6

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Aromen oder Ausgangsstoffe in Anhang 2 aufnehmen.

² Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist gesundheitlich unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung der Aromen oder Ausgangsstoffe nicht getäuscht.

³ Ein Antrag nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Aromen oder Ausgangsstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäi-

³ SR 817.022.31

⁴ SR ...

schen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen. Spezifische Anwendungsbeschränkungen bleiben vorbehalten.

4. Abschnitt: Kennzeichnung

Art. 7 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung des EDI vom ...⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) für Aromen lautet «Aroma». Sie kann zusätzlich eine genauere Angabe oder eine Beschreibung des verwendeten Aromas enthalten. Wird der Begriff «natürlich» verwendet, so gilt Artikel 10.

Art. 8 Kennzeichnung von Aromen, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Aromen als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss auf der Verpackung oder der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung des Aromas in Lebensmitteln gemacht werden.

Art. 9 Kennzeichnung von Aromen, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Aromen, die nicht als solche für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind und die einzeln oder gemischt mit anderen Aromen oder mit Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften oder unter Zusatz von Stoffen nach Artikel 4 Absatz 8 abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g und m LIV⁷ die folgenden Angaben angebracht werden:

- a. die Angabe «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein genauerer Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- b. in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile eine Liste:
 1. der enthaltenen Aromakategorien, und
 2. der übrigen im Erzeugnis enthaltenen Stoffe oder Materialien mit ihrer Bezeichnung oder gegebenenfalls ihrer E-Nummer;
- c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften notwendigen Angaben zu erfüllen.

⁵ SR ...

⁶ SR ...

⁷ SR ...

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b und c lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren enthalten sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle angebracht ist.

³ Bei der Lieferung von Aromen in Tankwagen genügt es, wenn die Angaben nach Absatz 1 lediglich in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind.

Art. 10 Besondere Bedingungen für die Verwendung des Begriffs «natürlich»

Bei Aromen gilt für den Begriff «natürlich» Folgendes:

- a. Der Begriff «natürlich» darf zur Bezeichnung eines Aromas nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich Aromaextrakte oder natürliche Aromastoffe enthält.
- b. Der Begriff «natürliche(r) Aromastoff(e)» darf nur zur Bezeichnung von Aromen verwendet werden, deren Aromabestandteil ausschliesslich natürliche Aromastoffe enthält.
- c. Der Begriff «natürlich» darf mit Bezug auf ein Lebensmittel, eine Lebensmittelkategorie oder einen pflanzlichen oder tierischen Aromaträger nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil ausschliesslich oder mindestens zu 95 Gewichtsprozenten aus dem Ausgangsstoff gewonnen wurde, auf den Bezug genommen wird. Die Bezeichnung lautet «natürliches XYZ-Aroma», wobei für «XYZ» das Lebensmittel, die Lebensmittelkategorie oder der Ausgangsstoff eingesetzt werden muss.
- d. Die Bezeichnung «natürliches XYZ-Aroma mit anderen natürlichen Aromen» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil zum Teil aus dem Ausgangsstoff stammt, auf den Bezug genommen wird und dessen Aroma leicht erkennbar ist.
- e. Der Begriff «natürliches Aroma» darf nur verwendet werden, wenn der Aromabestandteil aus verschiedenen Ausgangsstoffen stammt und eine Nennung der Ausgangsstoffe ihr Aroma oder ihren Geschmack nicht zutreffend beschreiben würde.

5. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 12 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 2 Abs. 1 Bst. c, d und k Ziff. 1)

Liste herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren

1. Zerhacken
2. Überziehen
3. Erhitzen, Kochen, Backen, Braten (bis 240 °C bei atmosphärischem Druck) und Druckkochen (bis 120 °C)
4. Kühlen
5. Schneiden
6. Destillation/Rektifikation
7. Trocknen
8. Emulgieren
9. Verdampfen
10. Extraktion, einschliesslich Extraktion mit den Lösungsmitteln nach der Verordnung des EDI vom ...⁸ über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in Lebensmitteln.
11. Vergären
12. Filtern
13. Zermahlen
14. Aufgiessen
15. Mazeration
16. mikrobiologische Prozesse
17. Mischen
18. Schälen
19. Perkolation
20. Auspressen
21. Tiefkühlen/Gefrieren
22. Rösten/Grillen
23. Ausdrücken
24. Einweichen

⁸ SR ...

Anhang 2
(Art. 4 Abs. 2 und 3 Bst. b, 5 Abs. 2 und 6 Abs. 1)

Liste der zulässigen Aromastoffe

Teil A: Bemerkungen

- 1 Die Tabelle enthält folgende Angaben:
- 1.1 Spalte 1 (FL-Nr.): Die eindeutige Identifikationsnummer des Stoffes
- 1.2 Spalte 2 (Chemische Bezeichnung): Die Bezeichnung des Stoffes
- 1.3 Spalte 3 (CAS-Nr.): Die Registriernummer des Chemical Abstracts Service (CAS)
- 1.4 Spalte 4 (JECFA-Nr.): Die Nummer des gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschusses für Lebensmittelzusatzstoffe (JECFA)
- 1.5 Spalte 5 (CoE-Nr.): Die vom Europarat (CoE) verwendete Nummer
- 1.6 Spalte 6 (Reinheit der genannten Stoffe [mindestens 95 %], sofern nicht anders angegeben): Die Reinheit des genannten Aromastoffes muss mindestens 95 % betragen. Liegt sie darunter, wird die Zusammensetzung der Aromastoffe in dieser Spalte angegeben.
- 1.7 Spalte 7 (Einschränkungen der Verwendung): Die Verwendung von Aromastoffen ist gemäss der guten Herstellungspraxis gestattet, sofern nicht in dieser Spalte besondere Einschränkungen festgelegt sind. Aromastoffe, deren Verwendung eingeschränkt ist, dürfen nur den aufgeführten Lebensmittelkategorien gemäss den besonderen Verwendungsbedingungen zugesetzt werden. Für die Einschränkungen gelten die folgenden Lebensmittelkategorien nach Anhang 3 Kapitel A ZuV⁹:

| Kategorie- Nummer | Lebensmittelkategorie |
|----------------------|--|
| 1 | Milchprodukte und Analoge |
| 2 | Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen |
| 3 | Speiseeis |
| 4.2 | Verarbeitetes Obst und Gemüse |
| 5 | Süsswaren |
| 5.3 | Kaugummi |
| 6 | Getreide und Getreideprodukte |
| 7 | Backwaren |
| 8 | Fleisch |
| 9 | Fisch und Fischereiprodukte |
| 10 | Eier und Eiprodukte |

⁹ SR 817.022.31

| Kategorie- Nummer | Lebensmittelkategorie |
|----------------------|---|
| 11 | Zuckerarten und Sirupe, Honig und Tafelsüssen |
| 12 | Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte |
| 13 | Lebensmittel für eine besondere Ernährung |
| 14.1 | Nichtalkoholische Getränke |
| 14.2 | Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt |
| 15 | Verzehrfertige süsse oder herzhaft Hapen und Knabbe- reien |
| 16 | Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4 |
| 17 | Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder |
| 18 | Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung |
| 1.8 | Spalte 8: Die Bewertung der mit einem * markierten Aromastoffe ist noch nicht abgeschlossen. Diese Aromastoffe dürfen vorläufig verwendet werden. |
| 1.9 | Spalte 9 (Bewertet durch): Verweis auf das wissenschaftliche Gremium, das die Bewertung durchgeführt hat. |

Anmerkungen

Anmerkung 1: Ammonium-, Natrium-, Kalium- und Calciumsalze sowie -chloride, -carbonate und -sulfate werden von der jeweiligen „Muttersubstanz“ abgedeckt, sofern sie aromatisierende Eigenschaften besitzen.

Anmerkung 2: Handelt es sich bei dem zugelassenen Aromastoff um ein Racemat (eine äquimolare Mischung optischer Isomere), wird auch die Verwendung der R- und S-Form zugelassen. Ist nur die R-Form zugelassen, so erstreckt sich die Zulassung nicht auf die S-Form und umgekehrt.

Teil B: Tabelle

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------|-----------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 01.001 | Limonen | 138-86-3 | | 491 | | | | EFSA |
| 01.002 | 1-Isopropyl-4-methylbenzol | 99-87-6 | 1325 | 620 | | | | EFSA |
| 01.003 | Pin-2(10)-en | 127-91-3 | 1330 | 2114 | | | * | EFSA |
| 01.004 | Pin-2(3)-en | 80-56-8 | 1329 | 2113 | | | * | EFSA |
| 01.005 | Terpinolen | 586-62-9 | 1331 | 2115 | | | | EFSA |
| 01.006 | alpha-Phellandren | 99-83-2 | 1328 | 2117 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Cymol und andere Terpen-Kohlenwasserstoffe | | | EFSA |
| 01.007 | beta-Caryophyllen | 87-44-5 | 1324 | 2118 | 80-92 % beta-Caryophyllen und 15-19 % C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen) | | * | EFSA |
| 01.008 | Myrcen | 123-35-3 | 1327 | 2197 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen) Minimaler Testwert kann Spuren von Limonen, alpha- und beta-Pinen und anderer gängiger C10H16-Terpene enthalten | | * | EFSA |
| 01.009 | Camphen | 79-92-5 | 1323 | 2227 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 15-19 % C15H24-Terpen-Kohlenwasserstoffe (z. B. Valencen) | | * | EFSA |
| 01.010 | 1-Isopropenyl-4-methylbenzol | 1195-32-0 | 1333 | 2260 | | | | EFSA |
| 01.014 | 1-Methylnaphthalen | 90-12-0 | 1335 | 11009 | | | * | JECFA/EFSA |
| 01.016 | 1,4(8),12-Bisabolatrien | 495-62-5 | 1336 | 10979 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 01.017 | Valencen | 4630-07-3 | 1337 | 11030 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 1-4 % sonstige C ₁₅ H ₂₄ -Sesquiterpene | | * | EFSA |
| 01.018 | beta-Ocimen | 13877-91-3 | 1338 | 11015 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponente 15-17 % cis-beta-Ocimen | | * | EFSA |
| 01.019 | alpha-Terpinen | 99-86-5 | 1339 | 11023 | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 6-7 % 1,4- und 1,8-Cineol | | | EFSA |
| 01.020 | gamma-Terpinen | 99-85-4 | 1340 | 11025 | | | | EFSA |
| 01.024 | beta-Bourbonen | 5208-59-3 | 1345 | 11931 | | | * | EFSA |
| 01.026 | 1(5),7(11)-Guajadien | 88-84-6 | 1347 | | | | * | EFSA |
| 01.027 | Bisabola-1,8,12-trien | 17627-44-0 | | | | | | EFSA |
| 01.028 | beta-Bisabolen | 495-61-4 | | | | | | EFSA |
| 01.029 | delta-3-Caren | 13466-78-9 | 1342 | 10983 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-3 % beta-Pinen; 1-2 % Limonen; 1-2 % Myrcen; 0-1 % p-Cymol | | * | EFSA |
| 01.033 | 2,2-Dimethylhexan | 590-73-8 | | | | | | EFSA |
| 01.034 | 2,4-Dimethylhexan | 589-43-5 | | | | | | EFSA |
| 01.035 | 2,6-Dimethylocta-2,4,6-trien | 673-84-7 | | | | | * | EFSA |
| 01.038 | Dodecan | 112-40-3 | | | | | | EFSA |
| 01.039 | delta-Elementen | 20307-84-0 | | 10996 | | | | EFSA |
| 01.040 | alpha-Farnesen | 502-61-4 | 1343 | 10998 | Mindestens 38 % alpha- und 29 % beta (Summe der cis-/trans-Isomere); sekundäre Komponenten 20 % Bisabolen, bis zu 10 % sonstige Isomere (Valencen, Bourbonen, Cadinen, Guajen) | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 01.045 | d-Limonen | 5989-27-5 | 1326 | 491 | | | | EFSA |
| 01.046 | l-Limonen | 5989-54-8 | | 491 | | | | EFSA |
| 01.054 | Pentadecan | 629-62-9 | | | | | | EFSA |
| 01.057 | Tetradecan | 629-59-4 | | | | | | EFSA |
| 01.059 | 4(10)-Thujen | 3387-41-5 | | 11018 | | | * | EFSA |
| 01.061 | Undeca-1,3,5-trien | 16356-11-9 | 1341 | | Mindestens 94 % (Summe der cis-/trans-Isomere); sekundäre Komponente 2,4,6-Undecatrien (Z,Z,E) | | * | EFSA |
| 01.064 | cis-3,7-Dimethyl-1,3,6-octatrien | 3338-55-4 | | | | | * | EFSA |
| 01.070 | 1-Octen | 111-66-0 | | | | | * | EFSA |
| 01.077 | 1-Methyl-1,3-cyclohexadien | 1489-56-1 | 1344 | | | | | EFSA |
| 02.001 | 2-Methylpropan-1-ol | 78-83-1 | 251 | 49 | | | | JECFA |
| 02.002 | Propan-1-ol | 71-23-8 | 82 | 50 | | | | JECFA |
| 02.003 | Isopentanol | 123-51-3 | 52 | 51 | | | | JECFA |
| 02.004 | Butan-1-ol | 71-36-3 | 85 | 52 | | | | JECFA |
| 02.005 | Hexan-1-ol | 111-27-3 | 91 | 53 | | | | JECFA |
| 02.006 | Octan-1-ol | 111-87-5 | 97 | 54 | | | | JECFA |
| 02.007 | Nonan-1-ol | 143-08-8 | 100 | 55 | | | | JECFA |
| 02.008 | Dodecan-1-ol | 112-53-8 | 109 | 56 | | | | JECFA |
| 02.009 | Hexadecan-1-ol | 36653-82-4 | 114 | 57 | | | | JECFA |
| 02.010 | Benzylalkohol | 100-51-6 | 25 | 58 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.011 | Citronellol | 106-22-9 | 1219 | 59 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 5-8 % doppelt ungesättigte und gesättigte C10-Alkohole, 1 % Citronellylacetat, 1 % Citronellal | | | EFSA |
| 02.012 | Geraniol | 106-24-1 | 1223 | 60 | | EFSA | | |
| 02.013 | Linalool | 78-70-6 | 356 | 61 | | JECFA | | |
| 02.014 | alpha-Terpineol | 98-55-5 | 366 | 62 | | JECFA | | |
| 02.015 | Menthol | 89-78-1 | 427 | 63 | | JECFA | | |
| 02.016 | DL-Borneol | 507-70-0 | 1385 | 64 | | EFSA | | |
| 02.017 | Cinnamylalkohol | 104-54-1 | 647 | 65 | | EFSA | | |
| 02.018 | Nerolidol | 7212-44-4 | 1646 | 67 | | EFSA | | |
| 02.019 | 2-Phenylethan-1-ol | 60-12-8 | 987 | 68 | | EFSA | | |
| 02.020 | Hex-2-en-1-ol | 2305-21-7 | 1354 | | | * | EFSA | |
| 02.021 | Heptan-1-ol | 111-70-6 | 94 | 70 | | JECFA | | |
| 02.022 | Octan-2-ol | 123-96-6 | 289 | 71 | | JECFA | | |
| 02.023 | Oct-1-en-3-ol | 3391-86-4 | 1152 | | | * | EFSA | |
| 02.024 | Decan-1-ol | 112-30-1 | 103 | 73 | | JECFA | | |
| 02.026 | 3,7-Dimethyloctan-1-ol | 106-21-8 | 272 | 75 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 5-7 % Geraniol und Citronellol | JECFA | |
| 02.027 | (-)-Rhodinol | 6812-78-8 | 1222 | 76 | | | EFSA | |
| 02.028 | 3,7-Dimethyloctan-3-ol | 78-69-3 | 357 | 77 | | JECFA | | |
| 02.029 | 3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol | 4602-84-0 | 1230 | 78 | | EFSA | | |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.030 | alpha-Pentylcinnamylalkohol | 101-85-9 | 674 | 79 | | | | EFSA |
| 02.031 | 3-Phenylpropan-1-ol | 122-97-4 | 636 | 80 | | | | EFSA |
| 02.033 | 1-Phenylpropan-1-ol | 93-54-9 | 822 | 82 | | | | EFSA |
| 02.034 | 1-Phenylpentan-2-ol | 705-73-7 | 825 | 83 | | | | EFSA |
| 02.035 | 2-Methyl-1-phenylpropan-2-ol | 100-86-7 | 1653 | 84 | | | | EFSA |
| 02.036 | 4-Phenylbutan-2-ol | 2344-70-9 | 815 | 85 | | | | EFSA |
| 02.037 | 3-Methyl-1-phenylpentan-3-ol | 10415-87-9 | 1649 | 86 | | | | EFSA |
| 02.038 | Fenchylalkohol | 1632-73-1 | 1397 | 87 | | | | EFSA |
| 02.039 | 4-Isopropylbenzylalkohol | 536-60-7 | 864 | 88 | | | | EFSA |
| 02.040 | Pentan-1-ol | 71-41-0 | 88 | 514 | | | | JECFA |
| 02.041 | 2-Methylbutan-2-ol | 75-85-4 | | 515 | | | | EFSA |
| 02.042 | 2-(4-Methylphenyl)propan-2-ol | 1197-01-9 | 1650 | 530 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 9-11 % p-Isopropenyltoluol | | | EFSA |
| 02.043 | 2-Ethylbutan-1-ol | 97-95-0 | | 543 | | | | SCF/CoE |
| 02.044 | Heptan-3-ol | 589-82-2 | 286 | 544 | | | | JECFA |
| 02.045 | Heptan-2-ol | 543-49-7 | 284 | 554 | | | | JECFA |
| 02.047 | 3,7-Dimethyloctan-1,7-diol | 107-74-4 | 610 | 559 | | | | JECFA |
| 02.049 | Nona-2,6-dien-1-ol | 7786-44-9 | 1184 | 589 | | | * | EFSA |
| 02.050 | Pent-2-en-1-ol | 20273-24-9 | 1793 | 665 | | | * | EFSA |
| 02.051 | 5-Phenylpentan-1-ol | 10521-91-2 | 675 | 674 | | | | EFSA |
| 02.052 | 2-Methylpropan-2-ol | 75-65-0 | | 698 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.054 | p-Menthan-1,8-diol | 80-53-5 | | 701 | | | | EFSA |
| 02.055 | 3,5,5-Trimethylhexan-1-ol | 3452-97-9 | 268 | 702 | | | | JECFA |
| 02.056 | Hex-3(cis)-en-1-ol | 928-96-1 | 315 | 750c | | | | JECFA |
| 02.057 | Undecan-1-ol | 112-42-5 | 106 | 751 | | | | JECFA |
| 02.058 | (Z)-Nerol | 106-25-2 | 1224 | 2018 | | | | EFSA |
| 02.059 | DL-Isorneol | 124-76-5 | 1386 | 2020 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-5 % Borneol | | | EFSA |
| 02.060 | p-Mentha-1,8-dien-7-ol | 536-59-4 | 974 | | | | * | EFSA |
| 02.061 | Dihydrocarveol | 619-01-2 | 378 | 2025 | | | | JECFA |
| 02.062 | Carveol | 99-48-9 | 381 | 2027 | | | | JECFA |
| 02.063 | d-Neomenthol | 2216-52-6 | 428 | 2028 | | | | JECFA |
| 02.064 | 1-Phenylethan-1-ol | 98-85-1 | 799 | 2030 | | | | EFSA |
| 02.065 | 4-Methyl-1-phenylpentan-2-ol | 7779-78-4 | 827 | 2031 | | | | EFSA |
| 02.066 | 4-Phenylbut-3-en-2-ol | 17488-65-2 | 819 | | | | * | EFSA |
| 02.067 | 1R,2S,5R-Isopulegol | 89-79-2 | 755 | 2033 | | | * | EFSA |
| 02.070 | Cyclohexanol | 108-93-0 | | 2138 | | | | EFSA |
| 02.071 | p-Menthan-2-ol | 499-69-4 | 376 | 2228 | | | | JECFA |
| 02.072 | 4-Terpinenol | 562-74-3 | 439 | 2229 | | | | JECFA |
| 02.073 | 2-Phenylpropan-1-ol | 1123-85-9 | 1459 | 2257 | | | | EFSA |
| 02.074 | Hex-4-en-1-ol | 6126-50-7 | 318 | 2295 | | | | JECFA |
| 02.075 | (1R,2S,5S)-neo-Dihydrocarveol | 18675-33-7 | | 2296 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.076 | 2-Methylbutan-1-ol | 137-32-6 | 1199 | 2346 | | | | EFSA |
| 02.077 | Pentan-3-ol | 584-02-1 | | 2349 | | | | EFSA |
| 02.078 | Ethanol | 64-17-5 | 41 | 11891 | | | | JECFA |
| 02.079 | Isopropanol | 67-63-0 | 277 | | | | | JECFA |
| 02.080 | 1-(p-Tolyl)ethan-1-ol | 536-50-5 | 805 | 10197 | | | | EFSA |
| 02.081 | 2,6-Dimethylheptan-4-ol | 108-82-7 | 303 | 11719 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 8-9 % 2-Heptanol | | | JECFA |
| 02.082 | 2-Ethylhexan-1-ol | 104-76-7 | 267 | 11763 | | | | JECFA |
| 02.083 | p-Menth-1-en-3-ol | 491-04-3 | 434 | 10248 | | | | JECFA |
| 02.085 | Sabinenhydrat | 546-79-2 | 441 | 10309 | | | | JECFA |
| 02.086 | Undecan-2-ol | 1653-30-1 | 297 | 11826 | | | | JECFA |
| 02.087 | Nonan-2-ol | 628-99-9 | 293 | 11803 | | | | JECFA |
| 02.088 | Pentan-2-ol | 6032-29-7 | 280 | 11696 | | | | JECFA |
| 02.089 | Hexan-3-ol | 623-37-0 | 282 | 11775 | | | | JECFA |
| 02.090 | Non-2(trans)-en-1-ol | 31502-14-4 | 1365 | 10292 | | | * | EFSA |
| 02.091 | Myrtenol | 515-00-4 | 981 | 10285 | | | * | EFSA |
| 02.092 | Dehydrodihydroionol | 57069-86-0 | 397 | 10195 | Mindestens 70 %; sekundäre Komponente 25-27 % Tetrahydroionon | | | JECFA |
| 02.093 | Non-6-en-1-ol | 35854-86-5 | 324 | 10294 | | | | JECFA |
| 02.094 | Oct-3-en-1-ol | 20125-84-2 | 321 | 10296 | | | | JECFA |
| 02.095 | 2-Ethylfenchol | 18368-91-7 | 440 | 10208 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.096 | 1-Terpinenol | 586-82-3 | 373 | 10252 | | | | JECFA |
| 02.097 | beta-Terpineol | 138-87-4 | 374 | 10254 | | | | JECFA |
| 02.098 | Octan-3-ol | 589-98-0 | 291 | 11715 | | | | JECFA |
| 02.099 | Pent-1-en-3-ol | 616-25-1 | 1150 | 11717 | | | * | EFSA |
| 02.100 | Pinocarveol | 5947-36-4 | 1403 | 10303 | | | | EFSA |
| 02.101 | Pin-2-en-4-ol | 473-67-6 | 1404 | 10304 | | | | EFSA |
| 02.102 | Oct-3-en-2-ol | 76649-14-4 | 1140 | | | | * | EFSA |
| 02.103 | Decan-3-ol | 1565-81-7 | 295 | 10194 | | | | JECFA |
| 02.104 | Hex-1-en-3-ol | 4798-44-1 | 1151 | 10220 | | | * | EFSA |
| 02.105 | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol | 25312-34-9 | 391 | | | | * | JECFA |
| 02.106 | 4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol | 22029-76-1 | 392 | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-8 % Ionol und Ionon | | * | JECFA |
| 02.107 | Dihydro-beta-ionol | 3293-47-8 | 395 | | | | | JECFA |
| 02.108 | 2-Methyl-4-phenylbutan-2-ol | 103-05-9 | 1477 | 10281 | | | | EFSA |
| 02.109 | 3-Methylbut-2-en-1-ol | 556-82-1 | 1200 | 11795 | | | | EFSA |
| 02.110 | 2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol | 36806-46-9 | 348 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-10 % 6-Methyl-5-hepten-2-on | | | JECFA |
| 02.111 | 3-Methylbutan-2-ol | 598-75-4 | 300 | | | | | JECFA |
| 02.112 | Non-2(cis)-en-1-ol | 41453-56-9 | 1369 | 10292 | | | * | EFSA |
| 02.113 | Oct-5(cis)-en-1-ol | 64275-73-6 | 322 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 7-9 % trans-5-Octen-1-ol | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.114 | 2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3-enyl)ethan-1-ol | 1901-38-8 | 970 | | | | | EFSA |
| 02.115 | 3-Methylpentan-1-ol | 589-35-5 | 263 | 10275 | | | | JECFA |
| 02.119 | Cedrenol | 28231-03-0 | | 10189 | | | | EFSA |
| 02.120 | (+)-Cedrol | 77-53-2 | | 10190 | | | | EFSA |
| 02.121 | Butan-2-ol | 78-92-2 | | 11735 | | | | SCF/CoE |
| 02.123 | 2-Methylbut-3-en-2-ol | 115-18-4 | | 11794 | | | | EFSA |
| 02.124 | 6-Methylhept-5-en-2-ol | 1569-60-4 | | 10264 | | | | EFSA |
| 02.125 | Undec-10-en-1-ol | 112-43-6 | | 10319 | | | | EFSA |
| 02.126 | Tetradecan-1-ol | 112-72-1 | | 10314 | | | | EFSA |
| 02.128 | p-Anisylalkohol | 105-13-5 | 871 | 66 | | | | EFSA |
| 02.129 | (l)-alpha-Bisabolol | 23089-26-1 | | 10178 | Summe der Isomere mindestens 95 % | | | EFSA |
| 02.131 | But-3-en-2-ol | 598-32-3 | | | | | * | EFSA |
| 02.132 | Butan-1,3-diol | 107-88-0 | | | | | | EFSA |
| 02.133 | Butan-2,3-diol | 513-85-9 | | 10181 | | | | EFSA |
| 02.134 | 2-Cyclohexylethan-1-ol | 4442-79-9 | | | | | | EFSA |
| 02.135 | Cyclopentanol | 96-41-3 | | 10193 | | | | EFSA |
| 02.136 | Dec-1-en-3-ol | 51100-54-0 | 1153 | | | | * | EFSA |
| 02.137 | Dec-2-en-1-ol | 22104-80-9 | 1794 | 11750 | | | * | EFSA |
| 02.138 | Dec-9-en-1-ol | 13019-22-2 | | | | | | EFSA |
| 02.139 | Deca-2,4-dien-1-ol | 18409-21-7 | 1189 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 02.140 | 1,2-Dihydrolinalool | 2270-57-7 | | | | | | EFSA |
| 02.141 | 2-(6,6-Dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-en-2-yl)ethan-1-ol | 128-50-7 | 986 | | | | | EFSA |
| 02.142 | 3,3-Dimethylbutan-2-ol | 464-07-3 | | | | | | EFSA |
| 02.144 | 2,6-Dimethyloct-7-en-2-ol | 18479-58-8 | | | | | | EFSA |
| 02.145 | 2,6-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol | 29414-56-0 | | | | | * | EFSA |
| 02.146 | (E)-3,7-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol | 53834-70-1 | | 10202 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Linalool, 1-2 % Linalooloxid und bis zu 1 % Neroloxid | | * | EFSA |
| 02.147 | 3,6-Dimethyloctan-3-ol | 151-19-9 | | | | | | EFSA |
| 02.148 | Dodecan-2-ol | 10203-28-8 | | 11760 | | | | EFSA |
| 02.149 | (-)-alpha-Elemol | 639-99-6 | | 10205 | | | | EFSA |
| 02.150 | (E,E)-Geranylinalool | 1113-21-9 | | | | | | EFSA |
| 02.152 | Hept-3-en-1-ol | 10606-47-0 | | 10219 | | | | EFSA |
| 02.153 | Hepta-2,4-dien-1-ol | 33467-79-7 | 1784 | | | | * | EFSA |
| 02.154 | Heptadecan-1-ol | 1454-85-9 | | | | | | EFSA |
| 02.155 | 1-Hepten-3-ol | 4938-52-7 | 1842 | 10218 | | | * | EFSA |
| 02.156 | Hex-2(cis)-en-1-ol | 928-94-9 | 1374 | 69 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % Hex-2(trans)-en-1-ol | | * | EFSA |
| 02.159 | Hex-3-en-1-ol | 544-12-7 | 315 | 750 | | | | SCF/CoE |
| 02.162 | Hexa-2,4-dien-1-ol | 111-28-4 | 1174 | | | | * | EFSA |
| 02.164 | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzylalkohol | 530-56-3 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.165 | 4-Hydroxybenzylalkohol | 623-05-2 | 955 | | | | | EFSA |
| 02.166 | 2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1-ol | 501-94-0 | | 10226 | | | | EFSA |
| 02.167 | (1R,2R,5S)-Isodihydrocarveol | 18675-35-9 | | | | | | EFSA |
| 02.168 | Isophytol | 505-32-8 | | 10233 | | | | EFSA |
| 02.170 | (R)-(-)-Lavandulol | 498-16-8 | | | | | | EFSA |
| 02.171 | p-Menthan-8-ol | 498-81-7 | | | | | | EFSA |
| 02.173 | 3-(4-Methoxyphenyl)propan-1-ol | 5406-18-8 | | | | | | EFSA |
| 02.174 | 2-Methylbut-2-en-1-ol | 4675-87-0 | | 10258 | | | * | EFSA |
| 02.175 | 2-Methylbut-3-en-1-ol | 4516-90-9 | | 10259 | | | | EFSA |
| 02.176 | 3-Methylbut-3-en-1-ol | 763-32-6 | | 10260 | | | | EFSA |
| 02.177 | 2-Methylhexan-3-ol | 617-29-8 | | 10266 | | | | EFSA |
| 02.178 | 2-Methyloctan-1-ol | 818-81-5 | | | | | | EFSA |
| 02.180 | 4-Methylpentan-1-ol | 626-89-1 | | 10278 | | | | EFSA |
| 02.181 | 2-Methylpentan-2-ol | 590-36-3 | | 10274 | | | | EFSA |
| 02.182 | 3-Methylpentan-2-ol | 565-60-6 | | 10276 | | | | EFSA |
| 02.183 | 4-Methylpentan-2-ol | 108-11-2 | | 10279 | | | | EFSA |
| 02.184 | 3-Methylpentan-3-ol | 77-74-7 | | 10277 | | | | EFSA |
| 02.186 | Myrtanol | 514-99-8 | | | | | | EFSA |
| 02.187 | Non-1-en-3-ol | 21964-44-3 | | 10291 | | | * | EFSA |
| 02.188 | Nona-2,4-dien-1-ol | 62488-56-6 | 1183 | 11802 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Nonen-1-ol | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 02.189 | (Z,Z)-Nona-3,6-dien-1-ol | 76649-25-7 | 1283 | 10289 | | | | EFSA |
| 02.190 | Nonan-3-ol | 624-51-1 | | 10290 | | | | EFSA |
| 02.192 | Oct-2-en-1-ol | 22104-78-5 | | | | | * | EFSA |
| 02.193 | Oct-2-en-4-ol | 4798-61-2 | 1141 | | | | * | EFSA |
| 02.194 | Octa-1,5-dien-3-ol | 83861-74-9 | | | | | * | EFSA |
| 02.195 | Octa-(3Z,5E)-dien-1-ol | 70664-96-9 | | | | | | EFSA |
| 02.196 | Octadecan-1-ol | 112-92-5 | | | | | | EFSA |
| 02.197 | 1,2,3,4,4a,5,6,7-Octahydro-2,5,5-trimethylnaphthalen-2-ol | 41199-19-3 | | 10173 | | | | EFSA |
| 02.198 | Octan-1,3-diol | 23433-05-8 | | | | | | EFSA |
| 02.201 | Pent-4-en-1-ol | 821-09-0 | | | | | | EFSA |
| 02.202 | Pentadecan-1-ol | 629-76-5 | | | | | | EFSA |
| 02.203 | 2-Phenylpropan-2-ol | 617-94-7 | | 11704 | | | | EFSA |
| 02.204 | Phytol | 150-86-7 | 1832 | 10302 | | | | EFSA |
| 02.205 | Piperonylalkohol | 495-76-1 | | 10306 | | | | EFSA |
| 02.206 | (-)-Sclareol | 515-03-7 | | 10311 | | | | EFSA |
| 02.207 | Thujylalkohol | 21653-20-3 | 1865 | | | | | EFSA |
| 02.209 | 3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-ol | 116-02-9 | 1099 | | | | | EFSA |
| 02.210 | Undec-2-en-1-ol | 37617-03-1 | 1384 | | | | * | EFSA |
| 02.211 | Undeca-1,5-dien-3-ol | 56722-23-7 | | | | | * | EFSA |
| 02.213 | Vanillylalkohol | 498-00-0 | 886 | 690 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 02.214 | Vetiverol | 89-88-3 | 1866 | 10321 | | | * | EFSA |
| 02.216 | 12-beta-Santalol-14-ol | 77-42-9 | | 74 | | | * | EFSA |
| 02.217 | 12-alpha-Santalol-14-ol | 115-71-9 | | 74 | | | * | EFSA |
| 02.219 | 2,6-Dimethyl-2-heptanol | 13254-34-7 | | | | | | EFSA |
| 02.222 | 3-Pentenol-1 | 39161-19-8 | | 10298 | | | | EFSA |
| 02.224 | 3-(1-Menthoxy)propan-1,2-diol | 87061-04-9 | 1408 | | | | | EFSA |
| 02.226 | [S-(cis)]-3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol | 142-50-7 | | 67 | | | | EFSA |
| 02.229 | (-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol | 7540-51-4 | | | Mindestens 90 % cis-Isomer; sekundäre Komponenten 2-6% doppelt ungesättigte und gesättigte C10-Alkohole, 2-4% Citronellylacetat, 2-3% Citronellal | | * | EFSA |
| 02.230 | Terpineol | 8000-41-7 | | | Summe der Isomere: 91-99 % Relativer Beitrag der einzelnen Isomere: 55-75 % alpha-, 16-23 % gamma-, 1-10 % cis-beta-, 1-13 % trans-beta-, 0-1 % delta- | | | EFSA |
| 02.231 | trans-2, cis-6-Nonadien-1-ol | 28069-72-9 | | | | | * | EFSA |
| 02.234 | (Z)-Non-3-en-1-ol | 10340-23-5 | | 10293 | | | | EFSA |
| 02.242 | 2-Butoxyethan-1-ol | 111-76-2 | | 10182 | | | | EFSA |
| 02.243 | (E,Z)-3,6-Nonadien-1-ol | 56805-23-3 | 1284 | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 6 % (E,E)-3,6-Nonadien-1-ol | | | EFSA |
| 02.245 | 2,3,4-Trimethyl-3-pentanol | 3054-92-0 | 1643 | | | | | EFSA |
| 02.246 | p-Menthan-3,8-diol | 42822-86-6 | 1416 | | | | | EFSA |
| 02.247 | l-Menthoxyethanol | 38618-23-4 | 1853 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 02.248 | Vanillin 3-(1-menthoxy)propan-1,2-diolacetal | 180964-47-0 | 1879 | | | | | EFSA |
| 02.249 | (4Z)-Hepten-1-ol | 6191-71-5 | 1280 | | | | | EFSA |
| 02.250 | 2,4,8-Trimethyl-7-nonen-2-ol | 437770-28-0 | 1644 | | | | | EFSA |
| 02.251 | 2,4,8-Trimethyl-3,7-nonadien-2-ol | 479547-57-4 | 1645 | | | | | EFSA |
| 02.252 | 4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol | 67845-50-5 | 1841 | | | | * | EFSA |
| 02.253 | 2,4-Dimethyl-4-nonanol | 74356-31-3 | 1850 | | | | | EFSA |
| 02.254 | (1R, 2S, 5S)-3-Menthoxy-2-methylpropan-1,2-diol | 195863-84-4 | 1411 | | | | | EFSA |
| 02.255 | (Z)-4-Hepten-2-ol | 66642-85-1 | | | Mindestens 91 %; sekundäre Komponenten (E)-4-Hepten-2-ol (4-5 %), 2-Heptanol (bis zu 1 %), trans-3-Hepten-2-ol (bis zu 1 %), cis-3-Hepten-2-ol (bis zu 1 %). | | | EFSA |
| 03.001 | 1,8-Cineol | 470-82-6 | 1234 | 182 | | | | EFSA |
| 03.003 | Benzylethylether | 539-30-0 | 1252 | 521 | | | | EFSA |
| 03.004 | Dibenzylether | 103-50-4 | 1256 | 11856 | | | | EFSA |
| 03.005 | 2-Butylethylether | 2679-87-0 | 1231 | 10911 | | | | EFSA |
| 03.006 | 2-Methoxyethylbenzol | 3558-60-9 | 1254 | 11812 | | | | EFSA |
| 03.007 | 1,4-Cineol | 470-67-7 | 1233 | 11225 | Mindestens 75 %; sekundäre Komponente 20-25 % 1,8-Cineol | | | EFSA |
| 03.008 | 2-Acetoxy-1,8-cineol | 57709-95-2 | | | | | | EFSA |
| 03.010 | Benzylbutylether | 588-67-0 | 1253 | 520 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % Benzylalkohol | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 03.011 | Benzylmethylether | 538-86-3 | | 10910 | | | | EFSA |
| 03.012 | Benzylloctylether | 54852-64-1 | | | | | | EFSA |
| 03.015 | Ethylgeranylether | 40267-72-9 | | | | | | EFSA |
| 03.016 | Hexylmethylether | 4747-07-3 | | | | | | EFSA |
| 03.019 | Prenylethylether | 22094-00-4 | 1232 | | | | | EFSA |
| 03.020 | alpha-Terpinylmethylether | 14576-08-0 | | | | | | EFSA |
| 03.022 | 1-Methoxy-1-decen | 79930-37-3 | 1802 | | | | | EFSA |
| 03.023 | 1-Ethoxyethylacetat | 1608-72-6 | | | | | | EFSA |
| 03.024 | Digeranylether | 31147-36-1 | | | | | | EFSA |
| 04.002 | 6-Ethoxyprop-3-enylphenol | 94-86-0 | 1264 | 170 | | | | EFSA |
| 04.003 | Eugenol | 97-53-0 | 1529 | 171 | | | | EFSA |
| 04.004 | Isoeugenol | 97-54-1 | 1260 | 172 | | | | EFSA |
| 04.005 | 2-Methoxyphenol | 90-05-1 | 713 | 173 | | | | EFSA |
| 04.006 | Thymol | 89-83-8 | 709 | 174 | | | | EFSA |
| 04.007 | 2-Methoxy-4-methylphenol | 93-51-6 | 715 | 175 | | | | EFSA |
| 04.008 | 4-Ethylguajacol | 2785-89-9 | 716 | 176 | | | | EFSA |
| 04.009 | 2-Methoxy-4-vinylphenol | 7786-61-0 | 725 | 177 | | | | EFSA |
| 04.010 | 1-Methoxy-4-(prop-1(trans)-enyl)benzol | 4180-23-8 | 217 | 183 | | | | JECFA |
| 04.013 | 1,2-Dimethoxy-4-(prop-1-enyl)benzol | 93-16-3 | 1266 | 186 | | | | EFSA |
| 04.014 | 1-Methoxy-2-methylbenzol | 578-58-5 | 1242 | 187 | | | | EFSA |
| 04.015 | 1-Methoxy-4-methylbenzol | 104-93-8 | 1243 | 188 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 04.016 | 1,3-Dimethoxybenzol | 151-10-0 | 1249 | 189 | | | | EFSA |
| 04.017 | 1-Ethoxy-2-methoxy-4-(prop-1-enyl)benzol | 7784-67-0 | 1267 | 190 | | | | EFSA |
| 04.018 | Benzylisoeugenylether | 120-11-6 | 1268 | 522 | | | | EFSA |
| 04.019 | 2,5-Dimethylphenol | 95-87-4 | 706 | 537 | | | | EFSA |
| 04.020 | 3,5-Dimethylphenol | 108-68-9 | | 538 | | | | EFSA |
| 04.021 | 3-Ethylphenol | 620-17-7 | | 549 | | | | EFSA |
| 04.022 | 4-Ethylphenol | 123-07-9 | 694 | 550 | | | | EFSA |
| 04.026 | 3-Methylphenol | 108-39-4 | 692 | 617 | | | | EFSA |
| 04.027 | 2-Methylphenol | 95-48-7 | 691 | 618 | | | | EFSA |
| 04.028 | 4-Methylphenol | 106-44-5 | 693 | 619 | | | | EFSA |
| 04.029 | Benzen-1,2-diol | 120-80-9 | | 680 | | | | SCF/CoE |
| 04.031 | Carvacrol | 499-75-2 | 710 | 2055 | | | | EFSA |
| 04.032 | Anisol | 100-66-3 | 1241 | 2056 | | | | EFSA |
| 04.033 | beta-Naphthylethylether | 93-18-5 | 1258 | 2058 | | | | EFSA |
| 04.034 | 1,4-Dimethoxybenzol | 150-78-7 | 1250 | 2059 | | | | EFSA |
| 04.035 | Diphenylether | 101-84-8 | 1255 | 2201 | | | | EFSA |
| 04.036 | 2,6-Dimethoxyphenol | 91-10-1 | 721 | 2233 | | | | EFSA |
| 04.037 | 4-Ethoxyphenol | 622-62-8 | 720 | 2258 | | | | EFSA |
| 04.038 | Carvacrylethylether | 4732-13-2 | 1247 | 11840 | | | | EFSA |
| 04.039 | 1-Methoxy-4-propylbenzol | 104-45-0 | 1244 | 11835 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 04.040 | 1,2-Dimethoxy-4-vinylbenzol | 6380-23-0 | 1251 | 11228 | | | | EFSA |
| 04.041 | Phenol | 108-95-2 | 690 | 11811 | | | | EFSA |
| 04.042 | 2,6-Dimethylphenol | 576-26-1 | 707 | 11261 | | | | EFSA |
| 04.043 | 1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzol | 1076-56-8 | 1246 | 11245 | | | | EFSA |
| 04.044 | 2-Isopropylphenol | 88-69-7 | 697 | 11234 | | | | EFSA |
| 04.045 | 2-(Ethoxymethyl)phenol | 20920-83-6 | 714 | 11905 | | | | EFSA |
| 04.046 | 2-Propylphenol | 644-35-9 | 695 | 11908 | | | | EFSA |
| 04.047 | Benzen-1,3-diol | 108-46-3 | 712 | 11250 | | | | EFSA |
| 04.048 | 3,4-Dimethylphenol | 95-65-8 | 708 | 11262 | | | | EFSA |
| 04.049 | 2-Methoxy-4-propylphenol | 2785-87-7 | 717 | | | | | EFSA |
| 04.050 | 4-Propylphenol | 645-56-7 | 696 | | | | | EFSA |
| 04.051 | 4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol | 6627-88-9 | 726 | 11214 | | | | EFSA |
| 04.052 | 4-Ethyl-2,6-dimethoxyphenol | 14059-92-8 | 723 | 11231 | | | | EFSA |
| 04.053 | 4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol | 6638-05-7 | 722 | | | | | EFSA |
| 04.054 | Isobutyl-beta-naphthylether | 2173-57-1 | 1259 | 11886 | | | | EFSA |
| 04.055 | 2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol | 20675-95-0 | 1265 | | | | | EFSA |
| 04.056 | 2,6-Dimethoxy-4-propylphenol | 6766-82-1 | 724 | | | | | EFSA |
| 04.057 | 4-Vinylphenol | 2628-17-3 | 711 | 11257 | | | | EFSA |
| 04.058 | 4-Allylphenol | 501-92-8 | 1527 | 11218 | | | | EFSA |
| 04.059 | Carvacrylmethylether | 6379-73-3 | | 11224 | | | | EFSA |
| 04.061 | 2,6-Dimethoxy-4-vinylphenol | 28343-22-8 | | 11229 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 04.062 | 1,2-Dimethoxybenzol | 91-16-7 | 1248 | 10320 | | | | EFSA |
| 04.063 | 1,3-Dimethyl-4-methoxybenzol | 6738-23-4 | 1245 | | | | | EFSA |
| 04.064 | 4-(1,1-Dimethylethyl)phenol | 98-54-4 | 733 | | | | | EFSA |
| 04.065 | 2,3-Dimethylphenol | 526-75-0 | | 11258 | | | | EFSA |
| 04.066 | 2,4-Dimethylphenol | 105-67-9 | | 11259 | | | | EFSA |
| 04.067 | 1-Ethoxy-2-methoxybenzol | 17600-72-5 | | | | | | EFSA |
| 04.068 | 1-Ethoxy-4-methoxybenzol | 5076-72-2 | | | | | | EFSA |
| 04.069 | 1-Ethyl-4-methoxybenzol | 1515-95-3 | | | | | | EFSA |
| 04.070 | 2-Ethylphenol | 90-00-6 | | 11232 | | | | EFSA |
| 04.072 | 3-Isopropylphenol | 618-45-1 | | | | | | EFSA |
| 04.073 | 4-Isopropylphenol | 99-89-8 | | | | | | EFSA |
| 04.074 | 2-Methoxynaphthalen | 93-04-9 | 1257 | | | | | EFSA |
| 04.075 | 1-Methoxynaphthalen | 2216-69-5 | | | | | | EFSA |
| 04.076 | 3-Methoxyphenol | 150-19-6 | | | | | | EFSA |
| 04.077 | 4-Methoxyphenol | 150-76-5 | | 11241 | | | | EFSA |
| 04.078 | 5-Methyl-2-(tert-butyl)phenol | 88-60-8 | | | | | | EFSA |
| 04.079 | Methyl-4-methoxybenzylether | 1515-81-7 | | | | | | EFSA |
| 04.084 | 1,2,3-Trimethoxybenzol | 634-36-6 | | | | | | EFSA |
| 04.085 | 2,3,6-Trimethylphenol | 2416-94-6 | 737 | | | | | EFSA |
| 04.088 | 1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzol | 104-46-1 | | 183 | | | | CoE |
| 04.091 | Ethyl-4-hydroxybenzylether | 57726-26-8 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 04.092 | 4-Hydroxybenzylmethylether | 5355-17-9 | | | | | | EFSA |
| 04.093 | Butylvanillylether | 82654-98-6 | 888 | | | | | EFSA |
| 04.094 | Ethyl-4-hydroxy-3-methoxybenzylether | 13184-86-6 | 887 | | | | | EFSA |
| 04.095 | 2,4,6-Trimethylphenol | 527-60-6 | | | | | | EFSA |
| 04.096 | 2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol | 579-60-2 | 1528 | | | | | EFSA |
| 04.097 | 4-Prop-1-enylphenol | 539-12-8 | | | | | | EFSA |
| 05.001 | Acetaldehyd | 75-07-0 | 80 | 89 | | | | JECFA |
| 05.002 | Propanal | 123-38-6 | 83 | 90 | | | | JECFA |
| 05.003 | Butanal | 123-72-8 | 86 | 91 | | | | JECFA |
| 05.004 | 2-Methylpropanal | 78-84-2 | 252 | 92 | | | | JECFA |
| 05.005 | Pentanal | 110-62-3 | 89 | 93 | | | | JECFA |
| 05.006 | 3-Methylbutanal | 590-86-3 | 258 | 94 | | | | JECFA |
| 05.007 | 2-Ethylbutanal | 97-96-1 | 256 | 95 | | | | JECFA |
| 05.008 | Hexanal | 66-25-1 | 92 | 96 | | | | JECFA |
| 05.009 | Octanal | 124-13-0 | 98 | 97 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylheptanal | | | JECFA |
| 05.010 | Decanal | 112-31-2 | 104 | 98 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylnonanal | | | JECFA |
| 05.011 | Dodecanal | 112-54-9 | 110 | 99 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Tetradecanal; 2-5 % Decanal; 1-2 % Hexadecanal | | | JECFA |
| 05.012 | 3,7-Dimethyl-7-hydroxyoctanal | 107-75-5 | 611 | 100 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------|-----------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 05.013 | Benzaldehyd | 100-52-7 | 22 | 101 | | | | EFSA |
| 05.014 | Zimtaldehyd | 104-55-2 | 656 | 102 | | | | EFSA |
| 05.015 | 4-Methoxybenzaldehyd | 123-11-5 | 878 | 103 | | | | EFSA |
| 05.016 | Piperonal | 120-57-0 | 896 | 104 | | | | EFSA |
| 05.017 | Veratraldehyd | 120-14-9 | 877 | 106 | | | | EFSA |
| 05.018 | Vanillin | 121-33-5 | 889 | 107 | | | | EFSA |
| 05.019 | Ethylvanillin | 121-32-4 | 893 | 108 | | | | EFSA |
| 05.020 | Citral | 5392-40-5 | 1225 | 109 | | | | EFSA |
| 05.021 | Citronellal | 106-23-0 | 1220 | 110 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 12-14 % Mischung aus terpenoiden Materialien (vor allem 1,8-Cineol, 2-Isopropyliden-5-methylcyclohexanol, Linalool, Citronellylacetat und andere natürlich vorkommende Terpene) | | | EFSA |
| 05.022 | 4-Isopropylbenzaldehyd | 122-03-2 | 868 | 111 | | | | EFSA |
| 05.023 | 2,6-Dimethyloctanal | 7779-07-9 | 273 | 112 | | | | JECFA |
| 05.024 | 2-Methyloctanal | 7786-29-0 | 270 | 113 | | | | JECFA |
| 05.025 | Nonanal | 124-19-6 | 101 | 114 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % 2-Methyloctanal | | | JECFA |
| 05.026 | o-Tolualdehyd | 529-20-4 | | | | | * | EFSA |
| 05.027 | Tolualdehyd | 1334-78-7 | 866 | 115 | Mindestens 95 % (Summe der o-, m-, p-Isomere) | | | EFSA |
| 05.028 | m-Tolualdehyd | 620-23-5 | | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 05.029 | p-Tolualdehyd | 104-87-0 | | | | | * | EFSA |
| 05.030 | Phenylacetaldehyd | 122-78-1 | 1002 | 116 | | | | EFSA |
| 05.031 | Heptanal | 111-71-7 | 95 | 117 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % 2-Methylhexanal | | | EFSA |
| 05.032 | Tetradecanal | 124-25-4 | 112 | 118 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Dodecanal, Hexadecanal und Octadecanal | | | JECFA |
| 05.033 | 2-Ethylhept-2-enal | 10031-88-6 | 1216 | 120 | | | * | EFSA |
| 05.034 | Undecanal | 112-44-7 | 107 | 121 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % 2-Methyldecanal | | | JECFA |
| 05.035 | Undec-10-enal | 112-45-8 | 330 | 122 | | | | JECFA |
| 05.036 | Undec-9-enal | 143-14-6 | 329 | 123 | | | | JECFA |
| 05.037 | 2-Dodecenal | 4826-62-4 | 1350 | 124 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Dodecensäure | | * | EFSA |
| 05.038 | 2-Phenylpropanal | 93-53-8 | 1467 | 126 | | | | EFSA |
| 05.039 | alpha-Butylzimaldehyd | 7492-44-6 | 684 | 127 | | | | EFSA |
| 05.040 | alpha-Pentylzimaldehyd | 122-40-7 | 685 | 128 | | | | EFSA |
| 05.041 | alpha-Hexylzimaldehyd | 101-86-0 | 686 | 129 | | | | EFSA |
| 05.042 | p-Tolylacetaldehyd | 104-09-6 | 1023 | 130 | | | | EFSA |
| 05.043 | 2-(p-Tolyl)propionaldehyd | 99-72-9 | 1471 | 131 | | | | EFSA |
| 05.044 | p-Isopropylphenylacetaldehyd | 4395-92-0 | 1024 | 132 | | | | EFSA |
| 05.045 | 3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyd | 103-95-7 | 1465 | 133 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5 % 3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionsäure | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 05.046 | 2-Methyl-4-phenylbutyraldehyd | 40654-82-8 | 1462 | 134 | | | | EFSA |
| 05.047 | 4-Hydroxybenzaldehyd | 123-08-0 | 956 | 558 | | | | EFSA |
| 05.048 | 2-Methoxyzimtaldehyd | 1504-74-1 | 688 | 571 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 3 % o-Methoxyzimtsäure | | | EFSA |
| 05.049 | 2-Methylbutyraldehyd | 96-17-3 | 254 | 575 | | | | JECFA |
| 05.050 | alpha-Methylzimtaldehyd | 101-39-3 | 683 | 578 | | | | EFSA |
| 05.051 | 3-(4-Methoxyphenyl)-2-methylprop-2-enal | 65405-67-6 | 689 | 584 | | | | EFSA |
| 05.052 | 2-Methyl-3-(p-tolyl)propionaldehyd | 41496-43-9 | 1466 | 587 | | | | EFSA |
| 05.053 | 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxan | 123-63-7 | | 594 | | | | SCF/CoE |
| 05.055 | Salicylaldehyd | 90-02-8 | 897 | 605 | | | | EFSA |
| 05.056 | 4-Ethoxybenzaldehyd | 10031-82-0 | 879 | 626 | | | | EFSA |
| 05.057 | Hexa-2(trans),4(trans)-dial | 142-83-6 | 1175 | 640 | | | * | EFSA |
| 05.058 | Nona-2(trans),6(cis)-dial | 557-48-2 | 1186 | 659 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-7 % (E,E)-2,6-Nonadial | | * | EFSA |
| 05.059 | Non-6(cis)-enal | 2277-19-2 | 325 | 661 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-9 % trans-6-Nonenal | | | JECFA |
| 05.060 | Oct-2-enal | 2363-89-5 | 1363 | 663 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-4 % 2-Octensäure und Ethyloctanoat | | * | EFSA |
| 05.061 | Oct-6-enal | 63826-25-5 | | 664 | | | | EFSA |
| 05.062 | 2-Phenylcrotonaldehyd | 4411-89-6 | 1474 | 670 | | | * | EFSA |
| 05.064 | Trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal | 13552-96-0 | 1198 | 685 | Mindestens 71 %; sekundäre Komponenten 14 % 4-cis-7-cis-Tridecadienol; 6 % 3- | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | cis-7-cis-Tridecadienol; 5 % 2-trans-7-cis-Tridecadienal; 3 % 2-trans-4-trans-7-cis-Tridecatrienal | | | |
| 05.066 | 4-Ethoxy-3-methoxybenzaldehyd | 120-25-2 | | 703 | | | | EFSA |
| 05.068 | 4-Ethylbenzaldehyd | 4748-78-1 | 865 | 705 | | | | EFSA |
| 05.069 | 2-Methylpentanal | 123-15-9 | 260 | 706 | | | | JECFA |
| 05.070 | 2-Heptenal | 2463-63-0 | 1360 | 730 | | | * | SCF/CoE |
| 05.071 | Nona-2,4-dienal | 6750-03-4 | 1185 | 732 | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 5-6 % 2,4-Nonadien-1-ol und 1-2 % 2-Nonen-1-ol | | * | EFSA |
| 05.072 | trans-2-Nonenal | 18829-56-6 | | 733 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Nonensäure | | * | CoE |
| 05.073 | Hex-2(trans)-enal | 6728-26-3 | 1353 | 748 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Hexensäure | | * | CoE |
| 05.074 | 2,6-Dimethylhept-5-enal | 106-72-9 | 349 | 2006 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 9-10 % 6-Methyl-5-hepten-2-on; 1-2 % 2,6-Dimethyl-6-heptenal | | | JECFA |
| 05.075 | Hex-3(cis)-enal | 6789-80-6 | 316 | 2008 | | | | JECFA |
| 05.076 | Dec-2-enal | 3913-71-1 | 1349 | 2009 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Decensäure | | * | EFSA |
| 05.077 | 2-Methylundecanal | 110-41-8 | 275 | 2010 | | | | JECFA |
| 05.078 | Tridec-2-enal | 7774-82-5 | 1359 | 2011 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Tridecensäure | | * | EFSA |
| 05.079 | Citronellyloxyacetaldehyd | 7492-67-3 | 592 | 2012 | Mindestens 75 %; sekundäre Komponenten 20-21 % Geranyloxyacetaldehyd; 1-2 | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | % Citronellol | | | |
| 05.080 | 3-Phenylpropanal | 104-53-0 | 645 | 2013 | | | | EFSA |
| 05.081 | 2,4-Decadienal | 2363-88-4 | | | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten Mischung aus den (cis, cis)-; (cis, trans)- und (trans, cis)-2,4-Decadienalen (Summe aller Isomere 95 %); Aceton und Isopropanol | | * | EFSA |
| 05.082 | (Z,Z)-3,6-Dodecadienal | 13553-09-8 | | 2121 | | | | EFSA |
| 05.084 | Hepta-2,4-dienal | 4313-03-5 | 1179 | 729 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-4 % (E,Z)-2,4-Heptadienal und 2-4 % 2,4-Heptadiensäure | | * | EFSA |
| 05.085 | Hept-4-enal | 6728-31-0 | 320 | 2124 | | | | JECFA |
| 05.090 | 2-Methylpent-2-enal | 623-36-9 | 1209 | 2129 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 1,5-2,5 % Propionaldehyd und 3,5-4,5 % Propionsäure | | * | EFSA |
| 05.091 | 2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyd | 698-27-1 | 898 | 2130 | | | | EFSA |
| 05.094 | 3-(4-Isopropylphenyl)propionaldehyd | 7775-00-0 | 680 | 2261 | 85-90 % p-Isomer und 5-10 % o-Isomer | | | EFSA |
| 05.095 | 2-Methylcrotonaldehyd | 497-03-0 | 1201 | 2281 | | | * | EFSA |
| 05.096 | 4-Decenal | 30390-50-2 | 326 | 2297 | | | | JECFA |
| 05.097 | 3-Methyl-2-phenylbutyraldehyd | 2439-44-3 | 1463 | 135 | | | | EFSA |
| 05.098 | p-Menth-1-en-9-al | 29548-14-9 | 971 | 10347 | | | | EFSA |
| 05.099 | 5-Methyl-2-phenylhex-2-enal | 21834-92-4 | 1472 | 10365 | | | * | EFSA |
| 05.100 | 4-Methyl-2-phenylpent-2-enal | 26643-91-4 | 1473 | 10366 | | | * | EFSA |
| 05.101 | Penta-2,4-dienal | 764-40-9 | 1173 | 11695 | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 05.102 | Pent-2-enal | 764-39-6 | 1364 | 10375 | | | * | EFSA |
| 05.103 | 3-Phenylpent-4-enal | 939-21-9 | 679 | 10378 | | | | EFSA |
| 05.104 | 2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dien-1-carbaldehyd | 116-26-7 | 977 | 10383 | | | | EFSA |
| 05.105 | 2-Butylbut-2-enal | 25409-08-9 | 1214 | 10324 | | | * | EFSA |
| 05.106 | Myrtenal | 564-94-3 | 980 | 10379 | | | * | EFSA |
| 05.107 | 2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal | 35158-25-9 | 1215 | 10361 | | | * | EFSA |
| 05.108 | Undeca-2,4-dienal | 13162-46-4 | 1195 | 10385 | | | * | EFSA |
| 05.109 | 2-Undecenal | 2463-77-6 | 1366 | 11827 | | | * | EFSA |
| 05.110 | 2,4-Dimethylbenzaldehyd | 15764-16-6 | 869 | | | | | EFSA |
| 05.111 | Octa-2(trans),6(trans)-dienal | 56767-18-1 | 1182 | 10371 | | | * | EFSA |
| 05.112 | 2,6,6-Trimethylcyclohex-1-en-1-acetaldehyd | 472-66-2 | 978 | 10338 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-3 % beta-Cyclocitral; 0,5-1 % beta-Ionon; 2-4 % Methyl-beta-homocyclogeranat; 0,6-1 % Ethyl-beta-homocyclogeranat | | | EFSA |
| 05.113 | Hex-4-enal | 4634-89-3 | 319 | 10337 | | | | JECFA |
| 05.114 | 4-Methylpent-2-enal | 5362-56-1 | 1208 | 10364 | | | * | EFSA |
| 05.115 | 2-Phenylpent-4-enal | 24401-36-3 | 1476 | 10377 | | | | EFSA |
| 05.116 | 3,5,5-Trimethylhexanal | 5435-64-3 | 269 | 10384 | | | | JECFA |
| 05.117 | p-Mentha-1,8-dien-7-al | 2111-75-3 | 973 | 11788 | | | * | EFSA |
| 05.118 | 4-Methoxyzimtaldehyd | 1963-36-6 | 687 | 11919 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 05.119 | (1R,2,2,3-Trimethylcyclopent-3-en-1-yl)acetaldehyd | 4501-58-0 | 967 | 10325 | | | | EFSA |
| 05.120 | Dodeca-2,6-dienal | 21662-13-5 | 1197 | | | | * | EFSA |
| 05.121 | 2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyd | 432-25-7 | 979 | 2133 | | | * | EFSA |
| 05.122 | p-Methylzimaldehyd | 1504-75-2 | 682 | 10352 | | | | EFSA |
| 05.123 | (1R,2R,5S) 5-Isopropenyl-2-methylcyclopentancarboxaldehyd | 55253-28-6 | 968 | | | | | EFSA |
| 05.124 | 3-Methylcrotonaldehyd | 107-86-8 | 1202 | 10354 | | | | EFSA |
| 05.125 | Dodeca-2,4-dienal | 21662-16-8 | 1196 | 11758 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 11-12 % 2-trans-4-cis-Isomer | | * | EFSA |
| 05.126 | 2-Methyloct-2-enal | 49576-57-0 | 1217 | 10363 | | | * | EFSA |
| 05.127 | Octa-2(trans),4(trans)-dienal | 30361-28-5 | 1181 | 11805 | | | * | EFSA |
| 05.128 | Oct-5(cis)-enal | 41547-22-2 | 323 | | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-15 % trans-5-Octenal | | | JECFA |
| 05.129 | 2-Methoxybenzaldehyd | 135-02-4 | | 10350 | | | | EFSA |
| 05.134 | 2-Methyl-3-tolylpropionaldehyd (gemischt o-, m-, p-) | | | 587 | Mindestens 95 % (Summe der Isomere p- 80 %; o- 10 %; m- 5 %) | | | CoE |
| 05.137 | Dec-4(cis)-enal | 21662-09-9 | | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente mindestens 5 % trans-Isomer | | * | EFSA |
| 05.139 | Dec-9-enal | 39770-05-3 | 1286 | | | | | EFSA |
| 05.140 | Deca-2(trans),4(trans)-dienal | 25152-84-5 | 1190 | 2120 | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3-4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3- | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 4 % Aceton und Isopropanolspur | | | |
| 05.141 | Deca-2,4,7-trienal | 51325-37-2 | 1786 | | | | * | EFSA |
| 05.142 | 3,4-Dihydroxybenzaldehyd | 139-85-5 | | 10328 | | | | EFSA |
| 05.143 | 2,5-Dimethyl-2-vinylhex-4-enal | 56134-05-5 | | | | | | EFSA |
| 05.144 | Dodec-2(trans)-enal | 20407-84-5 | | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % 2-Dodecensäure | | * | EFSA |
| 05.147 | 2-Ethylhexanal | 123-05-7 | | 10331 | | | | EFSA |
| 05.148 | Farnesal | 19317-11-4 | 1228 | | | | | EFSA |
| 05.149 | Glutaraldehyd | 111-30-8 | | | | | | EFSA |
| 05.150 | Hept-2(trans)-enal | 18829-55-5 | 1360 | 730 | | | * | EFSA |
| 05.152 | Hexadecanal | 629-80-1 | | 10336 | | | | EFSA |
| 05.153 | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyd | 134-96-3 | 1878 | 10340 | | | | EFSA |
| 05.154 | (E)-4-Hydroxy-3,5-dimethoxyzimtaldehyd | 4206-58-0 | | 10341 | | | | EFSA |
| 05.155 | 4-Hydroxy-3-methoxyzimtaldehyd (Isomerenmischung) | 458-36-6 | | 10342 | | | | EFSA |
| 05.156 | 3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)propanal | 80638-48-8 | | | | | | EFSA |
| 05.157 | Isocyclocitral | 1335-66-6 | | | | | | EFSA |
| 05.158 | 3-Methoxybenzaldehyd | 591-31-1 | | 10351 | | | | EFSA |
| 05.159 | p-Methoxyphenylacetaldehyd | 5703-26-4 | | | | | | EFSA |
| 05.160 | 2-Methyldecanal | 19009-56-4 | | | | | | EFSA |
| 05.164 | 2-Methylhexanal | 925-54-2 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 05.166 | 4-Methylpentanal | 1119-16-0 | | 10369 | | | | EFSA |
| 05.167 | 12-Methyltetradecanal | 75853-50-8 | | | | | | EFSA |
| 05.169 | 12-Methyltridecanal | 75853-49-5 | 1229 | | | | | EFSA |
| 05.170 | Neral | 106-26-3 | | | | | * | EFSA |
| 05.171 | Non-2-enal | 2463-53-8 | 1362 | 733 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente | | * | EFSA |
| 05.172 | Nona-2(trans),6(trans)-dienal | 17587-33-6 | 1187 | | 3-4 % 2-Nonensäure | | * | EFSA |
| 05.173 | Nona-2,4,6-trienal | 57018-53-8 | 1785 | | | | * | EFSA |
| 05.174 | Pent-4-enal | 2100-17-6 | 1619 | | | | | EFSA |
| 05.175 | 2-Phenylpent-2-enal | 3491-63-2 | | | | | * | EFSA |
| 05.179 | (E)-Tetradec-2-enal | 51534-36-2 | 1803 | | | | * | EFSA |
| 05.182 | 2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1-carboxaldehyd | 432-24-6 | | | | | * | EFSA |
| 05.183 | 4-(2,6,6-Trimethylcyclohexenyl)-2-methylbutanal | 73398-85-3 | | | | | | EFSA |
| 05.184 | Undec-2(trans)-enal | 53448-07-0 | | | | | * | EFSA |
| 05.186 | 2,4-Octadienal | 5577-44-6 | | | | | * | EFSA |
| 05.188 | trans-3,7-Dimethylocta-2,6-dienal | 141-27-5 | | | | | * | EFSA |
| 05.189 | 2-Hexenal | 505-57-7 | | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente | | * | EFSA |
| 05.190 | trans-2-Octenal | 2548-87-0 | | | 3-4 % 2-Hexensäure | | | |
| | | | | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten | | * | EFSA |
| | | | | | 3-4 % 2-Octensäure und Ethyloctanoat | | | |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 05.191 | trans-2-Decenal | 3913-81-3 | | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-4 % 2-Decensäure | | * | EFSA |
| 05.192 | 3-Hexenal | 4440-65-7 | 1271 | | Mindestens 80 % (Summe der cis- und trans-Isomere); sekundäre Komponente 18-20 % trans-2-Hexenal | | | EFSA |
| 05.194 | tr-2, tr-4-Nonadienal | 5910-87-2 | | | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten mindestens 5 % 2,4-Nonadien-1-ol und 2-Nonen-1-ol und andere Isomere von 2,4-Nonadienal | | * | EFSA |
| 05.195 | trans-2-Tridecenal | 7069-41-2 | | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % 2-Tridecensäure und 3-5 % cis-2-Tridecenal | | * | EFSA |
| 05.196 | tr-2, tr-4-Undecadienal | 30361-29-6 | | 10385 | | | * | EFSA |
| 05.198 | 2-Methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-butenal | 58102-02-6 | | | | | | EFSA |
| 05.203 | 9-Octadecenal | 5090-41-5 | | 1641 | | | | EFSA |
| 05.208 | Z-8-Tetradecenal | 169054-69-7 | | 1640 | | | | EFSA |
| 05.211 | 6-Methyloctanal | 30689-75-9 | | | | | | EFSA |
| 05.217 | (Z)-5-Decenal | 21662-08-8 | | | | | | EFSA |
| 05.218 | 16-Octadecenal | 56554-87-1 | | | | | | EFSA |
| 05.219 | 3-Methylhexanal | 19269-28-4 | | | | | | EFSA |
| 05.220 | 4Z-Dodecenal | 21944-98-9 | | 1636 | Mindestens 94 % (4Z)-Dodecenal; sekundäre Komponente 3-4 % Dodecanal | | | EFSA |
| 05.221 | 6,6'-Dihydroxy-5,5'-dimethoxy-biphenyl-3,3'-dicarbaldehyd | 2092-49-1 | 1881 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 05.222 | 2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal | 26643-92-5 | | | | | * | EFSA |
| 05.223 | 4-Ethyl-octanal | 58475-04-0 | 1819 | | | | | EFSA |
| 05.224 | (4E)-Hexenal | 25166-87-4 | 1622 | | | | | EFSA |
| 05.225 | 6-Methylheptanal | 63885-09-6 | | | | | | EFSA |
| 05.226 | E-4-Undecenal | 68820-35-9 | | | | | | EFSA |
| 06.001 | 1,1-Diethoxyethan | 105-57-7 | 941 | 35 | | | | EFSA |
| 06.002 | 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan | 1708-40-3 | 838 | 36 | Mindestens 98 % (Summe von 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan und 2-Phenyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxalan) | | | EFSA |
| 06.003 | alpha,alpha-Dimethoxytoluol | 1125-88-8 | 837 | 37 | | | | EFSA |
| 06.004 | Citraldiethylacetal | 7492-66-2 | 948 | 38 | Mindestens 98 % (Summe von Isomeren + Hemiacetalen + Citral) | | | EFSA |
| 06.005 | Citraldimethylacetal | 7549-37-3 | 944 | 39 | Mindestens 98 % (Summe von Isomeren + Hemiacetalen + Citral) | | | EFSA |
| 06.006 | 1,1-Dimethoxy-2-phenylethan | 101-48-4 | 1003 | 40 | | | | EFSA |
| 06.007 | Phenylacetaldehydglycerylacetal | 29895-73-6 | 1004 | 41 | 57 % 5-Hydroxymethyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; 38 % 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan | | | EFSA |
| 06.008 | 1,1-Dimethoxyoctan | 10022-28-3 | 942 | 42 | | | | EFSA |
| 06.009 | 1,1-Dimethoxydecan | 7779-41-1 | 945 | 43 | | | | EFSA |
| 06.010 | 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol | 7779-94-4 | 613 | 44 | | | | JECFA |
| 06.011 | 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol | 141-92-4 | 612 | 45 | | | | JECFA |
| 06.012 | Tolualdehydglycerylacetal | 1333-09-1 | 867 | 46 | 40 % 5-Hydroxydioxan; 60 % 5- | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | | | | | Hydroxymethyldioxalan | | | |
| 06.013 | alpha-Pentylzimaldehyddimethylacetal | 91-87-2 | 681 | 47 | | | | EFSA |
| 06.014 | Zimaldehydethylenglycolacetal | 5660-60-6 | 648 | 48 | | | | EFSA |
| 06.015 | 1,1-Dimethoxyethan | 534-15-6 | 940 | 510 | | | | EFSA |
| 06.016 | 1-Phenylethoxy-1-propoxyethan | 7493-57-4 | 1000 | 511 | | | | EFSA |
| 06.017 | (Diethoxymethyl)benzol | 774-48-1 | | 517 | | | | EFSA |
| 06.019 | 1-Benzyl-1-(2-methoxyethoxy)ethan | 7492-39-9 | 840 | 523 | | | | EFSA |
| 06.020 | 1,1-Diethoxydecan | 34764-02-8 | | 531 | | | | SCF/CoE |
| 06.021 | 1,1-Diethoxyheptan | 688-82-4 | | 553 | | | | SCF/CoE |
| 06.023 | 1,1-Diethoxyhexan | 3658-93-3 | | 557 | | | | SCF/CoE |
| 06.024 | 1,1-Diisobutoxy-2-phenylethan | 68345-22-2 | 1006 | 595 | | | | EFSA |
| 06.025 | 1,1-Diethoxynona-2,6-dien | 67674-36-6 | 946 | 660 | | | * | EFSA |
| 06.027 | 4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan | 5468-06-4 | 1005 | 669 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % Butan-2,3-diol | | | EFSA |
| 06.028 | 1,1-Dimethoxyheptan | 10032-05-0 | 947 | 2015 | | | | EFSA |
| 06.029 | Heptanalglycerylacetal (gemischte 1,2- und 1,3-Acetale) | 72854-42-3 | 912 | 2016 | Mischung aus Acetalen (56-58 % Dioxolan; 37-39 % Dioxan) und 1-2 % Heptanal im Ausgangszustand | | | EFSA |
| 06.030 | 1,1-Dimethoxy-2-phenylpropan | 90-87-9 | 1468 | 2017 | | | | EFSA |
| 06.031 | 1,1-Diethoxyhex-2-en | 54306-00-2 | 1383 | 2135 | | | * | EFSA |
| 06.032 | 4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan | 2568-25-4 | 839 | 2226 | | | | EFSA |
| 06.033 | 1,1-Dibutoxyethan | 871-22-7 | | 2341 | | | | SCF/CoE |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|--------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 06.034 | 1,1-Dipropoxyethan | 105-82-8 | | 2342 | | | | SCF/CoE |
| 06.035 | Citralpropylenglycolacetal | 10444-50-5 | | 2343 | | | | SCF/CoE |
| 06.036 | 1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan | 64577-91-9 | 1001 | 10007 | | | | EFSA |
| 06.037 | 1,1-diethoxyhept-4-en (cis und trans) | 1192738-48-9 | 949 | 10011 | | | | EFSA |
| 06.038 | 4,4-Dimethoxybutan-2-on | 5436-21-5 | 593 | 10029 | | | | JECFA |
| 06.039 | 1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propan | 67715-79-1 | 927 | | | | | EFSA |
| 06.040 | 1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propan | 67715-82-6 | 913 | 11930 | | | | EFSA |
| 06.041 | 1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropan | | | 10055 | | | | EFSA |
| 06.042 | 1-Isobutoxy-1-ethoxy-3-methylbutan | 85136-40-9 | | 10057 | | | | EFSA |
| 06.043 | 1-Isoamyloxy-1-ethoxypropan | 238757-30-7 | | 10038 | | | | EFSA |
| 06.044 | 1-Isobutoxy-1-ethoxypropan | 67234-04-2 | | 10058 | | | | EFSA |
| 06.045 | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-2-methylpropan | | | 10061 | | | | EFSA |
| 06.046 | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-3-methylbutan | | | 10060 | | | | EFSA |
| 06.047 | 1-Isopentyloxy-1-propoxyethan | 238757-63-6 | | 10065 | | | | EFSA |
| 06.048 | 1-Isopentyloxy-1-propoxypropan | 238757-65-8 | | 10066 | | | | EFSA |
| 06.049 | 1-Butoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan | 77249-20-8 | | | | | | EFSA |
| 06.050 | 1-Butoxy-1-ethoxyethan | 57006-87-8 | | 10003 | | | | EFSA |
| 06.051 | 1,1-Di-(2-methylbutoxy)ethan | 13535-43-8 | | | | | | EFSA |
| 06.052 | 1,1-Diisobutoxy-2-methylpropan | 13262-24-3 | | 10025 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 06.053 | 1,1-Diisobutoxyethan | 5669-09-0 | | 10023 | | | | EFSA |
| 06.054 | 1,1-Diisobutoxypentan | 13262-27-6 | | 10026 | | | | EFSA |
| 06.055 | 1,1-Di-isopentyloxyethan | 13002-09-0 | 1729 | 10028 | | | | EFSA |
| 06.057 | 1,1-Diethoxy-2-methylbutan | 3658-94-4 | | 10013 | | | | EFSA |
| 06.058 | 1,1-Diethoxy-2-methylpropan | 1741-41-9 | | 10015 | | | | EFSA |
| 06.059 | 1,1-Diethoxy-3-methylbutan | 3842-03-3 | 1730 | 10014 | | | | EFSA |
| 06.061 | 1,1-Diethoxybutan | 3658-95-5 | | 10009 | | | | EFSA |
| 06.062 | 1,1-Diethoxydodecan | 53405-98-4 | | | | | | EFSA |
| 06.063 | (Z)-1,1-Diethoxyhex-3-en | 73545-18-3 | | | | | | EFSA |
| 06.064 | Diethoxymethan | 462-95-3 | | 10012 | | | | EFSA |
| 06.065 | 1,1-Diethoxynonan | 54815-13-3 | | 10016 | | | | EFSA |
| 06.066 | 1,1-Diethoxyoctan | 54889-48-4 | | | | | | EFSA |
| 06.067 | 1,1-Diethoxypentan | 3658-79-5 | | 10017 | | | | EFSA |
| 06.069 | 1,1-Diethoxypropan | 4744-08-5 | | 10018 | | | | EFSA |
| 06.070 | 1,1-Diethoxyundecan | 53405-97-3 | | | | | | EFSA |
| 06.071 | 1,1-Dihexyloxyethan | 5405-58-3 | | 10022 | | | | EFSA |
| 06.072 | 1,1-Dimethoxyhex-2(trans)-en | 18318-83-7 | 1728 | | | | * | EFSA |
| 06.073 | 1,1-Dimethoxyhexan | 1599-47-9 | | | | | | EFSA |
| 06.074 | Dimethoxymethan | 109-87-5 | | 10031 | | | | EFSA |
| 06.075 | 1,1-Dimethoxypentan | 26450-58-8 | | | | | | EFSA |
| 06.076 | 1,1-Dimethoxypropan | 4744-10-9 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 06.077 | 2,4-Dimethyl-1,3-dioxolan | 3390-12-3 | 1711 | | | | | EFSA |
| 06.078 | 1,1-Diphenethoxyethan | 122-71-4 | | | | | | EFSA |
| 06.079 | 1-Ethoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan | 13602-09-0 | | 10040 | | | | EFSA |
| 06.080 | 1-Ethoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan | 2556-10-7 | | 10049 | | | | EFSA |
| 06.081 | (Z)-1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethan | 28069-74-1 | 943 | 10034 | | | | EFSA |
| 06.082 | 1-Ethoxy-1-hexyloxyethan | 54484-73-0 | | 11948 | | | | EFSA |
| 06.083 | 1-Ethoxy-1-isopentyloxyethan | 13442-90-5 | | 10037 | | | | EFSA |
| 06.084 | 1-Ethoxy-1-methoxyethan | 10471-14-4 | | 10039 | | | | EFSA |
| 06.085 | 1-Ethoxy-1-pentyloxyethan | 13442-89-2 | | 10046 | | | | EFSA |
| 06.086 | 1-Ethoxy-1-propoxyethan | 20680-10-8 | | 10050 | | | | EFSA |
| 06.087 | Ethyl-2,4-dimethyl-1,3-dioxolan-2-acetat | 6290-17-1 | 1715 | | | | | EFSA |
| 06.088 | 2-Ethyl-4-methyl-1,3-dioxolan | 4359-46-0 | | | | | | EFSA |
| 06.089 | 2-Hexyl-4,5-dimethyl-1,3-dioxolan | 6454-22-4 | 1712 | | | | | EFSA |
| 06.090 | 4-Hydroxymethyl-2-methyl-1,3-dioxolan | 3773-93-1 | | | | | | EFSA |
| 06.091 | 1-Isobutoxy-1-ethoxyethan | 6986-51-2 | | 10054 | | | | EFSA |
| 06.092 | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxyethan | 75048-15-6 | | 10059 | | | | EFSA |
| 06.094 | 4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolan | 1599-49-1 | 928 | | | | | EFSA |
| 06.095 | 4-Methyl-2-propyl-1,3-dioxolan | 4352-99-2 | | | | | | EFSA |
| 06.096 | Triethoxymethan | 122-51-0 | | 10903 | | | | EFSA |
| 06.097 | 1,1,3-Triethoxypropan | 7789-92-6 | | 10075 | | | | EFSA |
| 06.098 | 2,2,4-Trimethyl-1,3-dioxolan | 1193-11-9 | 929 | 11423 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 06.100 | 1,1-Dipentyloxyethan | 13002-08-9 | | 10032 | | | | EFSA |
| 06.102 | 2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxan | 1708-36-7 | | 2016 | | | | EFSA |
| 06.104 | Vanillinpropylenglycolacetal | 68527-74-2 | 1882 | | | | | EFSA |
| 06.105 | 3-Methyl-1,1-diisopentyloxybutan | 13285-51-3 | | 10070 | | | | EFSA |
| 06.106 | 2-Methyl-1,1-diisopentyloxypropan | 13112-63-5 | | 10071 | | | | EFSA |
| 06.107 | 1-(2-Methylbutoxy)-1-isopentyloxyethan | 13548-84-0 | | 10068 | | | | EFSA |
| 06.109 | 8,8-Diethoxy-2,6-dimethyloct-2-en | 71662-17-4 | | | | | | EFSA |
| 06.111 | 1-Ethoxy-1-methoxypropan | 127248-84-4 | | | | | | EFSA |
| 06.114 | 1-Hexyloxy-1-isopentyloxyethan | 233665-90-2 | | | | | | EFSA |
| 06.115 | 1-Isopentyloxy-1-pentyloxyethan | 13442-92-7 | | | | | | EFSA |
| 06.120 | DL-Menthon-1,2-glycerolketal | 63187-91-7 | 446 | | | | | JECFA |
| 06.123 | 1-Butoxy-1-isopentyloxyethan | 238757-27-2 | | 10004 | | | | EFSA |
| 06.124 | 1,1-Diisobutoxy-3-methylbutan | 13439-98-0 | | 10024 | | | | EFSA |
| 06.125 | 1,1-Diisobutoxypropan | 13002-11-4 | | 10027 | | | | EFSA |
| 06.128 | 1-Ethoxy-1-pentyloxybutan | 3658-92-2 | | 10045 | | | | EFSA |
| 06.129 | 1-Ethoxy-2-methyl-1-isopentyloxypropan | 253679-74-2 | | 10043 | | | | EFSA |
| 06.130 | 1-Ethoxy-2-methyl-1-propoxypropan | 238757-42-1 | | 10044 | | | | EFSA |
| 06.131 | 1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)-3-methylbutan | 238757-35-2 | | 10042 | | | | EFSA |
| 06.132 | Vanillinbutan-2,3-diolacetal (Stereoisomerenmischung) | 63253-24-7 | 960 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 06.133 | l-Menthon-1,2-glycerolketal | 563187-91-7 | 445 | | | | | JECFA |
| 06.135 | 2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolan | 18433-93-7 | 1732 | | | | | EFSA |
| 06.136 | 6-Isopropyl-3,9-dimethyl-1,4-dioxyspiro[4.5]decan-2-on | 831213-72-0 | 1859 | | Summe von Isomeren 98 % mit mindestens 60-70 % (3S,5R,6S,9R)-6-Isopropyl-3,9-dimethyl-1,4-dioxyspiro[4,5]decan-2-on | | | EFSA |
| 06.137 | Acetaldehydethylisopropylacetal | 25334-93-4 | | | | | | EFSA |
| 07.001 | 2-Oxopropanal | 78-98-8 | 937 | 105 | | | | EFSA |
| 07.002 | Heptan-2-on | 110-43-0 | 283 | 136 | | | | JECFA |
| 07.003 | Heptan-3-on | 106-35-4 | 285 | 137 | | | | JECFA |
| 07.004 | Acetophenon | 98-86-2 | 806 | 138 | | | | EFSA |
| 07.005 | Vanillylaceton | 122-48-5 | 730 | 139 | | | | EFSA |
| 07.007 | alpha-Ionon | 127-41-3 | 388 | 141 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.008 | beta-Ionon | 14901-07-6 | 389 | 142 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.009 | Methyl-alpha-Ionon | 7779-30-8 | 398 | 143 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Methyl-beta-Ionon | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.010 | Methyl-beta-ionon | 127-43-5 | 399 | 144 | Mindestens 88 %; sekundäre Komponente 7-10 % alpha- und beta-Isomethylionon | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.011 | 4-(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexenyl)-3-buten-2-on | 79-69-6 | 403 | 145 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.012 | Carvon | 99-49-0 | 380 | 146 | | | | SCF/CoE |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.013 | Methyl-2-naphthylketon | 93-08-3 | 811 | 147 | | | | EFSA |
| 07.014 | Maltol | 118-71-8 | 1480 | 148 | | | * | EFSA |
| 07.015 | 6-Methylhept-5-en-2-on | 110-93-0 | 1120 | 149 | | | | EFSA |
| 07.016 | Undecan-2-on | 112-12-9 | 296 | 150 | | | | JECFA |
| 07.017 | 4-Methylpentan-2-on | 108-10-1 | 301 | 151 | | | | JECFA |
| 07.018 | Hexan-2,3-dion | 3848-24-6 | 412 | 152 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Hexandione | | | JECFA |
| 07.019 | Octan-2-on | 111-13-7 | 288 | 153 | | | | JECFA |
| 07.020 | Nonan-2-on | 821-55-6 | 292 | 154 | | | | JECFA |
| 07.021 | Undeca-2,3-dion | 7493-59-6 | 417 | 155 | | | | JECFA |
| 07.022 | 4-Methylacetophenon | 122-00-9 | 807 | 156 | | | | EFSA |
| 07.023 | 2,4-Dimethylacetophenon | 89-74-7 | 809 | 157 | | | | EFSA |
| 07.024 | 4-Phenylbut-3-en-2-on | 122-57-6 | 820 | 158 | | | * | EFSA |
| 07.025 | 4-Methyl-1-phenylpentan-2-on | 5349-62-2 | 828 | 159 | | | | EFSA |
| 07.026 | 4-(p-Tolyl)butan-2-on | 7774-79-0 | 817 | 160 | | | | EFSA |
| 07.027 | 3-Methyl-4-phenylbut-3-en-2-on | 1901-26-4 | 821 | 161 | | | * | EFSA |
| 07.028 | Benzoin | 119-53-9 | 836 | 162 | | | | EFSA |
| 07.029 | 4-(4-Methoxyphenyl)butan-2-on | 104-20-1 | 818 | 163 | | | | EFSA |
| 07.030 | 1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-on | 104-27-8 | 826 | 164 | | | * | EFSA |
| 07.031 | Piperonylaceton | 55418-52-5 | | 165 | | | | SCF/CoE |
| 07.032 | Benzophenon | 119-61-9 | 831 | 166 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.033 | Isojasmon | 11050-62-7 | 1115 | 167 | | | * | EFSA |
| 07.034 | 2-Hexylidencyclopentan-1-on | 17373-89-6 | 1106 | | | | | EFSA |
| 07.035 | Tetramethylethylcyclohexanon (Isomerenmischung) | 17369-60-7 | 1111 | 168 | | | | EFSA |
| 07.036 | alpha-Isomethylionon | 127-51-5 | 404 | 169 | | | * | JECFA |
| 07.038 | 4-Methoxyacetophenon | 100-06-1 | 810 | 570 | | | | EFSA |
| 07.040 | 1-Phenylpropan-1-on | 93-55-0 | 824 | 599 | | | | EFSA |
| 07.041 | beta-Isomethylionon | 79-89-0 | | 650 | | | * | EFSA |
| 07.042 | 4-Isopropylacetophenon | 645-13-6 | 808 | 651 | | | | EFSA |
| 07.044 | Pent-3-en-2-on | 625-33-2 | 1124 | 666 | | | * | EFSA |
| 07.045 | 2,2,6-Trimethylcyclohexanon | 2408-37-9 | 1108 | 686 | | | | EFSA |
| 07.046 | Vanillylidenacetone | 1080-12-2 | 732 | 691 | | | * | EFSA |
| 07.047 | Ethylmaltol | 4940-11-8 | 1481 | 692 | | | | EFSA |
| 07.048 | 4-Hexen-3-on | 2497-21-4 | 1125 | 718 | | | * | EFSA |
| 07.049 | 1-(4-Methoxyphenyl)-4-methylpent-1-en-3-on | 103-13-9 | 829 | 719 | | | * | EFSA |
| 07.050 | Aceton | 67-64-1 | 139 | 737 | | | | JECFA |
| 07.051 | 3-Hydroxybutan-2-on | 513-86-0 | 405 | 749 | | | | JECFA |
| 07.052 | Diacetyl | 431-03-8 | 408 | 752 | | | | JECFA |
| 07.053 | Butan-2-on | 78-93-3 | 278 | 753 | | | | JECFA |
| 07.054 | Pentan-2-on | 107-87-9 | 279 | 754 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.055 | 4-(p-Hydroxyphenyl)butan-2-on | 5471-51-2 | 728 | 755 | | | | EFSA |
| 07.056 | 3-Methylcyclopentan-1,2-dion | 80-71-7 | 418 | 758 | | | | JECFA |
| 07.057 | 3-Ethylcyclopentan-1,2-dion | 21835-01-8 | 419 | 759 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-10 % 3-Ethylcyclopentan-1,2-dion (Enolform) | | | JECFA |
| 07.058 | Heptan-4-on | 123-19-3 | 287 | 2034 | | | | JECFA |
| 07.059 | p-Menthan-3-on | 10458-14-7 | | | | | * | EFSA |
| 07.060 | Pentan-2,3-dion | 600-14-6 | 410 | 2039 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-3 % 2,5-Diethylcyclohexadien-1,4-dion (Dimer von 2,3-Pentadion) | | | JECFA |
| 07.061 | Allyl-alpha-ionon | 79-78-7 | 401 | 2040 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.062 | Octan-3-on | 106-68-3 | 290 | 2042 | | | | JECFA |
| 07.063 | 4-Methylpentan-2,3-dion | 7493-58-5 | 411 | 2043 | | | | JECFA |
| 07.064 | Heptan-2,3-dion | 96-04-8 | 415 | 2044 | | | | JECFA |
| 07.065 | 5-Hydroxyoctan-4-on | 496-77-5 | 416 | 2045 | | | | JECFA |
| 07.067 | 2R,5S-Isopulegon | 29606-79-9 | 754 | 2051 | | | * | EFSA |
| 07.069 | Tetrahydropseudoionon | 4433-36-7 | 1121 | 2053 | | | | EFSA |
| 07.070 | 3-Benzylheptan-4-on | 7492-37-7 | 830 | 2140 | | | | EFSA |
| 07.071 | Octan-4,5-dion | 5455-24-3 | | 2141 | | | | EFSA |
| 07.072 | 6-Methylheptan-3-on | 624-42-0 | | 2143 | | | | EFSA |
| 07.075 | 3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dion | 13494-06-9 | 420 | 2234 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.076 | 3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dion | 13494-07-0 | 421 | 2235 | | | | JECFA |
| 07.077 | Hexan-3,4-dion | 4437-51-8 | 413 | 2255 | | | | JECFA |
| 07.078 | d,l-Isomenthon | 491-07-6 | 430 | 2259 | | | | JECFA |
| 07.079 | 1-Phenylpropan-1,2-dion | 579-07-7 | 833 | 2275 | | | | EFSA |
| 07.080 | 3-Methylcyclohexan-1,2-dion | 3008-43-3 | 425 | 2311 | | | | JECFA |
| 07.081 | Oct-1-en-3-on | 4312-99-6 | 1148 | 2312 | | | * | EFSA |
| 07.082 | Oct-2-en-4-on | 4643-27-0 | 1129 | 2313 | | | * | EFSA |
| 07.083 | beta-Damascon | 23726-92-3 | 384 | 2340 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-8 % alpha- und delta-Damascon | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.084 | Pentan-3-on | 96-22-0 | | 2350 | | | | EFSA |
| 07.086 | 1,3-Diphenylpropan-2-on | 102-04-5 | 832 | 11839 | | | | EFSA |
| 07.087 | 4-Methoxyphenylacetone | 122-84-9 | 813 | 11836 | | | | EFSA |
| 07.088 | Methyl-delta-Ionon | 7784-98-7 | 400 | 11852 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.089 | Nootkaton | 4674-50-4 | 1398 | 11164 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-4 % Dihydronootkaton | | * | EFSA |
| 07.090 | 1-Hydroxybutan-2-on | 5077-67-8 | 1717 | 11102 | | | | EFSA |
| 07.091 | gamma-Ionon | 79-76-5 | 390 | | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.092 | p-Menthan-2-on | 499-70-7 | 375 | 11128 | | | | JECFA |
| 07.093 | 5-Methylhexan-2,3-dion | 13706-86-0 | 414 | 11148 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.094 | 3-Methyl-2-(pent-2(cis)-enyl)cyclopent-2-en-1-on | 488-10-8 | 1114 | 11786 | | | * | EFSA |
| 07.095 | 2-(sec-Butyl)cyclohexanon | 14765-30-1 | 1109 | 11044 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-2,5 % 2-Isobutyl cyclohexanon | | | EFSA |
| 07.096 | Hexan-3-on | 589-38-8 | 281 | 11097 | | | | JECFA |
| 07.097 | 3-(Hydroxymethyl)octan-2-on | 59191-78-5 | 1839 | 11113 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 7 % 3-Methylen-2-octanon | | | EFSA |
| 07.098 | 3-Methylcyclohex-2-en-1-on | 1193-18-6 | 1107 | 11134 | | | | EFSA |
| 07.099 | 6-Methylhepta-3,5-dien-2-on | 1604-28-0 | 1134 | 11143 | | | * | EFSA |
| 07.100 | 5-Methylhex-5-en-2-on | 3240-09-3 | 1119 | 11150 | | | | EFSA |
| 07.101 | 4-Methylpent-3-en-2-on | 141-79-7 | 1131 | 11853 | | | * | EFSA |
| 07.102 | Pent-1-en-3-on | 1629-58-9 | 1147 | 11179 | | | * | EFSA |
| 07.103 | Tridecan-2-on | 593-08-8 | 298 | 11194 | | | | JECFA |
| 07.104 | Hept-2-en-4-on | 4643-25-8 | 1126 | 11093 | | | * | EFSA |
| 07.105 | Hept-3-en-2-on | 1119-44-4 | 1127 | 11094 | | | * | EFSA |
| 07.106 | 5-Methylhex-3-en-2-on | 5166-53-0 | 1132 | 11149 | | | * | EFSA |
| 07.107 | Oct-3-en-2-on | 1669-44-9 | 1128 | 11170 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % 4-Octen-2-on | | * | EFSA |
| 07.108 | beta-Damascenon | 23696-85-7 | 387 | 11197 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.109 | 2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dion | 1125-21-9 | 1857 | 11200 | | | * | EFSA |
| 07.112 | 3-Methyl-2-cyclopenten-1-on | 2758-18-1 | 1105 | 11137 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | | 3 | |
| 07.113 | Nonan-3-on | 925-78-0 | 294 | 11160 | | | | JECFA |
| 07.114 | 6,10,14-Trimethylpentadeca-5,9,13-trien-2-on | 762-29-8 | 1123 | 11206 | | | | EFSA |
| 07.115 | 3,4-Dehydrodihydro-beta-ionon | 20483-36-7 | 396 | 11057 | Mindestens 70 %; sekundäre Komponente 25-27 % Tetrahydroionon | | | JECFA |
| 07.117 | 3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-on | 42348-12-9 | 422 | 11077 | | | | JECFA |
| 07.118 | 5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-on | 53263-58-4 | 423 | 11078 | | | | JECFA |
| 07.119 | 2-Hydroxycyclohex-2-en-1-on | 10316-66-2 | 424 | 11046 | | | | JECFA |
| 07.120 | 2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-on | 4883-60-7 | 426 | 11198 | | | | JECFA |
| 07.121 | Dec-3-en-2-on | 10519-33-2 | 1130 | 11751 | | | * | EFSA |
| 07.122 | 2,6-Dimethylheptan-4-on | 108-83-8 | 302 | 11914 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponente 15-17 % 4,6-Dimethyl-2-heptanon | | | JECFA |
| 07.123 | Geranylaceton | 3796-70-1 | 1122 | 11088 | | | | EFSA |
| 07.124 | 2-Hydroxyacetophenon | 118-93-4 | 727 | 11784 | | | | EFSA |
| 07.125 | 3-Hydroxypentan-2-on | 3142-66-3 | 409 | 11115 | | | | JECFA |
| 07.126 | 3,5,5-Trimethylcyclohex-2-en-1-on | 78-59-1 | 1112 | 11918 | | | | EFSA |
| 07.127 | p-Mentha-1,4(8)-dien-3-on | 491-09-8 | 757 | 11189 | | | * | EFSA |
| 07.128 | Dihydrocarvon | 7764-50-3 | 377 | 11703 | Mindestens 77 %; sekundäre Komponenten 10-15 % Dihydrocarveol; 5-6 % Carvon; 2-3% Carveol | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.129 | 3-Methyl-5-propylcyclohex-2-en-1-on | 3720-16-9 | 1113 | | | | | EFSA |
| 07.130 | delta-Damascon | 57378-68-4 | 386 | | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.131 | Dihydro-beta-ionon | 17283-81-7 | 394 | 11060 | | | | JECFA |
| 07.132 | Dihydro-alpha-ionon | 31499-72-6 | 393 | 11059 | | | | JECFA |
| 07.134 | alpha-Damascon | 43052-87-5 | 385 | 11053 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.135 | 2,4-Dihydroxyacetophenon | 28631-86-9 | 729 | 11884 | 23-25 % 2,3-Isomer; 19-22 % 2,4-Isomer; 19-20 % 2,5-Isomer; 20-21 % 3,4-Isomer und 15-18 % 3,5-Isomer | | | EFSA |
| 07.136 | 4,4a,5,6-Tetrahydro-7-methylnaphthalen-2(3H)-on | 34545-88-5 | 1405 | | | | * | EFSA |
| 07.137 | Pentadecan-2-on | 2345-28-0 | 299 | 11808 | | | | JECFA |
| 07.139 | 5-Methylhept-2-en-4-on | 81925-81-7 | 1133 | | | | * | EFSA |
| 07.140 | 3-Methyl-2-pentylcyclopent-2-en-1-on | 1128-08-1 | 1406 | | | | * | EFSA |
| 07.142 | Acetovanillon | 498-02-2 | | 11035 | | | | EFSA |
| 07.146 | D-Carvon | 2244-16-8 | 380.1 | | | | | JECFA |
| 07.147 | l-Carvon | 6485-40-1 | 380.2 | | | | | JECFA |
| 07.148 | Cyclohexanon | 108-94-1 | 1100 | 11047 | | | | EFSA |
| 07.149 | Cyclopentanon | 120-92-3 | 1101 | 11050 | | | | EFSA |
| 07.150 | Decan-2-on | 693-54-9 | | 11055 | | | | EFSA |
| 07.151 | Decan-3-on | 928-80-3 | 1118 | 11056 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.152 | 3,3-Diethoxybutan-2-on | 51933-13-2 | | | | | | EFSA |
| 07.153 | (4R,4aS,6R,8aS)-1,10-Dihydronootkaton | 20489-53-6 | 1407 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Nootkaton | | | EFSA |
| 07.154 | 1-(3,5-Dimethoxy-4-hydroxyphenyl)propan-1-on | 5650-43-1 | | 11106 | | | | EFSA |
| 07.156 | 2,6-Dimethyloct-6-en-3-on (Mischung von E und Z) | 90975-15-8 | | | | | | EFSA |
| 07.157 | 6,10-Dimethylundecan-2-on | 1604-34-8 | | 11068 | | | | EFSA |
| 07.158 | Dodecan-2-on | 6175-49-1 | | 11069 | | | | EFSA |
| 07.159 | d-Fenchon | 4695-62-9 | 1396 | 551 | | | | EFSA |
| 07.160 | Heptadecan-2-on | 2922-51-2 | | 11089 | | | | EFSA |
| 07.161 | Hex-1-en-3-on | 1629-60-3 | | | | | 1 | EFSA |
| 07.162 | Hex-5-en-2-on | 109-49-9 | | | | | | EFSA |
| 07.164 | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxyacetophenon | 2478-38-8 | | 11105 | | | | EFSA |
| 07.165 | 4-Hydroxy-4-methylpentan-2-on | 123-42-2 | | | | | | EFSA |
| 07.167 | 4-Hydroxyhexan-3-on | 4984-85-4 | | 11108 | | | | EFSA |
| 07.168 | 2-Hydroxypiperiton | 490-03-9 | | | | | | EFSA |
| 07.169 | 1-Hydroxypropan-2-on | 116-09-6 | | 11101 | | | | EFSA |
| 07.170 | beta-Iononepoxid | 23267-57-4 | 1571 | 11202 | | | 2 | EFSA |
| 07.171 | Isopinocamphon | 18358-53-7 | 1868 | 11125 | | | | EFSA |
| 07.172 | 4-Isopropylcyclohex-2-en-1-on | 500-02-7 | 1110 | 11127 | | | | EFSA |
| 07.175 | p-Menth-1-en-3-on | 89-81-6 | 435 | 2052 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten- | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | ten 2-3 % Menthol und Menthon | | | |
| 07.176 | trans-Menthon | 89-80-5 | 429 | 2035 | | | | JECFA |
| 07.177 | 7-Methyl-3-octenon-2 | 33046-81-0 | 1135 | | Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 2-4 % 7-Methyl-4-octen-2-on, 5,6-Dimethyl-3-hepten-2-on und 3-Nonen-2-on | | * | EFSA |
| 07.178 | 3-Methylbutan-2-on | 563-80-4 | | 11131 | | | | EFSA |
| 07.179 | 2-Methylcyclohexanon | 583-60-8 | 1102 | | | | | EFSA |
| 07.180 | 3-Methylcyclohexanon | 591-24-2 | 1103 | | | | | EFSA |
| 07.181 | 6-Methylheptan-2-on | 928-68-7 | | 11146 | | | | EFSA |
| 07.182 | 5-Methylheptan-3-on | 541-85-5 | | | | | | EFSA |
| 07.184 | 3-Methylnona-2,4-dion | 113486-29-6 | 2032 | | | | * | JECFA/ EFSA |
| 07.185 | 3-Methylpentan-2-on | 565-61-7 | | 11157 | | | | EFSA |
| 07.187 | Non-2-en-4-on | 32064-72-5 | | 11162 | | | * | EFSA |
| 07.188 | Non-3-en-2-on | 14309-57-0 | 1136 | 11163 | | | * | EFSA |
| 07.189 | Nonan-4-on | 4485-09-0 | | 11161 | | | | EFSA |
| 07.190 | Octa-1,5-dien-3-on | 65213-86-7 | 1848 | | | | * | EFSA |
| 07.193 | 1-Phenylbutan-1-on | 495-40-9 | | | | | | EFSA |
| 07.194 | 4-Phenylbutan-2-on | 2550-26-7 | | 11182 | | | | EFSA |
| 07.195 | 1-Phenylpropan-2-on | 103-79-7 | | 11042 | | | | EFSA |
| 07.196 | Pin-2-en-4-on | 80-57-9 | 1870 | 11186 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| 07.198 | Pseudo-ionon | 141-10-6 | | 11191 | | | * | EFSA |
| 07.199 | Tetradecan-2-on | 2345-27-9 | | 11192 | | | | EFSA |
| 07.200 | 4-(2,5,6,6-Tetramethyl-cyclohexenyl)but-3-en-2-on | 79-70-9 | | | | | * | EFSA |
| 07.201 | Tridec-12-en-2-on | 60437-21-0 | | | | | | EFSA |
| 07.202 | 2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1-on | 20013-73-4 | | | | | * | EFSA |
| 07.203 | 3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-on | 873-94-9 | | | | | | EFSA |
| 07.204 | 3,3,6-Trimethylhepta-1,5-dien-4-on | 546-49-6 | | | | | * | EFSA |
| 07.205 | 6,10,14-Trimethylpentadecan-2-on | 502-69-2 | | 11205 | | | | EFSA |
| 07.206 | 4-(2,3,6-Trimethylphenyl)but-3-en-2-on | 56681-06-2 | | | | | * | EFSA |
| 07.210 | 1-Nonen-3-on | 24415-26-7 | | | | | * | EFSA |
| 07.214 | alpha-Methylnaphthylketon | 941-98-0 | | | | | | EFSA |
| 07.215 | d-Campher | 464-49-3 | 1395 | 140 | | In der Kategorie 1 höchstens 16 mg/kg; in den Kategorien 2 und 8 höchstens 50 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 20 mg/kg; in den Kategorien 5, 6, 7, | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | 12 und 15 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 14,1 höchstens 50 mg/l; in der Kategorie 14.2 höchstens 50 mg/l (ausgenommen Schwenbitter: höchstens 850 mg/l). | | |
| 07.219 | trans-3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-on | 6261-18-3 | | | | | * | EFSA |
| 07.224 | tr-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on | 23726-91-2 | | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 2-4 % alpha-Damascon und 2-4 % delta-Damascon | | * | EFSA |
| 07.225 | cis-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on | 23726-94-5 | | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4 % trans-Isomer | | * | EFSA |
| 07.226 | trans-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-on | 24720-09-0 | | | | | * | EFSA |
| 07.231 | alpha-Damasconen | 35044-63-4 | | | | | * | EFSA |
| 07.234 | 1-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)-3-decanon | 27113-22-0 | 2021 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 07.236 | (Z)-5-Octen-2-on | 22610-86-2 | | 11171 | | | | EFSA |
| 07.238 | 3-Hydroxy-2-octanon | 37160-77-3 | | | | | | EFSA |
| 07.239 | [R-(E)]-5-Isopropyl-8-methylnona-6,8-dien-2-on | 2278-53-7 | 1840 | | | | | EFSA |
| 07.240 | 2-Methylheptan-3-on | 13019-20-0 | 1156 | | | | | EFSA |
| 07.242 | 3-Hydroxy-4-phenylbutan-2-on | 5355-63-5 | 2041 | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 3-5 % 4-Hydroxy-4-phenylbutan-2-on | | | EFSA |
| 07.243 | 4-Hydroxyacetophenon | 99-93-4 | | | | | | EFSA |
| 07.244 | (6E)-Methyl-3-hepten-2-on | 20859-10-3 | 1138 | | | | * | EFSA |
| 07.247 | (E,E)-3,5-Octadien-2-on | 30086-02-3 | 1139 | | | | * | EFSA |
| 07.248 | Octan-2,3-dion | 585-25-1 | | | | | | EFSA |
| 07.249 | Undecan-6-on | 927-49-1 | 1155 | | | | | EFSA |
| 07.254 | 2-Methoxyacetophenon | 579-74-8 | | | | | | EFSA |
| 07.255 | l-Piperiton | 4573-50-6 | 1856 | | | | * | EFSA |
| 07.256 | (E) & (Z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-on | 817-88-9 | 1137 | | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 3-4 % 4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol | | * | EFSA |
| 07.257 | 2-(3,7-Dimethyl-2,6-octadienyl)cyclopentanon | 68133-79-9 | 1117 | | | | | EFSA |
| 07.258 | 6-Methyl-3-hepten-2-on | 2009-74-7 | | | | | * | EFSA |
| 07.259 | 2-Methylacetophenon | 577-16-2 | 2044 | | | | | EFSA |
| 07.260 | 3-Hydroxy-5-methyl-2-hexanon | 163038-04-8 | | | | | | EFSA |
| 07.261 | 4-Methyl-3-hepten-5-on | 22319-31-9 | | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 07.262 | 9-Decen-2-on | 35194-30-0 | | | | | | EFSA |
| 08.001 | Ameisensäure | 64-18-6 | 79 | 1 | | | | JECFA |
| 08.002 | Essigsäure | 64-19-7 | 81 | 2 | | | | JECFA |
| 08.003 | Propionsäure | 79-09-4 | 84 | 3 | | | | JECFA |
| 08.004 | Milchsäure | 598-82-3 | 930 | 4 | | | | EFSA |
| 08.005 | Buttersäure | 107-92-6 | 87 | 5 | | | | JECFA |
| 08.006 | 2-Methylpropionsäure | 79-31-2 | 253 | 6 | | | | JECFA |
| 08.007 | Valeriansäure | 109-52-4 | 90 | 7 | | | | JECFA |
| 08.008 | 3-Methylbuttersäure | 503-74-2 | 259 | 8 | | | | JECFA |
| 08.009 | Hexansäure | 142-62-1 | 93 | 9 | | | | JECFA |
| 08.010 | Octansäure | 124-07-2 | 99 | 10 | | | | JECFA |
| 08.011 | Decansäure | 334-48-5 | 105 | 11 | | | | JECFA |
| 08.012 | Dodecansäure | 143-07-7 | 111 | 12 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Tetradecansäure; 2-5 % Decansäure; 1-2 % Hexadecansäure | | | JECFA |
| 08.013 | Ölsäure | 112-80-1 | 333 | 13 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-7 % Palmitinsäure und andere Fettsäuren | | | JECFA |
| 08.014 | Hexadecansäure | 57-10-3 | 115 | 14 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 8-11 % Octadecansäure; 5-7 % Tetradecansäure; 3-5 % Heptadecansäure; <1 % Pentadecansäure | | | JECFA |
| 08.015 | Octadecansäure | 57-11-4 | 116 | 15 | Mindestens 40 %; sekundäre Komponenten 5-50 % Hexadecansäure; 3 % Tetradecansäure; <5 % 9-Octadecansäure; <3 % | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | Heptadecansäure; <2 % Eicosansäure; <1 % Pentadecansäure | | | |
| 08.016 | Tetradecansäure | 544-63-8 | 113 | 16 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 2-4 % Hexadecansäure; 1-3 % Dodecansäure | | | JECFA |
| 08.017 | l-Apfelsäure | 6915-15-7 | 619 | 17 | | | | JECFA |
| 08.018 | Weinsäure | 133-37-9 | 621 | 18 | | | | JECFA |
| 08.019 | Brenztraubensäure | 127-17-3 | 936 | 19 | | | | EFSA |
| 08.021 | Benzoesäure | 65-85-0 | 850 | 21 | | | | EFSA |
| 08.022 | Zimtsäure | 621-82-9 | 657 | 22 | | | | EFSA |
| 08.023 | 4-Oxovaleriansäure | 123-76-2 | 606 | 23 | | | | JECFA |
| 08.024 | Bernsteinsäure | 110-15-6 | | 24 | | | | CoE |
| 08.025 | Fumarsäure | 110-17-8 | 618 | 25 | | | | JECFA |
| 08.026 | Adipinsäure | 124-04-9 | 623 | 26 | | | | JECFA |
| 08.028 | Heptansäure | 111-14-8 | 96 | 28 | | | | JECFA |
| 08.029 | Nonansäure | 112-05-0 | 102 | 29 | | | | JECFA |
| 08.031 | 2-Methylvaleriansäure | 97-61-0 | 261 | 31 | | | | JECFA |
| 08.032 | 3-Phenylpropionsäure | 501-52-0 | 646 | 32 | | | | EFSA |
| 08.033 | Prop-1-en-1,2,3-tricarbonsäure | 499-12-7 | 627 | 33 | | | | JECFA |
| 08.034 | Cyclohexylelessigsäure | 5292-21-7 | 965 | 34 | | | | EFSA |
| 08.035 | 2-Methylhexansäure | 4536-23-6 | 265 | 582 | | | | JECFA |
| 08.036 | Citronellsäure | 502-47-6 | 1221 | 616 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | ten 5-8 % Citronellal, Citronellyl, Neryl und Geranylacetatester und andere natürlich vorkommende Terpene | | | |
| 08.037 | 2-Oxoglutar säure | 328-50-7 | 634 | 653 | | | | JECFA |
| 08.038 | Phenyllessigsäure | 103-82-2 | 1007 | 672 | | | | EFSA |
| 08.039 | Undec-10-ensäure | 112-38-9 | 331 | 689 | | | | JECFA |
| 08.040 | 4-Hydroxybenzoesäure | 99-96-7 | 957 | 693 | | | | EFSA |
| 08.041 | Octadeca-9,12-diensäure | 60-33-3 | 332 | 694 | 44-46 % Linolensäure; 18-20 % Linolsäure; 22-25 % Stearin- und Ölsäure; 7-8 % Palmitinsäure | | | JECFA |
| 08.042 | Undecansäure | 112-37-8 | 108 | 696 | | | | JECFA |
| 08.043 | Vanillinsäure | 121-34-6 | 959 | 697 | | | | EFSA |
| 08.044 | (2E)-4-Dimethylpent-2-ensäure | 21016-46-6 | 1211 | 744 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-7 % 4-Methyl-2-methylvaleriansäure | | | EFSA |
| 08.045 | 2-Ethylbuttersäure | 88-09-5 | 257 | 2001 | | | | JECFA |
| 08.046 | 2-Methylbuttersäure | 116-53-0 | 255 | 2002 | | | | JECFA |
| 08.047 | 2-Methylheptansäure | 1188-02-9 | 1212 | 2003 | | | | EFSA |
| 08.048 | Pent-4-ensäure | 591-80-0 | 314 | 2004 | | | | JECFA |
| 08.049 | Phenoxyessigsäure | 122-59-8 | 1026 | 2005 | | | | EFSA |
| 08.050 | Hex-3-ensäure | 4219-24-3 | 317 | 2256 | | | | JECFA |
| 08.051 | 3-Methyl-2-oxobuttersäure | 759-05-7 | 631 | 2262 | | | | JECFA |
| 08.052 | 4-Methyl-2-oxovaleriansäure | 816-66-0 | 633 | 2263 | | | | JECFA |
| 08.053 | Malonsäure | 141-82-2 | | 2264 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 08.054 | Hex-2(trans)-ensäure | 13419-69-7 | 1361 | 11777 | | | | EFSA |
| 08.055 | 2-Methyl-2-pentensäure | 3142-72-1 | 1210 | 11680 | | | | EFSA |
| 08.056 | 3-Methylvaleriansäure | 105-43-1 | 262 | 10149 | | | | JECFA |
| 08.057 | 4-Methylvaleriansäure | 646-07-1 | 264 | 10150 | | | | JECFA |
| 08.058 | 2-Methylpent-3-ensäure | 37674-63-8 | 347 | 10147 | | | | JECFA |
| 08.059 | 2-Methylpent-4-ensäure | 1575-74-2 | 355 | 10148 | | | | JECFA |
| 08.060 | Cyclohexancarbonsäure | 98-89-5 | 961 | 11911 | | | | EFSA |
| 08.061 | 5-Methylhexansäure | 628-46-6 | 266 | 10142 | | | | JECFA |
| 08.062 | 4-Methylnonansäure | 45019-28-1 | 274 | 11925 | | | | JECFA |
| 08.063 | 4-Methyloctansäure | 54947-74-9 | 271 | 11926 | | | | JECFA |
| 08.064 | (2E)-Methylcrotonsäure | 80-59-1 | 1205 | 10168 | | | | EFSA |
| 08.065 | Dec-9-ensäure | 14436-32-9 | 328 | 10090 | | | | JECFA |
| 08.066 | 2-Oxobuttersäure | 600-18-0 | 589 | | | | | JECFA |
| 08.067 | 1,2,5,6-Tetrahydrocuminsäure | 71298-42-5 | 976 | | | | | EFSA |
| 08.068 | Dec-(5- und 6)-ensäure | 72881-27-7 | 327 | | | | | JECFA |
| 08.070 | 3-Methylcrotonsäure | 541-47-9 | 1204 | 10138 | | | | EFSA |
| 08.071 | p-Anissäure | 100-09-4 | 883 | 10077 | | | | EFSA |
| 08.072 | But-2-ensäure(cis und trans) | 3724-65-0 | | 10080 | | | | EFSA |
| 08.073 | Dec-2-ensäure | 3913-85-7 | 1372 | 10087 | | | | EFSA |
| 08.074 | Dec-3-ensäure | 15469-77-9 | | 10088 | | | | EFSA |
| 08.075 | Dec-4-ensäure | 26303-90-2 | 1287 | 10089 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 08.076 | 2,4-Dihydroxybenzoesäure | 89-86-1 | 908 | | | | | EFSA |
| 08.078 | 2-Ethylhexansäure | 149-57-5 | | | | | | EFSA |
| 08.079 | 4-Ethyl-octansäure | 16493-80-4 | 1218 | | | | | EFSA |
| 08.080 | Gallussäure | 149-91-7 | | 10170 | | | | EFSA |
| 08.081 | Geransäure | 459-80-3 | 1825 | 10094 | | | | EFSA |
| 08.082 | Glutarsäure | 110-94-1 | | | | | | EFSA |
| 08.083 | Hept-2-ensäure | 18999-28-5 | | 10102 | | | | EFSA |
| 08.085 | (E,E)-Hexa-2,4-diensäure | 110-44-1 | 1176 | | | | | EFSA |
| 08.086 | 3-Hydroxy-2-oxopropionsäure | 1113-60-6 | 635 | | | | | JECFA |
| 08.087 | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzoesäure | 530-57-4 | | 10111 | | | | EFSA |
| 08.088 | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxyzimtsäure (Isomerenmischung) | 530-59-6 | | | | | | EFSA |
| 08.089 | 4-Hydroxy-3-methoxyzimtsäure (Isomerenmischung) | 1135-24-6 | | 10113 | | | | EFSA |
| 08.090 | 2-Hydroxy-4-methylvaleriansäure | 498-36-2 | | 10118 | | | | EFSA |
| 08.092 | 3-Methoxybenzoesäure | 586-38-9 | 882 | | | | | EFSA |
| 08.093 | 3-Methyl-2-oxovaleriansäure | 39748-49-7 | 632 | 10146 | | | | JECFA |
| 08.094 | 4-Methyldecansäure | 24323-24-8 | | | | | | EFSA |
| 08.095 | 8-Methyldecansäure | 5601-60-5 | | | | | | EFSA |
| 08.096 | 3-Methylhexansäure | 3780-58-3 | | | | | | EFSA |
| 08.097 | 4-Methylhexansäure | 1561-11-1 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 08.099 | 4-Methylpent-2-ensäure | 10321-71-8 | 1818 | | | | | EFSA |
| 08.100 | 4-Methylpent-3-ensäure | 504-85-8 | | | | | | EFSA |
| 08.101 | Non-2-ensäure | 3760-11-0 | | 10153 | | | | EFSA |
| 08.102 | Non-3-ensäure | 4124-88-3 | | 10154 | | | | EFSA |
| 08.103 | Nonandisäure | 123-99-9 | | 10079 | | | | EFSA |
| 08.107 | (E)-Pent-2-ensäure | 13991-37-2 | 1804 | 10163 | | | | EFSA |
| 08.108 | 2-Phenylpropionsäure | 492-37-5 | | 10164 | | | | EFSA |
| 08.109 | 3-Phenylbrenztraubensäure | 156-06-9 | 1478 | | | | | EFSA |
| 08.112 | Salicylsäure | 69-72-7 | 958 | 10165 | | | | EFSA |
| 08.113 | Bernsteinsäure, Dinatriumsalz | 150-90-3 | | | | | | EFSA |
| 08.114 | 2-Octensäure | 1871-67-6 | 1805 | 10156 | | | | EFSA |
| 08.115 | 4-Methylheptansäure | 3302-03-2 | | | | | | EFSA |
| 08.119 | 2-Hexensäure | 1191-04-4 | | 11777 | | | | EFSA |
| 08.120 | 2-Methyl-2-butensäure | 13201-46-2 | | 10168 | | | | EFSA |
| 08.123 | trans-2-Heptensäure | 10352-88-2 | 1373 | | | | | EFSA |
| 08.127 | 2-(4-Methoxyphenoxy)propionsäure | 158833-38-6 | | | | | | EFSA |
| 08.131 | cis-2-Heptyl-cyclopropan-carbonsäure | 697290-76-9 | 1907 | | | | | EFSA |
| 08.132 | 3-Hydroxybenzoesäure | 99-06-9 | | | | | | EFSA |
| 08.133 | 3,4-Dihydroxybenzoesäure | 99-50-3 | | | | | | EFSA |
| 08.134 | 4-Hydroxy-3-methoxy-Mandelsäure | 55-10-7 | | | | | | EFSA |
| 08.135 | 4-(2,2,3-Trimethylcyclopentyl)butansäure | 957136-80-0 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.001 | Ethylacetat | 141-78-6 | 27 | 191 | | | | JECFA |
| 09.002 | Propylacetat | 109-60-4 | 126 | 192 | | | | JECFA |
| 09.003 | Isopropylacetat | 108-21-4 | 305 | 193 | | | | JECFA |
| 09.004 | Butylacetat | 123-86-4 | 127 | 194 | | | | JECFA |
| 09.005 | Isobutylacetat | 110-19-0 | 137 | 195 | | | | JECFA |
| 09.006 | Hexylacetat | 142-92-7 | 128 | 196 | | | | JECFA |
| 09.007 | Octylacetat | 112-14-1 | 130 | 197 | | | | JECFA |
| 09.008 | Nonylacetat | 143-13-5 | 131 | 198 | | | | JECFA |
| 09.009 | Decylacetat | 112-17-4 | 132 | 199 | | | | JECFA |
| 09.010 | Dodecylacetat | 112-66-3 | 133 | 200 | | | | JECFA |
| 09.011 | Geranylacetat | 105-87-3 | 58 | 201 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-6 % Geraniol und 1-2 % Nerol | | | JECFA |
| 09.012 | Citronellylacetat | 150-84-5 | 57 | 202 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-6 % Citronellol | | | JECFA |
| 09.013 | Linalylacetat | 115-95-7 | 359 | 203 | | | | JECFA |
| 09.014 | Benzylacetat | 140-11-4 | 23 | 204 | | | | EFSA |
| 09.015 | alpha-Terpinylacetat | 80-26-2 | 368 | 205 | | | | SCF/CoE |
| 09.016 | Menthylacetat | 29066-34-0 | 431 | 206 | | | | JECFA |
| 09.017 | DL-Bornylacetat | 76-49-3 | 1387 | 207 | | | | EFSA |
| 09.018 | Cinnamylacetat | 103-54-8 | 650 | 208 | | | | EFSA |
| 09.019 | p-Anisylacetat | 104-21-2 | 873 | 209 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.020 | Eugenylacetat | 93-28-7 | 1531 | 210 | | | | EFSA |
| 09.021 | Pentylacetat | 628-63-7 | | 211 | | | | SCF/CoE |
| 09.022 | Heptylacetat | 112-06-1 | 129 | 212 | | | | JECFA |
| 09.023 | Methylacetat | 79-20-9 | 125 | 213 | | | | JECFA |
| 09.024 | Isopentylacetat | 123-92-2 | 43 | 214 | | | | JECFA |
| 09.025 | 2-Ethylbutylacetat | 10031-87-5 | 140 | 215 | | | | JECFA |
| 09.026 | alpha-Pentylcinnamylacetat | 7493-78-9 | 677 | 216 | | | | EFSA |
| 09.027 | Cyclohexylacetat | 622-45-7 | 1093 | 217 | | | | EFSA |
| 09.028 | 2-Cyclohexylethylacetat | 21722-83-8 | 964 | 218 | | | | EFSA |
| 09.029 | 1,1-Dimethyl-3-phenylpropylacetat | 103-07-1 | 1460 | 219 | | | | EFSA |
| 09.030 | 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenylacetat | 93-29-8 | 1262 | 220 | | | | EFSA |
| 09.031 | Phenethylacetat | 103-45-7 | 989 | 221 | | | | EFSA |
| 09.032 | 3-Phenylpropylacetat | 122-72-5 | 638 | 222 | | | | EFSA |
| 09.033 | Rhodinylacetat | 141-11-7 | 60 | 223 | Mindestens 87 %; sekundäre Komponente 9-12 % Rhodinol | | | JECFA |
| 09.034 | Santalylacetat | 1323-00-8 | 985 | 224 | | | * | EFSA |
| 09.035 | Vanillylacetat | 881-68-5 | 890 | 225 | | | | EFSA |
| 09.036 | p-Tolylacetat | 140-39-6 | 699 | 226 | | | | EFSA |
| 09.037 | Ethylacrylat | 140-88-5 | 1351 | 245 | | | | EFSA |
| 09.038 | Methylbutyrat | 623-42-7 | 149 | 263 | | | | JECFA |
| 09.039 | Ethylbutyrat | 105-54-4 | 29 | 264 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.040 | Propylbutyrat | 105-66-8 | 150 | 266 | | | | JECFA |
| 09.041 | Isopropylbutyrat | 638-11-9 | 307 | 267 | | | | JECFA |
| 09.042 | Butylbutyrat | 109-21-7 | 151 | 268 | | | | JECFA |
| 09.043 | Isobutylbutyrat | 539-90-2 | 158 | 269 | | | | JECFA |
| 09.044 | Pentylbutyrat | 540-18-1 | 152 | 270 | | | | JECFA |
| 09.045 | Hexylbutyrat | 2639-63-6 | 153 | 271 | | | | JECFA |
| 09.046 | Octylbutyrat | 110-39-4 | 155 | 272 | | | | JECFA |
| 09.047 | Decylbutyrat | 5454-09-1 | 156 | 273 | | | | JECFA |
| 09.048 | Geranylbutyrat | 106-29-6 | 66 | 274 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-5 % Geraniol und 1 % Nerol | | | JECFA |
| 09.049 | Citronellylbutyrat | 141-16-2 | 65 | 275 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-8 % Citronellol | | | JECFA |
| 09.050 | Linalylbutyrat | 78-36-4 | 361 | 276 | | | | JECFA |
| 09.051 | Benzylbutyrat | 103-37-7 | 843 | 277 | | | | EFSA |
| 09.052 | Terpinylbutyrat | 2153-28-8 | 370 | 278 | | | | JECFA |
| 09.053 | Cinnamylbutyrat | 103-61-7 | 652 | 279 | | | | EFSA |
| 09.054 | Allylbutyrat | 2051-78-7 | 2 | 280 | | | * | JECFA |
| 09.055 | 3-Methylbutylbutyrat | 106-27-4 | 45 | 282 | | | | JECFA |
| 09.057 | 2-Phenylpropylbutyrat | 80866-83-7 | 1469 | 285 | | | | EFSA |
| 09.058 | p-Anisylbutyrat | 6963-56-0 | 875 | 286 | | | | EFSA |
| 09.059 | Ethyldecanoat | 110-38-3 | 35 | 309 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.060 | Ethylhexanoat | 123-66-0 | 31 | 310 | | | | JECFA |
| 09.061 | Propylhexanoat | 626-77-7 | 161 | 311 | | | | JECFA |
| 09.062 | Isopropylhexanoat | 2311-46-8 | 308 | 312 | | | | JECFA |
| 09.063 | Butylhexanoat | 626-82-4 | 162 | 313 | | | | JECFA |
| 09.064 | Isobutylhexanoat | 105-79-3 | 166 | 314 | | | | JECFA |
| 09.065 | Pentylhexanoat | 540-07-8 | 163 | 315 | | | | JECFA |
| 09.066 | Hexylhexanoat | 6378-65-0 | 164 | 316 | | | | JECFA |
| 09.067 | Geranylhexanoat | 10032-02-7 | 70 | 317 | | | | JECFA |
| 09.068 | Linalylhexanoat | 7779-23-9 | 364 | 318 | | | | JECFA |
| 09.069 | Methylhexanoat | 106-70-7 | 1871 | 319 | | | | SCF/CoE |
| 09.070 | 3-Methylbutylhexanoat | 2198-61-0 | 46 | 320 | | | | JECFA |
| 09.071 | 3-Phenylpropylhexanoat | 6281-40-9 | 642 | 321 | | | | EFSA |
| 09.072 | Ethylformiat | 109-94-4 | 26 | 339 | | | | JECFA |
| 09.073 | Propylformiat | 110-74-7 | 117 | 340 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % Propylalkohol | | | JECFA |
| 09.074 | Heptylformiat | 112-23-2 | 121 | 341 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 1-5 % Heptanal | | | JECFA |
| 09.075 | Octylformiat | 112-32-3 | 122 | 342 | | | | JECFA |
| 09.076 | Geranylformiat | 105-86-2 | 54 | 343 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponenten 8-10 % Geraniol und 2-4 % Nerol | | | JECFA |
| 09.077 | Benzylformiat | 104-57-4 | 841 | 344 | | | | EFSA |
| 09.078 | Citronellylformiat | 105-85-1 | 53 | 345 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 5-10 % Citronellol | | | |
| 09.079 | Rhodinylformiat | 141-09-3 | 56 | 346 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-13 % Rhodinol | | | JECFA |
| 09.080 | Linalylformiat | 115-99-1 | 358 | 347 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 6-8 % Linalool | | | JECFA |
| 09.081 | alpha-Terpinylformiat | 2153-26-6 | 367 | 348 | | | | JECFA |
| 09.082 | DL-Bornylformiat | 7492-41-3 | 1389 | 349 | | | | EFSA |
| 09.083 | Phenethylformiat | 104-62-1 | 988 | 350 | | | | EFSA |
| 09.084 | 3-Phenylpropylformiat | 104-64-3 | 637 | 351 | | | | EFSA |
| 09.085 | Cinnamylformiat | 104-65-4 | 649 | 352 | | | | EFSA |
| 09.086 | 2-Methyl-1-phenyl-2-propylformiat | 10058-43-2 | 1654 | 353 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 5-7 % alpha, alpha-Dimethylphenethylalkohol | | | EFSA |
| 09.087 | p-Anisylformiat | 122-91-8 | 872 | 354 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 8 % Anisylalkohol | | | EFSA |
| 09.088 | Eugenylformiat | 10031-96-6 | 1530 | 355 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-3 % Eugenol | | | EFSA |
| 09.089 | Isoeugenylformiat | 7774-96-1 | 1261 | 356 | | | | EFSA |
| 09.090 | alpha-Pentylcinnamylformiat | 7493-79-0 | 676 | 357 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-12 % alpha-Amylcinnamylalkohol | | | EFSA |
| 09.091 | Butylheptanoat | 5454-28-4 | 169 | 363 | | | | JECFA |
| 09.092 | Isobutylheptanoat | 7779-80-8 | 172 | 364 | | | | JECFA |
| 09.093 | Ethylheptanoat | 106-30-9 | 32 | 365 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.094 | Octylheptanoat | 5132-75-2 | 171 | 366 | | | | JECFA |
| 09.095 | Propylheptanoat | 7778-87-2 | 168 | 367 | | | | JECFA |
| 09.096 | Methylheptanoat | 106-73-0 | 167 | 368 | | | | JECFA |
| 09.097 | Allylheptanoat | 142-19-8 | 4 | 369 | | | * | JECFA |
| 09.098 | Pentylheptanoat | 7493-82-5 | 170 | 370 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 4-7 % n-Amyl 2-methylhexanoat | | | JECFA |
| 09.099 | Ethyl-dodecanoat | 106-33-2 | 37 | 375 | | | | JECFA |
| 09.100 | Butyl-dodecanoat | 106-18-3 | 181 | 376 | | | | JECFA |
| 09.101 | Methyl-dodecanoat | 111-82-0 | 180 | 377 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponenten 3-6 % Methyltetradecanoat; 2-5 % Methyldecanoat; 1-2 % Methylhexadecanoat | | | JECFA |
| 09.102 | p-Tolyl-dodecanoat | 10024-57-4 | 704 | 378 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-6 % p-Tolyltetradecanoat; 2-5 % p-Tolyldecanoat; 1-2 % p-Tolylhexadecanoat | | | EFSA |
| 09.103 | 3-Methylbutyl-dodecanoat | 6309-51-9 | 182 | 379 | | | | JECFA |
| 09.104 | Ethyl-tetradecanoat | 124-06-1 | 38 | 385 | | | | JECFA |
| 09.105 | Isopropyl-tetradecanoat | 110-27-0 | 311 | 386 | | | | JECFA |
| 09.106 | Methyl-tetradecanoat | 124-10-7 | 183 | 387 | | | | JECFA |
| 09.107 | Ethyl-nonanoat | 123-29-5 | 34 | 388 | | | | JECFA |
| 09.108 | Methyl-nonanoat | 1731-84-6 | 179 | 389 | | | | JECFA |
| 09.109 | Allyl-nonanoat | 7493-72-3 | 6 | 390 | | | * | JECFA |
| 09.110 | 3-Methylbutyl-nonanoat | 7779-70-6 | 48 | 391 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.111 | Ethylactanoat | 106-32-1 | 33 | 392 | | | | JECFA |
| 09.112 | Pentylactanoat | 638-25-5 | 174 | 393 | | | | JECFA |
| 09.113 | Hexylactanoat | 1117-55-1 | 175 | 394 | | | | JECFA |
| 09.114 | Octylactanoat | 2306-88-9 | 177 | 395 | | | | JECFA |
| 09.115 | Nonylactanoat | 7786-48-3 | 178 | 396 | | | | JECFA |
| 09.116 | Linalylactanoat | 10024-64-3 | 365 | 397 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Linalool und 2-3 % Octansäure | | | JECFA |
| 09.117 | Methylactanoat | 111-11-5 | 173 | 398 | | | | JECFA |
| 09.118 | Heptylactanoat | 4265-97-8 | 176 | 399 | | | | JECFA |
| 09.119 | Allylactanoat | 4230-97-1 | 5 | 400 | | | * | JECFA |
| 09.120 | 3-Methylbutylactanoat | 2035-99-6 | 47 | 401 | | | | JECFA |
| 09.121 | Ethylpropionat | 105-37-3 | 28 | 402 | | | | JECFA |
| 09.122 | Propylpropionat | 106-36-5 | 142 | 403 | | | | JECFA |
| 09.123 | Isopropylpropionat | 637-78-5 | 306 | 404 | | | | JECFA |
| 09.124 | Butylpropionat | 590-01-2 | 143 | 405 | | | | JECFA |
| 09.125 | Isobutylpropionat | 540-42-1 | 148 | 406 | | | | JECFA |
| 09.126 | Octylpropionat | 142-60-9 | 145 | 407 | | | | JECFA |
| 09.127 | Decylpropionat | 5454-19-3 | 146 | 408 | | | | JECFA |
| 09.128 | Geranylpropionat | 105-90-8 | 62 | 409 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 3-4 % Geraniol und 1-2 % Nerol | | | JECFA |
| 09.129 | Citronellylpropionat | 141-14-0 | 61 | 410 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-8 % Citronellol | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch | |
|--------|-------------------------|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|-------|
| 09.130 | Linalylpropionat | 144-39-8 | 360 | 411 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 2-5 % Linalool | | | JECFA | |
| 09.131 | DL-Isobornylpropionat | 2756-56-1 | 842 | 412 | | | | EFSA | |
| 09.132 | Benzylpropionat | 122-63-4 | 651 | 413 | | | | EFSA | |
| 09.133 | Cinnamylpropionat | 103-56-0 | 651 | 414 | | | | EFSA | |
| 09.134 | Methylpropionat | 554-12-1 | 141 | 415 | | | | JECFA | |
| 09.135 | Pentylpropionat | 624-54-4 | | 416 | | | | SCF/CoE | |
| 09.136 | 3-Methylbutylpropionat | 105-68-0 | 44 | 417 | | | | JECFA | |
| 09.137 | Phenethylpropionat | 122-70-3 | 990 | 418 | | | | EFSA | |
| 09.138 | 3-Phenylpropylpropionat | 122-74-7 | 639 | 419 | | | | EFSA | |
| 09.139 | Hexylpropionat | 2445-76-3 | 144 | 420 | | | | JECFA | |
| 09.140 | Cyclohexylpropionat | 6222-35-1 | 1097 | 421 | | | | EFSA | |
| 09.141 | Rhodinylpropionat | 105-89-5 | 64 | 422 | | | | JECFA | |
| 09.142 | Terpinypropionat | 80-27-3 | 369 | 423 | | | | JECFA | |
| 09.143 | Carvylpropionat | 97-45-0 | 383 | 424 | | | | JECFA | |
| 09.144 | 1-Phenethylpropionat | 120-45-6 | 802 | 425 | | | | EFSA | |
| 09.145 | p-Anisylpropionat | 7549-33-9 | 874 | 426 | | | | EFSA | |
| 09.146 | Allylundec-10-enoat | 7493-76-7 | 9 | 441 | | | | * | JECFA |
| 09.147 | Ethylvalerat | 539-82-2 | 30 | 465 | | | | | JECFA |
| 09.148 | Butylvalerat | 591-68-4 | 160 | 466 | | | | | JECFA |
| 09.149 | Pentylvalerat | 2173-56-0 | | 467 | | | | SCF/CoE | |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.150 | (E)-Geranylvalerat | 10402-47-8 | 1821 | 468 | | | | EFSA |
| 09.151 | Citronellylvalerat | 7540-53-6 | 69 | 469 | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente 10-12 % Rhodinol | | | JECFA |
| 09.152 | Benzylvalerat | 10361-39-4 | | 470 | | | | EFSA |
| 09.153 | DL-Bornylvalerat | 7549-41-9 | 1392 | 471 | | | | EFSA |
| 09.154 | Menthylvalerat | 89-47-4 | 1852 | 472 | | | | EFSA |
| 09.156 | Methyl-2-nonynoat | 111-80-8 | 1356 | 479 | | | | EFSA |
| 09.157 | Ethyl-2-nonynoat | 10031-92-2 | 1352 | 480 | | | | EFSA |
| 09.158 | Methyl-2-octynoat | 111-12-6 | 1357 | 481 | | | | EFSA |
| 09.159 | Pentylformiat | 638-49-3 | 119 | 497 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % n-Amylalkohol | | | JECFA |
| 09.160 | Cyclohexylformiat | 4351-54-6 | 1095 | 498 | | | | EFSA |
| 09.161 | Hexylformiat | 629-33-4 | 120 | 499 | | | | JECFA |
| 09.162 | 3-Methylbutylformiat | 110-45-2 | 42 | 500 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 4-8 % Isoamylalkohol | | | JECFA |
| 09.163 | Butylformiat | 592-84-7 | 118 | 501 | | | | JECFA |
| 09.164 | Isobutylformiat | 542-55-2 | 124 | 502 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente 4-6 % Isobutylalkohol | | | JECFA |
| 09.165 | Isopropylformiat | 625-55-8 | 304 | 503 | | | | JECFA |
| 09.166 | Heptylbutyrat | 5870-93-9 | 154 | 504 | | | | JECFA |
| 09.167 | Nerylbutyrat | 999-40-6 | 67 | 505 | | | | JECFA |
| 09.168 | Phenethylbutyrat | 103-52-6 | 991 | 506 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.169 | Nerylpropionat | 105-91-9 | 63 | 509 | | | | JECFA |
| 09.171 | Cedrylacetat | 77-54-3 | | 527 | | | | EFSA |
| 09.174 | 2-Methoxyphenylacetat | 613-70-7 | 718 | 552 | | | | EFSA |
| 09.176 | DL-Isobornylformiat | 1200-67-5 | 1390 | 565 | | | | EFSA |
| 09.178 | 1-Phenethylacetat | 93-92-5 | 801 | 573 | | | | EFSA |
| 09.179 | 1-Phenethylformiat | 7775-38-4 | 800 | 574 | | | | EFSA |
| 09.180 | Methylhexadecanoat | 112-39-0 | | 581 | | | | EFSA |
| 09.181 | Methylhex-2-enoat | 2396-77-2 | | 583 | | | | EFSA |
| 09.182 | Methylvalerat | 624-24-8 | 159 | 588 | | | | JECFA |
| 09.185 | 2-Oxopropylacetat | 592-20-1 | | 607 | | | | SCF/CoE |
| 09.186 | sec-Butan-3-onylacetat | 4906-24-5 | 406 | 608 | | | | JECFA |
| 09.188 | Pentyldecanoat | 5933-87-9 | | 611 | | | | SCF/CoE |
| 09.189 | 1-Phenylpropylbutyrat | 10031-86-4 | 823 | 628 | | | | EFSA |
| 09.191 | Ethylhex-3-enoat | 2396-83-0 | 335 | | | | | JECFA |
| 09.192 | Ethyloleat | 111-62-6 | 345 | 633 | | | | JECFA |
| 09.193 | Ethylhexadecanoat | 628-97-7 | 39 | 634 | | | | JECFA |
| 09.194 | Ethyl (E,E)-hexa-2,4-diensäure | 2396-84-1 | 1178 | 635 | | | | EFSA |
| 09.197 | Hex-3(cis)-enylacetat | 3681-71-8 | 134 | 644 | | | | JECFA |
| 09.198 | Isopentylvalerat | 2050-09-1 | | 648 | | | | SCF/CoE |
| 09.200 | 1-Methyl-3-phenylpropylacetat | 10415-88-0 | 816 | 671 | | | | EFSA |
| 09.201 | Phenethylvalerat | 7460-74-4 | | 673 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 09.202 | Propylvalerat | 141-06-0 | | 679 | | | | SCF/CoE |
| 09.204 | Ethyloctadeca-9,12-dienoat | 544-35-4 | | 711 | | | | SCF/CoE |
| 09.205 | Ethyloctadeca-9,12,15-trienoat | 1191-41-9 | | 712 | | | | SCF/CoE |
| 09.208 | Butyloleat | 142-77-8 | | 741 | | | | SCF/CoE |
| 09.209 | Butyloctanoat | 589-75-3 | | 742 | | | | SCF/CoE |
| 09.210 | Ethyloctadecanoat | 111-61-5 | 40 | 745 | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 6-7 % Ethylpalmitat und Ethylester anderer Fettsäuren | | | JECFA |
| 09.211 | Glyceryltributyrat | 60-01-5 | 922 | 747 | | | | EFSA |
| 09.212 | Nerylformiat | 2142-94-1 | 55 | 2060 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-6 % Geraniol, 1-3 % Nerol und Formiatester von Citronellol, Geraniol und Rhodinol | | | JECFA |
| 09.213 | Nerylacetat | 141-12-8 | 59 | 2061 | | | | JECFA |
| 09.214 | Undec-10-enylacetat | 112-19-6 | 136 | 2062 | | | | JECFA |
| 09.215 | Carvylacetat | 97-42-7 | 382 | 2063 | | | | JECFA |
| 09.216 | Dihydrocarvylacetat | 20777-49-5 | 379 | 2064 | | | | JECFA |
| 09.218 | DL-Isobornylacetat | 125-12-2 | 1388 | 2066 | | | | EFSA |
| 09.219 | 1R,2S,5R-Isopulegylacetat | 57576-09-7 | 756 | 2067 | | | * | EFSA |
| 09.220 | Piperonylacetat | 326-61-4 | 894 | 2068 | | | | EFSA |
| 09.225 | 1,3-Nonandiolacetat | 1322-17-4 | 605 | 2075 | | | | JECFA |
| 09.227 | 1,1-Dimethyl-2-phenethylacetat | 151-05-3 | 1655 | 2077 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.228 | o-Tolylacetat | 533-18-6 | 698 | 2078 | | | | EFSA |
| 09.230 | Cyclohexylbutyrat | 1551-44-6 | 1094 | 2082 | | | | EFSA |
| 09.231 | 1-Phenylethylbutyrat | 3460-44-4 | 803 | 2083 | | | | EFSA |
| 09.232 | 1,1-Dimethyl-2-phenethylbutyrat | 10094-34-5 | 1656 | 2084 | | | | EFSA |
| 09.233 | Allylpropionat | 2408-20-0 | 1 | 2094 | | | | JECFA |
| 09.234 | Methylnon-2-enoat | 111-79-5 | 1813 | 2099 | | | | EFSA |
| 09.235 | Butyldec-2-enoat | 7492-45-7 | 1348 | 2100 | | | | EFSA |
| 09.236 | Methylundec-9-enoat | 5760-50-9 | 342 | 2101 | | | | JECFA |
| 09.237 | Ethylundec-10-enoat | 692-86-4 | 343 | 10634 | | | | JECFA |
| 09.238 | Butylundec-10-enoat | 109-42-2 | 344 | 2103 | | | | JECFA |
| 09.239 | Methyl-2-undecynoat | 10522-18-6 | 1358 | 2111 | | | | EFSA |
| 09.240 | Hex-3(cis)-enylformiat | 33467-73-1 | 123 | 2153 | | | | JECFA |
| 09.244 | Allylhexanoat | 123-68-2 | 3 | 2181 | | | * | JECFA |
| 09.246 | Butyloctadecanoat | 123-95-5 | 184 | 2189 | | | | JECFA |
| 09.247 | Allylcrotonat | 20474-93-5 | | 2222 | | | * | EFSA |
| 09.248 | Ethyl-trans-2-butenoat | 623-70-1 | | 2244 | | | | EFSA |
| 09.249 | 1-Methyl-2-phenethylbutyrat | 68922-11-2 | 814 | 2276 | | | | EFSA |
| 09.250 | Isobutylvalerat | 10588-10-0 | | 2303 | | | | SCF/CoE |
| 09.251 | Methyldecanoat | 110-42-9 | | 2304 | | | | SCF/CoE |
| 09.253 | 2-Isopropyl-5-methylphenylacetat | 528-79-0 | | 2308 | | | | EFSA |
| 09.254 | 3-Octylacetat | 4864-61-3 | 313 | 2347 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.256 | Propylnonanoat | 6513-03-7 | | 2351 | | | | SCF/CoE |
| 09.258 | D-Glucosepentaacetat | 3891-59-6 | | | | | | EFSA |
| 09.260 | Ethyl-(E,Z)-deca-2,4-dienoat | 3025-30-7 | 1192 | 10574 | | | | EFSA |
| 09.261 | 2-Phenethylhexanoat | 6290-37-5 | 995 | 10882 | | | | EFSA |
| 09.262 | Phenethyloctanoat | 5457-70-5 | 996 | 10884 | | | | EFSA |
| 09.263 | Glyceryltripropionat | 139-45-7 | 921 | 10657 | | | | EFSA |
| 09.264 | sec-Butan-3-onylbutyrat | 84642-61-5 | 407 | 10525 | | | | JECFA |
| 09.265 | Ethyl-oct-4-enoat | 34495-71-1 | 338 | 10619 | | | | JECFA |
| 09.266 | Hexyl-(2E)-butenoat | 19089-92-0 | 1807 | 10688 | | | | EFSA |
| 09.267 | Methylhex-3-enoat | 2396-78-3 | 334 | 10801 | | | | JECFA |
| 09.268 | Methyl-oct-4(cis)-enoat | 21063-71-8 | 337 | 10834 | | | | JECFA |
| 09.269 | Fenchylacetat | 13851-11-1 | 1399 | 11769 | | | | EFSA |
| 09.270 | Hex-3-enylbutyrat | 16491-36-4 | 157 | 11859 | | | | JECFA |
| 09.271 | Hex-3-enylhexanoat | 31501-11-8 | 165 | 11779 | | | | JECFA |
| 09.272 | Myrtenylformiat | 72928-52-0 | 983 | 10858 | | | * | EFSA |
| 09.273 | Isobutylcrotonat | 589-66-2 | 1206 | 10706 | | | | EFSA |
| 09.274 | Ethylundecanoat | 627-90-7 | 36 | 10633 | | | | JECFA |
| 09.275 | Hept-3(trans)-enylacetat | 1576-77-8 | 135 | 10662 | | | | JECFA |
| 09.276 | Oct-2-enylacetat | 3913-80-2 | 1367 | 11906 | | | * | EFSA |
| 09.277 | Oct-2(trans)-enylbutyrat | 84642-60-4 | 1368 | 11907 | | | * | EFSA |
| 09.278 | p-Mentha-1,8-dien-7-ylacetat | 15111-96-3 | 975 | 10742 | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.280 | Nonan-1,4-diylodiacetat | 67715-81-5 | 609 | 11927 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-8 % Monoacetat | | | JECFA |
| 09.281 | Oct-1-en-3-ylacetat | 2442-10-6 | 1836 | 11716 | | | * | EFSA |
| 09.282 | Oct-1-en-3-ylbutyrat | 16491-54-6 | 1837 | | | | * | EFSA |
| 09.283 | (E)-Ethyldec-2-enoat | 7367-88-6 | 1814 | 10577 | | | | EFSA |
| 09.284 | Ethyldec-4-enoat | 76649-16-6 | 341 | 10578 | | | | JECFA |
| 09.285 | Ethyldec-2(trans)-enoat | 7367-82-0 | 1812 | 10617 | | | | EFSA |
| 09.286 | 2-Methylbutylacetat | 624-41-9 | 138 | 10762 | | | | JECFA |
| 09.287 | Propyldeca-2,4-dienoat | 28316-62-3 | | 10889 | | | | EFSA |
| 09.288 | 4-(4-Acetoxyphenyl)butan-2-on | 3572-06-3 | 731 | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % ortho-Isomer | | | EFSA |
| 09.289 | alpha-Campholenacetat | 36789-59-0 | 969 | | | | | EFSA |
| 09.290 | Ethyldeca-4,7-dienoat | 69925-33-3 | 339 | | | | | JECFA |
| 09.291 | Hex-3-enylhex-3-enoat | 61444-38-0 | 336 | | | | | JECFA |
| 09.292 | Hexyl-2-hexenoat | 33855-57-1 | 1810 | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 6-8 % Hexyl-trans-3-hexenoat | | | EFSA |
| 09.294 | 2-Methylbenzylacetat | 17373-93-2 | 863 | | Mindestens 98 % (Summe der o-, m-, p-Isomere) | | | EFSA |
| 09.298 | Methylnon-3-enoat | 13481-87-3 | 340 | | | | | JECFA |
| 09.299 | Methyldec-2(trans)-enoat | 7367-81-9 | 1811 | 11800 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % Methyl-trans-3-octenoat | | | EFSA |
| 09.300 | Methyl-(E,E)-hexa-2,4-diensäure | 689-89-4 | 1177 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.301 | p-Tolyloctanoat | 59558-23-5 | 703 | | | | | EFSA |
| 09.302 | Myrtenylacetat | 1079-01-2 | 982 | 10887 | | | * | EFSA |
| 09.303 | Hept-2-enylisovalerat | 253596-70-2 | 1799 | 10664 | | | * | EFSA |
| 09.304 | sec-Heptylisovalerat | 238757-71-6 | | 10806 | | | | EFSA |
| 09.305 | beta-Ionylacetat | 22030-19-9 | 1409 | 10702 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % Essigsäure und 1-2 % beta-Ionol | | * | EFSA |
| 09.306 | 2-Methoxycinnamylacetat (Isomerengemisch) | 110823-66-0 | | 10752 | | | | EFSA |
| 09.307 | 2-Methylbutyldecanoat | 93815-53-3 | | 10766 | | | | EFSA |
| 09.312 | Allylhexa-2,4-dienoat | 7493-75-6 | 8 | 2182 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.313 | Benzyl-2-methylbutyrat | 56423-40-6 | | 10523 | | | | EFSA |
| 09.314 | Benzylcrotonat | 65416-24-2 | | | | | | EFSA |
| 09.315 | Benzyldecanoat | 140-25-0 | | | | | | EFSA |
| 09.316 | Benzylhexanoat | 6938-45-0 | | 10521 | | | | EFSA |
| 09.317 | Benzylactat | 2051-96-9 | | | | | | EFSA |
| 09.318 | Benzylloctanoat | 10276-85-4 | | | | | | EFSA |
| 09.319 | DL-Bornylbutyrat | 13109-70-1 | 1412 | | | | | EFSA |
| 09.321 | Butyl-2-methylbut-2(cis)-enoat | 7785-64-0 | | | | | | EFSA |
| 09.323 | sec-Butylacetat | 105-46-4 | | 10527 | | | | EFSA |
| 09.324 | Butylbut-(2E)-enoat | 591-63-9 | | | | | | EFSA |
| 09.325 | sec-Butylbutyrat | 819-97-6 | | 10528 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.326 | Butyldeca-(2E,4Z)-dienoat | 28369-24-6 | | 10529 | | | | EFSA |
| 09.327 | Butyldecanoat | 30673-36-0 | | 10530 | | | | EFSA |
| 09.328 | sec-Butylformiat | 589-40-2 | | 10532 | | | | EFSA |
| 09.329 | Butylhex-2-enoat | 13416-74-5 | | | | | | EFSA |
| 09.330 | Butylhex-(3E)-enoat | 118869-62-8 | | | | | | EFSA |
| 09.331 | Butylhexadecanoat | 111-06-8 | | | | | | EFSA |
| 09.332 | sec-Butylhexanoat | 820-00-8 | | 10533 | | | | EFSA |
| 09.333 | sec-Butyllactat | 18449-60-0 | | | | | | EFSA |
| 09.334 | Butylnonanoat | 50623-57-9 | | | | | | EFSA |
| 09.335 | Butyloct-2-enoat | 57403-32-4 | | 10536 | | | | EFSA |
| 09.337 | Carvacrylacetat | 6380-28-5 | | | | | | EFSA |
| 09.339 | Cinnamyl-2-methylcrotonat (Isomeren-gemisch) | 61792-12-9 | | | | | | EFSA |
| 09.340 | Citronellyl-2-methylbut-2-enoat | 24717-85-9 | 1823 | | | | | EFSA |
| 09.341 | Citronellylhexanoat | 10580-25-3 | | | | | | EFSA |
| 09.342 | Cyclogeranylacetat | 69842-11-1 | | | | | | EFSA |
| 09.345 | Diisopentylsuccinat | 818-04-2 | | 10555 | | | | EFSA |
| 09.346 | Dibutylmalat | 6280-99-5 | | | | | | EFSA |
| 09.347 | Dibutylsuccinat | 141-03-7 | | | | | | EFSA |
| 09.348 | Diethyladipat | 141-28-6 | | | | | | EFSA |
| 09.349 | Diethylcitrat | 32074-56-9 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.350 | Diethylfumarat | 623-91-6 | | | | | | EFSA |
| 09.351 | Diethylmaleat | 141-05-9 | | 10551 | | | | EFSA |
| 09.352 | Diethylnonandioat | 624-17-9 | | 10549 | | | | EFSA |
| 09.353 | Diethyloxalat | 95-92-1 | | | | | | EFSA |
| 09.354 | Diethylpentandioat | 818-38-2 | | | | | | EFSA |
| 09.355 | neo-Dihydrocarvylacetat | 56422-50-5 | | 10859 | | | | EFSA |
| 09.356 | 1,1-Dimethylethylpropionat | 20487-40-5 | | | | | | EFSA |
| 09.358 | 3,7-Dimethyloctylacetat | 20780-49-8 | | 10899 | | | | EFSA |
| 09.360 | Ethyl-2-acetoxypropionat | 2985-28-6 | | | | | | EFSA |
| 09.362 | Ethyl-2-hydroxy-4-methylbenzoat | 60770-00-5 | | | | | | EFSA |
| 09.363 | Ethyl-2-methoxybenzoat | 7335-26-4 | | | | | | EFSA |
| 09.364 | Ethyl-2-phenylpropionat | 2510-99-8 | | | | | | EFSA |
| 09.365 | Ethyl-3-methylcrotonat | 638-10-8 | | 10610 | | | | EFSA |
| 09.367 | Ethyl-4-hydroxybenzoat | 120-47-8 | | | | | | EFSA |
| 09.368 | Ethyl-4-methylpent-3-enoat | 6849-18-9 | | 10615 | | | | EFSA |
| 09.370 | Ethyldec-9-enoat | 67233-91-4 | | 10579 | | | | EFSA |
| 09.371 | Ethyldeca-2,4,7-trienoat | 78417-28-4 | 1193 | 10576 | | | | EFSA |
| 09.372 | Ethyl-dodec-(2E)-enoat | 28290-90-6 | | 10584 | | | | EFSA |
| 09.374 | Ethylhept-(2E)-enoat | 54340-72-6 | | | | | | EFSA |
| 09.375 | Ethylmethacrylat | 97-63-2 | | | | | | EFSA |
| 09.377 | Ethyl-oct-3-enoat | 1117-65-3 | 1632 | 10618 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.379 | Ethylpent-2-enoat | 2445-93-4 | | 10623 | | | | EFSA |
| 09.380 | Ethylpentadecanoat | 41114-00-5 | | 10622 | | | | EFSA |
| 09.381 | 2-Ethylhexylacetat | 103-09-3 | | | | | | EFSA |
| 09.382 | Geranyl-2-methylbutyrat | 68705-63-5 | 1820 | | | | | EFSA |
| 09.383 | Geranyl-2-methylcrotonat | 7785-33-3 | 1822 | 11829 | | | | EFSA |
| 09.385 | Hept-2-enylacetat | 16939-73-4 | 1798 | 10661 | | | * | EFSA |
| 09.386 | sec-Hept-4(cis)-enylacetat | 94088-33-2 | | | | | | EFSA |
| 09.387 | Heptyl-2-methylbutyrat | 50862-12-9 | | 10668 | | | | EFSA |
| 09.388 | sec-Heptylacetat | 5921-82-4 | | 10802 | | | | EFSA |
| 09.390 | Heptylhexanoat | 6976-72-3 | | 10666 | | | | EFSA |
| 09.391 | sec-Heptylhexanoat | 6624-58-4 | | 10805 | | | | EFSA |
| 09.392 | Heptylisovalerat | 56423-43-9 | | 10667 | | | | EFSA |
| 09.394 | E-Hex-2-enylacetat | 2497-18-9 | 1355 | 643 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % (Z)-2-Hexenylacetat | | * | EFSA |
| 09.395 | E-Hex-2-enylpropionat | 53398-80-4 | 1378 | 11830 | | | * | EFSA |
| 09.396 | Hex-2-enylbutyrat | 53398-83-7 | 1375 | | | | * | EFSA |
| 09.397 | Hex-2-enylformiat | 53398-78-0 | 1376 | 11858 | | | * | EFSA |
| 09.398 | Hex-(2E)-enylhexanoat | 53398-86-0 | 1381 | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Hexansäure und 2-3 % 2-Hexenol | | * | EFSA |
| 09.399 | (2E)-Hexenylisovalerat | 68698-59-9 | 1377 | | | | * | EFSA |
| 09.400 | Hex-2-enylphenylacetat | 68133-78-8 | | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.401 | Isopentylacetoacetat | 2308-18-1 | 598 | 227 | | | | JECFA |
| 09.402 | Ethylacetoacetat | 141-97-9 | 595 | 240 | | | | JECFA |
| 09.403 | Butylacetoacetat | 591-60-6 | 596 | 241 | | | | JECFA |
| 09.404 | Isobutylacetoacetat | 7779-75-1 | 597 | 242 | | | | JECFA |
| 09.405 | Geranylacetoacetat | 10032-00-5 | 599 | 243 | | | | JECFA |
| 09.406 | Benzyl-3-oxobutyrat | 5396-89-4 | 848 | 244 | | | | EFSA |
| 09.407 | 2-Phenethyl-3-methylcrotonat | 42078-65-9 | 998 | 246 | | | | EFSA |
| 09.408 | Isobutyl-2-methylbut-2(cis)-enoat | 7779-81-9 | 1213 | 247 | | | | EFSA |
| 09.409 | Ethyl-2-methylbutyrat | 7452-79-1 | 206 | 265 | | | | JECFA |
| 09.410 | Allyl-2-ethylbutyrat | 7493-69-8 | 11 | 281 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.411 | Allylcyclohexanbutyrat | 7493-65-4 | 14 | 283 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.412 | Methylisobutyrat | 547-63-7 | 185 | 287 | | | | JECFA |
| 09.413 | Ethylisobutyrat | 97-62-1 | 186 | 288 | | | | JECFA |
| 09.414 | Propylisobutyrat | 644-49-5 | 187 | 289 | | | | JECFA |
| 09.415 | Isopropylisobutyrat | 617-50-5 | 309 | 290 | | | | JECFA |
| 09.416 | Butylisobutyrat | 97-87-0 | 188 | 291 | | | | JECFA |
| 09.417 | Isobutylisobutyrat | 97-85-8 | 194 | 292 | | | | JECFA |
| 09.418 | Pentylisobutyrat | 2445-72-9 | | 293 | | | | EFSA |
| 09.419 | Isopentylisobutyrat | 2050-01-3 | 49 | 294 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.420 | Heptylisobutyrat | 2349-13-5 | 190 | 295 | | | | JECFA |
| 09.421 | Citronellylisobutyrat | 97-89-2 | 71 | 296 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-5 % Citronellol | | | JECFA |
| 09.423 | Linalylisobutyrat | 78-35-3 | 362 | 298 | | | | JECFA |
| 09.424 | Nerylisobutyrat | 2345-24-6 | 73 | 299 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponenten 2-5 % Nerol und 1-2 % Geraniol | | | JECFA |
| 09.425 | Terpinyl-2-methylpropionat | 7774-65-4 | 371 | 300 | | | | JECFA |
| 09.426 | Benzylisobutyrat | 103-28-6 | 844 | 301 | | | | EFSA |
| 09.427 | Phenethylisobutyrat | 103-48-0 | 992 | 302 | | | | EFSA |
| 09.428 | 3-Phenylpropylisobutyrat | 103-58-2 | 640 | 303 | | | | EFSA |
| 09.429 | p-Tolylisobutyrat | 103-93-5 | 701 | 304 | | | | EFSA |
| 09.430 | Piperonylisobutyrat | 5461-08-5 | 895 | 305 | | | | EFSA |
| 09.431 | Geranylisobutyrat | 2345-26-8 | 72 | 306 | | | | JECFA |
| 09.432 | Methyl-4-methylvalerat | 2412-80-8 | 216 | 322 | | | | JECFA |
| 09.433 | Ethyllactat | 97-64-3 | 931 | 371 | | | | EFSA |
| 09.434 | Butyllactat | 138-22-7 | 932 | 372 | | | | EFSA |
| 09.435 | Ethyl-4-oxovalerat | 539-88-8 | 607 | 373 | | | | JECFA |
| 09.436 | Butyl-4-oxovalerat | 2052-15-5 | 608 | 374 | | | | JECFA |
| 09.439 | Diethylmalat | 7554-12-3 | 620 | 382 | | | | JECFA |
| 09.441 | Butylethylmalonat | 17373-84-1 | 615 | 384 | | | | JECFA |
| 09.442 | Ethylpyruvat | 617-35-6 | 938 | 430 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.443 | Isopentylpyruvat | 7779-72-8 | 939 | 431 | | | | EFSA |
| 09.444 | Diethylsuccinat | 123-25-1 | 617 | 438 | | | | JECFA |
| 09.445 | Dimethylsuccinat | 106-65-0 | 616 | 439 | | | | JECFA |
| 09.446 | Diethyltartrat | 87-91-2 | 622 | 440 | | | | JECFA |
| 09.447 | Ethylisovalerat | 108-64-5 | 196 | 442 | | | | JECFA |
| 09.448 | Propylisovalerat | 557-00-6 | 197 | 443 | | | | JECFA |
| 09.449 | Butylisovalerat | 109-19-3 | 198 | 444 | | | | JECFA |
| 09.450 | Isopropylisovalerat | 32665-23-9 | 310 | 445 | | | | JECFA |
| 09.451 | Octylisovalerat | 7786-58-5 | 200 | 446 | | | | JECFA |
| 09.452 | Nonylisovalerat | 7786-47-2 | 201 | 447 | | | | JECFA |
| 09.453 | Geranylisovalerat | 109-20-6 | 75 | 448 | | | | JECFA |
| 09.454 | Linalylisovalerat | 1118-27-0 | 363 | 449 | | | | JECFA |
| 09.455 | Menthylisovalerat | 16409-46-4 | 432 | 450 | | | | JECFA |
| 09.456 | DL-Bornylisovalerat | 76-50-6 | 1393 | 451 | | | | EFSA |
| 09.457 | DL-Isobornylisovalerat | 7779-73-9 | 1394 | 452 | | | | EFSA |
| 09.458 | Benzylisovalerat | 103-38-8 | 845 | 453 | | | | EFSA |
| 09.459 | Cinnamylisovalerat | 140-27-2 | 654 | 454 | | | | EFSA |
| 09.460 | Citronellylisovalerat | 68922-10-1 | | 455 | | | | SCF/CoE |
| 09.461 | Terpinylisovalerat | 1142-85-4 | 372 | 456 | | | | JECFA |
| 09.462 | Methylisovalerat | 556-24-1 | 195 | 457 | | | | JECFA |
| 09.463 | 3-Methylbutyl-3-methylbutyrat | 659-70-1 | 50 | 458 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.464 | Cyclohexylisovalerat | 7774-44-9 | 1096 | 459 | | | | EFSA |
| 09.465 | Rhodinylisovalerat | 7778-96-3 | 77 | 460 | | | | JECFA |
| 09.466 | Phenethylisovalerat | 140-26-1 | 994 | 461 | | | | EFSA |
| 09.467 | 3-Phenylpropylisovalerat | 5452-07-3 | 641 | 462 | | | | EFSA |
| 09.468 | alpha-Pentylcinnamylisovalerat | 7493-80-3 | 678 | 463 | | | | EFSA |
| 09.469 | Allylcyclohexanvalerat | 7493-68-7 | 15 | 474 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.470 | Cinnamylisobutytrat | 103-59-3 | 653 | 496 | | | | EFSA |
| 09.471 | Nerylisovalerat | 3915-83-1 | 76 | 508 | | | | JECFA |
| 09.472 | Isobutylisovalerat | 589-59-3 | 203 | 568 | | | | JECFA |
| 09.473 | Octylisobutytrat | 109-15-9 | 192 | 593 | | | | JECFA |
| 09.474 | Dibutylsebacat | 109-43-3 | 625 | 622 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-4 % Butylester von C14-, C16- und C18-Fettsäuren | | | JECFA |
| 09.475 | Diethylsebacat | 110-40-7 | 624 | 623 | | | | JECFA |
| 09.476 | Ethyl-3-phenyl-3-oxopropionat | 94-02-0 | 834 | 627 | Mindestens 88 %; sekundäre Komponente 7-9 % Ethylbenzoat | | | EFSA |
| 09.478 | Hexylisobutytrat | 2349-07-7 | 189 | 646 | | | | JECFA |
| 09.480 | o-Tolylisobutytrat | 36438-54-7 | 700 | 681 | | | | EFSA |
| 09.481 | Diethylcarbonat | 105-58-8 | | 710 | | | | SCF/CoE |
| 09.482 | Allylcyclohexanacetat | 4728-82-9 | 12 | 2070 | | | * | JECFA/ EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.483 | Methyl-2-methylbutyrat | 868-57-5 | 205 | 2085 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 5-7 % Methylisovalerat | | | JECFA |
| 09.484 | 1,1-Dimethyl-3-phenylpropylisobutyrat | 10031-71-7 | 1461 | 2086 | | | | EFSA |
| 09.485 | 2-Phenylpropylisobutyrat | 65813-53-8 | 1470 | 2087 | | | | EFSA |
| 09.486 | 1-Phenethylisobutyrat | 7775-39-5 | 804 | 2088 | | | | EFSA |
| 09.487 | 2-Phenoxyethylisobutyrat | 103-60-6 | 1028 | 2089 | | | | EFSA |
| 09.488 | Ethylcyclohexanpropionat | 10094-36-7 | 966 | 2095 | | | | EFSA |
| 09.489 | Allylisovalerat | 2835-39-4 | 7 | 2098 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.490 | Diethylmalonat | 105-53-3 | 614 | 2106 | | | | JECFA |
| 09.491 | Butyl-O-butyryllactat | 7492-70-8 | 935 | 2107 | | | | EFSA |
| 09.492 | Allylcyclohexanhexanoat | 7493-66-5 | 16 | 2180 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.493 | Allyl-2-methylcrotonat | 7493-71-2 | 10 | 2183 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.494 | Benzyl-2-methylcrotonat | 37526-88-8 | 846 | 2184 | | | | EFSA |
| 09.495 | Ethyl-2-methylcrotonat | 5837-78-5 | 1824 | 2185 | | | | EFSA |
| 09.496 | Phenethyl-2-methylcrotonat | 55719-85-2 | 997 | 2186 | | | | EFSA |
| 09.498 | Allylcyclohexanpropionat | 2705-87-5 | 13 | 2223 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.499 | Pentylisovalerat | 25415-62-7 | | 2224 | | | | EFSA |
| 09.501 | Ethyl-2-acetyl-3-phenylpropionat | 620-79-1 | 835 | 2241 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.502 | Ethylbutyryllactat | 71662-27-6 | | 2242 | | | | EFSA |
| 09.505 | Hex-3-enylisovalerat | 10032-11-8 | 202 | 2344 | | | | JECFA |
| 09.506 | Hex-3-enyl-2-methylbutyrat | 10094-41-4 | 211 | 2345 | | | | JECFA |
| 09.507 | Hexyl-2-methylbutyrat | 10032-15-2 | 208 | 4132 | | | | JECFA |
| 09.508 | Benzyl-2,3-dimethylcrotonat | 7492-69-5 | 847 | 11868 | | | | EFSA |
| 09.509 | 1-Methyl-1-phenethylisobutyrat | 7774-60-9 | 1657 | 11828 | | | | EFSA |
| 09.510 | Ethylaconitat | 1321-30-8 | 628 | 11845 | | | | JECFA |
| 09.511 | Tributylacetylacrylat | 77-90-7 | 630 | | | | | JECFA |
| 09.512 | Triethylacrylat | 77-93-0 | 629 | 11762 | | | | JECFA |
| 09.513 | Isopropyl-2-methylcrotonat | 1733-25-1 | 312 | 10733 | | | | JECFA |
| 09.514 | Ethyl-2,4-dioxohexanoat | 13246-52-1 | 603 | 11903 | | | | JECFA |
| 09.515 | Geranyl-2-ethylbutyrat | 73019-14-4 | 78 | 11667 | | | | JECFA |
| 09.516 | 2-Methylbutyl-2-methylbutyrat | 2445-78-5 | 212 | 10773 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-7 % 2-Methylbutyl-3-methylbutyrat | | | JECFA |
| 09.517 | Methylcitronellat | 2270-60-2 | 354 | 10781 | | | | JECFA |
| 09.518 | 4-Methylphenylisovalerat | 55066-56-3 | 702 | 10545 | | | | EFSA |
| 09.519 | Butyl-2-methylbutyrat | 15706-73-7 | 207 | 10534 | | | | JECFA |
| 09.520 | Methyl-3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacetat | 24851-98-7 | | 10785 | | | | EFSA |
| 09.521 | Methyl-3-oxo-2-pent-2-enyl-1-cyclopentylacetat | 39924-52-2 | 1400 | 10821 | Isomerenmischung: trans-trans-Isomer: 2-8 %, trans-cis-Isomer: 84-92 %, cis-cis-Isomer: 3-8 %. Summe dreier Hauptpeaks: | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 98-100 % | | | |
| 09.522 | Ethyl-3-hydroxybutyrat | 5405-41-4 | 594 | 10596 | | | | JECFA |
| 09.523 | Dodecylisobutyrat | 6624-71-1 | 193 | 10563 | | | | JECFA |
| 09.524 | Ethyl-2-methylpent-3-enoat | 1617-23-8 | 350 | 10612 | | | | JECFA |
| 09.525 | Maltylisobutyrat | 65416-14-0 | 1482 | 10739 | | | * | EFSA |
| 09.526 | Ethyl-2-methylvalerat | 39255-32-8 | 214 | 10616 | | | | JECFA |
| 09.527 | Ethyl-2-methylpent-4-enoat | 53399-81-8 | 351 | 10613 | | | | JECFA |
| 09.528 | trans-3-Heptenylisobutyrat | | 191 | 10663 | | | | JECFA |
| 09.529 | Hexylisovalerat | 10032-13-0 | 199 | 10692 | | | | JECFA |
| 09.530 | Isopentyl-2-methylbutyrat | 27625-35-0 | 51 | 10721 | | | | JECFA |
| 09.531 | 2-Methylbutylisovalerat | 2445-77-4 | 204 | 10772 | | | | JECFA |
| 09.532 | Methyl-3-hydroxyhexanoat | 21188-58-9 | 600 | 10812 | | | | JECFA |
| 09.533 | Ethylbrassylat | 105-95-3 | 626 | 10571 | | | | JECFA |
| 09.534 | Ethylcyclohexancarboxylat | 3289-28-9 | 963 | 11916 | | | | EFSA |
| 09.535 | Ethyl-3-hydroxyhexanoat | 2305-25-1 | 601 | 11764 | | | | JECFA |
| 09.536 | Methylcyclohexancarboxylat | 4630-82-4 | 962 | 11920 | | | | EFSA |
| 09.537 | Octyl-2-methylbutyrat | 29811-50-5 | 209 | 10866 | | | | JECFA |
| 09.538 | Phenethyl-2-methylbutyrat | 24817-51-4 | 993 | 10883 | | | | EFSA |
| 09.539 | Oct-3-yl-2-methylcrotonat | 94133-92-3 | 448 | | | | | JECFA |
| 09.540 | Ethyl-2-methylpenta-3,4-dienoat | 60523-21-9 | 353 | | | | | EFSA |
| 09.541 | Ethyl-3-methylvalerat | 5870-68-8 | 215 | | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.542 | Ethyl-3-oxohexanoat | 3249-68-1 | 602 | | | | | JECFA |
| 09.543 | Glyceryl-5-hydroxydecanoat | 26446-31-1 | 923 | 10648 | Mischung aus 9-11 % Glycerol; 24-30 % delta-Decalacton; 25-34 % Monoglycerid, 13-21 % Diglycerid und 6-11 % Triglycerid | | | EFSA |
| 09.544 | Glyceryl-5-hydroxydodecanoat | 26446-32-2 | 924 | 10649 | Mischung aus 5-8 % Glycerol, 37-47 % delta-Dodecalacton, 16-28 % Monoglycerid; 11-19 % Diglycerid und 3-7 % Triglycerid | | | EFSA |
| 09.545 | Hex-(3Z)-enylactat | 61931-81-5 | 934 | 10681 | | | | EFSA |
| 09.546 | Hexyl-2-methylpent-(3 und 4)-enoat | 58625-95-9 | 352 | | | | | JECFA |
| 09.547 | Isopropyl-2-methylbutyrat | 66576-71-4 | 210 | | | | | JECFA |
| 09.548 | Methyl-2-hydroxy-4-methylvalerat | 40348-72-9 | 590 | | | | | JECFA |
| 09.549 | Methyl-2-methylvalerat | 2177-77-7 | 213 | | | | | JECFA |
| 09.550 | Methyl-2-oxo-3-methylvalerat | 3682-42-6 | 591 | | | | | JECFA |
| 09.551 | l-Menthylactat | 59259-38-0 | 433 | | | | | JECFA |
| 09.552 | 3-Oxodecansäureglycerid | 91052-69-6 | 914 | 10650 | | | | EFSA |
| 09.553 | 3-Oxododecansäureglycerid | 91052-70-9 | 915 | 10651 | | | | EFSA |
| 09.554 | 3-Oxohexadecansäureglycerid | 91052-71-0 | 917 | 10652 | | | | EFSA |
| 09.555 | 3-Oxohexansäureglycerid | 91052-72-1 | 910 | 10653 | | | | EFSA |
| 09.556 | 3-Oxo-octansäureglycerid | 91052-68-5 | 911 | 10654 | | | | EFSA |
| 09.557 | 3-Oxotetradecansäureglycerid | 91052-73-2 | 916 | 10655 | | | | EFSA |
| 09.558 | Dimethylmalonat | 108-59-8 | | 11754 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|----------------------------------|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 09.559 | Hex-3(cis)-enyl-2-methylcrotonat | 67883-79-8 | 1277 | | | | | EFSA |
| 09.560 | Hex-3(cis)-enylanisat | 121432-33-5 | | | | | | EFSA |
| 09.561 | Hex-3(cis)-enylanthranilat | 65405-76-7 | 1538 | 10676 | | | | EFSA |
| 09.562 | trans-3-Hexenylformiat | 56922-80-6 | | | | | * | EFSA |
| 09.563 | Hex-3(cis)-enylisobutyrat | 41519-23-7 | 1275 | 11783 | | | | EFSA |
| 09.564 | Hex-3(cis)-enylpropionat | 33467-74-2 | 1274 | 10683 | | | | EFSA |
| 09.565 | (3Z)-Hexenyl-2-oxopropionat | 68133-76-6 | 1846 | 10684 | | | | EFSA |
| 09.566 | (3Z)-Hexenyl-(E)-but-2-enoat | 65405-80-3 | 1276 | | | | | EFSA |
| 09.567 | Hex-(3Z)-enyldecanoat | 85554-69-4 | | | | | | EFSA |
| 09.568 | (3Z)-Hexenyl-(E)-hexenoat | 53398-87-1 | 1279 | | Mindestens 86 %; sekundäre Komponenten 6-7 % 3-Hexenyl-3-hexenoat und 4-5 % 1-Hexenyl-2-hexenoat | | | EFSA |
| 09.569 | Hex-(3Z)-enyloctanoat | 61444-41-5 | | | | | | EFSA |
| 09.570 | (Z)-Hex-3-enylsalicylat | 65405-77-8 | | 10685 | | | | EFSA |
| 09.571 | (3Z)-Hexenylvalerat | 35852-46-1 | 1278 | 10686 | | | | EFSA |
| 09.572 | Hex-(4Z)-enylacetat | 42125-17-7 | | | | | | EFSA |
| 09.573 | Hexa-2,4-dienylacetat | 1516-17-2 | 1780 | 10675 | | | * | EFSA |
| 09.574 | Hexadec-1-ylacetat | 629-70-9 | | | | | | EFSA |
| 09.575 | (3Z)-Hexenylheptanoat | 61444-39-1 | | | | | | EFSA |
| 09.578 | Hexylcrotonat | 1617-25-0 | | 10688 | | | | EFSA |
| 09.579 | Hexyldodecanoat | 34316-64-8 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.580 | Hexyllactat | 20279-51-0 | | | | | | EFSA |
| 09.581 | Hexylsalicylat | 6259-76-3 | | 10695 | | | | EFSA |
| 09.582 | Hexyltetradecanoat | 42231-99-2 | | | | | | EFSA |
| 09.583 | Hexylvalerat | 1117-59-5 | | 10696 | | | | EFSA |
| 09.584 | Isobornylisobutyrat | 85586-67-0 | 1863 | | | | | EFSA |
| 09.585 | Isobutyl-2-methylbutyrat | 2445-67-2 | | 10710 | | | | EFSA |
| 09.586 | Isobutyl-2-methylprop-2-enoat | 97-86-9 | | | | | | EFSA |
| 09.587 | Isobutyldecanoat | 30673-38-2 | | 10707 | | | | EFSA |
| 09.588 | Isobutyldodecanoat | 37811-72-6 | | 10708 | | | | EFSA |
| 09.589 | Isobutylhexadecanoat | 110-34-9 | | 10715 | | | | EFSA |
| 09.590 | Isobutyl lactat | 585-24-0 | | 10709 | | | | EFSA |
| 09.592 | Isobutyloctadecanoat | 646-13-9 | | | | | | EFSA |
| 09.593 | Isobutyloctanoat | 5461-06-3 | | 10714 | | | | EFSA |
| 09.594 | Isobutyltetradecanoat | 25263-97-2 | | 10712 | | | | EFSA |
| 09.596 | (Z)-But-2-enoat | 10482-55-0 | | | | | | EFSA |
| 09.598 | Isopentyldecanoat | 2306-91-4 | | | | | | EFSA |
| 09.599 | Isopentylheptanoat | 109-25-1 | | 10719 | | | | EFSA |
| 09.600 | Isopentylhexadecanoat | 81974-61-0 | | 10723 | | | | EFSA |
| 09.601 | Isopentyl lactat | 19329-89-6 | | 10720 | | | | EFSA |
| 09.602 | Isopentyltetradecanoat | 62488-24-8 | | 10722 | | | | EFSA |
| 09.603 | Isopropylcrotonat | 6284-46-4 | | 10729 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.604 | Isopropyldecanoat | 2311-59-3 | | 10730 | | | | EFSA |
| 09.605 | Isopropyl-dodecanoat | 10233-13-3 | | | | | | EFSA |
| 09.606 | Isopropylhexadecanoat | 142-91-6 | | 10732 | | | | EFSA |
| 09.608 | Isopropyloctanoat | 5458-59-3 | | 10731 | | | | EFSA |
| 09.609 | Isopropylvalerat | 18362-97-5 | | | | | | EFSA |
| 09.611 | 4-Isopropylbenzylacetat | 59230-57-8 | | | | | | EFSA |
| 09.612 | Lavandulylacetat | 25905-14-0 | | | | | | EFSA |
| 09.614 | Linalylvalerat | 10471-96-2 | | 10738 | | | | EFSA |
| 09.615 | p-Menth-1-en-9-ylacetat | 28839-13-6 | 972 | 10748 | | | | EFSA |
| 09.616 | mono-Menth-3-ylsuccinat | 77341-67-4 | 447 | | | | | JECFA |
| 09.617 | p-Menthan-8-ylacetat | 58985-18-5 | | | | | | EFSA |
| 09.618 | Menthylformiat | 2230-90-2 | | 10751 | | | | EFSA |
| 09.619 | (1R,2S,5R)-Menthylhexanoat | 6070-16-2 | | | | | | EFSA |
| 09.620 | Menthylphenylacetat | 1154-92-3 | | | | | | EFSA |
| 09.621 | (1R,2S,5R)-Menthylsalicylat | 89-46-3 | | | | | | EFSA |
| 09.623 | Methyl-2,4-dihydroxy-3,6-dimethylbenzoat | 4707-47-5 | | | | | | EFSA |
| 09.624 | Methyl-2-methylcrotonat | 6622-76-0 | | | | | | EFSA |
| 09.625 | Methyl-2-methylpent-3(E)-enoat | 33603-30-4 | | | | | | EFSA |
| 09.626 | Methyl-2-oxopropionat | 600-22-6 | | 10848 | | | | EFSA |
| 09.629 | Methyl-3-acetoxyhexanoat | 21188-60-3 | | 10755 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|----------|--|---|---------------------|----------------|
| 09.631 | Methyl-4-methylbenzoat | 99-75-2 | | | | | | EFSA |
| 09.632 | Methyl-5-acetoxyhexanoat | 35234-22-1 | 1719 | 10756 | | | | EFSA |
| 09.633 | Methyl-5-hydroxydecanoat | 101853-47-8 | | | | | | EFSA |
| 09.634 | Methylacetoacetat | 105-45-3 | | | | | | EFSA |
| 09.636 | Methylcrotonat | 623-43-8 | | | | | | EFSA |
| 09.637 | Methyldec-2-enoat | 2482-39-5 | | 11799 | | | | EFSA |
| 09.638 | Methyldec-(4Z)-enoat | 7367-83-1 | | 10784 | | | | EFSA |
| 09.639 | Methyl-(E,Z)-deca-2,4-dienoat | 4493-42-9 | 1191 | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 2-5 % (E,E)-Methyl-2,4-decadienoat | | | EFSA |
| 09.640 | Methyldeca-4,8-dienoat | 1191-03-3 | | 10782 | | | | EFSA |
| 09.641 | Methyldodec-(2E)-enoat | 6208-91-9 | | 10792 | | | | EFSA |
| 09.642 | Methylformiat | 107-31-3 | | 10795 | | | | EFSA |
| 09.643 | Methylgeranat | 1189-09-9 | | 10797 | | | | EFSA |
| 09.644 | (S)-Methylactat | 27871-49-4 | | | | | | EFSA |
| 09.645 | Mischung aus Methylinoleat und Methylinolenat | | 346 | 713, 714 | 44-46 % Methylinolenat; 18-20 % Methylinoleat; 22-25 % Methylstearat und Methyloleat; 7-8 % Methylpalmitat | | | SCF/CoE/JECFA |
| 09.647 | Methylmethacrylat | 80-62-6 | 1834 | | | | | EFSA |
| 09.648 | Methyl-N,N-dimethylantranilat | 10072-05-6 | 1551 | | | | | EFSA |
| 09.649 | Methyl-N-acetylantranilat | 2719-08-6 | 1550 | | | | | EFSA |
| 09.650 | Methyl-N-formylantranilat | 41270-80-8 | 1549 | | | | | EFSA |
| 09.651 | Methyloctadecanoat | 112-61-8 | | 10849 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.652 | Methyloleat | 112-62-9 | | 10836 | | | | EFSA |
| 09.655 | 3-Methylbut-3-enylacetat | 5205-07-2 | 1269 | | | | | EFSA |
| 09.656 | 3-Methylbut-3-enylbenzoat | 5205-12-9 | | | | | | EFSA |
| 09.657 | 1-Methylbutylacetat | 626-38-0 | 1146 | 10761 | | | | EFSA |
| 09.658 | 1-Methylbutylbutyrat | 60415-61-4 | 1142 | 10763 | | | | EFSA |
| 09.659 | 2-Methylbutylbutyrat | 51115-64-1 | | | | | | EFSA |
| 09.660 | 2-Methylbutyldecanoat | 68067-33-4 | | 10765 | | | | EFSA |
| 09.661 | 2-Methylbutylformiat | 35073-27-9 | | | | | | EFSA |
| 09.662 | 2-Methylbutylhexanoat | 2601-13-0 | | 10768 | | | | EFSA |
| 09.663 | 2-Methylbutylisobutyrat | 2445-69-4 | | 10770 | | | | EFSA |
| 09.664 | 2-Methylbutyloctanoat | 67121-39-5 | | 10776 | | | | EFSA |
| 09.665 | 2-Methylbutylpropionat | 2438-20-2 | | 10778 | | | | EFSA |
| 09.666 | 2-Methylbutyltetradecanoat | 93805-23-3 | | 10774 | | | | EFSA |
| 09.670 | Myrtanylacetat | 29021-36-1 | | | | | | EFSA |
| 09.671 | (3S,6Z)-Nerolidylacetat | 56001-43-5 | | 10862 | | | | EFSA |
| 09.672 | Non-(3Z)-enylacetat | 13049-88-2 | | | | | | EFSA |
| 09.673 | Non-(6Z)-enylacetat | 76238-22-7 | | | | | | EFSA |
| 09.674 | (E,Z)-3,6-Nonadien-1-ol-acetat | 211323-05-6 | 1285 | | | | | EFSA |
| 09.676 | sec-Octylacetat | 2051-50-5 | | 10799 | | | | EFSA |
| 09.677 | Octylhexanoat | 4887-30-3 | | 10865 | | | | EFSA |
| 09.678 | Pent-2-enylhexanoat | 74298-89-8 | 1795 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.679 | Pentyl-2-methylbutyrat | 68039-26-9 | | 10875 | | | | EFSA |
| 09.680 | Pentyl-2-methylisocrotonat | 7785-63-9 | | | | | | EFSA |
| 09.681 | Pentyldecanoat | 5350-03-8 | | | | | | EFSA |
| 09.682 | Pentylhexadecanoat | 31148-31-9 | | | | | | EFSA |
| 09.683 | Pentylactat | 6382-06-5 | | | | | | EFSA |
| 09.684 | (E)-2-Phenylethyl-2-butenolat | 68141-20-8 | | 10880 | | | | EFSA |
| 09.685 | 2-Phenethyldecanoat | 61810-55-7 | | 10881 | | | | EFSA |
| 09.686 | Phenethylactat | 155449-46-0 | | | | | | EFSA |
| 09.687 | 2-Phenoxyethylbutyrat | 23511-70-8 | | | | | | EFSA |
| 09.688 | Phenylacetat | 122-79-2 | 734 | 10878 | | | | EFSA |
| 09.689 | Phenylsalicylat | 118-55-8 | 736 | 11814 | | | | EFSA |
| 09.690 | 3-Phenylpropylbutyrat | 7402-29-1 | | | | | | EFSA |
| 09.691 | Phetylacetat | 10236-16-5 | 1833 | | | | | EFSA |
| 09.692 | Prenylacetat | 1191-16-8 | 1827 | 11796 | | | | EFSA |
| 09.693 | Prenylbenzoat | 5205-11-8 | | | | | | EFSA |
| 09.694 | Prenylformiat | 68480-28-4 | 1826 | | | | | EFSA |
| 09.695 | Prenylisobutyrat | 76649-23-5 | 1828 | | | | | EFSA |
| 09.696 | Prenylsalicylat | 68555-58-8 | | | | | | EFSA |
| 09.698 | Propyl-2-methylbutyrat | 37064-20-3 | | 10891 | | | | EFSA |
| 09.699 | Propylcrotonat | 10352-87-1 | | | | | | EFSA |
| 09.700 | Propyldecanoat | 30673-60-0 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.701 | Allylphenoxyacetat | 7493-74-5 | 18 | 228 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.702 | Propylphenylacetat | 4606-15-9 | 1010 | 229 | | | | EFSA |
| 09.703 | Octylphenylacetat | 122-45-2 | 1017 | 230 | | | | EFSA |
| 09.704 | (2E)-Geranylphenylacetat | 102-22-7 | 1020 | 231 | | | | EFSA |
| 09.705 | Benzylphenylacetat | 102-16-9 | 849 | 232 | | | | EFSA |
| 09.706 | Anisylphenylacetat | 102-17-0 | 876 | 233 | | | | EFSA |
| 09.707 | Phenethylphenylacetat | 102-20-5 | 999 | 234 | | | | EFSA |
| 09.708 | Cinnamylphenylacetat | 7492-65-1 | 655 | 235 | | | | EFSA |
| 09.709 | p-Tolylphenylacetat | 101-94-0 | 705 | 236 | | | | EFSA |
| 09.710 | Isoeugenylphenylacetat | 120-24-1 | 1263 | 237 | | | | EFSA |
| 09.711 | Guajakylphenylacetat | 4112-89-4 | 719 | 238 | | | | EFSA |
| 09.712 | Santalyphenylacetat | 1323-75-7 | 1022 | 239 | | | * | EFSA |
| 09.713 | Methyl-4-methoxybenzoat | 121-98-2 | 884 | 248 | | | | EFSA |
| 09.714 | Ethyl-4-methoxybenzoat | 94-30-4 | 885 | 249 | | | | EFSA |
| 09.715 | Methylantranilat | 134-20-3 | 1534 | 250 | | | | EFSA |
| 09.716 | Ethylantranilat | 87-25-2 | 1535 | 251 | | | | EFSA |
| 09.717 | Butylantranilat | 7756-96-9 | 1536 | 252 | | | | EFSA |
| 09.718 | Isobutantranilat | 7779-77-3 | 1537 | 253 | | | | EFSA |
| 09.719 | Allylantranilat | 7493-63-2 | 20 | 254 | | | * | JECFA/ EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.721 | Linalylanthranilat | 7149-26-0 | 1540 | 256 | | | | EFSA |
| 09.722 | Cyclohexylanthranilat | 7779-16-0 | 1541 | 257 | | | | EFSA |
| 09.723 | Phenethylanthranilat | 133-18-6 | 1543 | 258 | | | | EFSA |
| 09.724 | alpha-Terpinylanthranilat | 14481-52-8 | 1542 | 259 | | | | EFSA |
| 09.725 | Methylbenzoat | 93-58-3 | 851 | 260 | | | | EFSA |
| 09.726 | Ethylbenzoat | 93-89-0 | 852 | 261 | | | | EFSA |
| 09.727 | Benzylbenzoat | 120-51-4 | 24 | 262 | | | | EFSA |
| 09.728 | Ethyl-4-phenylbutyrat | 10031-93-3 | 1458 | 307 | | | | EFSA |
| 09.729 | Methyl-4-phenylbutyrat | 2046-17-5 | 1464 | 308 | | | | EFSA |
| 09.730 | Ethylcinnamat | 103-36-6 | 659 | 323 | | | | EFSA |
| 09.731 | Propylcinnamat | 7778-83-8 | 660 | 324 | | | | EFSA |
| 09.732 | Isopropylcinnamat | 7780-06-5 | 661 | 325 | | | | EFSA |
| 09.733 | Butylcinnamat | 538-65-8 | 663 | 326 | | | | EFSA |
| 09.734 | Isobutylcinnamat | 122-67-8 | 664 | 327 | | | | EFSA |
| 09.735 | Pentylcinnamat (Isomergemisch) | 3487-99-8 | | 328 | | | | EFSA |
| 09.736 | Linalylcinnamat | 78-37-5 | 668 | 329 | | | | EFSA |
| 09.737 | (S)-Terpinylcinnamat | 10024-56-3 | 669 | 330 | | | | EFSA |
| 09.738 | Benzylcinnamat | 103-41-3 | 670 | 331 | | | | EFSA |
| 09.739 | Cinnamylcinnamat | 122-69-0 | 673 | 332 | | | | EFSA |
| 09.740 | Methylcinnamat | 103-26-4 | 658 | 333 | | | | EFSA |
| 09.741 | Allylcinnamat | 1866-31-5 | 19 | 334 | | | * | JECFA/ |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | | | EFSA |
| 09.742 | Isopentylcinnamat | 7779-65-9 | 665 | 335 | | | | EFSA |
| 09.743 | Phenethylcinnamat | 103-53-7 | 671 | 336 | | | | EFSA |
| 09.744 | Cyclohexylcinnamat | 7779-17-1 | 667 | 337 | | | | EFSA |
| 09.745 | 3-Phenylpropylcinnamat | 122-68-9 | 672 | 338 | | | | EFSA |
| 09.746 | Methyl-3-phenylpropionat | 103-25-3 | 643 | 427 | | | | EFSA |
| 09.747 | Ethyl-3-phenylpropionat | 2021-28-5 | 644 | 429 | | | | EFSA |
| 09.748 | Ethylsalicylat | 118-61-6 | 900 | 432 | | | | EFSA |
| 09.749 | Methylsalicylat | 119-36-8 | 899 | 433 | | | | EFSA |
| 09.750 | Isobutylsalicylat | 87-19-4 | 902 | 434 | | | | EFSA |
| 09.751 | Isopentylsalicylat | 87-20-7 | 903 | 435 | | | | EFSA |
| 09.752 | Benzylsalicylat | 118-58-1 | 904 | 436 | | | | EFSA |
| 09.753 | Phenethylsalicylat | 87-22-9 | 905 | 437 | | | | EFSA |
| 09.755 | Isopentylbenzoat | 94-46-2 | 857 | 562 | 65-68 % 3-Methylbutylbenzoat; 30-35 % 2-Methylbutylbenzoat; 1-5 % n-Pentylbenzoat | | | EFSA |
| 09.756 | Isobornylphenylacetat | 94022-06-7 | | 566 | | | | EFSA |
| 09.757 | Isobutylbenzoat | 120-50-3 | 856 | 567 | | | | EFSA |
| 09.758 | Methyl-p-tert-butylphenylacetat | 3549-23-3 | 1025 | 577 | | | | EFSA |
| 09.761 | Pentylphenylacetat | 5137-52-0 | | 612 | | | | EFSA |
| 09.762 | Pentylsalicylat | 2050-08-0 | | 613 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.763 | Butylsalicylat | 2052-14-4 | 901 | 614 | | | | EFSA |
| 09.764 | Ethyl-N-ethylantranilat | 38446-21-8 | 1547 | 629 | | | | EFSA |
| 09.765 | Ethyl-N-methylantranilat | 35472-56-1 | 1546 | 632 | | | | EFSA |
| 09.766 | Eugenylbenzoat | 531-26-0 | 1533 | 636 | | | | EFSA |
| 09.767 | Geranylbenzoat | 94-48-4 | 860 | 639 | | | | EFSA |
| 09.768 | Hexylbenzoat | 6789-88-4 | 854 | 645 | | | | EFSA |
| 09.769 | Isobutyl-N-methylantranilat | 65505-24-0 | 1548 | 649 | | | | EFSA |
| 09.770 | Isopropylbenzoat | 939-48-0 | 855 | 652 | | | | EFSA |
| 09.771 | Linalylbenzoat | 126-64-7 | 859 | 654 | | | | EFSA |
| 09.772 | Linalylphenylacetat | 7143-69-3 | 1019 | 655 | | | | EFSA |
| 09.774 | Phenethylbenzoat | 94-47-3 | | 667 | | | | EFSA |
| 09.776 | Propylbenzoat | 2315-68-6 | 853 | 677 | | | | EFSA |
| 09.779 | Butylbenzoat | 136-60-7 | | 740 | | | | EFSA |
| 09.780 | Cinnamylbenzoat | 5320-75-2 | 760 | 743 | | | | EFSA |
| 09.781 | Methyl-N-methylantranilat | 85-91-6 | 1545 | 756 | | | | EFSA |
| 09.782 | Heptylcinnamat | 10032-08-3 | 666 | 2104 | | | | EFSA |
| 09.783 | Methylphenylacetat | 101-41-7 | 1008 | 2155 | | | | EFSA |
| 09.784 | Ethylphenylacetat | 101-97-3 | 1009 | 2156 | | | | EFSA |
| 09.785 | Citronellylphenylacetat | 139-70-8 | 1021 | 2157 | | | | EFSA |
| 09.786 | Isopropylphenylacetat | 4861-85-2 | 1011 | 2158 | | | | EFSA |
| 09.787 | Butylphenylacetat | 122-43-0 | 1012 | 2159 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.788 | Isobutylphenylacetat | 102-13-6 | 1013 | 2160 | | | | EFSA |
| 09.789 | 3-Methylbutylphenylacetat | 102-19-2 | 1014 | 2161 | 62-64 % n-Amyl; 33-36 % Isoamyl | | | EFSA |
| 09.790 | Allylphenylacetat | 1797-74-6 | 17 | 2162 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.791 | (3S)-Rhodinyphenylacetat | 10486-14-3 | 1018 | 2163 | | | | EFSA |
| 09.796 | Methyl-2-methoxybenzoat | 606-45-1 | 880 | 2192 | | | | EFSA |
| 09.797 | Ethyl(p-tolyloxy)acetat | 67028-40-4 | 1027 | 2243 | | | | EFSA |
| 09.798 | Ethylvanillat | 617-05-0 | | 2302 | | | | EFSA |
| 09.799 | Methylvanillat | 3943-74-6 | | 2305 | | | | EFSA |
| 09.801 | 2-Naphthylanthranilat | 63449-68-3 | 1544 | 11862 | | | | EFSA |
| 09.802 | Ethyl-2-ethyl-3-phenylpropionat | 2983-36-0 | 1475 | 10587 | | | | EFSA |
| 09.803 | Propylenglycoldibenzoat | 19224-26-1 | 862 | 10890 | | | | EFSA |
| 09.804 | Hexylphenylacetat | 5421-17-0 | 1015 | 10694 | | | | EFSA |
| 09.805 | Hex-3-enylphenylacetat | 42436-07-7 | 1016 | 10682 | | | | EFSA |
| 09.806 | (Z)-Hex-3-enylbenzoat | 25152-85-6 | 858 | 11778 | 93-97 % cis-Hexenylbenzoat; 1-2 % trans-3-Hexenylbenzoat | | | EFSA |
| 09.807 | o-Tolylsalicylat | 617-01-6 | 907 | | | | | EFSA |
| 09.808 | Guajylacetat | 134-28-1 | | 10659 | | | | EFSA |
| 09.811 | Vanillinisobutytrat | 20665-85-4 | 891 | | | | | EFSA |
| 09.812 | Glyceriltribenzoat | 614-33-5 | 861 | 10656 | | | | EFSA |
| 09.813 | Propyldodecanoat | 3681-78-5 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.814 | Propylhexadecanoat | 2239-78-3 | | 10893 | | | | EFSA |
| 09.815 | Propylactat | 616-09-1 | | | | | | EFSA |
| 09.816 | Propyloctanoat | 624-13-5 | | 10892 | | | | EFSA |
| 09.818 | 3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienylacetat | 29548-30-9 | 1831 | | | | | EFSA |
| 09.819 | 3,5,5-Trimethylhexylacetat | 58430-94-7 | | | | | | EFSA |
| 09.820 | Undecylacetat | 1731-81-3 | | 10906 | | | | EFSA |
| 09.821 | Vetiverylacetat | 117-98-6 | 1867 | 11887 | | | * | EFSA |
| 09.822 | Isopropenylacetat | 108-22-5 | 1835 | | | | | EFSA |
| 09.824 | Ethyl-2-acetylbutyrat | 607-97-6 | | | | | | EFSA |
| 09.825 | Pentylbenzoat | 2049-96-9 | | 2307 | | | | EFSA |
| 09.829 | Ethylcyclohexylacetat | 5452-75-5 | | 218 | | | | EFSA |
| 09.830 | Terpineolacetat | 8007-35-0 | 368 | 205 | | | | JECFA |
| 09.831 | Ethyl-3,7-dimethyl-2,6-octadienoat | 13058-12-3 | | | | | | EFSA |
| 09.832 | Ethyl-3-acetohexanoat | 21188-61-4 | | 10566 | | | | EFSA |
| 09.833 | Isopropyl-4-oxopentanoat | 21884-26-4 | | | | | | EFSA |
| 09.835 | Benzyldecanoat | 42175-41-7 | | | | | | EFSA |
| 09.836 | 3-Phenylpropylbenzoat | 60045-26-3 | | | | | | EFSA |
| 09.837 | 3-Phenylpropyl-3-phenylpropionat | 60045-27-4 | | | | | | EFSA |
| 09.838 | (3Z)-Hexenylmethylcarbonat | 67633-96-9 | | | | | | EFSA |
| 09.839 | Decyl-3-methylbutyrat | 72928-48-4 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.840 | Propyl-2,4-decadienoat | 84788-08-9 | 1194 | 10889 | | | | EFSA |
| 09.841 | 2-Hexenyl-octanoat | 85554-72-9 | 1796 | | | | * | EFSA |
| 09.842 | l-Menthoethylenglycolcarbonat | 156324-78-6 | 443 | | | | | JECFA |
| 09.843 | Menthol-1 und 2-propylenglycolcarbonat | 30304-82-6 | | | | | * | EFSA |
| 09.846 | 3-Hexenylformiat | 2315-09-5 | 1272 | 2153 | | | | EFSA |
| 09.848 | (-)-Bornylacetat | 5655-61-8 | 1864 | | | | | EFSA |
| 09.850 | Ethyl-trans-2-hexenoat | 27829-72-7 | 1808 | 631 | | | | EFSA |
| 09.852 | 2-Methylbutyl-2-hydroxybenzoat | 51115-63-0 | | | | | | EFSA |
| 09.854 | cis-3-Hexenyl-2-methylbutanoat | 53398-85-9 | | | | | * | EFSA |
| 09.855 | (3E)-Hexenylhexanoat | 56922-82-8 | | | | | | EFSA |
| 09.858 | Phenylmethyl-2-methyl-2-butenat | 67674-41-3 | | | | | * | EFSA |
| 09.862 | Ethyl-3-acetoxyoctanoat | 85554-66-1 | | | | | | EFSA |
| 09.865 | Hexyl (9Z)-octadecenoat | 20290-84-0 | | | | | | EFSA |
| 09.866 | Allylvalerat | 6321-45-5 | | | | | * | EFSA |
| 09.870 | Carvyl-3-methylbutyrat | 94386-39-7 | | | | | | EFSA |
| 09.871 | Citronellyldecanoat | 72934-06-6 | | | | | | EFSA |
| 09.872 | Citronellyldodecanoat | 72934-07-7 | | | | | | EFSA |
| 09.874 | Di(2-methylbutyl)malat | 253596-99-5 | | | | | | EFSA |
| 09.878 | Eugenylisovalerat | 61114-24-7 | 1532 | | | | | EFSA |
| 09.880 | Hept-4-enyl-2-butytrat | 233666-01-8 | | | | | | EFSA |
| 09.884 | Hex-3-enyl-2-ethylbutyrat | 233666-04-1 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.885 | Hex-3-enylhexadecanoat | 233666-03-0 | | | | | | EFSA |
| 09.888 | Isobornyl-2-methylbutyrat | 94200-10-9 | 1869 | | | | | EFSA |
| 09.893 | 2-Isopropyl-5-methylphenylformiat | 406700-80-9 | | | | | | EFSA |
| 09.894 | 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl-3-methylbutyrat | 61114-23-6 | | | | | | EFSA |
| 09.895 | 4-Methoxybenzyl-2-methylpropionat | 71172-26-4 | | | | | | EFSA |
| 09.897 | 3-Methylbut-3-en-1-ylbutyrat | 54702-13-5 | | | | | | EFSA |
| 09.898 | 3-Methylbut-3-en-1-ylhexanoat | 53655-22-4 | | | | | | EFSA |
| 09.899 | Myrtenyl-2-methylbutyrat | 138530-44-6 | | | | | * | EFSA |
| 09.900 | Myrtenyl-3-methylbutyrat | 33900-84-4 | | | | | * | EFSA |
| 09.916 | Ethyl-3-hydroxyoctanoat | 7367-90-0 | | 10603 | | | | EFSA |
| 09.917 | 4-Pentenylacetat | 1576-85-8 | 1270 | | | | | EFSA |
| 09.918 | cis-4-Decenylacetat | 67452-27-1 | 1288 | | | | | EFSA |
| 09.919 | Ethyl-3-acetoxy-2-methylbutyrat | 139564-43-5 | 1718 | | | | | EFSA |
| 09.921 | Ethyl-5-hexenoat | 54653-25-7 | 1273 | | | | | EFSA |
| 09.922 | (4Z)-Ethylheptenoat | 39924-27-1 | 1281 | | | | | EFSA |
| 09.923 | Hept-2-ylbutyrat | 39026-94-3 | 1144 | | | | | EFSA |
| 09.924 | 3-Heptylacetat (Mischung aus R und S) | 5921-83-5 | 1143 | | | | | EFSA |
| 09.925 | Nonan-3-ylacetat | 60826-15-5 | 1145 | | | | | EFSA |
| 09.926 | Octan-3-ylformiat | 84434-65-1 | | | | | | EFSA |
| 09.927 | Rhodinylbutyrat | 141-15-1 | 68 | | Mindestens 85 %; sekundäre Komponente | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 10-13 % Rhodinol | | | |
| 09.928 | (3E)-Hexenylacetat | 3681-82-1 | | | | | | EFSA |
| 09.929 | L-Monomenthylglutarat | 220621-22-7 | | | | | | EFSA |
| 09.930 | Cyclohexyl-2-methylen-5-(1-methylethenyl)acetat | 71660-03-2 | 1098 | | | | | EFSA |
| 09.931 | 2,6-Dimethyl-2,5,7-octatrien-1-olacetat | 999999-91-4 | 1226 | | | | * | EFSA |
| 09.932 | (5Z)-Octenylpropionat | 196109-18-9 | 1282 | | Mindestens 93 %; sekundäre Komponenten 2-3 % (E)-5-Octenylpropionat und 0,5-1 % (Z)-5-Octenol | | | EFSA |
| 09.933 | Ethylvanillinisobutyrat | 188417-26-7 | 953 | | | | | EFSA |
| 09.934 | Methyl (5Z)-Octenoat | 41654-15-3 | 1630 | | | | | EFSA |
| 09.935 | Dimethylglutarat | 406179-71-3 | | | | | | EFSA |
| 09.936 | 4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ylacetat | 91418-25-6 | 1847 | | | | * | EFSA |
| 09.937 | Methyl (3Z)-hexenoat | 13894-62-7 | 1624 | | | | | EFSA |
| 09.938 | 6-Methyl-5-hepten-2-ylacetat | 19162-00-6 | 1838 | | | | | EFSA |
| 09.939 | Ethyl (3Z)-hexenoat | 64187-83-3 | 1626 | | | | | EFSA |
| 09.940 | Rhodinylisobutyrat | 138-23-8 | 74 | 592 | | | | JECFA |
| 09.942 | 2-Methylbutyl-3-methyl-2-butenolat | 97890-13-6 | | | | | | EFSA |
| 09.943 | Guajacolpropionat | 7598-60-9 | | | | | | EFSA |
| 09.944 | Guajacolbutyrat | 4112-92-9 | | | | | | EFSA |
| 09.945 | Guajacolisobutyrat | 723759-62-4 | | | | | | EFSA |
| 09.946 | Dihydrogalangalacetat | 129319-15-9 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 09.947 | (E,Z)-2,6-Nonadienylacetat | 68555-65-7 | 1188 | | | | * | JECFA/ EFSA |
| 09.948 | (2E)-2-Nonenylacetat | 30418-89-4 | | | | | * | EFSA |
| 09.949 | L-Menthyl-(S)-3-hydroxybutyrat | 115869-76-6 | | | | | | EFSA |
| 09.950 | Z-5-Octenylacetat | 71978-00-2 | | | | | | EFSA |
| 09.951 | Bis(2-ethylhexyl)adipat (Dioctyladipat) | 123-79-5 | 1968 | | | | | EFSA |
| 10.001 | Nonano-1,4-lacton | 104-61-0 | 229 | 178 | | | | JECFA |
| 10.002 | Undecano-1,4-lacton | 104-67-6 | 233 | 179 | | | | JECFA |
| 10.003 | Hexadec-6-eno-1,16-lacton | 7779-50-2 | 240 | 180 | | | | JECFA |
| 10.004 | Pentadecano-1,15-lacton | 106-02-5 | 239 | 181 | | | | JECFA |
| 10.005 | 3-Propylidenphthalid | 17369-59-4 | 1168 | 494 | | | | EFSA |
| 10.006 | Butyro-1,4-lacton | 96-48-0 | 219 | 615 | | | | JECFA |
| 10.007 | Decano-1,5-lacton | 705-86-2 | 232 | 621 | | | | JECFA |
| 10.008 | Dodecano-1,5-lacton | 713-95-1 | 236 | 624 | | | | JECFA |
| 10.009 | Dodec-6-eno-1,4-lacton | 18679-18-0 | 249 | 625 | | | | JECFA |
| 10.010 | Hexano-1,5-lacton | 823-22-3 | 224 | 641 | | | | JECFA |
| 10.011 | Undecano-1,5-lacton | 710-04-3 | 234 | 688 | | | | JECFA |
| 10.012 | 5-Methylfuran-2(3H)-on | 591-12-8 | 221 | 731 | | | | JECFA |
| 10.013 | Pentano-1,4-lacton | 108-29-2 | 220 | 757 | | | | JECFA |
| 10.014 | Nonano-1,5-lacton | 3301-94-8 | 230 | 2194 | | | | JECFA |
| 10.015 | Octano-1,5-lacton | 698-76-0 | 228 | 2195 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 10.016 | Tetradecano-1,5-lacton | 2721-22-4 | 238 | 2196 | | | | JECFA |
| 10.017 | Decano-1,4-lacton | 706-14-9 | 231 | 2230 | | | | JECFA |
| 10.018 | 4-Butyloctano-1,4-lacton | 7774-47-2 | 227 | 2231 | | | | JECFA |
| 10.019 | Dodecano-1,4-lacton | 2305-05-7 | 235 | 2240 | | | | JECFA |
| 10.020 | Heptano-1,4-lacton | 105-21-5 | 225 | 2253 | | | | JECFA |
| 10.021 | Hexano-1,4-lacton | 695-06-7 | 223 | 2254 | | | | JECFA |
| 10.022 | Octano-1,4-lacton | 104-50-7 | 226 | 2274 | | | | JECFA |
| 10.023 | 5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-on | 698-10-2 | 222 | 2300 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 10.024 | 3-Butylidenphthalid | 551-08-6 | 1170 | 10083 | | | | EFSA |
| 10.025 | 3-Butylphthalid | 6066-49-5 | 1169 | 10084 | | | | EFSA |
| 10.026 | 3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanon | 40923-64-6 | 244 | 10953 | | | | JECFA |
| 10.027 | 3,7-Dimethyloctano-1,6-lacton | 499-54-7 | 237 | 11833 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % 6-Hydroxy-3,7-dimethyl-2-octensäurelacton | | | JECFA |
| 10.028 | Dodecano-1,6-lacton | 16429-21-3 | 242 | | | | | JECFA |
| 10.029 | Decano-1,6-lacton | 5579-78-2 | 241 | | | | | JECFA |
| 10.030 | 3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-on | 28664-35-9 | 243 | 11834 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 10.031 | 6-Pentyl-2H-pyran-2-on | 27593-23-3 | 245 | 10967 | | | | EFSA |
| 10.033 | Dec-7-eno-1,5-lacton | 34686-71-0 | 247 | | | | | JECFA |
| 10.034 | 5,6-Dihydro-3,6-dimethylbenzofuran- | 80417-97-6 | 1163 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | 2(4H)-on | | | | | | | |
| 10.035 | Undec-8-eno-1,5-lacton | 68959-28-4 | 248 | | | | | JECFA |
| 10.036 | 5,6,7,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-on | 13341-72-5 | 1162 | | | | * | EFSA |
| 10.037 | 5-Hydroxy-2-decensäure-delta-lacton | 54814-64-1 | 246 | | | | | EFSA |
| 10.038 | Dec-7-eno-1,4-lacton | 67114-38-9 | | | | | | EFSA |
| 10.039 | cis-Dec-7-eno-1,4-lacton | 63095-33-0 | | | | | | EFSA |
| 10.040 | Dec-8-eno-1,5-lacton | 32764-98-0 | | | | | | EFSA |
| 10.042 | 3,4-Dimethyl-5-pentylidenfuran-2(5H)-on | 774-64-1 | | 11873 | Mindestens 93 %; sekundäre Komponente 1-2 % 3,4-Dimethyl 5-ketobutansäure-gamma-lacton | | * | EFSA |
| 10.043 | 2,7-Dimethylocta-5(trans),7-dieno-1,4-lacton | 78548-56-8 | | | | | * | EFSA |
| 10.044 | Dodec-2-eno-1,5-lacton | 16400-72-9 | 438 | | Mindestens 88 % 6-Heptyl-5,6-dihydro-2H-pyran-2-on; sekundäre Komponenten 3-5 % E-6-(3-Heptenyl)-5,6-dihydro-2H-pyran-2-on und 1-2 % 6-Heptyl-3,6-dihydro-2H-pyran-2-on | | | EFSA |
| 10.045 | Heptan-1,5-lacton | 3301-90-4 | | 10660 | | | | EFSA |
| 10.046 | Hex-2-eno-1,4-lacton | 2407-43-4 | | | | | * | EFSA |
| 10.047 | Hexadecano-1,16-lacton | 109-29-5 | | | | | | EFSA |
| 10.048 | Hexadecano-1,4-lacton | 730-46-1 | | 10673 | | | | EFSA |
| 10.049 | Hexadecano-1,5-lacton | 7370-44-7 | | 10674 | | | | EFSA |
| 10.050 | Hexahydro-3,6-dimethyl-2(3H)- | 92015-65-1 | 1161 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | benzofuranon | | | | | | | |
| 10.051 | 5-Hexyl-5-methyldihydrofuran-2(3H)-on | 7011-83-8 | 250 | | | | | JECFA |
| 10.052 | 3-Methylnonano-1,4-lacton | 33673-62-0 | | | | | | EFSA |
| 10.053 | 3-Methyloctano-1,4-lacton | 39212-23-2 | 437 | 10535 | | | | JECFA |
| 10.054 | Non-2-eno-1,4-lacton | 21963-26-8 | | | | | * | EFSA |
| 10.055 | Pentano-1,5-lacton | 542-28-9 | | 10907 | | | | EFSA |
| 10.056 | Phthalid | 87-41-2 | | | | | | EFSA |
| 10.057 | 3a,4,5,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(3H)-on | 57743-63-2 | | | | | * | EFSA |
| 10.058 | Tridecano-1,5-lacton | 7370-92-5 | | 10902 | | | | EFSA |
| 10.059 | Hexadec-7-en-1,16-lacton | 123-69-3 | | | | | | EFSA |
| 10.060 | 2-Decen-1,4-lacton | 2518-53-8 | | | | | * | EFSA |
| 10.061 | cis-5-Hexenyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-on | 70851-61-5 | 1159 | | | | | EFSA |
| 10.063 | Hexadec-9-en-1,16-lacton | 28645-51-4 | 1991 | | | | | EFSA |
| 10.066 | Furan-2(5H)-on | | | | | | * | EFSA |
| 10.068 | Pentadecano-1,14-lacton | 32539-85-8 | | | | | | EFSA |
| 10.069 | 3-Methyl-gamma-decalacton | 67663-01-8 | 1158 | | Mindestens 94 % (Summe der cis- und trans-Isomere); sekundäre Komponente 1-2 % Heptan-1-ol | | | EFSA |
| 10.070 | 4-Methyl-5-hexen-1,4-olid | 1073-11-6 | 1157 | | | | | EFSA |
| 10.072 | Dimethyl-3,6-benzo-2(3H)-furanon | 65817-24-5 | 1167 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 10.168 | 5,6-Dimethyltetrahydropyran-2-on | 10413-18-0 | | | | | | EFSA |
| 10.169 | 5,6,7,7-alpha-Tetrahydro-4,4,7-alpha-trimethyl-2-(4H)-benzofuranon | 15356-74-8 | 1164 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-5 % 2,9-Dimethyl-3,8-decandion, 3-5 % 4-Hydroxy-5,6-oxo-beta-ionon | | | EFSA |
| 10.170 | 5-Pentyl-3H-furan-2-on | 51352-68-2 | 1989 | | Mischung aus 3H- und 5H-Isomeren (2:1) | | * | EFSA |
| 11.001 | 3-Methylbutylamin | 107-85-7 | 1587 | 512 | | | | EFSA |
| 11.002 | Isobutylamin | 78-81-9 | 1583 | 513 | | | | EFSA |
| 11.003 | Butylamin | 109-73-9 | 1582 | 524 | | | | EFSA |
| 11.004 | Propylamin | 107-10-8 | 1580 | 601 | | | | EFSA |
| 11.005 | sec-Butylamin | 13952-84-6 | 1584 | 707 | | | | EFSA |
| 11.006 | Phenethylamin | 64-04-0 | 1589 | 708 | | | | EFSA |
| 11.007 | 2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamin | 51-67-2 | 1590 | 709 | | | | EFSA |
| 11.008 | 2-Aminoacetophenon | 551-93-9 | | 2041 | | | * | EFSA |
| 11.009 | Trimethylamin | 75-50-3 | 1610 | 10497 | | | | EFSA |
| 11.015 | Ethylamin | 75-04-7 | 1579 | 10477 | | | | EFSA |
| 11.016 | Hexylamin | 111-26-2 | 1588 | 10478 | | | | EFSA |
| 11.017 | N-Isopentylidenisopentylamin | 35448-31-8 | 1606 | | | | | EFSA |
| 11.018 | Isopropylamin | 75-31-0 | 1581 | 10480 | | | | EFSA |
| 11.020 | 2-Methylbutylamin | 96-15-1 | 1586 | 10484 | | | | EFSA |
| 11.021 | Pentylamin | 110-58-7 | 1585 | 11734 | | | | EFSA |
| 11.023 | Triethylamin | 121-44-8 | 1611 | 10496 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 11.025 | Trimethylaminoxid | 1184-78-7 | 1614 | 10494 | | | | EFSA |
| 11.026 | Tripropylamin | 102-69-2 | 1612 | 10495 | | | | EFSA |
| 12.001 | 3-(Methylthio)propionaldehyd | 3268-49-3 | 466 | 125 | | | | JECFA |
| 12.002 | Methyl-3-(methylthio)propionat | 13532-18-8 | 472 | 428 | | | | JECFA |
| 12.003 | Methanthiol | 74-93-1 | 508 | 475 | | | | JECFA |
| 12.004 | Allylthiol | 870-23-5 | 521 | 476 | Mindestens 75 %; sekundäre Komponenten 20-25 % Allyldisulfid und 5-7 % Allylsulfid | | | JECFA |
| 12.005 | Phenylmethanthiol | 100-53-8 | 526 | 477 | | | | JECFA |
| 12.006 | Dimethylsulfid | 75-18-3 | 452 | 483 | | | | JECFA |
| 12.007 | Dibutylsulfid | 544-40-1 | 455 | 484 | | | | JECFA |
| 12.008 | Diallyldisulfid | 2179-57-9 | 572 | 485 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 10-15% Allylsulfid und 5-7 % Allylmercaptan | | | JECFA |
| 12.009 | Diallyltrisulfid | 2050-87-5 | 587 | 486 | Mindestens 65 %; sekundäre Komponenten 20-25 % Allyldisulfid, 5-7 % Allylsulfid und 5-7 % Allyltetrasulfid | | * | JECFA |
| 12.010 | Butan-1-thiol | 109-79-5 | 511 | 526 | | | | JECFA |
| 12.012 | Diethyldisulfid | 110-81-6 | 1699 | 533 | | | | EFSA |
| 12.013 | Dimethyltrisulfid | 3658-80-8 | 582 | 539 | | | * | JECFA |
| 12.014 | Dipropyldisulfid | 629-19-6 | 566 | 540 | | | | JECFA |
| 12.015 | Dipropylsulfid | 111-47-7 | | 541 | | | | SCF/CoE |
| 12.016 | Diisopropylsulfid | 625-80-9 | | 542 | | | | SCF/CoE |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 12.017 | Ethanthiol | 75-08-1 | 1659 | 546 | | | | EFSA |
| 12.018 | S-Ethylacethioat | 625-60-5 | 483 | 11665 | | | | JECFA |
| 12.019 | Methylpropyldisulfid | 2179-60-4 | 565 | 585 | | | | JECFA |
| 12.020 | Methylpropyltrisulfid | 17619-36-2 | 584 | 586 | Mindestens 45 %; sekundäre Komponenten 25 % Dipropyltrisulfid, 12 % Dipropylsulfid, 14 % Dimethylsulfid und 3 % Methylpropylsulfid | | * | JECFA |
| 12.021 | Allylpropylsulfid | 2179-59-1 | 1700 | 600 | | | | EFSA |
| 12.022 | Butan-2,3-dithiol | 4532-64-3 | 539 | 725 | | | | JECFA |
| 12.023 | Dipropyltrisulfid | 6028-61-1 | 585 | 726 | | | * | JECFA |
| 12.024 | 3-Mercaptobutan-2-ol | 37887-04-0 | 546 | 760 | | | | JECFA |
| 12.025 | Allylisothiocyanat | 57-06-7 | 1560 | 2110 | | | | EFSA |
| 12.026 | Dimethylsulfid | 624-92-0 | 564 | 2175 | | | | JECFA |
| 12.027 | 2-Methylbenzen-1-thiol | 137-06-4 | 528 | 2272 | | | | JECFA |
| 12.028 | Dicyclohexylsulfid | 2550-40-5 | 575 | 2320 | | | | JECFA |
| 12.029 | Cyclopentanthiol | 1679-07-8 | 516 | 2321 | | | | JECFA |
| 12.030 | 3-(Methylthio)propylisothiocyanat | 505-79-3 | 1564 | 2326 | | | | EFSA |
| 12.031 | 3-Mercaptopentan-2-on | 67633-97-0 | 560 | 2327 | | | | JECFA |
| 12.032 | S-Methylbutanthioat | 2432-51-1 | 484 | 2328 | | | | JECFA |
| 12.033 | Naphthalin-2-thiol | 91-60-1 | 531 | 2330 | | | | JECFA |
| 12.034 | Octan-1,8-dithiol | 1191-62-4 | 541 | 2331 | | | | JECFA |
| 12.035 | 2-,3- und 10-Mercaptopinan | | 520 | 2332 | Isomergemisch (ca. 54 % 10-Isomer, ca. | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 31 % 2-Isomer, ca. 10 % 3-Isomer) | | | |
| 12.036 | 3-[(2-Mercapto-1-methylpropyl)thio]butan-2-ol | 54957-02-7 | 547 | 2353 | | | | JECFA |
| 12.037 | Allylmethyldisulfid | 2179-58-0 | 568 | 11866 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 3-5 % Dimethylsulfid und 3-5 % Diallylsulfid | | | JECFA |
| 12.038 | 8-Mercapto-p-menthan-3-on | 38462-22-5 | 561 | 11789 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 12.039 | 2-Mercaptopropionsäure | 79-42-5 | 551 | 11790 | | | | JECFA |
| 12.040 | 2-Methylthioacetaldehyd | 23328-62-3 | 465 | 11686 | | | | JECFA |
| 12.041 | 1-(Methylthio)butan-2-on | 13678-58-5 | 496 | 11543 | | | | JECFA |
| 12.042 | 2-(Methylthio)phenol | 1073-29-6 | 503 | 11553 | | | | JECFA |
| 12.043 | Diphenyldisulfid | 882-33-7 | 578 | 11757 | | | | JECFA |
| 12.044 | Prop-1-enylpropylsulfid | 5905-46-4 | 570 | 11699 | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 3-6 % Dipropylsulfid | | | JECFA |
| 12.045 | Methylallyltrisulfid | 34135-85-8 | 586 | 11867 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 10-12 % Dimethyltrisulfid und 6-8 % Allyltrisulfid | | * | JECFA |
| 12.046 | Ethyl-2-mercaptopropionat | 19788-49-9 | 552 | 11469 | | | | JECFA |
| 12.047 | 3-Mercapto-2-butan-2-on | 40789-98-8 | 558 | 11497 | | | | JECFA |
| 12.048 | 2-Methylbutan-1-thiol | 1878-18-8 | 515 | 11509 | | | | JECFA |
| 12.049 | 3-Methylbutan-2-thiol | 2084-18-6 | 517 | 11510 | | | | JECFA |
| 12.052 | Di-(3-oxobutyl)sulfid | 40790-04-3 | 502 | 11441 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.053 | Ethyl-3-(methylthio)propionat | 13327-56-5 | 476 | 11476 | | | | JECFA |
| 12.054 | 2-(Ethylthio)phenol | 4500-58-7 | 529 | 11666 | | | | JECFA |
| 12.055 | 4-Mercaptobutan-2-on | 34619-12-0 | 559 | 11498 | | | | JECFA |
| 12.056 | 3-(Methylthio)butanal | 16630-52-7 | 467 | 11687 | | | | JECFA |
| 12.057 | 4-(Methylthio)butan-2-on | 34047-39-7 | 497 | 11688 | | | | JECFA |
| 12.058 | 4-(Methylthio)-4-methylpentan-2-on | 23550-40-5 | 500 | 11551 | | | | JECFA |
| 12.059 | Propylthioacetat | 2307-10-0 | 485 | 11576 | | | | JECFA |
| 12.060 | Methyl-4-(methylthio)butyrat | 53053-51-3 | 474 | 11526 | | | | JECFA |
| 12.061 | 4-(Methylthio)butanal | 42919-64-2 | 468 | 11542 | | | | JECFA |
| 12.062 | 3-(Methylthio)propan-1-ol | 505-10-2 | 461 | 11554 | | | | JECFA |
| 12.063 | 3-(Methylthio)hexan-1-ol | 51755-66-9 | 463 | 11548 | | | | JECFA |
| 12.064 | Thiogeraniol | 39067-80-6 | 524 | 11583 | | | | JECFA |
| 12.065 | 2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyd | 59902-01-1 | 471 | 11904 | | | * | EFSA |
| 12.066 | Ethan-1,2-dithiol | 540-63-6 | 532 | 11467 | | | | JECFA |
| 12.067 | Hexan-1,6-dithiol | 1191-43-1 | 540 | 11486 | | | | JECFA |
| 12.068 | Benzylmethyldisulfid | 699-10-5 | 577 | 11508 | | | | JECFA |
| 12.069 | Nonan-1,9-dithiol | 3489-28-9 | 542 | 11558 | | | | JECFA |
| 12.070 | Propan-1,2-dithiol | 814-67-5 | 536 | 11564 | | | | JECFA |
| 12.071 | 1-Propan-1-thiol | 107-03-9 | 509 | 11816 | | | | JECFA |
| 12.072 | Butan-1,2-dithiol | 16128-68-0 | 537 | 11909 | | | | JECFA |
| 12.073 | Butan-1,3-dithiol | 24330-52-7 | 538 | 11910 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.074 | Diallylpolysulfide | 72869-75-1 | 588 | 11912 | | | * | JECFA |
| 12.075 | Methylprop-1-enyldisulfid | 5905-47-5 | 569 | 11712 | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 4-5 % Methyl-1-dipropyldisulfid und 2-4 % Propenyldisulfid | | | JECFA |
| 12.076 | Propan-1,3-dithiol | 109-80-8 | 535 | 11929 | | | | JECFA |
| 12.077 | Benzylmethylsulfid | 766-92-7 | 460 | | | | | EFSA |
| 12.078 | 4-(Methylthio)butan-1-ol | 20582-85-8 | 462 | | | | | JECFA |
| 12.079 | 2-(Methylthiomethyl)but-2-enal | 40878-72-6 | 470 | 11549 | | | * | EFSA |
| 12.080 | Thiophenol | 108-98-5 | 525 | 11585 | | | | JECFA |
| 12.081 | Dibenzylsulfid | 150-60-7 | 579 | | | | | JECFA |
| 12.082 | 2,6-(Dimethyl)thiophenol | 118-72-9 | 530 | | | | | JECFA |
| 12.083 | Ethyl-3-mercaptopropionat | 5466-06-8 | 553 | | | | | JECFA |
| 12.084 | Ethyl-4-(methylthio)butyrat | 22014-48-8 | 477 | | | | | JECFA |
| 12.085 | p-Menth-1-en-8-thiol | 71159-90-5 | 523 | | | | * | EFSA |
| 12.086 | Methyl-2-(methylthio)butyrat | 51534-66-8 | 486 | | | | | JECFA |
| 12.087 | 2-(Methylthiomethyl)-3-phenylpropenal | 65887-08-3 | 505 | | | | | JECFA |
| 12.088 | Diallylsulfid | 592-88-1 | 458 | 11846 | | | | EFSA |
| 12.089 | Ethyl-3-(methylthio)butyrat | | 480 | 11475 | | | | JECFA |
| 12.096 | Allylmethylsulfid | 10152-76-8 | | 11429 | | | | EFSA |
| 12.098 | Allylprop-1-enyldisulfid | 33368-82-0 | | 11433 | | | | EFSA |
| 12.099 | Allylpropylsulfid | 27817-67-0 | | 11434 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.101 | Allylthiopropionat | 41820-22-8 | 490 | 11436 | Mindestens 83 %; sekundäre Komponente 15-18 % Diallylsulfid | | | JECFA |
| 12.102 | Benzylisothiocyanat | 622-78-6 | 1562 | 11863 | | | | EFSA |
| 12.103 | Butan-1,4-dithiol | 1191-08-8 | | | | | | EFSA |
| 12.104 | Butan-2-thiol | 513-53-1 | | | | | | EFSA |
| 12.106 | S-2-Butyl-3-methylbutanthioat | 2432-91-9 | | | | | | EFSA |
| 12.107 | Butylisothiocyanat | 592-82-5 | 1561 | 11488 | | | | EFSA |
| 12.108 | Diisopentylthiomalat | 68084-03-7 | 1672 | 11454 | | | | EFSA |
| 12.109 | Diisopropyldisulfid | 4253-89-8 | 567 | 11455 | | | | JECFA |
| 12.111 | Dibutyldisulfid | 629-45-8 | | | | | | EFSA |
| 12.113 | Diethylsulfid | 352-93-2 | 454 | 11450 | | | | JECFA |
| 12.117 | Dipentylsulfid | 872-10-6 | | | | | | EFSA |
| 12.118 | 2,4-Dithiapentan | 1618-26-4 | 533 | | | | | JECFA |
| 12.121 | Ethyl-2-(methylthio)propionat | 23747-43-5 | 581 | 11471 | | | | JECFA |
| 12.122 | Ethyl-2-(methylthio)acetat | 4455-13-4 | 475 | | | | | JECFA |
| 12.124 | Ethylbutylsulfid | 638-46-0 | | | | | | EFSA |
| 12.125 | Ethylpropanthioat | 2432-42-0 | | | | | | EFSA |
| 12.126 | Ethylpropyldisulfid | 30453-31-7 | 1694 | 11478 | | | | EFSA |
| 12.127 | Ethylpropylsulfid | 4110-50-3 | | 11479 | | | | EFSA |
| 12.128 | 2-Ethylhexan-1-thiol | 7341-17-5 | 519 | | | | | JECFA |
| 12.129 | 3-(Ethylthio)propan-1-ol | 18721-61-4 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|------------------------------------|------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 12.130 | Heptan-1-thiol | 1639-09-4 | 1663 | 11485 | | | | EFSA |
| 12.132 | Hexan-1-thiol | 111-31-9 | 518 | 11487 | | | | JECFA |
| 12.134 | S-Isopropyl-3-methylbut-2-enthioat | 34365-79-2 | 1679 | | | | | EFSA |
| 12.135 | 3-Mercapto-2-methylpropionsäure | 26473-47-2 | | | | | | EFSA |
| 12.136 | 3-Mercapto-2-oxopropionsäure | 2464-23-5 | | | | | | EFSA |
| 12.137 | 3-Mercapto-3-methylbutan-1-ol | 34300-94-2 | 544 | | | | * | EFSA |
| 12.138 | 3-Mercapto-3-methylbutylformiat | 50746-10-6 | 549 | | | | * | EFSA |
| 12.139 | 2-Mercaptoanisol | 7217-59-6 | 1666 | 11880 | | | | EFSA |
| 12.143 | 1-Mercaptopropan-2-on | 24653-75-6 | 557 | | | | | JECFA |
| 12.145 | 4-Methoxy-2-methylbutan-2-thiol | 94087-83-9 | 548 | | | | * | EFSA |
| 12.146 | Methyl-(methylthio)acetat | 16630-66-3 | 1691 | 11525 | | | | EFSA |
| 12.148 | S-Methyl-4-methylpentanthioat | 61122-71-2 | 488 | | | | | JECFA |
| 12.149 | S-Methylacetothioat | 1534-08-3 | 482 | | | | | JECFA |
| 12.150 | S-Methylbenzothioat | 5925-68-8 | 504 | 11505 | | | | JECFA |
| 12.151 | Methylbutyldisulfid | 60779-24-0 | | | | | | EFSA |
| 12.152 | Methylbutylsulfid | 628-29-5 | | | | | | EFSA |
| 12.153 | Methylethylsulfid | 20333-39-5 | 1693 | 11470 | Mindestens 80 %; sekundäre Komponenten 7-8 % Diethylsulfid und 8-10 % Dimethylsulfid | | | EFSA |
| 12.154 | Methylethylsulfid | 624-89-5 | 453 | 11474 | | | | JECFA |
| 12.155 | Methylethyltrisulfid | 31499-71-5 | 583 | | | | * | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.156 | S-Methylhexanthioat | 20756-86-9 | 489 | 11515 | | | | JECFA |
| 12.157 | S-Methylisopentanthioat | 23747-45-7 | 487 | 11506 | | | | JECFA |
| 12.158 | Methyl-3-methyl-2-butenylsulfid | 5897-45-0 | | | | | | EFSA |
| 12.161 | Methylphenylsulfid | 14173-25-2 | 576 | 11532 | | | | JECFA |
| 12.162 | Methylphenylsulfid | 100-68-5 | 459 | 11533 | | | | EFSA |
| 12.163 | Methylprop-1-enylsulfid | 10152-77-9 | | 11538 | | | | EFSA |
| 12.165 | S-Methylpropanthioat | 5925-75-7 | 1678 | | | | | EFSA |
| 12.166 | Methylpropylsulfid | 3877-15-4 | | 11541 | | | | EFSA |
| 12.168 | 2-Methyl-2-(methylthio)propanal | 67952-60-7 | 580 | | | | | JECFA |
| 12.169 | 2-Methyl-4-oxopentan-2-thiol | 19872-52-7 | 1293 | 11500 | 48 % 2-Methyl-4-oxopentan-2-thiol und 48-50 % 4-Methyl-3-penten-2-on. | | * | EFSA |
| 12.170 | 3-Methylbut-2-en-1-thiol | 5287-45-6 | 522 | 11511 | | | | JECFA |
| 12.171 | 3-Methylbutan-1-thiol | 541-31-1 | 513 | | | | | JECFA |
| 12.173 | 2-Methylpropan-1-thiol | 513-44-0 | 512 | 11536 | | | | JECFA |
| 12.175 | Methylsulfinylmethan | 67-68-5 | 507 | | | | | JECFA |
| 12.176 | 4-(Methylthio)-2-oxobuttersäure | 583-92-6 | 501 | | | | | JECFA |
| 12.177 | 8-(Methylthio)-p-menthan-3-on | 32637-94-8 | | | | | | EFSA |
| 12.178 | 3-(Methylthio)buttersäure | 16630-65-2 | | | | | | EFSA |
| 12.179 | 2-(Methylthio)ethan-1-ol | 5271-38-5 | 1297 | 11545 | | | | EFSA |
| 12.180 | 1-(Methylthio)ethan-1-thiol | 31331-53-0 | | | | | | EFSA |
| 12.181 | 1-(Methylthio)pentan-3-on | 66735-69-1 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.182 | 2-(Methylthio)propionsäure | 58809-73-7 | | | | | | EFSA |
| 12.183 | 3-(Methylthio)propionsäure | 646-01-5 | | | | | | EFSA |
| 12.187 | Methylthiomethylbutyrat | 74758-93-3 | 473 | | | | | JECFA |
| 12.188 | Methylthiomethylhexanoat | 74758-91-1 | 479 | | | | | JECFA |
| 12.189 | S-(Methylthiomethyl)-2-methylpropanthioat | 77974-85-7 | | | | | | EFSA |
| 12.191 | Pentan-1-thiol | 110-66-7 | 1662 | | | | | EFSA |
| 12.192 | Pentan-2-thiol | 2084-19-7 | 514 | | | | | JECFA |
| 12.193 | Phenethylisothiocyanat | 2257-09-2 | 1563 | 11495 | | | | EFSA |
| 12.194 | 2-Phenylethan-1-thiol | 4410-99-5 | 527 | 11561 | | | | JECFA |
| 12.195 | S-Prenylthioacetat | 33049-93-3 | 491 | | | | | JECFA |
| 12.196 | S-Prenylthioisobutyrat | 53626-94-1 | | | | | | EFSA |
| 12.197 | Propan-2-thiol | 75-33-2 | 510 | 11565 | | | | JECFA |
| 12.198 | 2,3,5-Trithiahexan | 42474-44-2 | 1299 | | | | | EFSA |
| 12.200 | 1,1-Bis-(ethylthio)-ethan | 14252-42-7 | | | | | | EFSA |
| 12.201 | 8-Acetylthio-p-menthanon-3 | 94293-57-9 | 506 | | | | | JECFA |
| 12.203 | Methylthio-2-(acetyloxy)propionat | 74586-09-7 | 492 | | | | | JECFA |
| 12.205 | Mercaptoacetaldehyd | 4124-63-4 | | | | | | EFSA |
| 12.211 | But-1-enylmethylsulfid | | 457 | | | | | JECFA |
| 12.212 | Ethyl-5-(methylthio)valerat | 233665-98-0 | 1298 | | | | | EFSA |
| 12.214 | Isobutyl-3-(methylthio)butyrat | 127931-21-9 | 1677 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.217 | 3-Mercaptohexan-1-ol | | 545 | | | | | JECFA |
| 12.218 | Methyl-3-methyl-1-butenyldisulfid | | 571 | | | | | JECFA |
| 12.221 | S-Prenylthioisopentanoat | 75631-91-3 | | | | | | EFSA |
| 12.227 | Methylthio-2-(propionyloxy)propionat | | 493 | | | | | JECFA |
| 12.234 | 3-Mercaptohexylacetat | 136954-20-6 | 554 | | Mindestens 82 %; sekundäre Komponenten 8 % 3-Mercaptohexanol und 10 % 3-Acetylmercaptohexylacetat | | | JECFA |
| 12.235 | 3-Mercaptohexylbutyrat | 136954-21-7 | 555 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponente 5-6 % 3-Mercaptohexanol | | | JECFA |
| 12.236 | 3-(Methylthio)hexylacetat | 51755-85-2 | 481 | | | | | JECFA |
| 12.237 | 3-(Methylthio)propylacetat | 16630-55-0 | 478 | | | | | JECFA |
| 12.238 | 3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol | 227456-27-1 | 1291 | | | | | EFSA |
| 12.239 | 3-Mercapto-2-methylpentanal | 227456-28-2 | 1292 | | | | | EFSA |
| 12.240 | 2,4,6-Trithiaheptan | 6540-86-9 | 1684 | | | | | EFSA |
| 12.241 | 2-Mercapto-2-methylpentan-1-ol | 258823-39-1 | 1290 | | | | * | EFSA |
| 12.242 | Methylthiomethylmercaptan | 29414-47-9 | 1675 | | | | | EFSA |
| 12.243 | Dimercaptomethan | 6725-64-0 | 1661 | | | | | EFSA |
| 12.244 | 1-Methylthio-2-propanon | 14109-72-9 | 495 | | | | | JECFA |
| 12.250 | 3-Mercaptohexanal | 51755-72-7 | | | | | | EFSA |
| 12.251 | 3-Mercaptohexyl-hexanoat | 136954-22-8 | 556 | | | | | JECFA |
| 12.252 | 4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol | 31539-84-1 | 1669 | | | | * | EFSA |
| 12.253 | Amylmethyldisulfid | 72437-68-4 | 1697 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|---------------------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 12.254 | Butylethyldisulfid | 63986-03-8 | 1698 | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten 2-3 % Diethyldisulfid und 5-6 % Dibutylsulfid | | | EFSA |
| 12.255 | Ethyl-3-mercaptobutyrat | 156472-94-5 | 1294 | | | | | EFSA |
| 12.257 | Ethyl-4-(acetylthio)butyrat | 104228-51-5 | 1295 | | | | | EFSA |
| 12.259 | 1-Mercapto-p-menthan-3-on | 29725-66-4 | 1673 | | Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 8-9 % Piperiton und 1-2 % alpha-Terpineol | | * | EFSA |
| 12.264 | 4,2-Thiopentanon | 92585-08-5 | 1670 | | | | | EFSA |
| 12.265 | (E)-2-Methyl-1-methylthio-2-buten | 89534-74-7 | 1683 | | | | | EFSA |
| 12.266 | Methyl-2-mercaptopropionat | 53907-46-3 | | | | | | EFSA |
| 12.267 | Propyl-2-mercaptopropionat | 19788-50-2 | 1667 | | | | | EFSA |
| 12.273 | 3-(Methylthio)heptanal | 51755-70-5 | 1692 | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente 2-(E)-Heptenal | | | EFSA |
| 12.274 | 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetrathian und 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan, Mischung in Pflanzenöltriglyceriden | 54644-28-9, 54717-12-3 | 1687 | | 0,18 % 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetrathianisomer I + II; 0,05 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolanisomer I; 0,1 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolanisomer II; 99 % Pflanzenöltriglycerid | | | EFSA |
| 12.275 | Allylthiohexanoat | 156420-69-8 | 1681 | | | | | EFSA |
| 12.276 | (S)-1-Methoxy-3-heptanthiol | 400052-49-5 | 1671 | | | | | EFSA |
| 12.277 | 3-(Methylthio)propylbutyrat | 16630-60-7 | | | | | | EFSA |
| 12.278 | 3-Acetylmercaptohexylacetat | 136954-25-1 | | | | | | EFSA |
| 12.279 | 3-Methylthiohexanal | 38433-74-8 | 469 | | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|--|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 12.280 | Diisopropyltrisulfid | 5943-34-0 | 1300 | | | | * | EFSA |
| 12.282 | (S)-Methyloctanthioat | 2432-83-9 | | | | | | EFSA |
| 12.283 | 3-Butenylisothiocyanat | 3386-97-8 | 1889 | | | | | EFSA |
| 12.284 | bis(1-Mercaptopropyl)sulfid | 53897-60-2 | 1709 | | | | | EFSA |
| 12.285 | 3-Methylthio-2-butanon | 53475-15-3 | 1688 | | | | | EFSA |
| 12.286 | 4-Methylthio-2-pentanon | 143764-28-7 | 1689 | | | | | EFSA |
| 12.287 | Methyl 3-(methylthio)butanoat | 207983-28-6 | 1690 | | | | | EFSA |
| 12.288 | Heptan-2-thiol | 628-00-2 | 1664 | | | | | EFSA |
| 12.289 | 1-Phenylethylmercaptan | 6263-65-6 | 1665 | | | | | EFSA |
| 12.290 | Methyl-3-mercaptopbutanoat | 54051-19-3 | 1674 | | | | | EFSA |
| 12.291 | 3-Mercapto-2-methyl-1-butanol | 227456-33-9 | 1289 | | | | | EFSA |
| 12.292 | Hexyl-3-mercaptopbutanoat | 796857-79-9 | 1704 | | | | | EFSA |
| 12.293 | Ethan-1,1-dithiol | 69382-62-3 | 1660 | | 1 % Ethan-1,1-dithiol-Lösung, Lösungsmittel 95 % Ethanol | | | EFSA |
| 12.294 | Isopentylmethylsulfid | 72437-56-0 | 1696 | | | | | EFSA |
| 12.297 | 3-Mercaptoheptylacetat | 548774-80-7 | 1708 | | | | | EFSA |
| 12.298 | Di-(1-propenyl)-sulfid (Mischung) | 65819-74-1, 37981-37-6, 37981-36-5 | | | | | | EFSA |
| 12.299 | 3-(Methylthio)propylhexanoat | 906079-63-8 | | | | | | EFSA |
| 12.300 | 1,1-Propandithiol | 88497-17-0 | | | | | | EFSA |
| 12.301 | Methyl-2-oxo-propylsulfid | 122861-78-3 | | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|--------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | | | | | ten 1-Mercaptopropan-2-on (unter 8 %), 1,1-Disulfandiyldipropen-2-on (unter 5 %) und 1,3-Dimethyltrisulfan (unter 3 %) | | | |
| 12.302 | 4-Mercapto-3-methyl-2-butanol | 33959-27-2 | | | | | | EFSA |
| 12.303 | 3-Pentanthiol | 616-31-9 | | | | | | EFSA |
| 12.304 | Ethyl-2-mercapto-2-methylpropanoat | 33441-50-8 | | | | | * | EFSA |
| 12.305 | 2-Mercapto-4-heptanol | 1006684-20-3 | | | | | | EFSA |
| 12.306 | 3-(Methylthio)-decanal | 1256932-15-6 | | | | | | EFSA |
| 13.001 | 5-Methylfurfural | 620-02-0 | 745 | 119 | | | | EFSA |
| 13.002 | Methyl-2-furoat | 611-13-2 | 746 | 358 | | | | EFSA |
| 13.003 | Propyl-2-furoat | 615-10-1 | 747 | 359 | | | | EFSA |
| 13.004 | Allyl-2-furoat | 4208-49-5 | 21 | 360 | | | * | EFSA |
| 13.005 | Hexyl-2-furoat | 39251-86-0 | 749 | 361 | | | | EFSA |
| 13.006 | Phenethyl-2-furoat | 7149-32-8 | 1517 | 362 | | | | EFSA |
| 13.007 | 2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran | 3208-40-0 | 1441 | 489 | | | | EFSA |
| 13.009 | 3,4-Dihydrocumarin | 119-84-6 | 1171 | 535 | | | | EFSA |
| 13.010 | 4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on | 3658-77-3 | 1446 | 536 | | | * | EFSA |
| 13.011 | (E)-Ethylfurfuracrylat | 623-20-1 | | 545 | | | | EFSA |
| 13.012 | 6-Methylcumarin | 92-48-8 | 1172 | 579 | | | | EFSA |
| 13.015 | bis-(2,5-Dimethyl-3-furyl)disulfid | 28588-73-0 | 1067 | 722 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.016 | bis-(2-Methyl-3-furyl)disulfid | 28588-75-2 | 1066 | 723 | | | | EFSA |
| 13.017 | bis-(2-Methyl-3-furyl)tetrasulfid | 28588-76-3 | 1068 | 724 | | | | EFSA |
| 13.018 | Furfurol | 98-01-1 | 450 | 2014 | | | | EFSA |
| 13.019 | Furfurylalkohol | 98-00-0 | 451 | 2023 | | | | EFSA |
| 13.020 | Tetrahydrofurfurylalkohol | 97-99-4 | 1443 | 2029 | | | | EFSA |
| 13.021 | Isopentyl-4-(2-furan)butyrat | 7779-66-0 | 1516 | 2080 | | | | EFSA |
| 13.022 | Ethyl-3-(2-furyl)propionat | 10031-90-0 | 1513 | 2091 | | | | EFSA |
| 13.023 | Isopentyl-3-(2-furan)propionat | 7779-67-1 | 1515 | 2092 | | | | EFSA |
| 13.024 | Isobutyl-3-(2-furyl)propionat | 105-01-1 | 1514 | 2093 | | | | EFSA |
| 13.025 | Pentyl-2-furoat | 1334-82-3 | 748 | 2109 | | | | EFSA |
| 13.026 | 2-Furanmethanthiol | 98-02-2 | 1072 | 2202 | | | | EFSA |
| 13.027 | 2-Pentyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan | 65504-96-3 | 1485 | 2205 | | | | EFSA |
| 13.028 | 2-Butyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan | 65504-45-2 | 1484 | 2206 | | | | EFSA |
| 13.031 | 2-Benzofurancarboxaldehyd | 4265-16-1 | 751 | 2247 | | | | EFSA |
| 13.032 | Furfurylisopropylsulfid | 1883-78-9 | 1077 | 2248 | | | | EFSA |
| 13.033 | S-Furfurylacetothioat | 13678-68-7 | 1074 | 2250 | | | | EFSA |
| 13.034 | 3-(2-Furyl)acrylaldehyd | 623-30-3 | 1497 | | | | * | EFSA |
| 13.037 | 2-(2-Methylprop-1-enyl)-4-methyltetrahydropyran | 16409-43-1 | 1237 | 2269 | | | | EFSA |
| 13.038 | 2-Phenyl-3-carbethoxyfuran | 50626-02-3 | 752 | 2309 | | | | EFSA |
| 13.039 | 2,4,5-Trimethyl-delta-3-oxazolin | 22694-96-8 | 1559 | 2319 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.040 | (S)-2,5-Dimethyl-3-thiofuroylfuran | 65505-16-0 | 1071 | 2323 | | | | EFSA |
| 13.041 | 2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan | 55764-28-8 | 1070 | 2324 | | | | EFSA |
| 13.042 | 4,5-Dihydro-2-methylfuran-3(2H)-on | 3188-00-9 | 1448 | 2338 | | | | EFSA |
| 13.043 | Furfuryliden-2-butanal | 770-27-4 | 1501 | 11885 | | | * | EFSA |
| 13.044 | 4-(2-Furyl)but-3-en-2-on | 623-15-4 | 1511 | 11838 | | | * | EFSA |
| 13.045 | 1-(2-Furyl)propan-2-on | 6975-60-6 | 1508 | 11837 | | | * | EFSA |
| 13.046 | 3-(2-Furyl)-2-methylprop-2-enal | 874-66-8 | 1498 | 11878 | | | * | EFSA |
| 13.047 | Propyl-3-(2-furyl)acrylat | 623-22-3 | 1518 | 11842 | | | | EFSA |
| 13.048 | Tetrahydrofurfurylbutyrat | 2217-33-6 | 1444 | 11841 | | | | EFSA |
| 13.049 | Tetrahydrofurfurylpropionat | 637-65-0 | 1445 | 11843 | | | | EFSA |
| 13.050 | Difurfuryldisulfid | 4437-20-1 | 1081 | 11480 | | | | EFSA |
| 13.051 | S-Furfurylthioformiat | 59020-90-5 | 1073 | 11770 | | | | EFSA |
| 13.052 | Furfurylmethylether | 13679-46-4 | 1520 | 10944 | | | * | EFSA |
| 13.053 | Methylfurfurylsulfid | 1438-91-1 | 1076 | 11482 | | | | EFSA |
| 13.054 | 2-Acetylfuran | 1192-62-7 | 1503 | | | | * | EFSA |
| 13.055 | 2-Methylfuran-3-thiol | 28588-74-1 | 1060 | 11678 | | | | EFSA |
| 13.056 | Difurfurylsulfid | 13678-67-6 | 1080 | 11438 | | | * | EFSA |
| 13.057 | Furfurylisovalerat | 13678-60-9 | 743 | 10642 | | | | EFSA |
| 13.058 | 3-(5-Methyl-2-furyl)butanal | 31704-80-0 | 1500 | 10355 | | | * | EFSA |
| 13.059 | 2-Pentylfuran | 3777-69-3 | 1491 | 10966 | | | * | EFSA |
| 13.060 | Tetrahydrofurfurylcinnamat | 65505-25-1 | 1447 | 11821 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.061 | Difurfurylether | 4437-22-3 | 1522 | 10930 | | | * | EFSA |
| 13.062 | Furfurylpropionat | 623-19-8 | 740 | 10646 | | | | EFSA |
| 13.063 | S-Furfurylpropanthioat | 59020-85-8 | 1075 | 11484 | | | | EFSA |
| 13.064 | Methylfurfuryldisulfid | 57500-00-2 | 1078 | 11513 | | | | EFSA |
| 13.065 | 2-Methyl-5-(methylthio)furan | 13678-59-6 | 1062 | 11550 | | | | EFSA |
| 13.066 | 3-Acetyl-2,5-dimethylfuran | 10599-70-9 | 1506 | 10921 | | | * | EFSA |
| 13.067 | Furfuryloctanoat | 39252-03-4 | 742 | 10645 | | | | EFSA |
| 13.068 | Furfurylvalerat | 36701-01-6 | 741 | 10647 | | | | EFSA |
| 13.069 | 2-Heptylfuran | 3777-71-7 | 1492 | 10952 | | | * | EFSA |
| 13.070 | 2-Hexanoylfuran | 14360-50-0 | 1512 | 11180 | | | * | EFSA |
| 13.071 | 2,5-Dimethylfuran-3-thiol | 55764-23-3 | 1063 | 11457 | | | | EFSA |
| 13.072 | 1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo-[8.3.0.0.(4.9)]tridecan | 3738-00-9 | 1240 | 10514 | | | | EFSA |
| 13.073 | Octyl-2-furoat | 39251-88-2 | 750 | 10864 | | | | EFSA |
| 13.074 | 2,3-Dimethylbenzofuran | 3782-00-1 | 1495 | 11913 | | | | EFSA |
| 13.075 | 2,6-Dimethyl-3-[(2-methyl-3-furyl)thio]heptan-4-on | 61295-51-0 | 1086 | 11915 | Mindestens 94 %; sekundäre Komponente mindestens 1 % 2,6-Dimethyl-2-[(2-methyl-3-furyl)thio]-4-heptanon | | | EFSA |
| 13.076 | 6-Hydroxydihydrotheaspiran | 65620-50-0 | 1648 | 11917 | | | * | EFSA |
| 13.077 | 3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]heptan-4-on | 61295-41-8 | 1085 | 11922 | | | | EFSA |
| 13.078 | 4-[(2-Methyl-3-furyl)thio]nonan-5-on | 61295-50-9 | 1087 | 11923 | | | | EFSA |
| 13.079 | Methyl-2-methyl-3-furyldisulfid | 65505-17-1 | 1064 | 11924 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.082 | Propyl-2-methyl-3-furyldisulfid | 61197-09-9 | 1065 | | | | | EFSA |
| 13.083 | 2-Acetyl-5-methylfuran | 1193-79-9 | 1504 | 11038 | | | * | EFSA |
| 13.084 | 2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanon | 27538-09-6 | 1449 | | | | * | EFSA |
| 13.085 | 4-Hydroxy-5-methylfuran-3(2H)-on | 19322-27-1 | 1450 | 11785 | | | * | EFSA |
| 13.086 | 4,5-Dihydro-2-methyl-3-thioacetoxyfuran | 26486-14-6 | 1089 | | | | | EFSA |
| 13.087 | 6-Acetoxydihydrotheaspiran | 57893-27-3 | 1647 | | | | * | EFSA |
| 13.088 | 3,6-Dihydro-4-methyl-2-(2-methylprop-1-en-1-yl)-2H-pyran | 1786-08-9 | 1235 | | | | | EFSA |
| 13.089 | 2,5-Dimethyl-4-methoxyfuran-3(2H)-on | 4077-47-8 | 1451 | | | | * | EFSA |
| 13.090 | 2,2-Dimethyl-5-(1-methylprop-1-enyl)tetrahydrofuran | 7416-35-5 | 1452 | 10937 | | | | EFSA |
| 13.091 | 4,5-Dimethyl-2-ethyloxazol | 53833-30-0 | 1555 | | | | | EFSA |
| 13.093 | Ethyl-3-(2-furfurylthio)propionat | 94278-27-0 | 1088 | | | | | EFSA |
| 13.094 | 2,6,6-Trimethyl-2-vinyltetrahydropyran | 7392-19-0 | 1236 | 10976 | | | | EFSA |
| 13.095 | 2,5-Diethyltetrahydrofuran | 41239-48-9 | 1453 | 11882 | | | | EFSA |
| 13.097 | Anhydrolinalooloxid(5) | 13679-86-2 | 1455 | 11944 | | | * | EFSA |
| 13.098 | Theaspiran | 36431-72-8 | 1238 | 10515 | | | | EFSA |
| 13.099 | 4-Acetoxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on | 4166-20-5 | 1456 | | | | * | EFSA |
| 13.101 | 2-Acetyl-3,5-dimethylfuran | 22940-86-9 | 1505 | | | | * | EFSA |
| 13.102 | Butyl-2-furoat | 583-33-5 | | | | | | EFSA |
| 13.103 | 2-Butylfuran | 4466-24-4 | 1490 | 10927 | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.105 | 2-Butyrylfuran | 4208-57-5 | 1507 | | | | * | EFSA |
| 13.106 | 2-Decylfuran | 83469-85-6 | 1493 | | | | * | EFSA |
| 13.108 | 4,5-Dihydro-3-mercapto-2-methylfuran | 26486-13-5 | | | | | | EFSA |
| 13.112 | 4,5-Dimethyl-2-propyloxazol | 53833-32-2 | 1569 | 11379 | | | | EFSA |
| 13.113 | 2,5-Dimethyl-3-(methylthio)furan | 61197-06-6 | | | | | | EFSA |
| 13.114 | 2,5-Dimethyl-3-(methylthio)furan | 63359-63-7 | | | | | | EFSA |
| 13.115 | 2,4-Dimethyl-3-oxazolin | 77311-02-5 | 1558 | | | | | EFSA |
| 13.116 | 2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran | 55764-22-2 | 1523 | | | | | EFSA |
| 13.117 | 2,5-Dimethyl-4-ethoxyfuran-3(2H)-on | 65330-49-6 | | | | | * | EFSA |
| 13.118 | 2,5-Dimethyl-4-ethyloxazol | 30408-61-8 | 1554 | | | | | EFSA |
| 13.119 | 2,5-Dimethylfuran-3(2H)-on | 14400-67-0 | | 11066 | | | * | EFSA |
| 13.120 | 2,5-Dimethyltetrahydrofuran | 1003-38-9 | | | | | | EFSA |
| 13.122 | Ethyl-2-furoat | 614-99-3 | | 10588 | | | | EFSA |
| 13.123 | Ethylfurfuryl ether | 6270-56-0 | 1521 | 10940 | | | * | EFSA |
| 13.124 | Ethylfurfurylsulfid | 2024-70-6 | | | | | | EFSA |
| 13.125 | 2-Ethyl-5-methylfuran | 1703-52-2 | | 10942 | | | * | EFSA |
| 13.127 | Furfuryl-2-methylbutyrat | 13678-61-0 | | 10643 | | | | EFSA |
| 13.128 | Furfurylacetat | 623-17-6 | 739 | 2065 | | | | EFSA |
| 13.129 | Furfurylbut-2(E)-enoat | 59020-84-7 | | | | | | EFSA |
| 13.130 | Furfurylbutyrat | 623-21-2 | 759 | 638 | | | | EFSA |
| 13.132 | Furfurylhexanoat | 39252-02-3 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 13.133 | Furfurylisobutyrat | 6270-55-9 | | 10641 | | | | EFSA |
| 13.134 | 1-Furfurylpyrrol | 1438-94-4 | 1310 | 2317 | | | * | EFSA |
| 13.135 | 1-(2-Furfurylthio)propanon | 58066-86-7 | | | | | | EFSA |
| 13.136 | 2-Furansäure | 88-14-2 | | 10098 | | | | EFSA |
| 13.137 | 3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-enal | 65545-81-5 | 1502 | 11928 | | | * | EFSA |
| 13.138 | 1-(2-Furyl)butan-3-on | 699-17-2 | 1510 | 11084 | | | * | EFSA |
| 13.139 | 5-Hydroxymethylfurfuraldehyd | 67-47-0 | | 11112 | | | | EFSA |
| 13.140 | Linalooloxid (5-Ring) | 1365-19-1 | 1454 | 11876 | | | | EFSA |
| 13.141 | Methyl-(2-furfurylthio)acetat | 108499-33-8 | | | | | | EFSA |
| 13.142 | S-Methyl-2-furanthiocarboxylat | 13679-61-3 | 1083 | 11547 | | | | EFSA |
| 13.143 | Methyl-3-(furfurylthio)propionat | 94278-26-9 | | | | | | EFSA |
| 13.144 | Methyl-5-methylfurfuryldisulfid | 78818-78-7 | | | | | | EFSA |
| 13.145 | Methyl-5-methylfurfurylsulfid | 13679-60-2 | | 11522 | | | | EFSA |
| 13.146 | Methylfurfuryltrisulfid | 66169-00-4 | | | | | | EFSA |
| 13.148 | 3-Methyl-2(3-methylbut-2-enyl)furan | 15186-51-3 | 1494 | | | | * | EFSA |
| 13.149 | 5-Methyl-2-furanmethanethiol | 59303-05-8 | | | | | | EFSA |
| 13.150 | 3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal | 5555-90-8 | 1499 | | | | * | EFSA |
| 13.151 | 2-Methyl-3,5 und 6-(furfurylthio)pyrazin | 65530-53-2 | 1082 | 2287 | Isomerenmischung: 70 % 2,3-; 29 % 2,6-; Spuren 2,5- | | | EFSA |
| 13.152 | 2-Methyl-3-(methylthio)furan | 63012-97-5 | 1061 | | | | | EFSA |
| 13.153 | 2-Methyl-3-furylthioacetat | 55764-25-5 | 1069 | | Mindestens 92 %; sekundäre Komponente | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | 5-7 % cis- und trans-2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiolacetat | | | |
| 13.154 | 2-Methyl-4,5-benzooxazol | 95-21-6 | 1557 | | | | | EFSA |
| 13.160 | 2-Methyltetrahydrofuran-3-thiol | 57124-87-5 | 1090 | | | | * | EFSA |
| 13.161 | Octahydrocumarin | 4430-31-3 | 1166 | | | | | EFSA |
| 13.162 | 2-Octylfuran | 4179-38-8 | | 10965 | | | * | EFSA |
| 13.163 | 2-Pentanoylfuran | 3194-17-0 | 1509 | | | | * | EFSA |
| 13.165 | 6,7,8,8a-Tetrahydro-2,5,5,8a-tetramethyl-5H-1-benzopyran | 5552-30-7 | 1239 | | | | | EFSA |
| 13.166 | Tetrahydrofurfurylacetat | 637-64-9 | 1442 | 2069 | | | | EFSA |
| 13.167 | (Tetrahydrofuryl)methylphenylacetat | 5421-00-1 | | | | | | EFSA |
| 13.169 | Trimethyloxazol | 20662-84-4 | 1553 | 11424 | | | | EFSA |
| 13.170 | 2S-cis-Tetrahydro-4-methyl-2-(2-methyl-1-propenyl)-2H-pyran | 3033-23-6 | | | | | * | EFSA |
| 13.175 | 4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on | | | | | | * | EFSA |
| 13.176 | Furanylbutyrat | 114099-96-6 | 1519 | | | | * | EFSA |
| 13.178 | 3-[(2-Furfuryl)dithio]-2-methylfuran | 109537-55-5 | 1524 | | | | | EFSA |
| 13.185 | 3-[(2-Furfuryl)dithio]-2-butanon | 159113-17-4 | | | | | | EFSA |
| 13.189 | Linalooloxid(5)-acetat | 56469-39-7 | | | | | | EFSA |
| 13.190 | 3-((2-Methyl-3-furyl)thio)-2-butanon | 61296-44-1 | 1525 | | | | | EFSA |
| 13.193 | 2,5-Dimethyltetrahydro-3-furanthiol | 26486-21-5 | 1091 | | | | * | EFSA |
| 13.194 | 2,5-Dimethyltetrahydro-3-furylthioacetat | 252736-39-3 | 1092 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|--------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| 13.195 | 2-Isobutyl-4,5-dimethyloxazol | 26131-91-9 | 1556 | | | | | EFSA |
| 13.196 | [(2-Furanylmethyl)thio]-2-pentanon | 180031-78-1 | 1084 | | | | | EFSA |
| 13.197 | Furfurylpropyldisulfid | 252736-36-0 | 1079 | | | | | EFSA |
| 13.198 | 3,6-Dimethyl-2,3,3a,4,5,7a-hexahydrobenzofuran | 70786-44-6 | | | | | | EFSA |
| 13.199 | 3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-butanal | 915971-43-6 | | | | | | EFSA |
| 13.200 | 5-Isopropyl-2,6-diethyl-2-methyltetrahydro-2H-pyran | 1120363-98-5 | | | | | | EFSA |
| 14.001 | Isochinolin | 119-65-3 | 1303 | 487 | | | * | EFSA |
| 14.003 | Piperin | 94-62-2 | 1600 | 492 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 14.004 | 3-Methylindol | 83-34-1 | 1304 | 493 | | | | EFSA |
| 14.005 | 2,3-Diethylpyrazin | 15707-24-1 | 771 | 534 | | | | EFSA |
| 14.006 | 2-Ethyl-3-methylpyrazin | 15707-23-0 | 768 | 548 | | | | EFSA |
| 14.007 | Indol | 120-72-9 | 1301 | 560 | | | | EFSA |
| 14.010 | Piperidin | 110-89-4 | 1607 | 675 | | | | EFSA |
| 14.011 | Chininhydrochlorid | 130-89-2 | | 715 | | In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen nach dem | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | 10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... ¹⁰ über Getränke höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.152 und/oder FL 14.155, ausgedrückt als Chinin. | | |
| 14.014 | 5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidin | 36267-71-7 | 1566 | 720 | | | | EFSA |
| 14.015 | 5,6,7,8-Tetrahydrochinolin | 34413-35-9 | 952 | 721 | | | | EFSA |
| 14.017 | 2-Ethyl-5-methylpyrazin | 13360-64-0 | 770 | 728 | | | | EFSA |
| 14.018 | 2,3,5,6-Tetramethylpyrazin | 1124-11-4 | 780 | 734 | | | | EFSA |
| 14.019 | 2,3,5-Trimethylpyrazin | 14667-55-1 | 774 | 735 | | | | EFSA |
| 14.020 | 2,5-Dimethylpyrazin | 123-32-0 | 766 | 2210 | | | | EFSA |
| 14.021 | 2,6-Dimethylpyrazin | 108-50-9 | 767 | 2211 | | | | EFSA |
| 14.022 | Ethylpyrazin | 13925-00-3 | 762 | 2213 | | | | EFSA |

¹⁰ SR ...

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|---------------------------------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 14.024 | 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazin | 13925-07-0 | 776 | 2245 | | | | EFSA |
| 14.025 | 2,5 oder 6-Methoxy-3-methylpyrazin | 2847-30-5, 2822-22-6, 2882-21-5 | 788 | 2266 | | | | EFSA |
| 14.026 | 2-Isopropyl-5-methylpyrazin | 13925-05-8 | 772 | 2268 | | | | EFSA |
| 14.027 | 2-Methylpyrazin | 109-08-0 | 761 | 2270 | | | | EFSA |
| 14.028 | 5-Methylchinoxalin | 13708-12-8 | 798 | 2271 | | | | EFSA |
| 14.029 | 1-Phenyl-(3 oder 5)-propylpyrazol | 65504-93-0 | 1568 | 2277 | | | | EFSA |
| 14.030 | 2-Pyridinmethanthiol | 2044-73-7 | 1308 | 2279 | | | | EFSA |
| 14.031 | 2-Pyrazinylethanthiol | 35250-53-4 | 795 | 2285 | | | | EFSA |
| 14.032 | Acetylpyrazin | 22047-25-2 | 784 | 2286 | | | | EFSA |
| 14.034 | Pyrazinylmethylsulfid | 21948-70-9 | 796 | 2288 | | | | EFSA |
| 14.035 | 2-Methyl-3,5 oder 6-methylthiopyrazin | 67952-65-2 | 797 | 2290 | 70-90 % 2-Methylthio-3-methylpyrazin und 10-30 % 2-Methylthio-5 oder 6-methylpyrazin | | | EFSA |
| 14.037 | 6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazin | 23747-48-0 | 781 | 2314 | | | | EFSA |
| 14.038 | 2-Acetylpyridin | 1122-62-9 | 1309 | 2315 | | | | EFSA |
| 14.039 | 3-Acetylpyridin | 350-03-8 | 1316 | 2316 | | | | EFSA |
| 14.041 | Pyrrrol | 109-97-7 | 1314 | 2318 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 14.042 | 6-Methylchinolin | 91-62-3 | 1302 | 2339 | | | * | EFSA |
| 14.043 | 2-Isobutyl-3-methoxy-pyrazin | 24683-00-9 | 792 | 11338 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 14.044 | 2-Isobutyl-3-methylpyrazin | 13925-06-9 | 773 | | | | | EFSA |
| 14.045 | 2-Acetyl-1-ethylpyrrol | 39741-41-8 | 1305 | 11371 | | | * | EFSA |
| 14.046 | 2-Acetyl-1-methylpyrrol | 932-16-1 | 1306 | 11373 | | | * | EFSA |
| 14.047 | 2-Acetylpyrrol | 1072-83-9 | 1307 | 11721 | | | * | EFSA |
| 14.049 | 2-Acetyl-3-ethylpyrazin | 32974-92-8 | 785 | 11293 | | | | EFSA |
| 14.050 | 2,3-Dimethylpyrazin | 5910-89-4 | 765 | 11323 | | | | EFSA |
| 14.053 | Mercaptomethylpyrazin | 59021-02-2 | 794 | 11502 | | | | EFSA |
| 14.054 | Methoxy-pyrazin | 3149-28-8 | 787 | 11347 | | | | EFSA |
| 14.055 | 2-Acetyl-3,5-dimethylpyrazin | 54300-08-2 | 786 | 11294 | | | | EFSA |
| 14.056 | 2,3-Diethyl-5-methylpyrazin | 18138-04-0 | 777 | 11303 | | | | EFSA |
| 14.057 | 2-Isopropyl-3-methoxy-pyrazin | 25773-40-4 | | | | | | EFSA |
| 14.058 | 2-Isobutylpyridin | 6304-24-1 | 1311 | 11395 | | | | EFSA |
| 14.059 | 3-Isobutylpyridin | 14159-61-6 | 1312 | 11396 | | | | EFSA |
| 14.060 | 2-Pentylpyridin | 2294-76-0 | 1313 | 11412 | | | | EFSA |
| 14.061 | 3-Ethylpyridin | 536-78-7 | 1315 | 11386 | | | | EFSA |
| 14.062 | 2-(sec-Butyl)-3-methoxy-pyrazin | 24168-70-5 | 791 | 11300 | | | | EFSA |
| 14.064 | Pyrrolidin | 123-75-1 | 1609 | 10491 | | | | EFSA |
| 14.065 | 2,6-Dimethylpyridin | 108-48-5 | 1317 | 11381 | | | | EFSA |
| 14.066 | 5-Ethyl-2-methylpyridin | 104-90-5 | 1318 | 11385 | | | | EFSA |
| 14.067 | 2-Methyl-3-ethoxy-pyrazin | 32737-14-7 | 793 | 11921 | 82 % 2-Methyl-3-ethoxy-pyrazin und 15 % 2-Methyl-5 oder 6-ethoxy-pyrazin | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|--|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 14.068 | 2-Propionylpyrrol | 1073-26-3 | 1319 | 11942 | | | * | EFSA |
| 14.069 | Cyclohexylmethylpyrazin | 28217-92-7 | 783 | | | | | EFSA |
| 14.070 | 4-Acetyl-2-methylpyrimidin | 67860-38-2 | 1565 | | | | | EFSA |
| 14.071 | Methylnicotinat | 93-60-7 | 1320 | | | | | EFSA |
| 14.072 | 2-(3-Phenylpropyl)pyridin | 2110-18-1 | 1321 | | | | | EFSA |
| 14.077 | 2-Ethyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin (85 %) und 2-Methyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin (13 %) | 2-Et-3-MeO: 25680-58-4, 2-Et-5-MeO: 68039-50-9, 2-Et-6-MeO: 67845-38-9, 2-Me-3-MeO: 2847-30-5, 2-Me-5-MeO: 2882-22-6, 2-Me-6-MeO: 2882-21-5 | 789 | 11329 | | | | EFSA |
| 14.079 | 2-Acetyl-1,4,5,6-tetrahydropyridin | 27300-27-2 | | | | | * | EFSA |
| 14.080 | 2-Acetyl-1-pyrrolin | 99583-29-6 | 1604 | | | | | EFSA |
| 14.081 | 5-Acetyl-2,3-dimethylpyrazin | 54300-10-6 | | | | | | EFSA |
| 14.082 | 2-Acetyl-3-methylpyrazin | 23787-80-6 | 950 | 11296 | | | | EFSA |
| 14.083 | 2-Acetyl-5-ethylpyrazin | 43108-58-3 | | | | | | EFSA |
| 14.084 | 2-Acetyl-5-methylpyrazin | 22047-27-4 | | 11297 | | | | EFSA |
| 14.085 | 2-Acetyl-5-methylpyrrol | 6982-72-5 | | | | | * | EFSA |
| 14.086 | 2-Acetyl-6-ethylpyrazin | 34413-34-8 | | 11295 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|---------------------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 14.087 | 2-Acetyl-6-methylpyrazin | 22047-26-3 | | 11298 | | | | EFSA |
| 14.088 | 1-Acetylundol | 576-15-8 | | | | | | EFSA |
| 14.089 | 4-Acetylpyridin | 1122-54-9 | | | | | | EFSA |
| 14.091 | 2-Butyl-3-methylpyrazin | 15987-00-5 | | | | | | EFSA |
| 14.092 | 2-Butylpyridin | 5058-19-5 | | | | | | EFSA |
| 14.093 | 3-Butylpyridin | 539-32-2 | | | | | | EFSA |
| 14.095 | 3,5-Diethyl-2-methylpyrazin | 18138-05-1 | 779 | 11305 | | | | EFSA |
| 14.096 | 2,5-Diethyl-3-methylpyrazin | 32736-91-7 | 778 | 11304 | | | | EFSA |
| 14.097 | 2,5-Diethylpyrazin | 13238-84-1 | | 11306 | | | | EFSA |
| 14.098 | 6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin | 38917-63-4 | 782 | 11309 | | | | EFSA |
| 14.099 | 6,7-Dihydro-5,7-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin | 41330-21-6 | | | | | | EFSA |
| 14.100 | 3,(5 oder 6)-Dimethyl-2-ethylpyrazin | 55031-15-7 | 775 | 727 | Ca. 50 % 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazin; Ca. 50 % 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazin; | | | EFSA |
| 14.101 | 2,5-Dimethyl-3-isopropylpyrazin | 40790-20-3 | | 11318 | | | | EFSA |
| 14.102 | 2,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin | 38917-61-2, 38917-62-3 | | | Mischung aus 2,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin (60-100 %) und 3,5-Dimethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin (bis zu 40 %). | | | EFSA |
| 14.103 | 2,3-Dimethylpyridin | 583-61-9 | | | | | | EFSA |
| 14.104 | 2,4-Dimethylpyridin | 108-47-4 | | | | | | EFSA |
| 14.105 | 3,4-Dimethylpyridin | 583-58-4 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 14.106 | 3,5-Dimethylpyridin | 591-22-0 | | 11382 | | | | EFSA |
| 14.108 | 2,3-Dimethylchinoxalin | 2379-55-7 | | | | | | EFSA |
| 14.109 | 2-Ethoxy-3-methylpyrazin | 32737-14-7 | | | | | | EFSA |
| 14.110 | Ethylnicotinat | 614-18-6 | | | | | | EFSA |
| 14.111 | 3-Ethyl-2,5-dimethylpyrazin | 13360-65-1 | | | | | | EFSA |
| 14.112 | 2-Ethyl-3-methoxypyrazin | 25680-58-4 | | | | | | EFSA |
| 14.113 | 5-Ethyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazin | 52517-53-0 | | | | | | EFSA |
| 14.114 | 2-Ethyl-6-methylpyrazin | 13925-03-6 | 769 | 11331 | 95 % (Summe der 2,5- und 2,6-Isomere); 60-63 % 2,5-Isomer und 30-35 % 2,6-Isomer | | | EFSA |
| 14.115 | 2-Ethylpyridin | 100-71-0 | | 11767 | | | | EFSA |
| 14.116 | 4-Ethylpyridin | 536-75-4 | | 11387 | | | | EFSA |
| 14.117 | 2-Hexylpyridin | 1129-69-7 | | | | | | EFSA |
| 14.118 | 2-Hydroxypyridin | 142-08-5 | | | | | | EFSA |
| 14.120 | Isopropylnicotinat | 553-60-6 | | | | | | EFSA |
| 14.121 | 2-Isopropyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin | 93905-03-4 | 790 | 11344 | | | | EFSA |
| 14.122 | 2-Isopropyl-3-methylthiopyrazin | 67952-59-4 | | 11342 | | | | EFSA |
| 14.123 | Isopropylpyrazin | 29460-90-0 | 764 | 11343 | | | | EFSA |
| 14.124 | 2-Isopropylpyridin | 644-98-4 | | 11400 | | | | EFSA |
| 14.125 | 4-Isopropylpyridin | 696-30-0 | | | | | | EFSA |
| 14.126 | 2-Methoxy-3-methylpyrazin | 2847-30-5 | | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 14.127 | 2-Methoxy-3-propylpyrazin | 25680-57-3 | | | | | | EFSA |
| 14.128 | 2-Methyl-3-methylthiopyrazin | 2882-20-4 | | | | | | EFSA |
| 14.129 | 2-Methyl-3-propylpyrazin | 15986-80-8 | | | | | | EFSA |
| 14.131 | 2-Methylindol | 95-20-5 | | | | | | EFSA |
| 14.133 | 2-Methylpiperidin | 109-05-7 | 1608 | | | | | EFSA |
| 14.134 | 2-Methylpyridin | 109-06-8 | | 11415 | | | | EFSA |
| 14.135 | 3-Methylpyridin | 108-99-6 | | 11801 | | | | EFSA |
| 14.136 | 4-Methylpyridin | 108-89-4 | | 11416 | | | | EFSA |
| 14.137 | 1-Methylpyrrolidin | 120-94-5 | | | | | | EFSA |
| 14.140 | 3-Pentylpyridin | 1802-20-6 | | | | | | EFSA |
| 14.141 | Piperazin | 110-85-0 | 1615 | | | | | EFSA |
| 14.142 | Propylpyrazin | 18138-03-9 | 763 | 11362 | | | | EFSA |
| 14.143 | 3-Propylpyridin | 4673-31-8 | | 11419 | | | | EFSA |
| 14.144 | Pyrazin | 290-37-9 | 951 | 11363 | | | | EFSA |
| 14.148 | 5,6,7,8-Tetrahydro-5-methylchinoxalin | 52517-54-1 | | | | | | EFSA |
| 14.150 | 2,4,6-Trimethylpyridin | 108-75-8 | | | | | | EFSA |
| 14.152 | Chininsulfat | 804-63-7 | | | | In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------|-----------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| | | | | | | nach dem 10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... über Getränke höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.011 und/oder FL 14.155, ausgedrückt als Chinin. | | |
| 14.155 | Chininmonohydrochloriddihydrat | 6119-47-7 | | | | In den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 100 mg/kg; in Spirituosen nach dem 10. Kapitel der Verordnung des EDI vom ... über Getränke | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|--|---------------------|------------------------|
| | | | | | | höchstens 250 mg/kg, einzeln oder in Kombination mit FL 14.011 und/oder FL 14.152, ausgedrückt als Chinin. | | |
| 14.161 | 6,7-Dihydro-2,5-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin | 38917-61-2 | | 11310 | | | | EFSA |
| 14.164 | 2-Propylpyridin | 622-39-9 | 1322 | | | | | EFSA |
| 14.167 | 1-Pyrrolin | 5724-81-2 | 1603 | | | | | EFSA |
| 14.168 | 2-Propionylpyrrolin 1 % in Pflanzenölriglyceriden | 133447-37-7 | 1605 | | | | * | EFSA |
| 14.170 | 5-Ethyl-2,3-dimethylpyrazin | 15707-34-3 | | | | | | EFSA |
| 15.001 | 2-Mercaptothiophen | 7774-74-5 | 1052 | 478 | | | | EFSA |
| 15.002 | 2-Methyl-5-methoxythiazol | 38205-64-0 | 1057 | 736 | | | | EFSA |
| 15.004 | 5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd | 13679-70-4 | 1050 | 2203 | | | * | EFSA |
| 15.005 | 2,4-Dimethyl-5-vinylthiazol | 65505-18-2 | 1039 | 2237 | | | * | EFSA |
| 15.006 | 2,5-Dihydroxy-2,5-dimethyl-1,4-dithian | 55704-78-4 | 562 | 2322 | | | | JECFA |
| 15.007 | Spiro(2,4-dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octan-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentan) und Spiro(2,4-dithia-6-methyl-7-oxabicyclo[3.3.0]octan- | 38325-25-6 | 1296 | 2325 | | | * | CoE/ JECFA/ EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | 3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)-cyclopentan) | | | | | | | |
| 15.008 | 2-Thienyldisulfid | 6911-51-9 | 1053 | 2333 | | | | EFSA |
| 15.009 | Trithioacetone | 828-26-2 | 543 | 2334 | | | | JECFA |
| 15.010 | 2-Acetyl-2-thiazolin | 29926-41-8 | 1759 | 2335 | | | * | EFSA |
| 15.011 | 5-Acetyl-2,4-dimethylthiazol | 38205-60-6 | 1055 | 2336 | | | | EFSA |
| 15.012 | 4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-on | 1003-04-9 | 498 | 2337 | | | | JECFA |
| 15.013 | 2-Isobutylthiazol | 18640-74-9 | 1034 | 11618 | | | | EFSA |
| 15.014 | 5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazol | 137-00-8 | 1031 | 11621 | | | | EFSA |
| 15.015 | 4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazol | 656-53-1 | 1054 | 11620 | | | | EFSA |
| 15.016 | Benzothiazol | 95-16-9 | 1040 | 11594 | | | | EFSA |
| 15.017 | 4,5-Dimethylthiazol | 3581-91-7 | 1035 | 11606 | | | | EFSA |
| 15.018 | 4-Methyl-5-vinylthiazol | 1759-28-0 | 1038 | 11633 | | | * | EFSA |
| 15.019 | 2,4,5-Trimethylthiazol | 13623-11-5 | 1036 | 11650 | | | | EFSA |
| 15.020 | 2-Acetylthiazol | 24295-03-2 | 1041 | 11726 | | | | EFSA |
| 15.021 | 2-Ethoxythiazol | 15679-19-3 | 1056 | 11611 | | | | EFSA |
| 15.022 | 2-(sec-Butyl)thiazol | 18277-27-5 | 1033 | 11598 | | | | EFSA |
| 15.023 | 4,5-Dihydro-2-methylthiophen-3(2H)-on | 13679-85-1 | 499 | 11601 | | | | JECFA |
| 15.024 | 3-Acetyl-2,5-dimethylthiophen | 2530-10-1 | 1051 | 11603 | | | * | EFSA |
| 15.025 | 3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolan | 23654-92-4 | 573 | 11883 | | | | JECFA |
| 15.026 | 2-Isopropyl-4-methylthiazol | 15679-13-7 | 1037 | | | | | EFSA |
| 15.027 | 2-Propionylthiazol | 43039-98-1 | 1042 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 15.029 | 2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazolin | 65894-82-8 | 1059 | | | | * | EFSA |
| 15.030 | 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazolin | 76788-46-0 | 1058 | | | | * | EFSA |
| 15.032 | 4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazolin | 65894-83-9 | 1045 | | | | * | EFSA |
| 15.033 | 2-Ethyl-4-methylthiazol | 15679-12-6 | 1044 | 11612 | | | | EFSA |
| 15.034 | 2-Methyl-1,3-dithiolan | 5616-51-3 | 534 | | | | | JECFA |
| 15.035 | 4-Methylthiazol | 693-95-8 | 1043 | 11627 | | | | EFSA |
| 15.036 | 3-Methyl-1,2,4-trithian | 43040-01-3 | 574 | | | | | JECFA |
| 15.038 | 2-Acetyl-4-methylthiazol | 7533-07-5 | | 11589 | | | | EFSA |
| 15.039 | 2-Acetyl-5-methylthiazol | 59303-17-2 | | | | | | EFSA |
| 15.040 | 2-Acetylthiophen | 88-15-3 | | 11728 | | | * | EFSA |
| 15.044 | 2-Butylthiazol | 37645-61-7 | | 11597 | | | | EFSA |
| 15.045 | 2-Butylthiophen | 1455-20-5 | | | | | * | EFSA |
| 15.047 | 3,5-Diisobutyl-1,2,4-trithiolan | 92900-67-9 | | | | | | EFSA |
| 15.048 | 3,5-Diisopropyl-1,2,4-trithiolan | 54934-99-5 | | | | | | EFSA |
| 15.049 | 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan | 54644-28-9 | 1686 | | | | | EFSA |
| 15.050 | 2,5-Diethyl-4-methylthiazol | 41981-71-9 | | | | | | EFSA |
| 15.051 | 2,5-Diethyl-4-propylthiazol | 4276-68-0 | | | | | | EFSA |
| 15.052 | 2,5-Diethylthiazol | 15729-76-7 | | | | | | EFSA |
| 15.054 | Dihydro-2,4,6-triethyl-1,3,5(4H)-dithiazin | 54717-17-8 | | | | | * | EFSA |
| 15.055 | 2,4-Dimethyl(4H)pyrrolidino[1,2e]-1,3,5- | 116505-60-3 | 1763 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | dithiazin | | | | | | | |
| 15.056 | 3,6-Dimethyl-1,2,4,5-tetrathian | 67411-27-2 | | | | | | EFSA |
| 15.057 | 4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazin | 104691-40-9 | | | Mindestens 44 % Isopropyl-4,6-dimethyl und 27 % 4-Isopropyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 24 % 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5-dithiazin; 6-Methyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 4-Methyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 2,4,6-Triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazin | | * | EFSA |
| 15.058 | 4,5-Dimethyl-2-ethylthiazol | 873-64-3 | | | | | | EFSA |
| 15.060 | 2,4-Dimethyl-3-thiazolin | 60755-05-7 | | | | | * | EFSA |
| 15.061 | 2,5-Dimethyl-4-ethylthiazol | 32272-57-4 | | | | | | EFSA |
| 15.062 | 2,4-Dimethylthiazol | 541-58-2 | | 11605 | | | | EFSA |
| 15.063 | 2,5-Dimethylthiazol | 4175-66-0 | 1758 | | | | | EFSA |
| 15.066 | 1,4-Dithian | 505-29-3 | 456 | | | | | JECFA |
| 15.067 | 4-Ethyl-2-methylthiazol | 32272-48-3 | | | | | | EFSA |
| 15.068 | 5-Ethyl-2-methylthiazol | 19961-52-5 | | | | | | EFSA |
| 15.069 | 4-Ethyl-5-methylthiazol | 52414-91-2 | | | | | | EFSA |
| 15.071 | 2-Ethylthiazol | 15679-09-1 | | | | | | EFSA |
| 15.074 | 5-Ethylthiophen-2-carbaldehyd | 36880-33-8 | | | | | * | EFSA |
| 15.076 | 2-Hexylthiophen | 18794-77-9 | 1764 | 11616 | | | * | JECFA/ EFSA |
| 15.078 | 2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazol | 53498-32-1 | | 11617 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| 15.079 | 2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazin | 101517-87-7 | | | Mindestens 64 % 2-Isobutyl-4,6-dimethyl und 18 % 4-Isobutyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 13 % 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-dithiazin; 2,4-Diisobutyl-6-methyl-1,3,5-dithiazin; 2,6-Dimethyl-4-butyldihydro-1,3,5-dithiazin; substituiertes 1,3,5-Thiadiazin | | * | EFSA |
| 15.080 | 2-Isopropyl-4,5-dimethylthiazol | 53498-30-9 | | | | | | EFSA |
| 15.081 | Lenthionin | 292-46-6 | | 11619 | | | | EFSA |
| 15.082 | 3-Mercaptothiophen | 7774-73-4 | | | | | | EFSA |
| 15.083 | 3-Methyl-1,2,4-trithiolan | 51647-38-2 | | | | | | EFSA |
| 15.084 | 5-Methyl-2-pentylthiazol | 86290-21-3 | | | | | | EFSA |
| 15.085 | 4-Methyl-2-propionylthiazol | 13679-83-9 | | 11622 | | | | EFSA |
| 15.086 | 2-Methyl-2-thiazolin | 2346-00-1 | | | | | * | EFSA |
| 15.087 | 2-Methyl-3-mercaptothiophen | 2527-76-6 | | | | | | EFSA |
| 15.089 | 2-Methylthiazol | 3581-87-1 | | 11626 | | | | EFSA |
| 15.093 | 2-Octylthiophen | 880-36-4 | | | | | * | EFSA |
| 15.096 | 2-Pentylthiophen | 4861-58-9 | | 11634 | | | * | EFSA |
| 15.097 | 2-Propionylthiophen | 13679-75-9 | | 11635 | | | * | EFSA |
| 15.098 | 2-Propylthiazol | 17626-75-4 | | | | | | EFSA |
| 15.103 | 1,2,4,5-Tetrathian | 291-22-5 | | | | | | EFSA |
| 15.108 | 2-Thiophenmethanthiol | 6258-63-5 | | | | | | EFSA |
| 15.109 | 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)- | 638-17-5 | 1049 | 11649 | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | dithiazin | | | | | | | |
| 15.110 | 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trithian | 2765-04-0 | | | | | | EFSA |
| 15.111 | 1,2,4-Trithiolan | 289-16-7 | | | | | | EFSA |
| 15.113 | 5,6-Dihydro-2,4,6-tris(2-methylpropyl)4H-1,3,5-dithiazin | 74595-94-1 | 1048 | | | | * | EFSA |
| 15.115 | 2-Isobutyl-4-methylthiazol | 61323-24-8 | | | | | | EFSA |
| 15.116 | 2-Acetyl-4-ethylthiazol | 233665-91-3 | | | | | | EFSA |
| 15.118 | 4-Butylthiazol | 53833-33-3 | | | | | | EFSA |
| 15.119 | 2-Isobutyl-3-thiazolin | 39800-92-5 | | | | | * | EFSA |
| 15.126 | 3-(Methylthio)-methylthiophen | 61675-72-7 | 1765 | | | | | EFSA |
| 15.128 | 2-Propionyl-2-thiazolin | 29926-42-9 | 1760 | | | | * | EFSA |
| 15.130 | 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazolin | 83418-53-5 | 1761 | | | | * | EFSA |
| 15.131 | 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-butyl)-thiazolin | 83418-54-6 | 1762 | | | | * | EFSA |
| 15.134 | 2,5-Dihydroxy-1,4-dithian | 40018-26-6 | 550 | | | | * | EFSA |
| 15.135 | Ethylthialdin | 54717-14-5 | | | Mindestens 90 %; sekundäre Komponenten unter 5 % 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan, unter 2 % Thialdin, unter 3 % sonstige Verunreinigungen | | * | EFSA |
| 16.001 | Ammoniumisovalerat | 7563-33-9 | 1203 | 464 | | | | EFSA |
| 16.002 | Diammoniumsulfid | 12135-76-1 | | 482 | | | | EFSA |
| 16.006 | N-Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamid | 2444-46-4 | 1599 | 590 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|-----------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| 16.007 | Hydrogensulfid | 7783-06-4 | 1658 | 647 | | | | EFSA |
| 16.009 | Ammoniak | 7664-41-7 | | 739 | | | | EFSA |
| 16.012 | Glycyrrhizinsäure | 1405-86-3 | | 2221 | | In den Kategorien 1 und 3 höchstens 375 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 1500 mg/kg; in der Kategorie 5.3 höchstens 5000 mg/kg; in der Kategorie 7 höchstens 200 mg/kg; in der Kategorie 8 höchstens 25 mg/kg; in der Kategorie 9 höchstens 20 mg/kg; in der Kategorie 14.1 | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| | | | | | | höchstens 50 mg/kg; in der Kategorie 14.2 höchstens 550 mg/kg | | |
| 16.013 | N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexancarboxamid | 39711-79-0 | 1601 | 2298 | | | | EFSA |
| 16.015 | Ethylmethylphenylglycidat | 77-83-8 | 1577 | 6002 | | | | EFSA |
| 16.016 | Coffein | 58-08-2 | | 11741 | | In der Kategorie 1 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 14.1 höchstens 150 mg/kg. | * | EFSA |
| 16.018 | Ethyl-3-phenyl-2,3-epoxypropionat | 121-39-1 | 1576 | 11844 | | | | EFSA |
| 16.027 | Thiaminhydrochlorid | 67-03-8 | 1030 | 10493 | | | | EFSA |
| 16.030 | 2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathian | 67715-80-4 | 464 | 11540 | | | | JECFA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| 16.032 | Theobromin | 83-67-0 | | | | In der Kategorie 1 höchstens 70 mg/kg; in der Kategorie 14.1 höchstens 100 mg/kg. | * | EFSA |
| 16.039 | Kalium-2-(1'-ethoxy)ethoxypropanoat | | 933 | | | | | EFSA |
| 16.040 | Ethyl-2,3-epoxy-3-methyl-3-p-tolylpropionat | 74367-97-8 | 1578 | 11707 | | | | EFSA |
| 16.041 | Natrium-2-(4-methoxyphenoxy)propionat | 13794-15-5 | 1029 | | | | | EFSA |
| 16.043 | beta-Caryophyllenepoxid | 1139-30-6 | 1575 | 10500 | | | * | EFSA |
| 16.048 | Ammoniumchlorid | 12125-02-9 | | | | In den Kategorien 1, 8, 9 und 15 höchstens 3 g/kg; in der Kategorie 5 quantum satis; in der Kategorie 12 höchstens 3g/kg, außer Kochsalzersatz (40 g/kg); in der Kategorie | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--------------------------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | 14.2 höchstens 25 g/l. | | |
| 16.052 | 1,6-Hexalactam | 105-60-2 | 1594 | | | | | EFSA |
| 16.053 | 2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutanamid | 51115-67-4 | 1595 | 10459 | | | | EFSA |
| 16.055 | (R)-(+)-Sclareolid | 564-20-5 | 1165 | | | | | EFSA |
| 16.056 | Taurin | 107-35-7 | 1435 | | | | | EFSA |
| 16.058 | Naringin | 10236-47-2 | | 10286 | | | | EFSA |
| 16.059 | Ammoniumhydrogensulfid | 12124-99-1 | | 482 | | | | EFSA |
| 16.060 | Ammoniumsalz der Glycyrrhizinsäure | 53956-04-0 | | 2221 | | In der Kategorie 1 höchstens 40 mg/kg; in der Kategorie 3 höchstens 90 mg/kg; in der Kategorie 5 höchstens 1500 mg/kg; in der Kategorie 5.3 höchstens 5000 mg/kg; in der Kategorie 6 höchstens 45 mg/kg; in | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------|------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| | | | | | | den Kategorien 7 und 13 höchstens 60 mg/kg; in der Kategorie 9 höchstens 300 mg/kg; in der Kategorie 11 höchstens 100 mg/kg; in der Kategorie 12 höchstens 50 mg/kg; in den Kategorien 14.1 und 14.2 höchstens 200 mg/kg; in der Kategorie 15 höchstens 150 mg/kg. | | |
| 16.061 | Neohesperidindihydrochalcon | 20702-77-6 | | | | In den Kategorien 1, 3, 4.2, 6, 8, 9, 10, 12 und 14 höchstens 3 | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| | | | | | | mg/kg; in den Kategorien 2, 5 und 7 höchstens 4 mg/kg; in der Kategorie 15 höchstens 5 mg/kg. | | |
| 16.062 | trans-2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathian | 59324-17-3 | | | | | | EFSA |
| 16.071 | 4,5-Epoxydec-2(trans)-enal | 188590-62-7 | 1570 | | Mindestens 87 %; sekundäre Komponente 8-9 % 4,5-Epoxydec-2(cis)-enal | | * | EFSA |
| 16.073 | Natriumdiacetat | 126-96-5 | | | | | | EFSA |
| 16.075 | Ethylvanillin-beta-D-glucopyranosid | 122397-96-0 | 892 | | | | | EFSA |
| 16.080 | Gerbsäure | 72401-53-7 | | 746 | | | | SCF/CoE |
| 16.081 | Sucroseoctaacetat | 126-14-7 | | 11819 | | | | EFSA |
| 16.083 | 5,7-Dihydroxy-2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-2,3-dihydro-4H-chromen-4-onnatriumsalz | 462631-45-4 | | | | | | EFSA |
| 16.087 | Dianthramid B | 579-93-1 | 1552 | | | | | EFSA |
| 16.088 | l-Menthylmethylether | 1565-76-0 | 1415 | | | | | EFSA |
| 16.089 | Eisen-(III)-ammoniumcitrat | 1185-57-5 | | | | | | EFSA |
| 16.090 | 3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-N-[2-(3,4-dimethoxyphenyl)-ethyl]-acrylamid | 69444-90-2 | 1777 | | | | * | EFSA |
| 16.091 | Deca-(2E,4E)-diensäureisobutylamid | 18836-52-7 | 1598 | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 16.092 | (1R,2S,5R)-N,N-Dimethylmenthylsuccinamid | 544714-08-1 | 1602 | | | | | EFSA |
| 16.094 | N-Ethyl (2E,6Z)-nonadienamid | 608514-56-3 | 1596 | | | | * | EFSA |
| 16.095 | N-[(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl]-cyclopropancarboxamid | 744251-93-2 | 1779 | | | | * | EFSA |
| 16.096 | Eisen(II)-lactat | 5905-52-2 | | | | | | EFSA |
| 16.097 | Hesperetin | 520-33-2 | | | | | | EFSA |
| 16.098 | N-(1-Propylbutyl)-1,3-benzodioxol-5-carboxamid | 745047-51-2 | 1767 | | | | | EFSA |
| 16.099 | N-(2,4-Dimethoxy-benzyl)-N'-(2-pyridin-2-yl-ethyl)-oxalamid | 745047-53-4 | 1768 | | | | | EFSA |
| 16.100 | N1-(2-Methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl)oxalamid | 745047-94-3 | 1769 | | | | | EFSA |
| 16.101 | N1-(2-Methoxy-4-methylbenzyl)-N2-(2-(pyridin-2-yl)ethyl)oxalamid | 745047-97-6 | 1770 | | | | | EFSA |
| 16.102 | 2,3,4,5,6-Pentahydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-hexanamid | 686298-93-1 | 1772 | | | | | EFSA |
| 16.103 | 2-Hydroxy-N-(2-hydroxyethyl)-propynamid | 5422-34-4 | 1774 | | | | | EFSA |
| 16.104 | 2-[(2-Hydroxypropionyl)amino]ethyl-dihydrogenphosphat | 782498-03-7 | 1775 | | | | | EFSA |
| 16.105 | (2R,3S,4S,5R)-2-[(2,3,4,5,6-Pentahydroxyhexanoyl)amino]ethyl-dihydrogenphosphat | 791807-20-0 | 1773 | | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|---|-------------|-----------|---------|---|--|---------------------|----------------|
| 16.107 | 2-Hydroxy-N-[2-(4-hydroxyphenyl)ethyl]-propionamid | 781674-18-8 | | | | | | EFSA |
| 16.109 | 3-(4-Hydroxyphenyl)-1-(2,4,6-trihydroxyphenyl)propan-1-on | 60-82-2 | | | | | | EFSA |
| 16.110 | Naringindihydrochalcon | 18916-17-1 | | | | | | EFSA |
| 16.111 | N-[[[(1R,2S,5R)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycinethylester | 68489-14-5 | 1776 | | | | * | EFSA |
| 16.112 | Trilobatin | 4192-90-9 | | | | | | EFSA |
| 16.113 | Rebaudiosid A | 58543-16-1 | | | | In den Kategorien 1, 3, 4.2, 5, 6, 12, 14.1 und 14.2 höchstens 10 mg/kg. | | EFSA |
| 16.114 | 2-Pentyl-4-propyl-1,3-oxathian | 59323-81-8 | | | | | | EFSA |
| 16.115 | Cyclopropancarboxylsäure-(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amid | 958660-02-1 | 2006 | | | | * | EFSA |
| 16.116 | 4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-on | 121746-18-7 | | | | | | EFSA |
| 16.117 | N-p-Benzenacetonitril-menthancarboxamid | 852379-28-3 | 2009 | | | | * | EFSA |
| 16.118 | N-(2-(Pyridin-2-yl)ethyl)-3-p-menthancarboxamid | 847565-09-7 | 2008 | | | | * | EFSA |
| 16.119 | N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6- | 1003050-32- | | | | | * | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|--|--------------|-----------|---------|--|---|---------------------|----------------|
| | pentafluorbenzamid | 5 | | | | | | |
| 16.120 | 4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1H)-onhydrochlorid | 1033366-59-4 | | | | | | EFSA |
| 16.121 | Spilanthol | 25394-57-4 | | | Isomerenmischung aus (2E,6Z,8E)-N-(2-Methylpropyl)-2,6,8-decatrienamid: 74 % (2E,6Z,8E)-, 17 % (2E,6E,8E)-, 6 % (2E,6E,8Z)-, 1 % (2Z,6Z,8E)-, 0,5 % (2E,6E,8E)-, 1 % (2Z,6Z,8Z)-Isomer, 1,5 % sonstige Isomere | | * | EFSA |
| 16.122 | 4-Methyl-2-propyl-1-3-oxathian | 1064678-08-5 | | | | | | EFSA |
| 16.123 | (1R,2S,5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexancarboxamid | 68489-09-8 | | | | | * | EFSA |
| 16.125 | (2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexancarboxamid | 1119711-29-3 | | | | | * | EFSA |
| 16.126 | 3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl-N-propylpropanamid | 1093200-92-0 | | | | | * | EFSA |
| 17.001 | beta-Alanin | 107-95-9 | 1418 | | | | | EFSA |
| 17.002 | L-Alanin | 56-41-7 | | 11729 | | | | EFSA |
| 17.003 | L-Arginin | 74-79-3 | 1438 | 11890 | | | | EFSA |
| 17.005 | Asparthsäure | 56-84-8 | 1429 | 10078 | | | | EFSA |
| 17.006 | L-Cystin | 56-89-3 | | 11747 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------------------|-----------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 17.007 | Glutamin | 56-85-9 | 1430 | | | | | EFSA |
| 17.008 | L-Histidin | 71-00-1 | 1431 | | | | | EFSA |
| 17.010 | D,L-Isoleucin | 443-79-8 | 1422 | 10127 | | | | EFSA |
| 17.012 | L-Leucin | 61-90-5 | 1423 | 10482 | | | | EFSA |
| 17.013 | D,L-Lysin | 70-54-2 | | 11947 | | | | EFSA |
| 17.014 | D,L-Methionin | 59-51-8 | 1424 | 569 | | | | EFSA |
| 17.015 | S-Methylmethioninsulphonylchlorid | 1115-84-0 | 1427 | 761 | | | | EFSA |
| 17.017 | D,L-Phenylalanin | 150-30-1 | 1432 | 10488 | | | | EFSA |
| 17.018 | L-Phenylalanin | 63-91-2 | 1428 | 10488 | | | | EFSA |
| 17.019 | L-Prolin | 147-85-3 | 1425 | 10490 | | | | EFSA |
| 17.020 | D,L-Serin | 302-84-1 | | | | | | EFSA |
| 17.021 | D,L-Threonin | 80-68-2 | | | | | | EFSA |
| 17.022 | L-Tyrosin | 60-18-4 | 1434 | | | | | EFSA |
| 17.023 | D,L-Valin | 516-06-3 | 1426 | | | | | EFSA |
| 17.024 | D,L-Alanin | 302-72-7 | 1437 | 11729 | | | | EFSA |
| 17.026 | L-Lysin | 56-87-1 | 1439 | 11947 | | | | EFSA |
| 17.027 | L-Methionin | 63-68-3 | | | | | | EFSA |
| 17.028 | L-Valin | 72-18-4 | | | | | | EFSA |
| 17.031 | L-(+)-Lysinmonohydrochlorid | 657-27-2 | | 11947 | | | | EFSA |
| 17.032 | L-Cysteinhydrochlorid | 52-89-1 | | 11746 | | | | EFSA |
| 17.033 | L-Cystein | 52-90-4 | 1419 | 10464 | | | | EFSA |

| FL-Nr. | Chemische Bezeichnung | CAS-Nr. | JECFA-Nr. | CoE-Nr. | Reinheit des genannten Stoffes mindestens 95 %, sofern nicht anders angegeben | Einschränkungen der Verwendung (Höchstmengen) | Stand der Bewertung | Bewertet durch |
|--------|-----------------------|------------|-----------|---------|---|---|---------------------|----------------|
| 17.034 | Glycin | 56-40-6 | 1421 | 11771 | | | | EFSA |
| 17.035 | 4-Aminobuttersäure | 56-12-2 | 1771 | | | | | EFSA |
| 17.036 | S-Allyl-L-cystein | 21593-77-1 | 1710 | | | | | EFSA |
| 17.037 | L-Methionylglycin | 14486-03-4 | | | | | * | EFSA |

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 4, 5 Abs. 1)

Liste der verbotenen Stoffe und zulässige Höchstmengen

1 Stoffe, die Lebensmitteln nicht als solche zugesetzt werden dürfen

- 1.1 Agaricinsäure
- 1.2 Aloin
- 1.3 Capsaicin
- 1.4 1,2-Benzopyron, Cumarin
- 1.5 Hyperizin
- 1.6 Beta-Asaron
- 1.7 1-Allyl-4-methoxybenzol, Estragol
- 1.8 Blausäure
- 1.9 Menthofuran
- 1.10 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol, Methyleugenol
- 1.11 Pulegon
- 1.12 Quassin
- 1.13 1-Allyl-3,4-methyldioxibenzol, Safrol
- 1.14 Teucrin A
- 1.15 Thujon (alpha- und beta-)

2 Zulässige Höchstmengen von Stoffen, die von Natur aus in Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften vorkommen, in bestimmten zusammengesetzten verzehrfertigen Lebensmitteln, denen Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt worden sind

| Bezeichnung des Stoffes | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist | Höchstmenge mg/kg |
|-----------------------------|--|----------------------|
| 2.1 Beta-Asaron | Alkoholische Getränke | 1,0 |
| 2.2 1-Allyl-4-methoxybenzol | Milcherzeugnisse | 50 |
| Estragol (1) | Verarbeitetes Obst und Gemüse (einschliesslich Pilze, Wurzelgemüse, Knollen, Hülsenfrüchte, Leguminosen), verarbeitete Nüsse und Samen | 50 |
| | Fischerzeugnisse | 50 |
| | Alkoholfreie Getränke | 10 |
| 2.3 Aloin | alkoholhaltige Getränke | 50 |

| Bezeichnung des Stoffes | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist | Höchstmenge mg/kg |
|---|---|-------------------|
| | Lebensmittel allgemein | 0,1 |
| 2.4 Blausäure | Nougat, Marzipan oder ein entsprechendes Ersatzzeugnis sowie ähnliche Erzeugnisse | 50 |
| | Steinfruchtkonserven | 5 |
| | Alkoholische Getränke | 35 |
| 2.5 Hydrogencyanid | alkoholhaltige Getränke, je Volumenprozent an Alkohol | 1 |
| 2.6 Menthofuran | Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 500 |
| | Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 3000 |
| | Kaugummi | 1000 |
| | Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze | 200 |
| 2.7 4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol | Milcherzeugnisse | 20 |
| 2.8 Methyleugenol (1) | Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschliesslich Geflügel und Wild | 15 |
| | Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse | 10 |
| | Suppen und Saucen | 60 |
| | Verzehrfertige pikante Knabbererzeugnisse | 20 |
| | Alkoholfreie Getränke | 1 |
| 2.9 Pulegon | Süsswaren mit Minze/Pfefferminze, mit Ausnahme von sehr kleinen Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 250 |
| | Sehr kleine Süsswaren zur Erfrischung des Atems | 2000 |
| | Kaugummi | 350 |
| | Nichtalkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze | 20 |
| | Alkoholische Getränke mit Minze/Pfefferminze | 100 |
| 2.10 Quassin | Alkoholfreie Getränke | 0,5 |
| | Backwaren | 1 |
| | Alkoholische Getränke | 1,5 |
| 2.11 1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol, Safrol (1) | Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse einschliesslich Geflügel und Wild | 15 |
| | Fischzubereitungen und Fischerzeugnisse | 15 |
| | Suppen und Saucen | 25 |
| | Alkoholfreie Getränke | 1 |
| 2.12 Teucrin A | Spirituosen mit bitterem Geschmack oder bitter (2) | 5 |
| | Liköre (3) mit bitterem Geschmack | 5 |
| | Andere alkoholische Getränke | 2 |
| 2.13 Thujon (alpha- und beta-) | Alkoholische Getränke, mit Ausnahme der aus Artemisia-Arten hergestellten | 10 |
| | aus Artemisia-Arten hergestellte alkoholische Getränke | 35 |
| | aus Artemisia-Arten hergestellte nichtalkoholische Getränke | 0,5 |
| 2.14 Cumarin | Traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist | 50 |

| Bezeichnung des Stoffes | Zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die Menge dieses Stoffes eingeschränkt ist | Höchstmenge mg/kg |
|-------------------------|--|-------------------|
| | Frühstücksgetreideerzeugnisse einschliesslich Müsli | 20 |
| | Feine Backwaren ausser traditionelle und/oder saisonale Backwaren, bei denen Zimt in der Kennzeichnung angegeben ist | 15 |
| | Dessertspeisen | 5 |

Anmerkungen zur Tabelle:

- (1) Die Höchstwerte gelten nicht, wenn ein zusammengesetztes Lebensmittel keine hinzugefügten Aromen enthält und die einzigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die hinzugefügt wurden, frische, getrocknete oder tiefgekühlte Kräuter oder Gewürze sind.
- (2) Im Sinne von Artikel 153 der Verordnung des EDI vom ...¹¹ über Getränke.
- (3) Im Sinne von Artikel 154 der Verordnung des EDI vom ... über Getränke.

¹¹ SR ...

Anhang 4
(Art. 4 Abs. 5 und 6)

Liste der Ausgangsstoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften verboten ist oder gewissen Bedingungen unterliegt

1 Ausgangsstoffe, die nicht für die Herstellung von Aromen und Lebensmitteln mit Aromaeigenschaften verwendet werden dürfen

| Ausgangsstoff | Gebrauchliche Bezeichnung |
|---|---------------------------|
| Lateinische Bezeichnung | Gebrauchliche Bezeichnung |
| <i>Acorus calamus</i> L. – tetraploide Form | Kalmus – tetraploide Form |

2 Bedingungen für die Verwendung von Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften, die aus bestimmten Ausgangsstoffen hergestellt wurden

| Ausgangsstoff | Verwendungsbedingungen |
|---|--|
| Lateinische Bezeichnung | Gebrauchliche Bezeichnung |
| 2.1 <i>Quassia amara</i> L. und <i>Picrasma excelsa</i> (Sw) | Quassia Aus diesem Ausgangsstoff hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von Getränken und Backwaren verwendet werden. |
| 2.2 <i>Laricifomes officinales</i> (Villars: Fries) Kotl. et Pouz oder <i>Fomes officinalis</i> | Lärchenschwamm Aus diesen Ausgangsstoffen hergestellte Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften dürfen nur zur Herstellung von alkoholischen Getränken verwendet werden. |
| 2.3 <i>Hypericum perforatum</i> L. | Johanniskraut " |
| 2.4 <i>Teucrium chamaedrys</i> L. | Edelgamander " |

Anhang 5
(Art. 4 Abs. 1 Bst. b und 2 Bst. c Ziff. 2)

Bedingungen für die Herstellung thermisch gewonnener Reaktionsaromen und Höchstmengen bestimmter Stoffe in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

1 Bedingungen der Herstellung von thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

Die Temperatur der Erzeugnisse bei der Verarbeitung darf 180 °C nicht überschreiten.

Die Dauer der thermischen Verarbeitung darf 15 Minuten bei 180 °C nicht überschreiten, wobei sich die Verarbeitungszeit bei niedrigeren Temperaturen verlängern kann, z. B. durch Verdoppelung der Erhitzungsdauer bei jeder Senkung der Temperatur um 10 °C, bis zu einer Höchstdauer von 12 Stunden.

Der pH-Wert darf bei der Verarbeitung 8,0 nicht überschreiten.

2 Höchstmengen von bestimmten Stoffen in thermisch gewonnenen Reaktionsaromen

| Stoffe | Höchstmengen µg/kg |
|---|--------------------|
| 2-Amino-3,4,8-trimethylimidazo [4,5-f] chinoxalin (4,8-DiMeIQx) | 50 |
| 2-Amino-1-methyl-6-phenylimidazol [4,5-b] pyridin (PhIP) | 50 |

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 7)

Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind

| Lebensmittel | Bemerkung |
|---|--|
| - Unverarbeitete Lebensmittel | |
| - Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser | |
| - Milch | |
| - konzentrierte Milch (alle Fettgehaltsstufen), Milchpulver (alle Fettgehaltsstufen) | |
| - gereifter und ungereifter Käse, Molkenkäse | |
| - Rahm, Butter | |
| - Sauermilch, gesäuerte Milch, Buttermilch, Molke, Milchserum | ausgenommen Produkte mit aromatisierenden Zutaten |
| - Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen | |
| - Gelatine, Kollagen | |
| - Überzüge von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen, essbare Wursthäute | |
| - Zubereitungen zum Panieren von Lebensmitteln | |
| - unverarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere (auch gefroren und tiefgefroren) | |
| - Eiprodukte | |
| - Honig, Gelée royale, Blütenpollen | |
| - Milchkonfitüre | Vanilleextrakt und -aroma sind zulässig |
| - Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte | |
| - Instantgetreide (Schnellkochgetreide), Polenta, Reis | |
| - Normalbrot, Spezialbrot | |
| - Teige | |
| - Teigwaren | |
| - Tofu, Tempeh, Produkte aus Pflanzenproteinen | |
| - Obst, Gemüse und Speisepilze (roh, mehr oder weniger küchenfertig zubereitet, in Essig, in Lake oder in Öl, getrocknet) | |
| - Hefe und Nährhefe | |
| - Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten | ausgenommen in Tablettenform |
| - Honig | |
| - Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse | Aromen sind zulässig, ausser Schokolade- und Milcharomen |
| - Gewürz, Gewürzzubereitungen | natürliche Aromastoffe und -extrakte sind zulässig |
| - Produkte zur Herstellung von Kakaotränken | |
| - Fruchtsaft, verdünnter Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtnektarkonzentrat | |
| - Gemüsesaft | |
| - Obstwein, Bier, Wein und Schaumwein (alkoholfrei) | |
| - Wermut, Aperitif und Bitter, alkoholfrei | natürliche Aromastoffe und -extrakte sind zulässig |
| - Bier | Aromen sind zulässig, ausser Bieraroma |
| - Wein, Schaum- und Perlwein, Likörwein, Sauser, Traubensaft/ Traubenmost im Gärstadium | ausgenommen Produkte, bei welchen auf die Aromatisie- |

| Lebensmittel | Bemerkung |
|---|---|
| - Spirituosen | <p> rung in der Sachbezeichnung hingewiesen wird Aromen nur für Obstspirituo- sen, Wodka, Spirituosen mit Wachholder, Gin (die orga- noleptischen Merkmale des Wachholders müssen wahr- nehmbar bleiben), Liköre, Aperitif, Bitter, Kümmel (Kümmelgeschmack muss dabei vorherrschend sein) zulässig </p> |
| - Mikroalgen | <p>nur Vanille-Extrakt und</p> |
| - Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Getreidebeikost | <p>und Vanillin sind zulässig</p> |
| - und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder | <p>nur Vanille-Extrakt und</p> |
| - Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische | <p>Vanillin sind zulässig</p> |
| - Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder | |

**Verordnung des EDI
über die Höchstgehalte für Kontaminanten
(Kontaminantenverordnung, VKo)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e der Lebensmittel- und Gebrauchs-
gegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt die Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln fest.

² Sie gilt für den essbaren Teil der Lebensmittel in den Anhängen 1–9, soweit nichts anderes bestimmt ist.

³ Sie gilt nicht für Kontaminanten, die Gegenstand spezifischer Verordnungen sind.

Art. 2 Festlegen von Höchstgehalten

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) setzt die Höchstgehalte für Kontaminanten so fest, dass diese durch die Anwendung der guten Herstellungs- und Verarbeitungspraxis auf allen Stufen wie Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung eingehalten werden können.

² Es berücksichtigt neben den üblichen wissenschaftlichen Unterlagen insbesondere:

- a. die Toxikologie eines Stoffes;
- b. die technisch unvermeidbare Konzentration eines Stoffes im Lebensmittel;
- c. die Aufnahme eines Stoffes auf der Grundlage der durchschnittlichen Verzehrsmenge der betreffenden Lebensmittel;
- d. die bekannten kumulativen oder synergistischen Interaktionen von Wirkstoffen, die auf gleiche biologische Systeme im menschlichen Organismus wirken;
- e. die geltenden Höchstgehalte der wichtigsten Handelspartner der Schweiz.

³ Es legt die Höchstgehalte für folgende Kontaminanten fest:

SR ...

¹ SR ...

2014-.....

**Verordnung des EDI
über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf
Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft
(VPptH)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e der Verordnung vom ...¹ über Le-
bensmittel und Gebrauchsgegenstände (LGV),
verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand, Geltungsbereich und Begriffe

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeug-
nissen pflanzlicher und tierischer Herkunft fest.

² Sie gilt für Erzeugnisse nach Anhang 1 sowie für Teile davon, unabhängig davon,
ob sie unverarbeitet, verarbeitet oder in einem zusammengesetzten Lebensmittel ver-
wendet werden.

³ Sie gilt nicht für Erzeugnisse, wenn diese nachweislich bestimmt sind:

- a. für die Herstellung anderer Erzeugnisse als Lebensmittel;
- b. zur Aussaat oder zur Anpflanzung; oder
- c. für zugelassene Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Pestizide*:
 1. derzeit oder früher in Pflanzenschutzmitteln im Sinne Chemikaliengeset-
zes vom 15. Dezember 2000² (ChemG) verwendete Wirkstoffe und ihre
Stoffwechsel-, Abbau- oder Reaktionsprodukte, oder

SR ...

¹ SR ...

² SR 813.1

2015-.....

1

2. Wirkstoffe und ihre Stoffwechsel-, Abbau- oder Reaktionsprodukte aus Biozidprodukten im Sinne der Biozidproduktverordnung vom 18. Mai 2005³ (VBP), die nicht bereits in anderen Erlassen geregelt werden;
 - b. *Rückstandshöchstgehalt (RHG)*: die höchste zulässige Konzentration eines Pestizidrückstands in oder auf Erzeugnissen;
 - c. *CXL*: ein von der Codex-Alimentarius-Kommission festgelegten Rückstandshöchstgehalt (Codex Maximum Residue Limit for Pesticide);
 - d. *Einfuhrtoleranz*: Rückstandshöchstgehalt für eingeführte Erzeugnisse, der festgesetzt wird, wenn:
 1. für ein bestimmtes Erzeugnis die Verwendung eines Wirkstoffs in einem Pflanzenschutzmittel oder einem Biozidprodukt aus anderen Gründen als dem Schutz der Gesundheit nicht zugelassen ist, oder
 2. für das spezifische Erzeugnis und die spezifische Verwendung der geltende Rückstandshöchstgehalt aus anderen Gründen als dem Schutz der Gesundheit festgelegt wurde;
 - e. *Bestimmungsgrenze*: die geringste Rückstandskonzentration, die im Rahmen der routinemässigen Überwachung mit Methoden, die nach guter Laborpraxis validiert sind, quantifiziert und erfasst werden kann.
- ² Soweit die Lebensmittelgesetzgebung keine Begriffsbestimmungen enthält, gelten für diese Verordnung die Begriffe des ChemG, der Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005⁴, der VBP und der Pflanzenschutzmittelverordnung vom 12. Mai 2010⁵ (PSMV).

2. Abschnitt: Ermittlung der Rückstandshöchstgehalte

Art. 3 Ermittlung der Rückstandshöchstgehalte

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ermittelt die Höchstgehalte für Pestizidrückstände. Es zieht die betroffenen Bundesstellen bei.

² Es berücksichtigt dabei das Gefahrenpotenzial der Pestizidrückstände für den Menschen unter Einbezug üblicher wissenschaftlicher Unterlagen sowie:

- a. bei Pflanzenschutzmitteln: die einheitlichen Grundsätze für die Bewertung und Zulassung von Pflanzenschutzmitteln nach Anhang 9 PSMV⁶;
- b. bei Biozidprodukten: Artikel 17 VBP⁷;
- c. den wissenschaftlich-technischen Kenntnisstand für die Bewertung der Toxikologie und der Rückstandsexposition;

³ SR 813.12

⁴ SR 813.11

⁵ SR 916.161

⁶ SR 916.161

⁷ SR 813.12

- d. die technisch unvermeidbare Konzentration eines Pestizids im Lebensmittel aufgrund der guten Landwirtschaftspraxis bzw. der guten Herstellungspraxis;
- e. die Aufnahme des Pestizids auf der Grundlage der Verzehrsmengen der betreffenden Lebensmittel;
- f. das mögliche Vorhandensein von Pestizidrückständen aus anderen Quellen als der Anwendung als Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukt;
- g. die bekannten kumulativen oder synergistischen Interaktionen von Wirkstoffen, die auf gleiche biologische Systeme im menschlichen Organismus wirken;
- h. ob ein CXL festgelegt wurde;
- i. ob in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005⁸ bereits ein Rückstandshöchstgehalt festgelegt wurde;
- j. ob in einem andern Land eine gute Pflanzenschutzpraxis oder Biozidpraxis besteht, die für die vorschriftsgemäße Verwendung eines Wirkstoffs in diesem Land gilt (Einfuhrtoleranz);
- k. Überwachungsdaten;
 - l. weitere Faktoren, die für den zu prüfenden Sachverhalt relevant sind.

³ Die Höchstgehalte für Pestizidrückstände sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 4 Wirkstoffe, für die keine Rückstandshöchstgehalte erforderlich sind
Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln, die im Rahmen der PSMV⁹ oder der VBP¹⁰ und auf der Basis von Artikel 3 beurteilt worden sind und für die keine Rückstandshöchstgehalte erforderlich sind, sind in Anhang 3 aufgeführt.

Art. 5 Rückstandshöchstgehalte für verarbeitete oder vermischte Erzeugnisse

Sind für verarbeitete oder vermischte Erzeugnisse keine Rückstandshöchstgehalte in Anhang 2 festgelegt, so gelten die Rückstandshöchstgehalte für das Rohprodukt, wobei die durch die Verarbeitung oder die Vermischung bewirkten Veränderungen der Pestizidrückstandsgehalte zu berücksichtigen sind.

Art. 6 Neubewertung bestehender Rückstandshöchstgehalte

Ändern sich die Rahmenbedingungen gegenüber der Situation zum Zeitpunkt der Festlegung der Rückstandshöchstgehalte, so überprüft das BLV die bestehenden Rückstandshöchstgehalte.

⁸ Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates, ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr 1146/2014, ABl. L 308 vom 29.10.2014, S. 3.

⁹ SR 916.161

¹⁰ SR 813.12

Art. 7 Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt

¹ Für Wirkstoffe, die zu keinen messbaren Rückständen in Erzeugnissen führen, kann das BLV die Bestimmungsgrenze als Rückstandshöchstgehalt festlegen.

² Die Bestimmungsgrenze wird unter Berücksichtigung der verfügbaren routinemässigen Analysemethoden ermittelt.

Art. 8 Bericht des BLV

¹ Das BLV verfasst einen Bericht, wenn die Beurteilung nach den Artikeln 3 und 5 sowie 6 und 7 zu einem Rückstandshöchstgehalt führt, der vom Recht der EU abweicht. Der Bericht umfasst Folgendes:

- a. eine Bewertung der gesundheitlichen Risiken für Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit der Festlegung, der Änderung oder der Streichung eines Rückstandshöchstwertes;
- b. eine Beurteilung der Eignung der vorgeschlagenen Analyseverfahren für die routinemässige Überwachung;
- c. die voraussichtliche Bestimmungsgrenze für die Pestizid-Erzeugnis-Kombination; und
- d. weitere Angaben, die für die Risikobewertung relevant sind.

² Das BLV stellt den Bericht der Öffentlichkeit zur Verfügung.

Art. 9 Rückstandshöchstgehalte für in der Schweiz nicht verwendete Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukte

¹ Das BLV kann auf Begehren spezifische Rückstandshöchstgehalte für Rückstände von in der Schweiz nicht vorgesehenen Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten festlegen.

² Das Begehren muss enthalten:

- a. eine Übersicht über das eingereichte Begehren mit:
 1. einer Zusammenfassung des Begehrens,
 2. einer Begründung des Begehrens,
 3. einem Verzeichnis der beigefügten Unterlagen, und
 4. einer Kopie der für die Festlegung der Rückstandshöchstgehalte relevanten Anwendungsbedingungen im Rahmen der guten Pflanzenschutzpraxis für die spezifischen Verwendungen des Wirkstoffs oder einer Kopie der Anwendungsbedingungen als Biozidprodukt;
- b. ein Verzeichnis der in den letzten zehn Jahren vor dem Datum der Vorlage des Begehrens veröffentlichten wissenschaftlichen Literatur über die gesundheitlichen Auswirkungen des Wirkstoffs und der entsprechenden Pestizidrückstände; und

- c. die Angaben nach den Anhängen 5 und 6 PSMV¹¹ im Rahmen der Datenanforderungen für die Festlegung von Rückstandshöchstgehalten für Pestizide oder nach Artikel 14 VBP¹², einschliesslich der toxikologischen Daten, der Daten über Routineanalysemethoden zur Anwendung in Kontrolllaboratorien und der Daten über den Pflanzen- und Tiermetabolismus.

3. Abschnitt: Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten

Art. 10 Überschreitung von Rückstandshöchstgehalten

¹ Unter Anhang 1 fallende Erzeugnisse dürfen ab dem Zeitpunkt ihres Inverkehrbringens als Lebensmittel keine Pestizidrückstände enthalten, die folgende Werte überschreiten:

- a. die in Anhang 2 festgelegten Rückstandshöchstgehalte unter Berücksichtigung von Artikel 5;
- b. 0,01 mg/kg bei Erzeugnissen, die in Anhang 1 einen EU-Code haben und Buchstabe a nicht entsprechen, sofern die betreffenden Wirkstoffe nicht in Anhang 3 aufgeführt sind.

² Die Vollzugsbehörden dürfen das Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach Anhang 1, die Pestizidrückstände aufweisen, nicht verbieten oder verhindern, sofern sie die Bestimmungen von Absatz 1 einhalten.

³ Im Falle einer Behandlung mit einem Begasungsmittel nach der Ernte sind abweichend von Absatz 1 Überschreitungen der Rückstandshöchstgehalte zugelassen, wenn die betreffende Wirkstoff-Erzeugnis-Kombination in Anhang 4 aufgeführt ist und wenn:

- a. die betreffenden Erzeugnisse nicht für den sofortigen Verbrauch bestimmt sind; und
- b. gewährleistet ist, dass solche Erzeugnisse bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die in Anhang 2 festgelegten Rückstandshöchstgehalte nicht mehr überschreiten.

Art. 11 Verbot der Verarbeitung und Vermischung

Erzeugnisse, die die Pestizidrückstandswerte nach Artikel 10 Absatz 1 nicht einhalten, dürfen weder verarbeitet noch zu Verdünnungszwecken mit dem gleichen Erzeugnis oder mit anderen Erzeugnissen vermischt werden.

¹¹ SR 916.161

¹² SR 813.12

4. Abschnitt: Anpassung der Anhänge und Weisungen an die kantonale Vollzugsbehörden

Art. 12 Anpassung der Anhänge

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 13 Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden

¹ Entsprechen die Anhänge zu dieser Verordnung den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Anhänge befristete Weisungen erteilen.

² Die Weisungen werden im Internet publiziert.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 14 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 15 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 26. Juni 1995¹³ über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 16 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹³ AS ...

Anhang I
(Art. 1 Abs. 2 und 10 Abs. 1 und 2)

Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft, für die Rückstandshöchstgehalte gelten

1 Erläuterung

Es gilt die Liste der Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft nach Anhang I Teil A und Teil B der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁴. Nicht in dieser Liste aufgeführte Erzeugnisse werden in Tabelle 1 in diesem Anhang aufgeführt. In Tabelle 2 werden Beispiele von verwandten Erzeugnissen, für die die gleichen Rückstandshöchstgehalte wie in Tabelle 1 gelten, aufgeführt.

2 Erläuterung zu Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁵

Dass ein Erzeugnis in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁶ aufgeführt wird, bedeutet nicht, dass es ein Lebensmittel ist.

3 Tabellen

Tabelle 1

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------|------------------------------------|--|-------------------------------|---|
| Code | Kategorie, Gruppe oder Untergruppe | Wichtigstes Erzeugnis der Gruppe oder Untergruppe | Wissenschaftliche Bezeichnung | Teil des Erzeugnisses, für den die RHG gelten |
| | Fische | Fischleber Fischrogen | | ganzes Erzeugnis |
| | Krebstiere | | | ganzes Erzeugnis |
| | Stachelhäuter | | | ganzes Erzeugnis |
| | Weichtiere | | | ganzes Erzeugnis |
| | Verarbeitete Lebensmittel | Kürbiskernöl Getreidemehl Getreideprodukte Trockengemüse Trockenobst Wein | | ganzes Erzeugnis |

¹⁴ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

¹⁵ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

¹⁶ Siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i.

Tabelle 2

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------|---|------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Code | Kategorie, Gruppe, Untergruppe oder wichtigstes Erzeugnis | Erweiterter Code | Gebräuchliche Bezeichnungen/Synonyme | Wissenschaftliche Bezeichnung |

ENTWURF

Anhang 2

(Art. 3 Abs. 2, 5 und 10 Abs. 1 Bst. a und 3 Bst. b)

Zulässige Höchstgehalte für Pestizidrückstände*1 Erläuterungen*

- 1.1 Die Rückstandshöchstgehalte beziehen sich auf Erzeugnisse nach Anhang 1 im rohen oder gefrorenen aber unverarbeiteten Zustand, sofern nichts anderes angegeben ist.
- 1.2 Wenn in Spalte 5 keine Rückstandshöchstgehalte aufgeführt sind, gelten für diese Wirkstoff-Lebensmittel-Kombinationen die Rückstandshöchstgehalte der Verordnung (EG) Nr. 396/2005¹⁷. Als Hilfestellung sind in Spalte 6 der betreffenden Wirkstoff-Lebensmittel-Kombination die massgeblichen Änderungsverordnungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 aufgeführt, mit denen die anzuwendenden Rückstandshöchstgehalte für den Wirkstoff eingeführt wurden. In diesen Fällen gelten auch die Rückstandsdefinitionen, die in den jeweiligen Verordnungen angegeben sind. Wenn die Änderungserlasse durch eine Berichtigung materielle Änderungen erfahren haben, wird diese in Spalte 6 angegeben. Wenn die Anhänge II, IIIA, IIIB oder V der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in verschiedenen Änderungserlassen geändert worden sind, wird in Klammern angegeben, welcher Anhang betroffen oder welche spezifische Änderung erfolgt ist.
- 1.3 Wirkstoffe, die in Spalte 2 mit dem Buchstaben F gekennzeichnet sind, gelten als fettlöslich.
- 1.4 Ein * neben dem Rückstandshöchstgehalt in Spalte 5 bedeutet, dass dieser Wert eine Bestimmungsgrenze ist.

2 Tabelle

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| 1,1-Dichlor-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethan (Ethylan, Perthan) | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| 8-Hydroxychinolin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| Abamectin | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011 |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |

¹⁷ siehe Fussn. zu Art. 4 Abs. 2 Bst. i

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Stangensellerie; Summe aus Avermectin B1a, Avermectin B1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B1a |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 0.05 | Summe aus Avermectin B1a, Avermectin B1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B1a |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Acephat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Acequinocyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| Acetamiprid | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.05 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0220010 | Knoblauch | 0.02 | |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.05 | |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 5 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 1.5 | |
| " | | 0270050 | Artischocken | 0.6 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.1 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Acetochlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Acibenzolar-S-methyl | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.01 | (*) ausgenommen Spinat; inkl. freie Säure |
| " | | 0252010 | Spinat | 0.5 | inkl. freie Säure |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Aclonifen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Acrinathrin | F | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Alachlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Aldicarb | | 0900010 | Zuckerrüben | 0.02 | inkl. Sulfoxid und Sulfon |
| Ametoctradin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| Amidosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012 |
| Aminopyralid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| Amisulbrom | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012 |
| Amitraz | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Amitrol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Anilazin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Aramite | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Asulam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Atrazin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Azadirachtin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Azimsulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Azinphos-ethyl | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Azinphos-methyl | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Azocyclotin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Azoxystrobin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| Barban | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Beflubutamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Benalaxyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Benfluralin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Benfuracarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Benomyl | | | | | s. Carbendazim |
| Bentazon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012 |
| Benthiavalicarb | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.01 | (*) ausgenommen Karotten; Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.02 | Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.01 | (*) übriges; Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.02 | Benthiavalicarb-isopropyl (KIF-230 R-L) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | | | | und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.02 | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.2 | Benthiavalicarbisopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.2 | Benthiavalicarbisopropyl (KIF-230 R-L) und sein Enantiomer (KIF-230 S-D) sowie seine Dia-stereo-meren (KIF-230 R-L und KIF-230 S-D) |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Benthiavalicarb-isopropyl | | | | | s. Benthiavalicarb |
| Benzyladenin, 6-Bifenazat | | 0130010 | Äpfel alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | 0.01 | (*) Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| BifenoX | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Bifenthrin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 0.2 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | 0.1 | ausgenommen Kartoffeln |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.05 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.1 | |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.2 | übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.3 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.4 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.3 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 0.1 | |
| " | | 0234000 | Zuckermais | 0.1 | |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | 0.1 | |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | 1 | |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 0.1 | |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.1 | |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 2 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.1 | |
| " | | 0253000 | Weinblätter | 0.1 | |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | 0.1 | |
| " | | 0255000 | Chicorée | 2 | |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | 0.1 | |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.1 | ausgenommen Bohnen frisch, mit Hülsen |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.5 | |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.1 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | 0.1 | |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Binapacryl | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Biphenyl | | 0154050 | Hagebutten | 0.02 | |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | 0.1 | |
| " | | 0632030 | Mate | 0.5 | |
| " | | 0810090 | Muskatnuss | 1 | |
| " | | 0870010 | Muskatblüte | 1 | |
| Bitertanol | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| Bixafen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| Boscalid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| Bromid-Ion | | 0100000 | Obst | 10 | übriges, frisch |
| " | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | 20 | |
| " | | | Trockenobst | 50 | |
| " | | 0200000 | Gemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | | Trockengemüse | 100 | ausgenommen getrocknete Steinpilze |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Bromophos-ethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Bromoxynil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Brompropylat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Bromuconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Bupirimat | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.05 | übriges; inkl. Ethirimol, berechnet als Bupirimat |
| " | | 0130010 | Äpfel | 1 | inkl. Ethirimol, berechnet als Bupirimat |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.2 | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Buprofezin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | | | Wein | 0.05 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.05 | übrige |
| " | | 0153010 | Brombeeren | 0.1 | |
| " | | 0153030 | Himbeeren | 0.1 | |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Butralin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| Butylat | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Campechlor | F | 0500000 | Getreide | 0.1 | chloriertes Camphen mit einem Chlor-anteil von 67 bis 69 % |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 1010000 | Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette | 0.05 | ausgenommen Fleisch von Geflügel; auf Fett bezogen; Summe der drei Indikatorverbindungen Parlar Nr. 26, 50 und 62 |
| " | F | 1020000 | Milch, Rahm, Butter und Käse | 0.01 | (*) auf Fett bezogen; Summe der drei Indikatorverbindungen Parlar Nr. 26, 50 und 62 |
| Captafol | F | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Captan | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 4 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 5 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 4 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 7 | |
| " | | 0140990 | übrige <Steinobst> | 1 | |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 3 | allein oder zusammen mit Folpet |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.02 | übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 2 | allein oder zusammen mit Folpet |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.1 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 2 | allein oder zusammen mit Folpet |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Carbaryl | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Carbendazim | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.2 | übriges; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0130010 | Äpfel | 0.2 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.2 | " |
| " | | 0130050 | japanische Wollmispel | 2 | " |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.2 | " |
| " | | 0140020 | Kirschen | 0.5 | " |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.2 | " |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.5 | " |
| " | | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.1 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.5 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0161000 | sonstige Früchte mit essbarer Schale | | " |
| " | | 0162000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein | | " |
| " | | 0163000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross | 0.1 | ausgenommen Mangos, Papayas; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0163030 | Mangos | 0.5 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0163040 | Papayas | 0.2 | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.1 | übrige; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.5 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.5 | " |
| " | | 0231040 | Okra, Griechische Hörnchen | 2 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | übrige; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|----------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 1 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0251030 | Endivien | 1 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 1 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*) übriges; Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0500010 | Gerste | 1.5 | Summe von Benomyl und Carbendazim, berechnet als Carbendazim |
| " | | 0500050 | Hafer | 1.5 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.1 | " |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.1 | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Carbetamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Carboxin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Carfentrazon-ethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Cartap | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Carvon, d- | | 0211000 | Kartoffeln | 5 | |
| Carvon, l- | | 0211000 | Kartoffeln | 3 | |
| Chlorantraniliprol | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| Chlorbensid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlorbufam | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlordan | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Chlordecon | F | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Chlorfenapyr | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Chlorfenson | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlorfenvinphos | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| Chloridazon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Chlormequat | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.05 | ausgenommen Birnen |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.2 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | 0.05 | ausgenommen Zuchtpilze |
| " | | 0280010 | Zuchtpilze | 10 | |
| " | | 0290000 | Seetang | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | ausgenommen Gerste, Hafer, Roggen, Weizen |
| " | | 0500010 | Gerste | 2 | |
| " | | 0500050 | Hafer | 5 | |
| " | | 0500070 | Roggen | 3 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 2 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Chlorobenzilate | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlorothalonil | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.05 | |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Lauch, Stangensellerie |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 10 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 10 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Chlorotoluron | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.1 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Chloroxuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlorpikrin | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Chlorpropham | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0211000 | Kartoffeln | 30 | |
| " | F | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Chlorpyrifos | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 0.2 | ausgenommen Kirschen |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 0.3 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.05 | übriges |
| " | F | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | |
| " | F | 0220030 | Schalotten | 0.2 | |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | 1 | |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Chlorpyrifosmethyl | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Chlorsulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Chlorthal-dimethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Chlorthiamid | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Chlozolinate | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Cinidon-ethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Clethodim | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.1 | übrige; Summe aus Sethoxydim und Clethodim einschliesslich der Abbauprodukte, ausgedrückt als Sethoxydim |
| " | | 0401010 | Leinsamen | 0.2 | |
| " | | 0401020 | Erdnüsse | 5 | Summe aus Sethoxydim und Clethodim einschliesslich der Abbauprodukte, ausgedrückt als Sethoxydim |
| " | | 0401050 | Sonnenblumenkerne | 0.5 | " |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 1 | " |
| " | | 0401070 | Sojabohnen | 10 | " |
| " | | 0401090 | Baumwollsamensamen | 0.5 | " |
| " | | 0402000 | Ölfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Clodinafop | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| Clofentezin | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.2 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.3 | übriges |
| " | | 0154030 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 0.5 | |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.02 | ausgenommen Gurken |
| " | | 0232010 | Gurken | 0.3 | |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Clomazon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Clopyralid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 322/2012 |
| Clothianidin | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | | 0243010 | Chinakohl | 1.5 | |
| " | | 0243020 | Grünkohl | 1.3 | |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Cyanamid (H ₂ NCN) | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Cyazofamid | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.6 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.6 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Cyclanilid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Cyclopropen, 1-Methyl- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Cycloxydim | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| Cyflufenamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Cyfluthrin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140010 | Aprikosen | 0.3 | Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 0.2 | " |
| " | F | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | " |
| " | F | 0140040 | Pflaumen | 0.2 | " |
| " | F | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.02 | " |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | " |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 0.3 | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.02 | übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.05 | Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.3 | " |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.1 | " |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | 0.2 | ausgenommen Kopfkohl; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0242020 | Kopfkohl | 0.3 | Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 0.3 | Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0243010 | Chinakohl | 0.3 | Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0243020 | Grünkohl | 0.3 | " |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | übrige; Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.5 | Cyfluthrin einschliesslich anderer Gemische seiner Isomer-bestand-teile (Summe aller Isomeren) |
| " | F | 0251030 | Endivien | 0.5 | " |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Cyhalofop-butyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Cyhexatin | | | | | s. Azocyclotin |
| Cymoxanil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011 |
| Cypermethrin | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | " |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 2 | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Cyproconazol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | " |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 0.2 | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.05 | ausgenommen Nüsslisalat |
| " | F | 0251010 | Nüsslisalat | 2.5 | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | übriges |
| " | F | 0270010 | Spargel | 0.1 | |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 0.2 | |
| " | F | 0270050 | Artischocken | 0.1 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.5 | |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Cyprodinil | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| Cyprosulfamid | | 0500030 | Mais | 0.01 | (*) |
| Cyromazin | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.6 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1.5 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.6 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 2 | ausgenommen Gurken, Zucchini |
| " | | 0232010 | Gurken | 1.5 | |
| " | | 0232030 | Zucchini | 1.7 | |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.05 | übrige |
| " | | 0251010 | Nüsslisalat | 12 | |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 2.4 | |
| " | | 0251060 | Rauke | 3 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | ausgenommen Stangensellerie |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 1.5 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | 0.05 | ausgenommen Zuchtpilze |
| " | | 0280010 | Zuchtpilze | 10 | |
| " | | 0290000 | Seetang | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| D, 2,4- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Dalapon | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Daminozid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| Dazomet | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| DB, 2,4- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 668/2013 |
| DDT | F | | Fische | 4 | bezogen auf den essbaren Anteil; Summe |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | aller Isomere und DDE + TDE |
| " | F | | Fischleber | 4 | Summe aller Isomere und DDE + TDE |
| " | F | | Fischrogen | 4 | " |
| " | F | | Krebstiere | 4 | bezogen auf den essbaren Anteil; Summe aller Isomere und DDE + TDE |
| " | F | | Stachelhäuter | 4 | " |
| " | F | | Weichtiere | 4 | " |
| " | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Deltamethrin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.1 | ausgenommen Äpfel |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 0.2 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | 0.2 | übriges |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.3 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.2 | |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.3 | |
| " | F | 0231040 | Okra, Griechische Hörnchen | 0.3 | |
| " | F | 0232010 | Gurken | 0.2 | |
| " | F | 0232030 | Zucchini | 0.2 | |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 0.5 | übrige |
| " | F | 0243010 | Chinakohl | 0.5 | |
| " | F | 0243020 | Grünkohl | 0.5 | |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.5 | übrige |
| " | F | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.5 | |
| " | F | 0251030 | Endivien | 0.5 | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.05 | ausgenommen Spinat |
| " | F | 0252010 | Spinat | 0.5 | |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 0.5 | 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | übriges |
| " | F | 0270050 | Artischocken | 0.1 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.2 | |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | 2 | |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Desmedipham | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Diallat | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Diazinon | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Dibromethan, 1,2- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dicamba | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Dichlobenil | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 1.5 | inkl. Dichlorbenzamid |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.01 | (*) ausgenommen Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss); inkl. Dichlorbenzamid |
| " | | 0154030 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 0.5 | inkl. Dichlorbenzamid |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Dichlorethan, 1,2- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dichlorprop | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011 |
| Dichlorpropen, 1,3- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dichlorvos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Diclofop | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Dicloran | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dicofol | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin, als Dieldrin berechnet) | F | 0100000 | Obst | 0.01 | (*) |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Kürbisgewächse, Pastinaken |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0213060 | Pastinaken | 0.02 | |
| " | | 0232010 | Gurken | 0.02 | |
| " | | 0232030 | Zucchini | 0.02 | |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungenießbarer Schale | 0.03 | |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.01 | (*) |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.02 | ausgenommen Kürbiskerne |
| " | | 0401100 | Kürbiskerne | 0.15 | |
| " | | | Kürbiskernöl | 0.25 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*) |
| " | | 0610000 | Tee | 0.02 | |
| " | | 0640000 | Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet) | 0.05 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| " | | 1010000 | Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette | 0.2 | auf Fett bezogen |
| " | | 1020000 | Milch, Rahm, Butter und Käse | 0.15 | " |
| " | | 1030000 | Vogeleier | 0.02 | |
| " | | | Fische | 0.05 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | | | Fischleber | 0.2 | |
| " | | | Fischrogen | 0.2 | |
| " | | | Krebstiere | 0.05 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | | | Stachelhäuter | 0.05 | " |
| " | | | Weichtiere | 0.05 | " |
| Diethofencarb | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.05 | übriges |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.1 | |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.2 | |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | " |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.1 | |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Difenoconazol | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | übrige |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0231010 | Tomaten | 2 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.7 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.6 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 0.5 | ausgenommen Blattkohle, Brokkoli |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 1 | |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 2 | |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 3 | |
| " | | 0251060 | Rauke | 2 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 1 | |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270010 | Spargel | 0.05 | |
| " | | 0270020 | Kardonen | 4 | |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 2.5 | |
| " | | 0270040 | Fenchel | 2.5 | |
| " | | 0270050 | Artischocken | 0.15 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0270070 | Rhabarber | 0.3 | |
| " | | 0270080 | Bambussprossen | 0.05 | |
| " | | 0270090 | Palmherzen | 0.05 | |
| " | | 0270990 | übrige <Stängelgemüse> | 0.05 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Diflubenzuron | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 1 | inkl. 4- Chlor-phenyl-harn-stoff und 2,6- Difluorobenzoessäure |
| " | F | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Diflufenican | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012 |
| Dimethachlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dimethenamid-P | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dimethipin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Dimethoat | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.02 | übriges; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0140020 | Kirschen | 0.2 | Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | 0.5 | ausgenommen Tafel- und Keltertrauben; Summe aus Dimethoat und Omethoat, |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | ausgedrückt als Dimethoat Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | 0.02 | ausgenommen Tafeloliven; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0161030 | Tafeloliven | 2 | Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.02 | ausgenommen Frühlingszwiebeln; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 2 | Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|------------------------------------|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | | " |
| " | | 0402000 | Ölfrüchte | 0.05 | übrige; Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0402010 | Oliven für die Gewinnung von Öl | 2 | Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat |
| " | | 0500000 | Getreide | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1097/2009 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Dimethomorph | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.01 | (*) ausgenommen Brombeeren, Himbeeren |
| " | | 0153010 | Brombeeren | 0.2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0153030 | Himbeeren | 0.05 | |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0213040 | Meerrettich | 0.2 | |
| " | | 0213080 | Rettich | 1.5 | |
| " | | 0213100 | Kohlrüben | 0.2 | |
| " | | 0213110 | Weisse Rüben | 0.2 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.6 | augenommen Frühlingszwiebeln, übrige <Zwiebelgemüse> |
| " | | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 0.3 | |
| " | | 0220990 | übrige <Zwiebelgemüse> | 0.15 | |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 10 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 15 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 6 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 9 | |
| " | | 0270050 | Artischocken | 2 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 1.5 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Dimoxystrobin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 897/2012 |
| Diniconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Dinocap | F | 0100000 | Obst | 0.05 | |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | | s. auch Meptyldinocap |
| " | F | 0232010 | Gurken | 0.05 | |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Dinoseb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dinotefuran | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Dinoterb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dioxathion | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Diphenylamin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 772/2013 |
| Diquat | | 0100000 | Obst | 0.05 | als Diquat-Kation angegeben |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.2 | " |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.1 | übrige; als Diquat-Kation angegeben |
| " | | 0401010 | Leinsamen | 5 | als Diquat-Kation angegeben |
| " | | 0401050 | Sonnenblumenkerne | 1 | " |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 2 | " |
| " | | 0401070 | Sojabohnen | 0.2 | " |
| " | | 0401080 | Senfkörner | 0.5 | " |
| " | | 0401140 | Hanfsamen | 0.5 | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | " |
| Disulfoton | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.02 | übriges; inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Disulfoton |
| " | F | 0500010 | Gerste | 0.2 | inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Disulfoton |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Dithianon | | 0120000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0130000 | Kernobst | 3 | |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0,5 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 2 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0,5 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 1,5 | |
| " | | 0140990 | übrige <Steinobst> | 2 | |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 1,5 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 3 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-------------|---------|---|-----------|------------------|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Dithiocarbamate (Dimethyl-, Ethylen-bis-, Propylen-bis-) | | 010000 | Obst | 0.05 | übriges; als CS2 |
| " | | 011000 | Zitrusfrüchte | 5 | als CS2 |
| " | | 012011 | Walnüsse | 0.1 | " |
| " | | 013000 | Kernobst | 5 | " |
| " | | 014000 | Steinobst | 2 | " |
| " | | 015100 | Tafel- und Keltertrauben | 5 | " |
| " | | 015200 | Erdbeeren | 10 | " |
| " | | 015403 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 5 | " |
| " | | 015404 | Stachelbeeren | 5 | " |
| " | | | Oliven | 5 | " |
| " | | 016302 | Bananen | 2 | " |
| " | | 016303 | Mangos | 2 | " |
| " | | 016304 | Papayas | 7 | " |
| " | | 020000 | Gemüse | 0.05 | übriges; als CS2 |
| " | | 021100 | Kartoffeln | 0.3 | als CS2 |
| " | | 021301 | Randen | 0.5 | " |
| " | | 021302 | Karotten | 0.2 | " |
| " | | 021303 | Knollensellerie | 0.3 | " |
| " | | 021304 | Meerrettich | 0.2 | " |
| " | | 021306 | Pastinaken | 0.2 | " |
| " | | 021307 | Petersilienwurzel | 0.2 | " |
| " | | 021308 | Rettich | 2 | " |
| " | | 021309 | Schwarzwurzeln | 0.2 | " |
| " | | 022001 | Knoblauch | 0.5 | " |
| " | | 022002 | Zwiebeln | 1 | " |
| " | | 022003 | Schalotten | 1 | " |
| " | | 023101 | Tomaten | 3 | " |
| " | | 023102 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 5 | " |
| " | | 023103 | Auberginen | 3 | " |
| " | | 023104 | Okra, Griechische Hörnchen | 0.5 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|-------------------------------|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 2 | " |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 1 | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 1 | übrige; als CS2 |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 1 | als CS2 |
| " | | 0241020 | Blumenkohl | 1 | " |
| " | | 0242010 | Rosenkohl | 2 | " |
| " | | 0242020 | Kopfkohl | 3 | " |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 0.5 | ausgenommen Grünkohl; als CS2 |
| " | | 0243020 | Grünkohl | 2 | als CS2 |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 1 | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 5 | " |
| " | | 0252010 | Spinat | 2 | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | 0.3 | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.5 | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | 5 | " |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 1 | " |
| " | | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | " |
| " | | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 1 | " |
| " | | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | " |
| " | | 0270010 | Spargel | 0.5 | " |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 0.5 | " |
| " | | 0270060 | Lauch | 3 | " |
| " | | 0270070 | Rhabarber | 0.5 | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | übrige; als CS2 |
| " | | 0300010 | Bohnen getrocknet | 0.1 | als CS2 |
| " | | 0300030 | Erbsen getrocknet | 0.1 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.1 | ausgenommen Rapssamen; als CS2 |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 0.5 | als CS2 |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | übriges; als CS2 |
| " | | 0500010 | Gerste | 2 | als CS2 |
| " | | 0500050 | Hafer | 2 | " |
| " | | 0500070 | Roggen | 1 | " |
| " | | 0500090 | Weizen | 1 | " |
| " | | 0610000 | Tee | 0.1 | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | 25 | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | 25 | " |
| Diuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| DNOC | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Dodecadienol, (E,E)-8,10- | | 0130010 | Äpfel | 0.05 | |
| Dodecadienylacetat, E-7,Z-9- | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.01 | (*) |
| Dodecenylnacetat, Z-9- | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.01 | (*) |
| Dodin | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.9 | |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.09 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 3 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.09 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 2.5 | |
| " | | 0140990 | übrige <Steinobst> | 5 | |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.05 | ausgenommen Spinat |
| " | | 0252010 | Spinat | 8 | |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Emamectinbenzoat | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | ausgenommen Endivien, Salat, Lactuca sativa L.; Emamectinbenzoat B1a, ausgedrückt als Emamectin |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.25 | Emamectinbenzoat B1a, ausgedrückt als Emamectin |
| " | | 0251030 | Endivien | 0.2 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Endosulfan | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Endrin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Epoxiconazol | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 978/2011 |
| EPTC (Eptam) | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Ethalfuralin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| Ethephon | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.05 | ausgenommen Äpfel |
| " | | 0130010 | Äpfel | 0.6 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.05 | ausgenommen Kirschen |
| " | | 0140020 | Kirschen | 3 | |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.5 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 1 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.05 | ausgenommen Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium) |
| " | | 0154010 | Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium) | 5 | |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | ausgenommen Tomaten |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.7 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Ethion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Ethirimol | | | | | s. Bupirimat |
| Ethofumesat | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | | 0252010 | Spinat | 0.1 | Summe von Ethofumesat und 2,3-dihydro-3,3-dimethyl-2-oxo-benzofuran-5-yl-Methan-sulphonat, ausgedrückt als Ethofumesat |
| " | | 0252020 | Portulak | 1 | " |
| " | | 0252030 | Mangold | 0.1 | " |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Ethoprophos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Ethoxyquin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Ethoxysulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Ethylenoxid | F | 0100000 | Obst | 0.1 | Summe von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol, ausgedrückt als Ethylenoxid |
| " | F | 0200000 | Gemüse | 0.1 | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.1 | " |
| " | F | 0401000 | Ölsaaten | 0.2 | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.02 | " |
| " | F | 0610000 | Tee | 0.2 | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.2 | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.2 | " |
| Etofenprox | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 |
| Etoxazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Etridiazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Famoxadon | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 2 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | übriges |
| " | | 0270060 | Lauch | 2 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|------------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.02 | ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen |
| " | | 0500010 | Gerste | 0.2 | |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.1 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.1 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Fenamidon | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | | Wein | 0.5 | inkl. 5-Methyl-5-phenyl-3-phenyl-amino-imi-da-zo-lidin-2,4-dion |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.1 | ausgenommen Frühlingszwiebeln |
| " | | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 0.5 | |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.5 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.02 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0231040 | Okra, Griechische Hörnchen | 0.02 | |
| " | | 0231990 | übrige <Solanaceae> | 0.02 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 0.2 | |
| " | | 0241020 | Blumenkohl | 0.2 | |
| " | | 0241990 | übrige <Blumenkohle> | 0.02 | |
| " | | 0242010 | Rosenkohl | 0.02 | |
| " | | 0242020 | Kopfkohl | 0.1 | |
| " | | 0242990 | übrige <Kopfkohle> | 0.02 | |
| " | | 0243000 | Blattkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | ausgenommen Lauch |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.2 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|------------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Fenarimol | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.02 | übriges |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.5 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 1 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 0.3 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fenazaquin | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.2 | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.2 | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.2 | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Fenbuconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Fenbutatinoxid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009, Berichtigung vom 19.12.2009 |
| Fenchlorphos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fenhexamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 508/2011 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Fenitrothion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Fenoxaprop-ethyl | | 0200000 | Gemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Kartoffeln |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.05 | |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 0.02 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.02 | |
| " | | 0900010 | Zuckerrüben | 0.01 | (*) |
| Fenoxaprop-P | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fenoxycarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fenpropathrin | | 0120000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | " |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 0.01 | (*) ausgenommen Melonen |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Fenpropidin | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.05 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 2 | Nur zur Herstellung von Wein |
| " | | | Wein | 0.5 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0500010 | Gerste | 0.6 | |
| " | | 0500050 | Hafer | 0.3 | |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.2 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.2 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fenpropimorph | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0161000 | sonstige Früchte mit essbarer Schale | | " |
| " | | 0162000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein | | " |
| " | | 0163000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross | 0.05 | ausgenommen Bananen |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|------------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | ausgenommen Lauch |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Fenpyrazamin | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 3 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 3 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 3 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 3 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 3 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fenpyroximate | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.5 | übriges |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 0.2 | |
| " | F | 0130020 | Birnen | 0.2 | |
| " | F | 0140010 | Aprikosen | 0.3 | |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 0.5 | |
| " | F | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | |
| " | F | 0140040 | Pflaumen | 0.3 | |
| " | F | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.1 | |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 0.2 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | 1 | |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.2 | ausgenommen Gemüsepaprika (Peperoni) |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.3 | |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fenthion | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Fentinacetat | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fentinhydroxid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fenvalerat | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| Fipronil | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| Flazasulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Fonicamid | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Florasulam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Fluazifop | | 0120000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.02 | Fluazifopsäure (frei oder konjugiert) |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.02 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.1 | Fluazifopsäure (frei oder konjugiert) |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|------------------------------------|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0213010 | Randen | 0.2 | " |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.3 | " |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.3 | " |
| " | | 0213040 | Meerrettich | 0.5 | " |
| " | | 0213090 | Schwarzwurzeln | 0.3 | " |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.1 | " |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.1 | " |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.1 | " |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 0.2 | " |
| " | | 0241020 | Blumenkohl | 0.2 | " |
| " | | 0242020 | Kopfkohl | 0.3 | " |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.2 | " |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.2 | " |
| " | | 0251030 | Endivien | 0.2 | " |
| " | | 0252010 | Spinat | 1 | " |
| " | | 0252030 | Mangold | 1 | ausgenommen Stielmangold; Fluazifopsäure (frei oder konjugiert) |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270020 | Kardonen | 0.2 | Fluazifopsäure (frei oder konjugiert) |
| " | | 0270040 | Fenchel | 0.1 | " |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.1 | " |
| " | | 0401050 | Sonnenblumenkerne | 0.2 | " |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 1 | " |
| " | | 0401070 | Sojabohnen | 5 | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0900010 | Zuckerrüben | 0.2 | Fluazifopsäure (frei oder konjugiert) |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Fluazifop-butyl | | | | | s. Fluazifop |
| Fluazinam | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.2 | ausgenommen Äpfel |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 0.3 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.5 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Flubendiamid | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 1 | |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 2 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | 0.01 | (*) ausgenommen Kopfkohl |
| " | F | 0242020 | Kopfkohl | 1.5 | |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | " |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.01 | (*) ausgenommen Salat, Lactuca sativa L. |
| " | F | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 2.5 | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.01 | (*) ausgenommen Spinat |
| " | F | 0252010 | Spinat | 7.5 | |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Stangensellerie |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 1.5 | |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Flucycloxuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Flucythrinat | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fludioxonil | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154010 | Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium) | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0154020 | Cranbeeren (Vaccinium oxycoccus) | 2 | |
| " | F | 0154030 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 3 | |
| " | F | 0154040 | Stachelbeeren | 2 | |
| " | F | 0154050 | Hagebutten | 0.01 | (*) |
| " | F | 0154060 | Maulbeeren (Morus spp.) | 0.01 | (*) |
| " | F | 0154070 | Azarole (Mittelmeermispel) | 0.01 | (*) |
| " | F | 0154080 | Holunderbeeren | 0.8 | |
| " | F | 0154990 | übrige <andere Beeren und Kleinobst> | 0.01 | (*) |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0211000 | Kartoffeln | 1 | |
| " | F | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) übrige |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 1 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1 | |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 1 | |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.4 | ausgenommen Gurken |
| " | F | 0232010 | Gurken | 1 | |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | " |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 3 | |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 1 | |
| " | F | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 0.2 | |
| " | F | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 1 | |
| " | F | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.05 | |
| " | F | 0260050 | Linsen (frisch) | 0.05 | |
| " | F | 0260990 | übrige <Hülsengemüse (frisch)> | 0.01 | (*) |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*) ausgenommen Mais, Weizen |
| " | F | 0500030 | Mais | 0.1 | |
| " | F | 0500090 | Weizen | 0.2 | |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Flufenacet | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Flufenoxuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1050/2009 |
| Flufenzin | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Flumioxazin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fluometuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Fluopicolid | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 1 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 2 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | 2 | |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 0.1 | ausgenommen Grünkohl |
| " | | 0243020 | Grünkohl | 2 | |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 9 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 4 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 1.5 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fluopyram | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.7 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 1.5 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.7 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.4 | |
| " | | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.01 | (*) |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.9 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.8 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.9 | |
| " | | 0231040 | Okra, Griechische Hörnchen | 0.01 | (*) |
| " | | 0231990 | übrige <Solanaceae> | 0.1 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 15 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 11 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 1.5 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.1 | übriges |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.9 | |
| " | | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 0.9 | |
| " | | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.15 | |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.1 | übriges |
| " | | 0270010 | Spargel | 0.01 | (*) |
| " | | 0270050 | Artischocken | 0.5 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.7 | |
| " | | 0270080 | Bambussprossen | 0.01 | (*) |
| " | | 0270090 | Palmherzen | 0.01 | (*) |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.1 | übriges |
| " | | 0500060 | Reis | 0.01 | (*) |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.8 | |
| " | | 0500080 | Sorghum | 1.5 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.8 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Fluorid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Fluoroglycofen | | 0500000 | Getreide | 0.005 | (*) |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Fluoxastrobin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Flupyrsulfuron-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fluquinconazole | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.2 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.05 | ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen |
| " | F | 0500010 | Gerste | 0.1 | |
| " | F | 0500070 | Roggen | 0.1 | |
| " | F | 0500090 | Weizen | 0.1 | |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| Flurochloridon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Fluroxypyr | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 822/2009, Berichtigung vom 10.03.2010 |
| Flurprimidol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Flurtamon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Flusilazol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.1 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.1 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0401000 | Ölsaaten | 0.01 | (*) ausgenommen Rapssamen |
| " | F | 0401060 | Rapssamen | 0.1 | |
| " | F | 0402000 | Ölfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*) übriges |
| " | F | 0500010 | Gerste | 0.2 | |
| " | F | 0500070 | Roggen | 0.1 | |
| " | F | 0500090 | Weizen | 0.1 | |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 070000 | Hopfen | | " |
| " | F | 080000 | Gewürze | | " |
| " | F | 090000 | Zuckerpflanzen | 0.01 | (*) ausgenommen Zuckerrüben |
| " | F | 090010 | Zuckerrüben | 0.05 | |
| Flutolanil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Flutriafol | | 011000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 012000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 013000 | Kernobst | | " |
| " | | 014000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.5 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 1 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.3 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.7 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.3 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Fluvalinat | | | | | Es gelten die Werte unter Tau-Fluvalinat |
| Fluvalinat, tau- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fluxapyroxad | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.5 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.07 | |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Folpet | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0130000 | Kernobst | 3 | allein oder zusammen mit Captan |
| " | | 0140000 | Steinobst | 1 | ausgenommen Kirschen |
| " | | 0140020 | Kirschen | 2 | |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 3 | allein oder zusammen mit Captan |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 5 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.02 | ausgenommen Knollensellerie |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.1 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.02 | übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 2 | allein oder zusammen mit Captan |
| " | | 0231030 | Auberginen | 2 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | ausgenommen Stängensellerie |
| " | | 0270030 | Stängensellerie | 1 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Foramsulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Forchlorfenuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Formetanat | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.05 | Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid) |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 0.1 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | 0.3 | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) übrige; Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid) |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.07 | Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid) |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.07 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.01 | (*) ausgenommen Einlegegurken; Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als Formetanat (Hydrochlorid) |
| " | | 0232020 | Einlegegurken | 0.2 | Summe aus Formetanat und seinen Salzen, ausgedrückt als |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | Formetanat (Hydrochlorid) |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 0.3 | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Formothion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Fosetyl-Al | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Fosthiazat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Fuberidazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Furathiocarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Gibberellinsäure | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Glufosinatammonium | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.5 | übriges; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.5 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.1 | " |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.5 | " |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0161000 | sonstige Früchte mit essbarer Schale | | " |
| " | | 0162000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein | 0.1 | ausgenommen Kiwi; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0162010 | Kiwi | 0.5 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0163000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.1 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | | 0243010 | Chinakohl | 0.3 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0243020 | Grünkohl | 0.1 | " |
| " | | 0243990 | übrige <Blattkohle> | 0.5 | " |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.1 | übrige; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0251010 | Nüsslisalat | 0.5 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.5 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.1 | übriges; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.5 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 1.5 | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 3 | ausgenommen Bohnen getrocknet; Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0300010 | Bohnen getrocknet | 0.1 | Summe aus Glufosinat, seinen Salzen, MPP und NAG, ausgedrückt als Glufosinat-äqui-valen-te |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Glyphosat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 293/2013 |
| Guazatine | | 0500000 | Getreide | 0.05 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Haloxifop | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0211000 | Kartoffeln | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.1 | Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.1 | übriges; Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 0.2 | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | ausgenommen Tomaten; Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.1 | Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | 0.1 | Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.1 | Summe aus Haloxyfop, Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R, ausgedrückt als Haloxyfop-R |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| HCH (nur gamma-Isomer, Lindan) | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| HCH (Summe aller Isomere) | F | | Fische | 0.1 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | F | | Fischleber | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | | Fischrogen | 0.5 | |
| " | F | | Krebstiere | 0.1 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | F | | Stachelhäuter | 0.1 | " |
| " | F | | Weichtiere | 0.1 | " |
| HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer) | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| HCH, alpha- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| HCH, beta- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Heptachlor/Hepta-cF hlorepoxid | | 0100000 | Obst | 0.01 | (* berechnet als Heptachlor |
| " | F | 0200000 | Gemüse | 0.01 | (*)" |
| " | F | | Getreideprodukte | 0.002 | (*)" |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.01 | (*)" |
| " | F | 0610000 | Tee | 0.02 | " |
| " | F | 0640000 | Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet) | 0.02 | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.02 | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.1 | " |
| " | F | 1010000 | Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette | 0.2 | auf Fett bezogen; berechnet als Heptachlor |
| " | F | 1020000 | Milch, Rahm, Butter und Käse | 0.1 | " |
| " | F | 1030000 | Vogeleier | 0.02 | berechnet als Heptachlor |
| " | F | | Fische | 0.05 | bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor |
| " | F | | Fischleber | 0.2 | berechnet als Heptachlor |
| " | F | | Fischrogen | 0.2 | " |
| " | F | | Krebstiere | 0.05 | bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | | Stachelhäuter | 0.05 | " |
| " | F | | Weichtiere | 0.05 | " |
| Hexachlorbenzol | | | Fische | 0.1 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | | | Fischleber | 0.5 | |
| " | | | Fischrogen | 0.5 | |
| " | | | Krebstiere | 0.1 | bezogen auf den essbaren Anteil |
| " | | | Stachelhäuter | 0.1 | " |
| " | | | Weichtiere | 0.1 | " |
| " | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Hexaconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Hexythiazox | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 592/2012 |
| Hydrogencyanid | | | Getreidemehl | 6 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 15 | |
| Hymexazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Imazalil | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130010 | Äpfel | 0.7 | |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.7 | |
| " | | 0130030 | Quitten | 2 | |
| " | | 0130040 | Mispel | 2 | |
| " | | 0130050 | japanische Wollmispel | 5 | |
| " | | 0130990 | übrige <Kernobst> | 2 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 5 | |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Imazamox | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Imazaquin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Imazosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Imidacloprid | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.8 | |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 1 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 2 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 2 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 1 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.05 | übriges |
| " | | 0270020 | Kardonen | 0.5 | |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 1.2 | |
| " | | 0270050 | Artischocken | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Indoxacarb | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.3 | ausgenommen Äpfel, Birnen; Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 0.5 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0130020 | Birnen | 0.5 | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 2 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242010 | Rosenkohl | 0.1 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0242020 | Kopfkohl | 3 | " |
| " | F | 0242990 | übrige <Kopfkohle> | 0.02 | " |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 0.4 | ausgenommen Chinakohl; Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0243010 | Chinakohl | 2 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | übrige; Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0251010 | Nüsslisalat | 15 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 3 | " |
| " | F | 0251060 | Rauke | 2 | " |
| " | F | 0251080 | Blätter und Sprossen von Brassica spp., einschliesslich Rübstieler | 2 | " |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | übriges; Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0270020 | Kardonen | 3 | Summe der Isomeren S und R |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 2 | " |
| " | F | 0270040 | Fenchel | 2 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0270050 | Artischocken | 0.2 | " |
| " | F | 0270070 | Rhabarber | 3 | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Iodosulfuronmethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Ioxynil | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220010 | Knoblauch | 0.2 | Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil |
| " | F | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | " |
| " | F | 0220030 | Schalotten | 0.2 | " |
| " | F | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 3 | " |
| " | F | 0220990 | übrige <Zwiebelgemüse> | 0.01 | (*) " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) ausgenommen Lauch; Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.5 | Summe aus Ioxynil, seinen Salzen und seinen Estern, ausgedrückt als Ioxynil |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Iprodion | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.02 | übriges |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.5 | |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.3 | |
| " | | 0213040 | Meerrettich | 0.5 | |
| " | | 0213060 | Pastinaken | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0213070 | Petersilienwurzel | 0.5 | |
| " | | 0213080 | Rettich | 0.3 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 0.1 | |
| " | | 0241020 | Blumenkohl | 0.1 | |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | 5 | ausgenommen Rosenkohl |
| " | | 0242010 | Rosenkohl | 0.5 | |
| " | | 0243010 | Chinakohl | 5 | |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.1 | |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Iprovalicarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| Isoprothiolan | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Isoproturon | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Isopyrazam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| Isoxaben | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Isoxaflutol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Kresoxim-methyl | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | | " |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.5 | " |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Kupferverbindungen (Kupfer) | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 15 | als Cu |
| " | | 0140000 | Steinobst | 15 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | 15 | als Cu |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 15 | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 15 | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | 15 | als Cu |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 15 | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | 15 | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 20 | ausgenommen Spargel; als Cu |
| " | | 0270010 | Spargel | 15 | als Cu |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900010 | Zuckerrüben | 15 | als Cu |
| Lactofen | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Lambda-Cyhalothrin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140010 | Aprikosen | 0.2 | |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 0.3 | |
| " | F | 0140030 | Pfirsiche | 0.2 | |
| " | F | 0140040 | Pflaumen | 0.2 | |
| " | F | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.1 | |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.2 | |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 0.2 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | 0.5 | |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0161000 | sonstige Früchte mit essbarer Schale | | " |
| " | F | 0162000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein | | " |
| " | F | 0163000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross | 0.02 | ausgenommen Bananen, Mangos |
| " | F | 0163020 | Bananen | 0.1 | |
| " | F | 0163030 | Mangos | 0.1 | |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.2 | ausgenommen Zwiebeln |
| " | F | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.1 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.1 | |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.5 | |
| " | F | 0231040 | Okra, Griechische Hörnchen | 0.3 | |
| " | F | 0231990 | übrige <Solanaceae> | 0.3 | |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.1 | ausgenommen Gurken, Zucchini |
| " | F | 0232010 | Gurken | 0.1 | |
| " | F | 0232030 | Zucchini | 0.1 | |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241010 | Brokkoli | 0.1 | |
| " | F | 0241020 | Blumenkohl | 0.1 | |
| " | F | 0241990 | übrige <Blumenkohle> | 0.5 | |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | 0.1 | ausgenommen Kopfkohl |
| " | F | 0242020 | Kopfkohl | 0.2 | |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 1 | |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | 0.1 | |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 1 | ausgenommen Lactuca sativa L. |
| " | F | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.5 | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.5 | ausgenommen Mangold |
| " | F | 0252030 | Mangold | 0.5 | |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 0.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.1 | ausgenommen Fenchel, Lauch, Stangensellerie |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 0.3 | |
| " | F | 0270040 | Fenchel | 0.3 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.3 | |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | 0.02 | ausgenommen Speisepilze wildwachsend |
| " | F | 0280020 | Speisepilze wildwachsend | 0.5 | |
| " | F | 0290000 | Seetang | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Lenacil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Linuron | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.05 | übriges |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.2 | |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.5 | |
| " | | 0213060 | Pastinaken | 0.2 | |
| " | | 0213070 | Petersilienwurzel | 0.2 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.05 | übriges |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Lufenuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Malathion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 270/2012 |
| Maleinsäurehydrazid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| Mancozeb | | | | | s. Dithiocarbamate |
| Mandipropamid | | 010000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.2 | |
| " | | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 7 | |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Maneb | | | | | s. Dithiocarbamate |
| MCPA | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| MCPB | F | | | | s. MCPA |
| Mecarbam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Mecoprop | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Mepanipyrim | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.5 | Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 3 | Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 3 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.01 | (*) übrige; Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|------------------------------------|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0153010 | Brombeeren | 0.5 | methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0153030 | Himbeeren | 0.5 | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.01 | (* übriges; Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0220010 | Knoblauch | 0.1 | Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2- Anilino-4-(2- hydroxypropyl)-6- methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.1 | " |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.1 | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.01 | (* ausgenommen Bohnen frisch, mit Hülsen; Summe aus |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.2 | Summe aus Mepanipyrim und seinem Metaboliten (2-Anilino-4-(2-hydroxypropyl)-6-methylpyrimidin), ausgedrückt als Mepanipyrim |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Mepiquat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| Mepronil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Meptyldinocap | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Mesosulfuronmethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Mesotrion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Metalaxyl | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.5 | Summe aller Isomere |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.5 | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.05 | übrige; Summe aller Isomere |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.2 | Summe aller Isomere |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.5 | " |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.2 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | einschliesslich Brassicaceen | | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.05 | übriges; Summe aller Isomere |
| " | | 0252010 | Spinat | 0.3 | Summe aller Isomere |
| " | | 0252020 | Portulak | 1 | " |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Metaldehyd | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Metamitron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Metazachlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Metconazol | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Methabenzthiazuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Methacrifos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Methamidophos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Methidathion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Methiocarb | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | inkl. Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Methiocarb |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | " |
| " | | | pflanzliche Lebensmittel | 0.05 | ausgenommen Gewürze, Hopfen; inkl. Sulfoxid und Sulfon, berechnet als Methiocarb |
| Methomyl | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.02 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 0.5 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.05 | übriges; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.02 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.02 | " |
| " | | 0213080 | Rettich | 0.02 | " |
| " | | 0213100 | Kohlrüben | 0.02 | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.2 | " |
| " | | 0231000 | Solanaceae | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.2 | übrige; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0232010 | Gurken | 0.02 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 0.02 | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 0.02 | ausgenommen Rosenkohl; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.2 | übrige; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 0.1 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0251030 | Endivien | 0.02 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 0.2 | " |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.2 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.2 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.2 | ausgenommen Lauch; Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.02 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | Summe von Methomyl und Thiodicarb, berechnet als Methomyl |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Methopren | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Methoxychlor | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Methoxyfenozid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| Metiram | | | | | s. Dithiocarbamate |
| Metolachlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Metosulam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Metrafenon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| Metribuzin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Metsulfuron-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Mevinphos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Milbemectin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1317/2013 |
| Molinat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Monocrotophos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Monolinuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Monuron | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Myclobutanil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Naphthylacetamid, 1- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Naphthyllessigsäure, 1- | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Napropamid | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 0.1 | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Nicosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Nikotin | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0810000 | Samen <Gewürze> | | " |
| " | | 0820000 | Früchte und Beeren <Gewürze> | | " |
| " | | 0830000 | Rinde <Gewürze> | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0840000 | Wurzeln oder Rhizome <Gewürze> | | " |
| " | | 0860000 | Blütennarbe <Gewürze> | | " |
| " | | 0870000 | Samenmantel <Gewürze> | | " |
| Nitrofen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Novaluron | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.3 | übriges |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 2 | |
| " | F | 0130020 | Birnen | 3 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | F | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241010 | Brokkoli | 0.5 | |
| " | F | 0241020 | Blumenkohl | 0.5 | |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | 0.5 | |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 441/2012 |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 040000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | F | 050000 | Getreide | | " |
| " | F | 060000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 070000 | Hopfen | | " |
| " | F | 080000 | Gewürze | | " |
| " | F | 090000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Omethoat | | | | | s. Dimethoat |
| o-Phenylphenol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 304/2010 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Oryzalin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Oxadiargyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Oxadiazon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Oxadixyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 592/2012 |
| Oxamyl | | 011000 | Zitrusfrüchte | 0.01 | (*) ausgenommen Grapefruits, Orangen |
| " | | 011001 | Grapefruits | 0.01 | (*) |
| " | | 011002 | Orangen | 0.01 | (*) |
| " | | 012000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 013000 | Kernobst | 0.01 | (*) ausgenommen Äpfel, Birnen |
| " | | 013001 | Äpfel | 0.01 | (*) |
| " | | 013002 | Birnen | 0.01 | (*) |
| " | | 014000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0151010 | Tafeltrauben | 0.01 | (*) |
| " | | 0151020 | Keltertrauben | 0.01 | (*) |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.01 | (*) |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0212020 | Süßkartoffeln | 0.01 | (*) |
| " | | 0212030 | Yamswurzel | 0.01 | (*) |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.01 | (*) |
| " | | 0213060 | Pastinaken | 0.01 | (*) |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 61/2014 |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Oxasulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| Oxycarboxin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Oxydemeton-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Oxyfluorfen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Paclobutrazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Paraquat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Parathion | F | 0100000 | Obst | 0.05 | inkl. Paraoxon |
| " | F | 0200000 | Gemüse | 0.05 | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | " |
| " | F | 0401000 | Ölsaaten | 0.05 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0500000 | Getreide | 0.05 | " |
| " | F | 0610000 | Tee | 0.1 | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.1 | " |
| " | F | 0810000 | Samen <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | F | 0820000 | Früchte und Beeren <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | F | 0830000 | Rinde <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | F | 0840000 | Wurzeln oder Rhizome <Gewürze> | 0.2 | " |
| " | F | 0850000 | Knospen <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | F | 0860000 | Blütennarbe <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | F | 0870000 | Samenmantel <Gewürze> | 0.1 | " |
| Parathion-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Penconazol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 0.1 | " |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 0.1 | ausgenommen Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) |
| " | F | 0154030 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 0.5 | |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Pencycuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Pendimethalin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1004/2013 |
| Penoxsulam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Penthiopyrad | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 15 | übrige |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 15 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 0.01 | (*) |
| " | | 0251080 | Blätter und Sprossen von Brassica spp., einschliesslich Rübstiel | 50 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 30 | ausgenommen Mangold |
| " | | 0252030 | Mangold | 27 | |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 11 | |
| " | | 0270040 | Fenchel | 11 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 3 | |
| " | | 0270070 | Rhabarber | 15 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Permethrin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Pethoxamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Phenmedipham | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Phenothrin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Phenthoat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Phorat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Phosalon | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Phosmet | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.5 | ausgenommen Äpfel, Birnen; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0130010 | Äpfel | 0.5 | Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.5 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.05 | übriges; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0140020 | Kirschen | 1 | Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.5 | " |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.6 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 2 | übriges; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0154010 | Heidelbeeren (Vaccinium vaccinium) | 4 | Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0154020 | Cranbeeren (Vaccinium oxycoccus) | 4 | " |
| " | | 0154040 | Stachelbeeren | 0.05 | " |
| " | | 0161000 | sonstige Früchte mit essbarer Schale | 2 | übrige; Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0161010 | Datteln | 0.05 | Phosmet und Phosmet-oxon, ausgedrückt als Phosmet |
| " | | 0161020 | Feigen | 1.4 | " |
| " | | 0161030 | Tafeloliven | 3 | " |
| " | | 0161060 | Persimone | 0.05 | " |
| " | | 0162000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, klein | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| " | | 0163000 | sonstige Früchte mit nicht essbarer Schale, gross | | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Phosphamidon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Phosphin und Phosphide | | 0100000 | Obst | 0.05 | Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid |
| " | | | Trockenobst | 0.01 | (*) " |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | ausgenommen Kartoffeln; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin |
| " | | | Trockengemüse | 0.01 | (*) Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.01 | (*) " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | ausgenommen Erbsen getrocknet; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300030 | Erbsen getrocknet | 0.1 | Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | 0.05 | ausgenommen Rapssamen, Son-nen-blu-men-kerne; Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin |
| " | | 0401050 | Son-nen-blu-men-kerne | 0.1 | Summe aus Alu-mi-ni-um-phos-phid, Cal-ci-um-phos-phid, Ma-gne-si-um-phos-phid und Zink-phos-phid, ausgedrückt als Phosphin |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 0.1 | " |
| " | | | Getreideprodukte | 0.01 | (*) " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.1 | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0.05 | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | 0.01 | (*) " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | 0.01 | (*) " |
| Phosphit | | | | | s. Phosphonsäure |
| Phosphonsäure | | | | | s. auch Fosetyl-Al |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 50 | |
| " | | | Wein | 100 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Phoxim | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Picloram | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Picolinafen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Picoxystrobin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| Pinoxaden | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Piperonylbutoxid | | 0120000 | Hartschalenobst | 8 | |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.5 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.5 | |
| " | | 0150000 | Beeren und Kleinobst | 0.5 | |
| " | | | Trockenobst | 8 | |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.5 | |
| " | | | Trockengemüse | 8 | |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 8 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 20 | |
| " | | 0610000 | Tee | 3 | |
| " | | 0630000 | Kräutertee | 3 | |
| " | | 1020010 | Milch | 0.02 | |
| Pirimicarb | | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 2 | ausgenommen Äpfel, Birnen; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0130010 | Äpfel | 1.2 | Summe aus Pirimicarb und Desmethyl- |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0130020 | Birnen | 1.2 | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 1 | übriges; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 2 | Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0140020 | Kirschen | 5 | " |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 1.3 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 1 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 1 | Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 1 | Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 1 | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | 1 | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 1 | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 5 | ausgenommen Endivien, Salat, Lactuca sativa L.; Summe aus Pirimicarb und Desmethyl-pirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------|-------------|---------|------------------------------------|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 1 | Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0251030 | Endivien | 1 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 2 | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0255000 | Chicorée | 2 | Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelmüese | 1 | Summe aus Pirimicarb und Desmethylpirimicarb, ausgedrückt als Pirimicarb |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Pirimiphos-methyl | F | 0100000 | Obst | 0.05 | übriges |
| " | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | 1 | ausgenommen Mandarinen |
| " | F | 0110050 | Mandarinen | 2 | |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------|--------------|---------|---|-----------|------------------|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0162010 | Kiwi | 2 | |
| " | F | 0200000 | Gemüse | 0.05 | übriges |
| " | F | 0213020 | Karotten | 1 | |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 1 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1 | |
| " | F | 0232010 | Gurken | 0.1 | |
| " | F | 0233010 | Melonen | 1 | |
| " | F | 0241010 | Brokkoli | 1 | |
| " | F | 0241020 | Blumenkohl | 1 | |
| " | F | 0242010 | Rosenkohl | 2 | |
| " | F | 0280010 | Zuchtpilze | 2 | |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | |
| " | F | 0401000 | Ölsaaten | 0.05 | |
| " | F | | Weizenkeimöl | 4 | |
| " | F | | Getreideprodukte | 0.5 | |
| " | F | 0500000 | Getreide | 5 | |
| " | F | 0610000 | Tee | 0.05 | |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 5 | |
| " | F | 1010000 | Fleisch, Fleischzubereitungen, Innereien, Blut, tierische Fette | 0.05 | auf Fett bezogen |
| " | F | 1020000 | Milch, Rahm, Butter und Käse | 0.05 | " |
| Prochloraz | | 0100000 | Obst | 0.05 | übriges |
| " | | 0110000 | Zitrusfrüchte | 10 | |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | 0.1 | |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.2 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | 0.2 | |
| " | | 0163010 | Avocados | 5 | |
| " | | 0163030 | Mangos | 5 | |
| " | | 0163040 | Papayas | 5 | |
| " | | 0163080 | Ananas | 5 | |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | übriges |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0220010 | Knoblauch | 0.5 | |
| " | | 0220030 | Schalotten | 5 | |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 5 | |
| " | | 0255000 | Chicorée | 5 | |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | 5 | |
| " | | 0280010 | Zuchtpilze | 2 | |
| " | | 0401010 | Leinsamen | 0.5 | |
| " | | 0401050 | Sonnenblumenkerne | 0.5 | |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 0.5 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | übriges |
| " | | 0500010 | Gerste | 1 | |
| " | | 0500050 | Hafer | 1 | |
| " | | 0500060 | Reis | 1 | |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.5 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.5 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.2 | |
| Procymidon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Profenofos | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Profoxydim | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Prohexadion | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 241/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | 750/2010 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | übriges; Prohexadion und seine Salze, ausgedrückt als Prohexadion |
| " | | 0500010 | Gerste | 0.2 | Prohexadion und seine Salze, ausgedrückt als Prohexadion |
| " | | 0500050 | Hafer | 0.2 | " |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.2 | " |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.2 | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 241/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Propachlor | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Propamocarb | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.01 | (*) ausgenommen Rettich; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0213080 | Rettich | 10 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (* übrige; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0231010 | Tomaten | 10 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 10 | " |
| " | | 0231030 | Auberginen | 10 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 5 | ausgenommen Gurken, Zucchini; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0232010 | Gurken | 10 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0232030 | Zucchini | 10 | " |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 5 | ausgenommen Kürbisse; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0233020 | Kürbisse | 10 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 10 | ausgenommen Grünkohl; Summe aus Propamocarb und seinen |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0243020 | Grünkohl | 13 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 20 | übrige; Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 25 | Summe aus Propamocarb und seinen Salzen, ausgedrückt als Propamocarb |
| " | | 0251060 | Rauke | 30 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 289/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Propanil | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Propaquizafop | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Propargit | F | 0130000 | Kernobst | 1.5 | |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 1.5 | |
| " | F | 0150000 | Beeren und Kleinobst | 1.5 | ausgenommen Tafel- und Keltertrauben |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 3 | |
| " | F | 0200000 | Gemüse | 0.5 | |
| " | F | 0610000 | Tee | 5 | |
| " | F | 0700000 | Hopfen | 100 | |
| " | F | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Propham | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Propiconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Propineb | | | | | s. auch Dithiocarbamate |
| " | | 0100000 | Obst | 0.05 | übriges; ausgedrückt als Propilendiamin |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.3 | ausgedrückt als Propilendiamin |
| " | | 0140020 | Kirschen | 0.3 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 1 | " |
| " | | | Oliven | 0.3 | " |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | übriges; ausgedrückt als Propilendiamin |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.2 | ausgedrückt als Propilendiamin |
| " | | 0213030 | Knollensellerie | 0.3 | " |
| " | | 0231010 | Tomaten | 2 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1 | " |
| " | | 0232010 | Gurken | 2 | " |
| " | | 0233010 | Melonen | 1 | " |
| " | | 0233030 | Wassermelonen | 1 | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.05 | " |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.1 | " |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | " |
| " | | 0610000 | Tee | 0.1 | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | 25 | " |
| " | | 0810000 | Samen <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | | 0820000 | Früchte und Beeren <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | | 0830000 | Rinde <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | | 0840000 | Wurzeln oder Rhizome <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | | 0850010 | Gewürznelken | 0.1 | " |
| " | | 0850020 | Kapern | 25 | " |
| " | | 0850990 | übrige <Gewürze/Knospen> | 0.1 | " |
| " | | 0860000 | Blütennarbe <Gewürze> | 0.1 | " |
| " | | 0870000 | Samenmantel <Gewürze> | 0.1 | " |
| Propisochlor | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Propoxur | | 0100000 | Obst | 0.05 | ausgenommen Johannisbeeren, Limetten, Mandarinen, Stachelbeeren, Zitronen |
| " | | 0110030 | Zitronen | 0.3 | |
| " | | 0110040 | Limetten | 0.3 | |
| " | | 0110050 | Mandarinen | 0.3 | |
| " | | 0154030 | Johannisbeeren (rot, schwarz und weiss) | 0.2 | |
| " | | 0154040 | Stachelbeeren | 0.2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | ausgenommen Blumenkohl, Brokkoli, Kopfkohle, Lauch |
| " | | 0241010 | Brokkoli | 0.5 | |
| " | | 0241020 | Blumenkohl | 0.5 | |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | 0.5 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 1 | |
| " | | 0610000 | Tee | 0.1 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| " | | 1020010 | Milch | 0.005 (*) | |
| Propoxycarbazon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Propyzamid | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | " |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | " |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 1 | |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | 737/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Proquinazid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| Prosulfocarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| Prosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Prothioconazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 834/2013 |
| Pymetrozin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 524/2011 |
| Pyraclostrobin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | 0.5 | ausgenommen Äpfel, Birnen |
| " | F | 0130010 | Äpfel | 0.4 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0130020 | Birnen | 0.4 | |
| " | F | 0140010 | Aprikosen | 0.8 | |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 1.5 | |
| " | F | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | |
| " | F | 0140040 | Pflaumen | 0.7 | |
| " | F | 0140990 | übrige <Steinobst> | 0.02 | |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 2 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 2 | übrige |
| " | F | 0153010 | Brombeeren | 3 | |
| " | F | 0153030 | Himbeeren | 3 | |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 3 | |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | F | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.02 | übriges |
| " | F | 0213010 | Randen | 0.1 | |
| " | F | 0213020 | Karotten | 0.5 | |
| " | F | 0213030 | Knollensellerie | 0.3 | |
| " | F | 0213040 | Meerrettich | 0.3 | |
| " | F | 0213050 | Topinambur | 0.06 | |
| " | F | 0213060 | Pastinaken | 0.3 | |
| " | F | 0213070 | Petersilienwurzel | 0.1 | |
| " | F | 0213080 | Rettich | 0.5 | |
| " | F | 0213090 | Schwarzwurzeln | 0.1 | |
| " | F | 0220010 | Knoblauch | 0.3 | |
| " | F | 0220020 | Zwiebeln | 0.6 | |
| " | F | 0220030 | Schalotten | 0.3 | |
| " | F | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 1.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0220990 | übrige <Zwiebelgemüse> | 0.02 | |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.02 | übrige |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.3 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.5 | |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.3 | |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.5 | übrige |
| " | F | 0232010 | Gurken | 0.4 | |
| " | F | 0232030 | Zucchini | 0.5 | |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 0.4 | |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere 2 Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | übriges |
| " | F | 0270050 | Artischocken | 0.6 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 51/2014 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Pyraflufen-ethyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Pyrasulfotol | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Pyrethrine | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0610000 | Tee | | " |
| " | | 0620000 | Kaffeebohnen | | " |
| " | | 0630000 | Kräutertee | 3 | |
| " | | 0640000 | Kakaobohnen (fermentiert oder getrocknet) | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0650000 | Johannisbrot | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Pyridaben | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 0.5 | ausgenommen Kirschen |
| " | F | 0140020 | Kirschen | 2.5 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Pyridate | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | | 0243000 | Blattkohle | | " |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.1 | |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Pyrimethanil | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.01 | (*) übriges |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.2 | |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.1 | |
| " | | 0220040 | Frühlingszwiebeln | 3 | |
| " | | 0231000 | Solanaceae | 0.01 | (*) übrige |
| " | | 0231010 | Tomaten | 2 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 2 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 2 | |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.7 | ausgenommen Gurken |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0232010 | Gurken | 2 | |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 10 | übrige |
| " | | 0251010 | Nüsslisalat | 0.01 | (*) |
| " | | 0251020 | Salat, <i>Lactuca sativa</i> L. | 20 | |
| " | | 0251030 | Endivien | 20 | |
| " | | 0251040 | Kresse | 0.01 | (*) |
| " | | 0251080 | Blätter und Sprossen von <i>Brassica</i> spp., einschliesslich Rübstiel | 20 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------------|-------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Pyriofenon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| Pyriproxyfen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Pyroxsulam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Quassin | | 0130000 | Kernobst | 0.02 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.02 | |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.05 | |
| Quecksilberverbindungen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Quinalphos | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Quinclorac | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Quinmerac | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Quinoclammin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Quinoxifen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 36/2014 |
| Quintozen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Quinalofop | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| Resmethrin | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Rimsulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Saflufenacil | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Schwefel | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008, Berichtigung vom 8.7.2008 |
| Silthiofam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Simazin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Spinetoram | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 0.05 | ausgenommen Salat, Lactuca sativa L. |
| " | | 0251020 | Salat, Lactuca sativa L. | 2 | |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 |
| " | | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Spinosad | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |
| Spirodiclofen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |
| Spiromesifen | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| Spirotetramat | | 0110000 | Zitrusfrüchte | 0.5 | Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat |
| " | | 0120000 | Hartschalenobst | 0.5 | " |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.7 | " |
| " | | 0140000 | Steinobst | 3 | " |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 2 | " |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | 0.5 | " |
| " | | 0162010 | Kiwi | 0.02 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|--|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0162020 | Litchis | 15 | " |
| " | | 0163030 | Mangos | 0.3 | " |
| " | | 0163040 | Papayas | 0.4 | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.8 | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | 0.2 | ausgenommen Zwiebeln; Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.4 | Summe aus Spirotetramat und BYI08330-enol, ausgedrückt als Spirotetramat |
| " | | 0231010 | Tomaten | 1 | " |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1 | " |
| " | | 0231030 | Auberginen | 1 | " |
| " | | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | 0.2 | " |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | 0.2 | " |
| " | | 0241000 | Blumenkohle | 1 | " |
| " | | 0242010 | Rosenkohl | 0.3 | " |
| " | | 0242020 | Kopfkohl | 2 | " |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 7 | " |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.5 | " |
| " | | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 7 | " |
| " | | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | 7 | " |
| " | | 0254000 | Brunnenkresse | 7 | " |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.05 | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 1.5 | " |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 4 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|---|-----------|-------------|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 2 | " |
| " | | 0401070 | Sojabohnen | 4 | " |
| " | | 0401090 | Baumwollsamensamen | 0.4 | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | 15 | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | " |
| " | | 1011010 | Muskelfleisch vom Schwein | 0.05 | " |
| " | | 1011030 | Leber vom Schwein | 1 | " |
| " | | 1011040 | Nieren vom Schwein | 1 | " |
| " | | 1011050 | geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Schwein | 1 | " |
| " | | 1012010 | Muskelfleisch vom Rind | 0.05 | " |
| " | | 1012030 | Leber vom Rind | 1 | " |
| " | | 1012040 | Nieren vom Rind | 1 | " |
| " | | 1012050 | geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Rind | 1 | " |
| " | | 1013010 | Muskelfleisch vom Schaf | 0.05 | " |
| " | | 1013030 | Leber vom Schaf | 1 | " |
| " | | 1013040 | Nieren vom Schaf | 1 | " |
| " | | 1013050 | geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse vom Schaf | 1 | " |
| " | | 1014010 | Muskelfleisch von der Ziege | 0.05 | " |
| " | | 1014030 | Leber von der Ziege | 1 | " |
| " | | 1014040 | Nieren von der Ziege | 1 | " |
| " | | 1014050 | geniessbare Schlachtnabenerzeugnisse von der Ziege | 1 | " |
| " | | 1015010 | Muskelfleisch von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln | 0.05 | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 1015030 | Leber von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln | 1 | " |
| " | | 1015040 | Nieren von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln | 1 | " |
| " | | 1015050 | geniessbare Schlachtnieberzeugnisse von Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln | 1 | " |
| " | | 1016000 | Fleisch von Geflügel | 0.01 | (*) " |
| " | | 1017010 | Muskelfleisch sonstiger Nutztiere | 0.05 | " |
| " | | 1017030 | Leber sonstiger Nutztiere | 1 | " |
| " | | 1017040 | Nieren sonstiger Nutztiere | 1 | " |
| " | | 1017050 | geniessbare Schlachtnieberzeugnisse sonstiger Nutztiere | 1 | " |
| " | | 1020000 | Milch, Rahm, Butter und Käse | 0.005 | (*) " |
| " | | 1030000 | Vogeleier | 0.01 | (*) " |
| Spiroxamin | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 1 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | ausgenommen Gerste, Hafer |
| " | | 0500010 | Gerste | 0.3 | |
| " | | 0500050 | Hafer | 0.3 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.1 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.1 | |
| Streptomycin | | 0130010 | Äpfel | 0.01 | (*) |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.01 | (*) |
| " | | 1040000 | Honig | 0.01 | (*) |
| Sulcotrion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Sulfanilamid | | 1040000 | Honig | 0.05 | aus der Anwendung von Asulam |
| Sulfosate (Glyphosate-trimesium) | | | | | s. Trimethylsulfonium-Kation und Glyphosat |
| Sulfosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Sulfurylfluorid | | | Trockenobst | 0.05 | |
| " | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| T, 2,4,5- | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Tebuconazol | | 0130000 | Kernobst | 0.5 | übriges |
| " | | 0130010 | Äpfel | 0.3 | |
| " | | 0130020 | Birnen | 0.3 | |
| " | | 0140010 | Aprikosen | 0.3 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 0.5 | |
| " | | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 0.6 | |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 1 | |
| " | | | Traubensaft | 0.3 | |
| " | | | Wein | 0.3 | |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.5 | |
| " | | 0213020 | Karotten | 0.5 | |
| " | | 0220010 | Knoblauch | 0.1 | |
| " | | 0220020 | Zwiebeln | 0.05 | |
| " | | 0220030 | Schalotten | 0.05 | |
| " | | 0231010 | Tomaten | 0.4 | |
| " | | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.5 | |
| " | | 0231030 | Auberginen | 0.4 | |
| " | | 0232010 | Gurken | 0.2 | |
| " | | 0232030 | Zucchini | 0.2 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---------------------------------------|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungenießbarer Schale | 0.05 | übrige |
| " | | 0233010 | Melonen | 0.2 | |
| " | | 0233020 | Kürbisse | 0.2 | |
| " | | 0233030 | Wassermelonen | 0.2 | |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | 0.5 | ausgenommen Blattkohle, Kohlrabi |
| " | | 0243000 | Blattkohle | 0.02 | |
| " | | 0244000 | Kohlrabi | 0.02 | |
| " | | 0255000 | Chicorée | 0.05 | |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 2 | |
| " | | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 2 | |
| " | | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0270010 | Spargel | 0.05 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.3 | |
| " | | 0401010 | Leinsamen | 0.05 | |
| " | | 0401060 | Rapssamen | 0.5 | |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.05 | ausgenommen Gerste, Roggen, Weizen |
| " | | 0500010 | Gerste | 2 | |
| " | | 0500070 | Roggen | 0.1 | |
| " | | 0500090 | Weizen | 0.1 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 30 | |
| " | | 0810010 | Anis | 2 | |
| " | | 0810020 | Schwarzkümmel | 2 | |
| " | | 0810030 | Selleriesamen | 1 | |
| " | | 0810040 | Korianderkörner | 2 | |
| " | | 0810050 | Kreuzkümmelsamen | 1 | |
| " | | 0810060 | Dillsamen | 1 | |
| " | | 0810070 | Fenchelsamen | 2 | |
| " | | 0810080 | Bockshornkleesamen | 1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0810090 | Muskatnuss | 1 | |
| " | | 0810990 | übrige <Gewürze/Samen> | 1 | |
| " | | 0820000 | Früchte und Beeren <Gewürze> | 1 | |
| " | | 0830000 | Rinde <Gewürze> | 1 | |
| " | | 0840000 | Wurzeln oder Rhizome <Gewürze> | 1 | |
| " | | 0850000 | Knospen <Gewürze> | 1 | |
| " | | 0860000 | Blütennarbe <Gewürze> | 1 | |
| " | | 0870000 | Samenmantel <Gewürze> | 1 | |
| Tebufenozid | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 |
| Tebufenpyrad | F | 0120000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 0.5 | ausgenommen Pfirsiche |
| " | F | 0140030 | Pfirsiche | 0.3 | |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.2 | |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 0.1 | |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Tecnazen | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Teflubenzuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 318/2014 |
| Tefluthrin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Tembotrion | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 251/2013 |
| TEPP | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Tepraloxymid | | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.5 | |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.5 | |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | 0.1 | übriges |
| " | | 0260010 | Bohnen frisch, mit Hülsen | 0.5 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0260020 | Bohnen frisch, ohne Hülsen | 0.5 | |
| " | | 0260030 | Erbsen frisch, mit Hülsen | 0.5 | |
| " | | 0260040 | Erbsen frisch, ohne Hülsen | 0.1 | |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | 0.1 | übriges |
| " | | 0270030 | Stangensellerie | 0.2 | |
| " | | 0270060 | Lauch | 0.3 | |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 777/2013 |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Terbufos | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Terbuthylazin | | 0120000 | Hartschalenobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0130000 | Kernobst | 0.1 | |
| " | | 0140000 | Steinobst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 0.1 | |
| " | | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | | 0211000 | Kartoffeln | 0.1 | " |
| " | | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| " | | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | | " |
| " | | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | | 0290000 | Seetang | | " |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | | 0500000 | Getreide | | " |
| " | | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Tetraconazol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.5 | " |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 0.5 | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 34/2013 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Tetradifon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Thiabendazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Thiacloprid | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | 0.3 | ausgenommen Pflaumen |
| " | F | 0140040 | Pflaumen | 0.1 | |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 1 | übrige |
| " | F | 0153010 | Brombeeren | 3 | |
| " | F | 0153030 | Himbeeren | 3 | |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 0.02 | übrige |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.5 | |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 1 | |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.5 | |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0241000 | Blumenkohle | | " |
| " | F | 0242000 | Kopfkohle | | " |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 0.5 | |
| " | F | 0244000 | Kohlrabi | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere 2 Salatarten einschliesslich Brassicaceen | | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | | " |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | übriges |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 0.5 | |
| " | F | 0270040 | Fenchel | 0.5 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 364/2014 |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölf Früchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Thiamethoxam | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 500/2013 |
| Thiencarbazone-methyl | | 0500030 | Mais | 0.01 | (*) |
| Thifensulfuron-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 617/2014 |
| Thiobencarb | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 79/2014 |
| Thiophanat-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 893/2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |
| Thiram | | | | | s. auch Dithiocarbamate |
| " | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 822/2009, Berichtigung vom 10.03.2010 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| | | | | | (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang III B) |
| Tolclofos-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Tolyfluanid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Topramezon | | 0500030 | Mais | 0.01 | (*) |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.02 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.02 | |
| Tralkoxydim | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Triadimefon | F | | | | s. Triadimenol |
| Triadimenol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | 2 | Summe von Triadimefon und Triadimenol |
| " | F | | Wein | 0.5 | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0210000 | Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | " |
| " | F | 0231000 | Solanaceae | 1 | übrige; Summe von Triadimefon und Triadimenol |
| " | F | 0231010 | Tomaten | 0.3 | Summe von Triadimefon und Triadimenol |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0231020 | Gemüsepaprika (Peperoni) | 0.5 | " |
| " | F | 0231030 | Auberginen | 0.1 | " |
| " | F | 0232000 | Kürbisgewächse mit geniessbarer Schale | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 459/2010 |
| " | F | 0233000 | Kürbisgewächse mit ungeniessbarer Schale | | " |
| " | F | 0234000 | Zuckermais | | " |
| " | F | 0239000 | sonstiges Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | | " |
| " | F | 0250000 | Blattgemüse und frische Kräuter | | " |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | " |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | | " |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | " |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Triallat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Triasulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |
| Triazoxid | | 0500000 | Getreide | 0.02 | ausgenommen Mais |
| Tribenuron-methyl | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| Trichlorfon | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Triclopyr | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| Tricyclazol | | 0700000 | Hopfen | 0.05 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.05 | |
| Tridemorph | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 899/2012 |
| Trifloxystrobin | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |
| " | F | 0151000 | Tafel- und Keltertrauben | | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | " |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | 2 | |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | 2 | |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0211000 | Kartoffeln | | " |
| " | F | 0212000 | Tropisches Wurzel- und Knollengemüse | | " |
| " | F | 0213000 | sonstiges Wurzel- und Knollengemüse ausser Zuckerrüben | 0.02 | übriges |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0213020 | Karotten | 0.1 | |
| " | F | 0213030 | Knollensellerie | 0.1 | |
| " | F | 0213060 | Pastinaken | 0.04 | |
| " | F | 0213070 | Petersilienwurzel | 0.08 | |
| " | F | 0213080 | Rettich | 0.08 | |
| " | F | 0213090 | Schwarzwurzeln | 0.04 | |
| " | F | 0213100 | Kohlrüben | 0.04 | |
| " | F | 0213110 | Weisse Rüben | 0.04 | |
| " | F | 0220000 | Zwiebelgemüse | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0230000 | Fruchtgemüse | | " |
| " | F | 0240000 | Kohlgemüse | 0.5 | ausgenommen Blattkohle |
| " | F | 0243000 | Blattkohle | 3 | |
| " | F | 0251000 | Kopfsalat und andere Salatarten einschliesslich Brassicaceen | 10 | übrige |
| " | F | 0251020 | Salat, <i>Lactuca sativa</i> L. | 15 | |
| " | F | 0251080 | Blätter und Sprossen von <i>Brassica</i> spp., einschliesslich Rübstiel | 15 | |
| " | F | 0252000 | Spinat und verwandte Arten | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0253000 | Weinblätter | | " |
| " | F | 0254000 | Brunnenkresse | | " |
| " | F | 0255000 | Chicorée | 0.1 | |
| " | F | 0256000 | Küchenkräuter frisch | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------------|-------------|---------|--|-----------|---|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0260000 | Hülsengemüse (frisch) | | (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0270000 | Stängelgemüse | 0.02 | übriges |
| " | F | 0270010 | Spargel | 0.05 | |
| " | F | 0270030 | Stangensellerie | 1 | |
| " | F | 0270050 | Artischocken | 0.2 | |
| " | F | 0270060 | Lauch | 0.5 | |
| " | F | 0280000 | Speisepilze | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 737/2014 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EU) Nr. 491/2014 (Änderung von Anhang IIIB) |
| " | F | 0290000 | Seetang | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| " | F | 1000000 | Erzeugnisse tierischen Ursprungs - Landtiere | | " |
| Triflumizol | F | 0110000 | Zitrusfrüchte | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0120000 | Hartschalenobst | | " |
| " | F | 0130000 | Kernobst | | " |
| " | F | 0140000 | Steinobst | | " |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------------------|--------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0151010 | Tafeltrauben | 0.1 | Triflumizol und sein Metabolit FM-6-1 (N-(4-Chlor-2-trifluormethyl-phenyl)-n-propoxyacetamid), ausgedrückt als Triflumizol |
| " | F | 0151020 | Keltertrauben | 3 | " |
| " | F | 0152000 | Erdbeeren | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| " | F | 0153000 | Strauchbeeren (Rubus-Arten) | | " |
| " | F | 0154000 | Andere Beeren und Kleinobst | | " |
| " | F | 0160000 | sonstige Früchte | | " |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Triflumuron | F | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Trifluralin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |
| Triflursulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Triforin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 310/2011 |
| Trimethylsulfonium, Kation | F | 0100000 | Obst | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------|-------------|---------|---|-----------|--|
| Wirkstoff | Fettlöslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | F | 0200000 | Gemüse | | " |
| " | F | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | | " |
| " | F | 0400000 | Ölsaaten und Ölfrüchte | | " |
| " | F | 0500000 | Getreide | | " |
| " | F | 0600000 | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | | " |
| " | F | 0700000 | Hopfen | | " |
| " | F | 0800000 | Gewürze | | " |
| " | F | 0900000 | Zuckerpflanzen | | " |
| Trinexapac | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 87/2014 |
| Trinexapac-ethyl | | | | | s. Trinexapac |
| Triticonazol | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 559/2011 |
| Tritosulfuron | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EG) Nr. 839/2008 |
| Valifenalat | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 750/2010 |
| Vinclozolin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 1138/2013 |
| Warfarin | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 703/2014 |
| Ziram | | | | | s. auch Dithiocarbamate |
| " | | 0100000 | Obst | 0.1 | übriges |
| " | | 0130020 | Birnen | 1 | |
| " | | 0140020 | Kirschen | 5 | |
| " | | 0140040 | Pflaumen | 2 | |
| " | | 0200000 | Gemüse | 0.1 | übriges |
| " | | 0300000 | Hülsenfrüchte getrocknet | 0.1 | |
| " | | 0401000 | Ölsaaten | 0.1 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------|--------------|---------|---|-----------|---|
| Wirkstoff | Fett-löslich | EU-Code | Lebensmittel | RHG mg/kg | Bemerkungen |
| " | | 0500000 | Getreide | 0.1 | |
| " | | 0610000 | Tee | 0.2 | |
| " | | 0700000 | Hopfen | 0.2 | |
| " | | 0800000 | Gewürze | 0.2 | |
| Zoxamid | | | alle Lebensmittel gemäss EU-Erlass von Spalte 6 | | Anhang der Verordnung (EU) Nr. 520/2011 (Änderung von Anhang II) und Anhang der Verordnung (EG) Nr. 149/2008 (Änderung von Anhang IIIB) |

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 4 und 10 Abs. 1 Bst. b)

Pestizide, für die keine Rückstandshöchstgehalte gelten

1 Erläuterungen

Für die Wirkstoffe in dieser Tabelle gelten keine Rückstandshöchstgehalte für die Anwendung in Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten.

2 Tabelle

| 1 | 2 |
|--|-------------|
| Wirkstoff | Bemerkungen |
| 1-Decanol | |
| Adoxophyes orana GV, Stamm BV-0001 | |
| Aluminiumsilicat (Kaolin) | |
| Ammoniumacetat | |
| Ampelomyces quisqualis, Stamm AQ10 | |
| Aureobasidium pullulans (Stämme DSM 14940 und DSM 14941) | |
| Bacillus subtilis, Stamm QST 713 | |
| Bezoensäure | |
| Calciumcarbonat | |
| Coniothyrium minitans, Stamm CON/M/91-08 (DSM 9660) | |
| Eisen(II)-sulfat | |
| Eisen(III)-phosphat | |
| Eisen(III)-sulfat | |
| Essigsäure | |
| Ethylen | |
| Fettalkohole / aliphatische Alkohole | |
| Fettsäuren: Laurinsäure | |
| Fettsäuren: C7-C20 | |
| Fettsäuren: Decansäure | |
| Fettsäuren: Fettsäuremethylester | |
| Fettsäuren: Heptansäure | |
| Fettsäuren: Octansäure | |
| Fettsäuren: Oleinsäure inkl. Ethyloleat | |
| Fettsäuren: Pelargonsäure | |
| Folsäure | |
| Gibberellin | |
| Gliocladium catenulatum, Stamm J1446 | |
| Heptamaloxyloglucan | |
| Kaliumhydrogencarbonat | |

| 1 | 2 |
|--|-------------|
| Wirkstoff | Bemerkungen |
| Kaliumiodid | |
| Kaliumthiocyanat | |
| Kaliumtriiodid | |
| Kalkstein | |
| Kieselgur (Diatomeenerde) | |
| Knoblauchextrakt | |
| Kohlendioxid | |
| Laminarin | |
| Maltodextrin | |
| Methylnonylketon | |
| Natriumaluminiumsilicat | |
| Paecilomyces fumosoroseus, Apopka-Stamm 97 | |
| Paecilomyces lilacinus strain 251 | |
| Pfeffer | |
| Pflanzenöle: Citronnellol | |
| Pflanzenöle: Nelkenöl-Eugenol | |
| Pflanzenöle: Orangenöl | |
| Pflanzenöle: Rapsöl | |
| Pseudomonas chlororaphis, Stamm MA342 | |
| Quarzsand | |
| Repellentien: Blutmehl | |
| Repellentien: Fischöl | |
| Repellentien: Schafsfett | |
| Repellentien: Tallöl | |
| Seetangextrakt | |
| Teebaumextrakt | |
| Trimethylaminhydrochlorid | |

Anhang 4
(Art. 10 Abs. 3)

Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen nach Artikel 11 Absatz 4 (Begasungsmittel)

1 Erläuterungen

In dieser Tabelle sind Wirkstoff-Erzeugnis-Kombinationen aufgeführt, für welche die Rückstandshöchstgehalte von Anhang 2 erst zum Zeitpunkt der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten gelten.

2 Tabelle

| 1 | 2 | 3 |
|---------------------|------------------------------------|---------|
| Wirkstoff | Erzeugnis nach Anhang 1 | EU-Code |
| Aluminiumphosphid | Obst | 0100000 |
| | Gemüse | 0200000 |
| | Hülsenfrüchte getrocknet | 0300000 |
| | Ölsaaten und Ölfrüchte | 0400000 |
| | Getreide | 0500000 |
| | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0600000 |
| | Gewürze | 0800000 |
| Calciumphosphid | Obst | 0100000 |
| | Gemüse | 0200000 |
| | Hülsenfrüchte getrocknet | 0300000 |
| | Ölsaaten und Ölfrüchte | 0400000 |
| | Getreide | 0500000 |
| | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0600000 |
| | Gewürze | 0800000 |
| Magnesiumphosphid | Obst | 0100000 |
| | Gemüse | 0200000 |
| | Hülsenfrüchte getrocknet | 0300000 |
| | Ölsaaten und Ölfrüchte | 0400000 |
| | Getreide | 0500000 |
| | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0600000 |
| | Gewürze | 0800000 |
| Phosphorwasserstoff | Obst | 0100000 |
| | Gemüse | 0200000 |
| | Hülsenfrüchte getrocknet | 0300000 |
| | Ölsaaten und Ölfrüchte | 0400000 |
| | Getreide | 0500000 |
| | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0600000 |
| | Gewürze | 0800000 |

| 1 | 2 | 3 |
|-----------------|------------------------------------|---------|
| Wirkstoff | Erzeugnis nach Anhang 1 | EU-Code |
| Sulfurylfluorid | Obst | 0100000 |
| | Getreide | 0500000 |
| Zinkphosphid | Obst | 0100000 |
| | Gemüse | 0200000 |
| | Hülsenfrüchte getrocknet | 0300000 |
| | Ölsaaten und Ölfrüchte | 0400000 |
| | Getreide | 0500000 |
| | Tee, Kaffee, Kräutertees und Kakao | 0600000 |
| | Gewürze | 0800000 |

ENTWURF

**Verordnung des EDI
über Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und
Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Her-
kunft
(VRLtH)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt die Artikel 10 Absatz 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständever-
ordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung legt Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe und Futtermittelzusatzstoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft fest.

² Diese Verordnung gilt nicht für:

- a. in immunologischen Tierarzneimitteln verwendete Wirkstoffe biologischen Ursprungs zur aktiven oder passiven Immunisierung oder zur Diagnose des Immunstatus;
- b. Kontaminanten nach der Verordnung des EDI vom ...² über Kontaminanten;
- c. Lebensmittel, die von Tieren stammen, denen in klinischen Versuchen pharmakologisch wirksame Stoffe verabreicht wurden, die nicht zugelassen sind.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Rückstandshöchstmenge*: die Konzentration des Rückstands eines Stoffes und seiner toxikologisch bedeutsamen Folgeprodukte, die in einem Lebensmittel tierischer Herkunft vorhanden sein darf.
- b. *Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe*: alle pharmakologisch wirksamen Stoffe, bei denen es sich um wirksame Bestandteile, Arzneiträger oder Abbauprodukte sowie um ihre in Lebensmitteln tierischen Ursprungs verbleibenden Stoffwechselprodukte handelt.

¹ SR ...

² SR ...

- c. *Verbotene Stoffe*: pharmakologisch wirksame Stoffe, die nicht an Nutztiere verabreicht werden dürfen, da sie möglicherweise ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen oder keine endgültigen Rückschlüsse auf die Auswirkungen der Rückstände eines solchen Stoffes auf die menschliche Gesundheit gezogen werden können.
- d. *Referenzwert für Massnahmen*: der Rückstandsgehalt eines pharmakologisch wirksamen Stoffes, der aus Kontrollgründen für bestimmte Stoffe festgelegt wird, für die keine Höchstmenge festgesetzt wurde.

Art. 3 Rückstandshöchstmengen

¹ Die Höchstmengen von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft sowie die Einstufung dieser Stoffe richten sich nach Liste 1 des Anhangs.

² Die Höchstmengen von Rückständen aus der Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h und Artikel 25 Absatz 1 Buchstaben b und e der Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011³ in Lebensmitteln tierischer Herkunft richten sich nach Liste 2 des Anhangs.

³ Die Höchstmengen von aus Verschleppung stammenden Rückständen an Futtermittelzusatzstoffen, wie Kokzidiostatika und Histomonostatika, in Lebensmitteln tierischer Herkunft richten sich nach Liste 3 des Anhangs.

⁴ Die verbotenen Stoffe richten sich nach Liste 4 des Anhangs.

⁵ Die Referenzwerte für Massnahmen richten sich nach Liste 5 des Anhangs.

Art. 4 Inverkehrbringen

¹ Rückstände von pharmakologisch wirksamen Stoffen und Futtermittelzusatzstoffen dürfen in Lebensmitteln tierischer Herkunft nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

² Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nicht in Verkehr gebracht werden, wenn sie Rückstände von Stoffen enthalten, die:

- a. die im Anhang dieser Verordnung festgelegten Höchstmengen überschreiten;
- b. verboten sind;
- c. nicht zugelassen sind.

³ Ein Lebensmittel ist in Abweichung von Absatz 2 nicht zu beanstanden, wenn:

- a. für einen dieser Stoffe ein Referenzwert für Massnahmen festgelegt wurde; und
- b. die Rückstandshöchstmenge unter diesem Referenzwert liegt.

³ SR 916.307

Art. 5 Anpassung der Listen

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) passt den Anhang dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 6 Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden

¹ Entsprechen die Listen im Anhang zu dieser Verordnung den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Listen befristete Weisungen erteilen.

² Die Weisungen werden im Internet publiziert.

Art. 7 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 8 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

Anhang
(Art. 3 Abs. 1–5 und 4 Abs. 2 Bst. a)

1 Liste der zulässigen Höchstmengen für Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft sowie der Einstufung dieser Stoffe

| Pharmakologisch wirksamer Stoff | Markerrückstand | Tierart | Rückstandshöchstmenge | Zielgewebe | Sonstige Vorschriften | Therapeutische Einstufung |
|---------------------------------|-----------------|---------|-----------------------|------------|--|---|
| Abamectin | Avermectin B1a | Rinder | 10 µg/kg | Fett | KEIN EINTRAG | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |
| Abamectin | Avermectin B1a | Rinder | 20 µg/kg | Leber | KEIN EINTRAG | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |
| Abamectin | Avermectin B1a | Schafe | 20 µg/kg | Muskel | Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |
| Abamectin | Avermectin B1a | Schafe | 50 µg/kg | Fett | Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |
| Abamectin | Avermectin B1a | Schafe | 25 µg/kg | Leber | Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |

| Pharmakologisch wirksamer Stoff | Markerrückstand | Tierart | Rückstandshöchstmenge | Zielgewebe | Sonstige Vorschriften | Therapeutische Einstufung |
|--|------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|--|---|
| Abamectin | Avermectin B1a | Schafe | 20 µg/kg | Nieren | Nicht zur Anwendung bei Tieren, deren Milch für den menschlichen Verzehr bestimmt ist. | Mittel gegen Parasiten/Mittel gegen Endo- und Ektoparasiten |

ENTWURF

2 Liste der Höchstmengen für Rückstände von Futtermittelzusatzstoffen in Lebensmitteln tierischer Herkunft

2.1 Erläuterungen zur Liste

Anwendungszweck:

- 2.1.1 K = Kokzidiostatika nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe e der Futtermittel-Verordnung⁴ in Verbindung mit der Liste der Zulassungen, die nach Artikel 22 Absatz 7 als Anhang 2 «5. Kategorie: Kokzidiostatika und Histomonostatika» dieser Verordnung veröffentlicht ist.
- 2.2.2 F= Sensorische Futtermittelzusatzstoffe nach Artikel 25 Absatz 1 Buchstabe b der Futtermittel-Verordnung in Verbindung mit der Liste der Zulassungen, die nach Artikel 22 Absatz 7 als Anhang 2 «2. Kategorie: Sensorische Futtermittelzusatzstoffe», Funktionsgruppe Farbstoffe, dieser Verordnung veröffentlicht ist.

2.2 Liste

| 1 | 2 | 3 | 3 | |
|-----------------|----------------------|---------|--|-------------------------------------|
| Wirkstoff | Anwendungs- zweck | Tierart | Lebensmittel | Rückstands- höchstmenge µg/kg |
| Adonirubin | F | Forelle | Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch | 10000 |
| Canthaxanthin F | | Forelle | " | 10000 |
| Canthaxanthin F | | Eigelb | Hühnereier; Übergang vom Futter in das Ei | 30000 |

⁴ SR 916.307.1. Der Text dieses Anhangs wird in der AS nicht veröffentlicht. Er kann unter folgender Internetadresse eingesehen werden: <http://www.agroscope.admin.ch/futtermittelkontrolle/05632/index.html?lang=de>

| 1 | 2 | 3 | | 3 |
|--------------------------|----------------------|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Wirkstoff | Anwendungs- zweck | Tierart | Lebensmittel | Rückstands- höchstmenge µg/kg |
| Diclazuril | K | Masthühner, Masttruten, Perlhühner | Leber | 1500 |
| " | " | " | Niere | 1000 |
| " | " | " | Muskel | 500 |
| " | " | " | Haut/Fett | 500 |
| " | " | Kaninchen | Leber | 2500 |
| " | " | " | Niere | 1000 |
| " | " | " | Muskel | 150 |
| " | " | " | Fett | 300 |
| Lasalocid | K | Geflügel | siehe Liste gemäss Ziffer 3a | siehe Liste gemäss Zif- fer 3a |
| Maduramicin- Ammonium | K | Masthühner | Leber | 150 |
| " | " | " | Niere | 100 |
| " | " | " | Haut/Fett | 150 |
| " | " | " | Muskel | 30 |
| Monensin- Natrium | K | Masthühner, Truten | Haut und Fett | 25 |
| " | " | " | Leber, Niere und Muskel | 8 |
| Narasin | K | Masthühner | in allen feuchten Geweben | 50 |

| 1 | 2 | 3 | | 3 |
|------------|----------------------|------------|------------------|--|
| Wirkstoff | Anwendungs- zweck | Tierart | Lebensmittel | Rückstands- höchstmenge µg/kg |
| Nicarbazin | K | Masthühner | Leber | 15000 Dinitrocar- banilid (DNC) |
| " | " | " | Niere | 6000 Dinitrocar- banilid (DNC) |
| " | " | " | Muskel | 4000 Dinitrocar- banilid (DNC) |
| Nicarbazin | " | " | Haut/Fett | 4000 Dinitrocar- banilid (DNC) |
| Robenidin | K | Kaninchen | Leber | 200 |
| " | " | " | Niere | 200 |
| " | " | " | Sonstiges Gewebe | 100 |
| " | " | Masthühner | Leber | 800 |
| " | " | " | Niere | 350 |
| " | " | " | Muskel | 200 |
| " | " | " | Haut/Fett | 1300 |
| " | " | Truten | Leber | 400 |
| " | " | " | Niere | 200 |

| 1 | 2 | 3 | | 3 |
|-------------------------|----------------------|------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Wirkstoff | Anwendungs- zweck | Tierart | Lebensmittel | Rückstands- höchstmenge µg/kg |
| " | " | " | Muskel | 200 |
| " | " | " | Haut/Fett | 400 |
| Salinomycin- Natrium | K | Masthühner | in allen feuchten Geweben | 5 |

ENTWURF

3 Liste der Höchstmengen für Rückstände von Futtermittelzusatzstoffen (Kokzidiostatika und Histomonostatika) in Lebensmitteln tierischer Herkunft aufgrund von Verschleppung in Futtermitteln für Nichtzieltierarten

3.1 Erläuterungen zur Liste

- 3.1.1 Lebensmittel, bei denen die im Anhang festgelegten Höchstmengen eingehalten werden, dürfen nicht mit Lebensmitteln vermischt werden, bei denen diese Höchstgehalte überschritten werden.
- 3.1.2 Bei der Anwendung der im Anhang dieser Verordnung festgelegten Höchstmengen auf Lebensmitteln, die getrocknet, verdünnt oder verarbeitet werden, bzw. aus mehr als einer Zutat bestehen, sind Änderungen des Gehalts an den jeweiligen Kontaminanten durch Trocknung, Verdünnung oder Verarbeitung sowie die relativen Anteile der Zutaten am Lebensmittel zu berücksichtigen.

3.2 Liste

| 1 | 3 | 3 | |
|------------------------|---|--|-------------------------------------|
| Wirkstoff | Tierart | Lebensmittel | Rückstands- höchstmenge µg/kg |
| Lasalocid-Nat- rium | andere Tierarten als Ge- flügel und Rinder | Milch | 1 |
| | | Leber | 50 |
| | | Niere | 20 |
| | | sonstige Lebensmittel tieri- scher Herkunft | 5 |

| 1 | 3 | 3 | |
|---------------------|---|---|--------------------------------|
| Wirkstoff | Tierart | Lebensmittel | Rückstandshöchstmenge µg/kg |
| Narasin | andere Tierarten als Masthühner | Eier | 2 |
| | | Milch | 1 |
| | | Leber | 50 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 5 |
| Salinomycin-Natrium | andere Tierarten als Masthühner, Mastkaninchen | Eier | 3 |
| | | Leber | 5 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 2 |
| Monensin-Natrium | andere Tierarten als Masthühner, Puten, Rinder (einschl. Milchkühe) | Leber | 8 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 2 |
| Semdumaricin | andere Tierarten als Masthühner | Lebensmittel tierischer Herkunft | 2 |
| Madumaricin | andere Tierarten als Masthühner, Puten | Eier | 12 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 2 |

| 1 | 3 | 3 | |
|--|--|---|--------------------------------|
| Wirkstoff | Tierart | Lebensmittel | Rückstandshöchstmenge µg/kg |
| Robenidin | andere Tierarten als Masthühner, Puten, Mast- u. Zuchtkaninchen | Eier | 25 |
| | | Leber | 50 |
| | | Niere | 50 |
| | | Haut | 50 |
| | | Fett | 50 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 5 |
| Decoquinat | andere Tierarten als Masthühner, Rinder u. Schafe ausgenommen Milchtiere | Lebensmittel tierischer Herkunft | 20 |
| Halofuginon | andere Tierarten als Masthühner, Puten u. Rinder (ausgenommen Milchkühe) | Eier | 6 |
| | | Leber | 30 |
| | | Niere | 30 |
| | | Milch | 1 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 3 |
| Nicarbazin (Rückstand: 4,4' Dinitrocarbanilid (DNC)) | andere Tierarten als Masthühner | Eier | 300 |
| | | Milch | 5 |
| | | Leber | 300 |
| | | Niere | 100 |
| | | sonstige Lebensmittel tierischer Herkunft | 50 |

| 1 | 3 | 3 | |
|------------|--|--|--------------------------------|
| Wirkstoff | Tierart | Lebensmittel | Rückstandshöchstmenge µg/kg |
| Diclazuril | andere Tierarten als Masthühner, Mastputen, Perlhühner, Mast-u. Zuchtkaninchen, Wieder- käufer, Schweine | Eier | 2 |
| | | Leber | 40 |
| | | Niere | 40 |
| | | sonstige Lebensmittel tieri- scher Herkunft | 5 |

ENTWURF

4 Liste der verbotenen Stoffe

| Pharmakologisch wirksame Stoffe | Rückstandshöchstmengen | | |
|---|---|--------|-------|
| | Rückstandshöchstmengen bestimmt werden | können | nicht |
| Aristolochia spp. und deren Zubereitungen | | | |
| Chloramphenicol | " | | |
| Chlropromazin | " | | |
| Colchicin | " | | |
| Dapson | " | | |
| Dimetridazol | " | | |
| Metronidazol | " | | |
| Nitrofurane (einschliesslich Furazolidon) | | | |
| Ronidazol | " | | |

5 Liste der Referenzwerte für Massnahmen

| Pharmakologisch wirksame Stoffe | Matrix | Referenzwert für Massnahmen |
|---|---|-----------------------------|
| Chloramphenicol | Fleisch Eier Milch Urin Erzeugnisse der Aquakultur Honig | 0,3 µg/kg |
| Medroxy-Progesteron-Acetat | Schweinenierenfett | 1 µg/kg |
| Nitrofurantoinmetaboliten: - Furazolidon - Furaltadon - Nitrofurantoin - Nitrofurantoin | Geflügelfleisch Erzeugnisse der Aquakultur | 1 µg/kg für alle |
| Summe von Malachit- und Leukomalachitgrün | Fleisch von Erzeugnissen der Aquakultur | 2 µg/kg |

**Verordnung des EDI
über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und be-
stimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln
(VZVM)**

vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4, 25 Absatz 2 und 35 Absätze 4 und 5 der Le-
bensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),

verordnet:

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln sowie deren Kennzeichnung.

² Für die Verwendung von Vitaminen, Mineralstoffen und anderen Stoffen nach Absatz 1 als Zusatzstoffe gelten die Bestimmungen der Verordnung des EDI vom 25. November 2013² über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe.

³ Diese Verordnung gilt nicht für Nahrungsergänzungsmittel nach der Verordnung des EDI vom...³ über Nahrungsergänzungsmittel.

Art. 2 Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen

¹ Vitamine und Mineralstoffe dürfen Lebensmitteln zugesetzt werden:

- a. zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwerts;
- b. aus Gründen der Volksgesundheit.

² Es dürfen nur Vitamine und Mineralstoffe nach Anhang 1 in für den menschlichen Körper bioverfügbarer Form zugesetzt werden.

³ Es gelten die Höchstmengen nach Anhang 1.

¹ SR ...

² SR **817.022.31**

³ SR ...

Art. 3 Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

Für den Zusatz anderer Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zu Lebensmitteln gelten die Anwendungsbeschränkungen nach Anhang 2.

Art. 4 Zusatz neuartiger Lebensmittel

Die Bestimmungen über neuartige Lebensmittel gehen den Bestimmungen dieser Verordnung vor.

Art. 5 Zusätze zu Speisesalz

¹ Speisesalz dürfen Fluoride, Jodide oder Jodate zugesetzt werden, soweit dies aus Gründen der Volksgesundheit angezeigt ist.

² Speisesalz, dem Fluoride zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 250 mg Fluorid, berechnet als Fluor, enthalten.

³ Speisesalz, dem Jodide oder Jodate zugesetzt worden sind, muss pro Kilogramm Salz 20–40 mg Jodid oder Jodat, berechnet als Jod, enthalten.

Art. 6 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Wird Lebensmitteln ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so darf der Gesamtgehalt des betreffenden Stoffes im Lebensmittel zum Zeitpunkt des Verkaufs nicht über den Höchstkonzentrationen nach den Anhängen 1 und 2 liegen.

² Der Zusatz eines Stoffes nach Absatz 1 muss so bemessen sein, dass eine signifikante Menge nach Anhang 9 der Verordnung des EDI vom ...⁴ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) im Lebensmittel enthalten ist.

³ Damit Verluste an Vitaminen während der Lagerung ausgeglichen werden können, muss der Anfangsgehalt im Lebensmittel für jedes Vitamin so bemessen sein, dass zum Zeitpunkt der Abgabe die deklarierte Menge garantiert werden kann.

⁴ Zulässig sind die Verbindungen nach Anhang 3. Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁵ für Zusatzstoffe festgelegt sind. Für die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien empfohlen werden.

⁴ SR ...

⁵ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) Nr. 966/2014, ABl. L 272 vom 13.9.2014, S. 1.

⁵ Der Zusatz eines Stoffes nach Absatz 1 zu Lebensmitteln nach Anhang 4 ist verboten.

⁶ Stoffe nach Anhang 5 dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden.

Art. 7 Kennzeichnung

¹ Wird einem Lebensmittel ein Vitamin, ein Mineralstoff oder ein anderer Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so ist

- a. im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels darauf hinzuweisen; und
- b. in jedem Fall eine Nährwertdeklaration nach den Artikeln 21 – 27 LIV⁶ obligatorisch; davon ausgenommen ist iodiertes oder fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz.

² Iodiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz muss als «iodiertes Speisesalz», «iodiertes Kochsalz», «iodiertes Salz» oder als «Speisesalz iodiert», «Kochsalz iodiert» oder «Salz iodiert» bezeichnet werden.

³ Fluoridiertes Speisesalz, Kochsalz oder Salz muss als «fluoridiertes Speisesalz», «fluoridiertes Kochsalz», «fluoridiertes Salz» oder als «Speisesalz fluoridiert» «Kochsalz fluoridiert» oder «Salz fluoridiert» bezeichnet werden.

⁴ Bei Speisesalz sind folgende Hinweise zulässig:

- a. bei jodiertem Speisesalz: «Genügende Jodversorgung verhindert Kropfbildung»;
- b. bei fluoridiertem Speisesalz: «Fluorid wirkt der Zahnkaries entgegen».

Art. 8 Anpassung der Anhänge

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an. Es berücksichtigt dabei insbesondere die Beurteilungen der European Food Safety Authority (EFSA).

Art. 9 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005⁷ über den Zusatz essenzieller oder physiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln wird aufgehoben.

Art. 10 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 Absatz 1 LGV.

Art. 11 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

⁶ SR

⁷ AS ...

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

ENTWURF

Anhang I
(Art. 2 Abs. 2 und 3, 6 Abs. 1)

Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen

| Stoff | Höchstkonzentrationen pro 100 g/ pro 100 ml |
|-------------------------------------|--|
| 1 Vitamine | |
| Vitamin A | 800 µg |
| Vitamin D | 5 µg |
| Vitamin E | 12 mg |
| Vitamin C | 80 mg |
| Vitamin K | 75 µg |
| Vitamin B ₁ (Thiamin) | 1,1 mg |
| Vitamin B ₂ (Riboflavin) | 1,4 mg |
| Niacin (Vitamin PP) | 16 mg |
| Vitamin B ₆ | 1,4 mg |
| Folsäure/Folacin | 200 µg |
| Vitamin B ₁₂ | 2,5 µg |
| Biotin | 50 µg |
| Pantothensäure | 6 mg |
| 2 Mineralstoffe | |
| Kalzium | 800 mg |
| Phosphor | 700 mg |
| Eisen | 14 mg |
| Magnesium | 375 mg |
| Zink | 10 mg |
| Iod | 150 µg |
| Selen | 55 µg |
| Kupfer | 1 mg |
| Mangan | 2 mg |
| Chrom | 40 µg |
| Molybdän | 50 µg |
| Fluorid | 3,5 mg |
| Kalium | 2000 mg |
| Chlorid | 800 mg |

Anhang 2
(Art. 3)**Andere Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen**

| | | |
|---|-----|----|
| Cholin | 550 | mg |
| Betain | 1.5 | g |
| Lycopin | 15 | mg |
| Fettsäuren: | | |
| mehrfachungesättigte Fettsäuren (n-6) | 10 | g |
| Alpha-Linolensäure | 2 | g |
| Summe von Eicosapentaensäure und Docosahexaensäure (EPA + DHA) (n-3) | 500 | mg |

**Zulässige Verbindungen der Vitamine, der Mineralstoffe
und der bestimmten anderen Stoffe****1 Vitamine****Vitamin A**

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
Beta-Carotin

Vitamin D

Vitamin D₃ (Cholecalciferol)
Vitamin D₂ (Ergocalciferol)

Vitamin E

D-alpha-Tocopherol
DL-alpha-Tocopherol
D-alpha-Tocopherylacetat
DL-alpha-Tocopherylacetat
D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat

Vitamin K

Phyllochinon (Phytomenadion)
Menachinon⁸

Vitamin B₁

Thiaminhydrochlorid
Thiaminmononitrat

Vitamin B₂

Riboflavin
Riboflavin-5'-phosphat-Natrium

Niacin

Nicotinsäure
Nicotinamid

⁸ Menachion kommt in erster Linie als Menachion-7 und in geringerem Masse als Menachion-6 vor.

Pantothensäure

Kalzium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol

Vitamin B₆

Pyridoxinhydrochlorid
Pyridoxin-5'-phosphat
Pyridoxindipalmitat

Folsäure

Pteroylglutaminsäure
Calcium-L-methylfolat

Vitamin B₁₂

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

Biotin

D-Biotin

Vitamin C

L-Ascorbinsäure
Natrium-L-ascorbat
Kalzium-L-ascorbat
Kalium-L-ascorbat
L-Ascorbyl-6-palmitat

2 Mineralstoffe**Chrom**

Chrom(III)-chlorid und sein Hexahydrat
Chrom(III)-sulfat und sein Hexahydrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-lactattrihydrat

Fluor

Natriumfluorid
Kaliumfluorid

Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid

Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

Kalzium

Kalziumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitratmalat
Kaliumsalze der Zitronensäure
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlaktat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumhydroxid
Kaliummalat
Kaliumoxid
Kaliumsulfat

Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumlaktat
Magnesiumhydroxid
Magnesiumoxid
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumsulfat

Molybdän

Ammoniummolybdat (Molybdän [VI])
Natriummolybdat (Molybdän [VI])

Eisen

Eisenbisglycinat
Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisenfumarat
Eisennatriumdiphosphat

Eisenlaktat
Eisensulfat
Eisen (II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder wasserstoffreduziert)

Iod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

Kupfer

Kupfercarbonat
Kupfercitrat
Kupfergluconat
Kupfersulfat
Kupfer-Lysinkomplex

Mangan

Mangancarbonat
Manganchlorid
Mangancitrat
Manganguconat
Manganglycerophosphat
Mangansulfat

Selen

Selen-angereicherte Hefe⁹
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

Zink

Zinkacetat
Zinkbisglycinat
Zinkchlorid

⁹ Arten von Selenhefe, die in Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnen werden und in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selens). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selencystein, darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Zinkcitrat
Zinkcarbonat
Zinkgluconat
Zinklaktat
Zinkoxid
Zinksulfat

3 Bestimmte andere Stoffe

Betain

Betainhydrochlorid

Cholin

Cholin
Cholinchlorid
Cholintartrat
Cholincitrat

Fettsäuren

Lycopin

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 6 Abs. 5)

**Liste der Lebensmittel, denen keine Vitamine, Mineralstoffe
oder bestimmte andere Stoffe zugesetzt werden dürfen**

Folgenden Lebensmitteln dürfen keine Vitamine, Mineralstoffe oder bestimmte andere Stoffe zugesetzt werden:

1. Nicht verarbeitete Lebensmittel insbesondere Obst, Gemüse, Fleisch, einschliesslich Geflügel sowie Fisch;
2. Trinkwasser
3. Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol.

ENTWURF

Stoffe, deren Verwendung in Lebensmitteln verboten ist

1. Ephedra species (*Ephedra* L.) und deren Zubereitungen

ENTWURF

**Verordnung des EDI
über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
(Hygieneverordnung EDI, HyV)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 10 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegen-
ständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachtende Hygiene;
- b. die Hygiene des Personals von Lebensmittelbetrieben und seine Schulung in Hygienefragen;
- c. die thermischen Verfahren und die Verarbeitungshygiene;
- d. die für Lebensmittel geltenden mikrobiologischen Kriterien.

² Vorbehalten bleiben die spezifischen Anforderungen der Verordnung vom 23. November 2005² über die Primärproduktion.

Art. 2 Abweichungen

¹ Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den allgemeinen Hygienevorschriften nach den Artikeln 6–19 zulassen für:

- a. Produzentinnen und Produzenten, die ausschliesslich selbst produzierte Primärprodukte direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe in kleinen Mengen an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben;
- b. Einzelhandelsbetriebe, die Lebensmittel nur direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgeben.

SR ...

¹ SR ...

² SR **916.020**

² Die zuständige kantonale Vollzugsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von den Artikeln 7, 9 und 13 zulassen für:

- a. die Herstellung von traditionellen Lebensmitteln;
- b. Betriebe in schwierigen geografischen Lagen; als solche gelten das Sömmerungsgebiet sowie das Berggebiet nach Artikel 1 Absätze 2 und 3 der Verordnung über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Auscheidung von Zonen vom 7. Dezember 1998³.

³ Die Grundsätze von Artikel 10 LGV sind in jedem Fall einzuhalten.

Art. 3 Sorgfaltspflicht

¹ Die verantwortliche Person muss Sorge dafür tragen, dass auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen die Hygienevorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

² Sie muss namentlich sicherstellen, dass:

- a. die Temperaturvorschriften für Lebensmittel eingehalten werden und die Kühlkette nicht unterbrochen wird;
- b. die in Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

Art. 4 Begriffe

¹ Genussfertige Lebensmittel sind Lebensmittel, die von der Herstellerin oder dem Hersteller zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind, ohne dass eine weitere Erhitzung oder eine sonstige Verarbeitung zur Abtötung der entsprechenden Mikroorganismen oder zu deren Reduzierung auf ein akzeptables Niveau erforderlich ist.

² Ein mikrobiologisches Kriterium ist ein Kriterium, das die Akzeptabilität eines Produkts, einer Partie Lebensmittel oder eines Prozesses anhand des Nichtvorhandenseins, des Vorhandenseins oder der Anzahl von Mikroorganismen oder anhand der Menge ihrer Toxine oder Metaboliten pro definierte Einheit festlegt. Es wird unterschieden zwischen:

- a. Lebensmittelsicherheitskriterium;
- b. Prozesshygienekriterium.

³ Mit einem Lebensmittelsicherheitskriterium wird die Akzeptabilität eines sich im Handel befindlichen Produkts oder einer sich im Handel befindlichen Partie Lebensmittel festgelegt.

⁴ Ein Prozesshygienekriterium gibt die akzeptable Funktionsweise des Herstellungsprozesses an. Bei dessen Überschreitung sind die erforderlichen Korrekturmaßnahmen zur Sicherstellung der Prozesshygiene zu treffen. Es gilt nicht für sich im Handel befindliche Produkte.

³ SR 912.1

⁵ Tiefgefrorene Lebensmittel sind Lebensmittel, mit Ausnahme von Speiseeis, die einem Gefrierprozess (Tiefgefrieren) unterzogen worden sind, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Erzeugnisses – nach der thermischen Stabilisierung – ständig bei Werten von mindestens -18 °C gehalten wird.

⁶ Ein Sömmerungsbetrieb ist ein Betrieb nach Artikel 9 der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung vom 7. Dezember 1998⁴.

Art. 5 Untersuchungsmethoden

¹ Proben sind nach den analytischen Referenzmethoden in Anhang 1 zu untersuchen.

² Andere Untersuchungsmethoden sind zulässig, wenn sie anhand der Referenzmethode nach international anerkannten Protokollen validiert sind und zu gleichen Beurteilungen führen wie die Referenzmethoden.

2. Kapitel: Allgemeine Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln

Art. 6 Allgemeine Vorschriften für Lebensmittelbetriebe

¹ Räume und Einrichtungen von Lebensmittelbetrieben müssen sauber sein und stets instand gehalten werden.

² Räume und Einrichtungen müssen so konzipiert, angelegt, gebaut, gelegen, bemessen und bewirtschaftet ein, dass folgende Anforderungen erfüllt werden können:

- a. Es muss eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet sein und die Kontamination während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen muss vermieden werden. Dies gilt insbesondere auch für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden.
- b. Die Räume und Einrichtungen müssen zweckdienlich instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden können.
- c. Sie müssen frei von Schädlingen und Ungeziefer gehalten werden. Erforderlichenfalls sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung vorzusehen.
- d. Aerogene Kontaminationen müssen vermieden oder auf ein Mindestmass beschränkt werden können.
- e. In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen keine Reinigungs- und Desinfektionsmittel gelagert werden.
- f. Soweit erforderlich müssen geeignete, temperaturkontrollierte Bearbeitungs- und Lagerräume von ausreichender Kapazität vorhanden sein, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung oder die Registrierung der Temperatur möglich ist.

⁴ SR 910.91

- g. Es müssen ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sein, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.
- h. Die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit und unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen muss vermieden werden können.
- i. Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
- j. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Risiko der Kontamination von Lebensmitteln vermieden wird; Abwässer in offenen oder teilweise offenen Abflussrinnen dürfen nicht aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich fließen können, insbesondere nicht in einen Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, falls damit ein erhöhtes Risiko für Konsumentinnen und Konsumenten verbunden sein könnte.

Art. 7 Besondere bauliche Vorschriften für Räume

¹ Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen sie ein geeignetes Abflusssystem aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig, wasserabstossend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich nach aussen öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Begünstigen offene Fenster die Kontamination, so müssen sie während des Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Behandlungsprozesses geschlossen bleiben.

- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstossende Oberflächen haben. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

² Werden für Bodenbeläge, Wandflächen, Türen und Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, andere Materialien verwendet, so hat die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachzuweisen, dass diese ebenso geeignet sind.

³ Zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Art. 8 Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln

¹ Zum Waschen der Lebensmittel müssen, falls erforderlich, geeignete separate Vorrichtungen vorhanden sein.

² Jede Vorrichtung zum Waschen von Lebensmitteln muss bei Bedarf über eine Zufuhr von warmem oder kaltem Trinkwasser verfügen.

³ Sie muss sauber gehalten sowie erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Art. 9 Sanitäre Einrichtungen in Lebensmittelbetrieben

¹ In Lebensmittelbetrieben müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

² An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen vorhanden sein.

³ Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 10 Belüftung in Lebensmittelbetrieben

¹ Die Bereiche von Lebensmittelbetrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichend natürlich oder künstlich belüftet sein.

² Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.

³ Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Art. 11 Nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten

¹ Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen sowie Verkaufsautomaten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden wird. Sie müssen entsprechend sauber und instand gehalten werden.

² Insbesondere müssen erforderlichenfalls folgende Anforderungen erfüllt sein:

- a. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. Dazu gehören insbesondere Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume.
- b. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- c. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- d. Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür gesorgt sein, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
- e. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- f. Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungenießbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- g. Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- h. Die Lebensmittel müssen, soweit praktisch durchführbar, so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

Art. 12 Transport

¹ Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmässig gereinigt oder desinfiziert werden können.

² Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.

³ Dienen Transportbehälter der gleichzeitigen Beförderung von Lebensmitteln und anderen Waren oder von verschiedenen Lebensmitteln, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.

⁴ Werden Transportbehälter auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.

⁵ Für Lebensmittel, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten sind. Diese Transportbehälter sind in einer Amtssprache deutlich sichtbar und dauerhaft als ausschliessliches Beförderungsmittel für Lebensmittel anzuschreiben.

⁶ Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.

⁷ Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

Art. 13 Ausrüstungen

¹ Für Gefässe, Apparate, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (Ausrüstungen), gelten folgende Vorschriften:

- a. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Ausgenommen sind Einwegbehälter und -verpackungen.
- b. Sie müssen so gebaut und beschaffen sein und instand gehalten werden, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
- c. Sie müssen so installiert sein, dass sie und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.
- d. Sie müssen erforderlichenfalls mit entsprechenden Kontrollvorrichtungen versehen sein.

² Sind chemische Zusatzstoffe erforderlich, um eine Korrosion der Ausrüstungen zu verhindern, so müssen diese nach guter fachlicher Praxis verwendet werden.

Art. 14 Halten und Mitführen von Tieren

¹ In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.

² Ausgenommen sind:

- a. Hunde, die eine behinderte Person führen oder begleiten;
- b. Hunde in Begleitung des Gastes in Gästeräumen von Gastgewerbebetrieben, wenn die verantwortliche Person dies erlaubt.

Art. 15 Abfälle

¹ Lebensmittelabfälle, ungeniessbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so schnell wie möglich entfernt werden.

² Sie müssen geeignet zwischengelagert und entsorgt werden.

³ Sie sind in verschliessbaren Behältern zu lagern. Diese müssen geeignet sein, einwandfrei instand gehalten werden können und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

⁴ Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber sowie frei von Tieren und Ungeziefer gehalten werden können. Sie sind nötigenfalls zu kühlen.

⁵ Abfälle sind hygienisch einwandfrei zu entsorgen. Sie dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

⁶ Die verantwortliche Person kann gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme ebenso geeignet sind.

Art. 16 Wasserversorgung

¹ In Lebensmittelbetrieben muss in ausreichender Menge Trinkwasser nach der Verordnung des EDI vom ... über die Qualität von Wasser, das für den menschlichen Konsum und für den Kontakt mit dem menschlichen Körper bestimmt ist⁵ zur Verfügung stehen.

² Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet sein muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

³ Wasser, das zur Verarbeitung oder zur Verwendung als Zutat aufbereitet wird, darf für das betreffende Lebensmittel keine mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahrenquelle darstellen und muss den Anforderungen an Trinkwasser entsprechen.

⁴ Eis, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder das eine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen kann, muss aus Trinkwasser hergestellt werden. Das Eis muss so hergestellt, behandelt und gelagert werden, dass jegliche Kontamination ausgeschlossen ist.

⁵ Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf weder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten noch die Lebensmittel kontaminieren.

⁵ SR ...

⁶ Brauchwasser, das zur Brandbekämpfung, Dampferzeugung, Kühlung oder zu ähnlichen Zwecken verwendet wird, ist separat zu leiten und als solches zu kennzeichnen. Es darf weder eine Verbindung zur Trinkwasserleitung bestehen noch darf das Brauchwasser in diese Leitung zurückfliessen können.

Art. 17 Rohstoffe, Zutaten und Lebensmittel

¹ Die verantwortliche Person darf Rohstoffe oder Zutaten nicht akzeptieren, wenn diese erwiesenermassen oder aller Voraussicht nach derart mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verdorbenen oder fremden Stoffen kontaminiert sind, dass sie auch nach ihrer normalen Aussortierung oder nach einer hygienisch einwandfreien Vorbehandlung oder Verarbeitung genussuntauglich sind.

² Rohe, nicht genussfertige Lebensmittel sind von genussfertigen Lebensmitteln getrennt aufzubewahren. Bei der Verarbeitung und Zubereitung, namentlich Waschen und Rüsten, sind zur Abgrenzung geeignete Vorkehrungen zu treffen.

³ Rohstoffe und Zutaten, die in einem Lebensmittelbetrieb vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass ein gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und der Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

⁴ Lebensmittel sind bei der Herstellung, der Verarbeitung, der Behandlung, der Lagerung, der Verpackung, der Abgabe und dem Transport vor Kontaminationen zu schützen, die sie genussuntauglich machen.

⁵ Gesundheitsgefährdende oder ungeniessbare Stoffe sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern.

Art. 18 Offenangebot von Lebensmitteln

¹ Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen und Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen durch den Umstand, dass sie unverpackt sind, nicht nachteilig beeinflusst werden.

² Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein.

Art. 19 Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

¹ Umhüllungs- und Verpackungsmaterial darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen. Insbesondere wenn Metall oder Glas verwendet wird, ist sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist.

² Es muss so gelagert werden, dass es nicht kontaminiert werden kann.

³ Umhüllungs- und Verpackungsmaterial, das für Lebensmittel wiederverwendet wird, muss leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

3. Kapitel: Persönliche Hygiene und Schulung

Art. 20 Persönliche Hygiene

¹ Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.

² Die Arbeitskleidung oder die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

³ Lebensmittelbetriebe müssen über die nötigen Umkleideräume und über Einrichtungen für die persönliche Hygiene verfügen.

⁴ Die verantwortliche Person muss das Personal zur persönlichen Hygiene, insbesondere zur Hände-, Körper- und Kleiderhygiene anhalten.

Art. 21 Kranke oder verletzte Personen

¹ Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

² Für Personen, die nach der Genesung noch Erreger ausscheiden oder die eine infizierte Wunde, eine Hautverletzung oder Ähnliches aufweisen, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygienemassnahmen sichergestellt wird, dass eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

³ Sind Personen, die in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen, so haben sie der verantwortlichen Person Krankheiten und Symptome und soweit möglich auch deren Ursachen unverzüglich zu melden.

⁴ Treten in einem Lebensmittelbetrieb gleichzeitig bei mehreren Personen durch Lebensmittel übertragbare Krankheiten auf, so muss die verantwortliche Person dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden.

Art. 22 Schulung und Überwachung

¹ Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene angewiesen oder geschult sind.

² Die verantwortliche Person hat zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die für die Entwicklung und Anwendung des Konzepts der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung des HACCP-Konzepts geschult sind.

Art. 23 Zutritt betriebsfremder Personen

Die verantwortliche Person regelt den Zutritt betriebsfremder Personen, namentlich Besucherinnen und Besucher, zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und legt die notwendigen Hygienemassnahmen fest.

4. Kapitel: Thermische Verfahren und Verarbeitungshygiene

Art. 24 Kühlung

¹ Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die dies weitestgehend verhindern.

² Kühltemperaturen sind so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist. Bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten oder beim Erreichen des Verbrauchsdatums müssen insbesondere die im Anhang 1 festgelegten mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden.

³ Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Von Temperaturvorschriften darf höchstens für eine begrenzte Zeit abgewichen werden, sofern dies bei der Zubereitung, beim Transport, bei der Lagerung, bei der Abgabe oder beim Servieren des Lebensmittels erforderlich ist und die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten dadurch nicht gefährdet wird.

Art. 25 Tiefgefrieren

¹ Lebensmittel, die von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind und den nötigen Frischegrad besitzen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgefroren werden.

² Das Verfahren ist so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften des Lebensmittels möglichst wenig verändert werden.

³ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen bei -18 °C oder kälter gehalten werden. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Die Lagertemperatur darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produkttemperatur darf in den Randschichten -15 °C jedoch nicht übersteigen.

⁴ Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

⁵ Tiefgefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmass beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die kein Gesundheitsrisiko birgt. Sofern Taupflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt, muss diese abfließen können. Aufgetaute Lebensmittel müssen so bearbeitet werden, dass das Risiko der Entwicklung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen auf ein Mindestmass beschränkt wird.

⁶ In unmittelbarem Kontakt mit tiefgefrorenen Lebensmitteln dürfen nur folgende Gefriermittel gelangen:

- a. Luft;

- b. Stickstoff;
- c. Kohlendioxid.

⁷ Die Modalitäten der Probenahme, der Temperaturkontrolle bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sowie der Temperaturkontrolle in den Beförderungsmitteln und in den Einlagerungs- und Lagereinrichtungen sind in Anhang 2 festgelegt.

Art. 26 Hitzebehandlungen

¹ Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit einer Hitzebehandlung unterzogen werden. Hitzebehandlungen sind so durchzuführen, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

² Lebensmittel gelten als:

- a. pasteurisiert, wenn sie auf mindestens 63 °C erhitzt und bei dieser Temperatur oder höheren Temperaturen so lange gehalten werden, bis alle vegetativen pathogenen Keime abgetötet sind;
- b. ultrahoherhitzt (UHT), wenn sie auf Temperaturen von 135–155 °C erhitzt und während einiger Sekunden auf einer solchen Temperatur gehalten werden, bis alle wachstumsfähigen Mikroorganismen und Sporen abgetötet sind;
- c. sterilisiert, wenn sie einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, das Gewähr bietet, dass das Lebensmittel unter normalen Lagerbedingungen weder mikrobiell noch enzymatisch verderben kann.

³ Andere Hitzebehandlungen sind im Rahmen von Absatz 1 zulässig. Vorbehalten bleiben die produktspezifischen Vorschriften des 5. Kapitels.

⁴ Für alle Lebensmittel, die in hermetisch verschlossenen Behältnissen an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, gilt:

- a. Bei jeder Hitzebehandlung muss jeder Teil des behandelten Erzeugnisses für eine bestimmte Zeit auf eine bestimmte Temperatur erhitzt werden. Dabei muss verhindert werden, dass das Erzeugnis während dieses Prozesses kontaminiert wird.
- b. Die verantwortliche Person muss regelmässig die wichtigsten in Betracht kommenden Parameter wie die Temperatur, den Druck, die Versiegelung oder den mikrobiologischen Zustand überprüfen, unter anderem auch durch die Verwendung automatischer Vorrichtungen, um sicherzustellen, dass mit dem angewandten Verfahren die angestrebten Ziele erreicht werden.
- c. Es ist sicherzustellen, dass das Wasser, das nach dem Erhitzen zum Kühlen der Behältnisse verwendet wird, keine Kontaminationsquelle darstellt.
- d. Das angewandte Verfahren soll international anerkannten Normen entsprechen.

Art. 27 Kühlhalten, Warmhalten

¹ Sollen Lebensmittel und Speisen kühl vorrätig gehalten oder serviert werden, so müssen sie nach ihrer Erhitzung oder ihrer sonstigen Zubereitung so schnell wie möglich auf eine Temperatur abgekühlt werden, die kein Gesundheitsrisiko birgt und den Verderb verzögert.

² Das Warmhalten von Speisen muss bei Temperaturen erfolgen, die die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen verhindert.

³ Das Kühl- und das Warmhalten von Lebensmitteln und Speisen müssen mit geeigneten Temperaturmessgeräten sowie Kühl-, Tiefgefrier- oder Warmhalteeinrichtungen jederzeit gesichert sein und im Rahmen der Selbstkontrolle kontrolliert werden.

**5. Kapitel:
Besondere Bestimmungen für Lebensmittel tierischer Herkunft****1. Abschnitt: Fleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse****Art. 28** Zerlege- und Herstellungsbetriebe

¹ Zerlege- und Herstellungsbetriebe müssen so ausgelegt sein, dass eine Kontamination des Fleisches und der daraus hergestellten Verarbeitungserzeugnisse vermieden wird. Insbesondere muss sichergestellt sein, dass:

- a. die Arbeitsvorgänge ununterbrochen vorangehen;
- b. eine zeitliche Trennung zwischen den verschiedenen Produktionspartien gewährleistet ist; oder
- c. zum Verarbeiten bestimmtes Fleisch nur nach und nach, je nach Bedarf, in die Arbeitsräume gebracht wird.

² Der Betrieb muss über folgende Einrichtungen verfügen:

- a. getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch sowie von verpackten und unverpackten Erzeugnissen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer Weise gelagert, die gewährleistet, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann;
- b. Handwaschvorrichtungen für das mit unverpacktem Fleisch umgehende Personal, die so ausgelegt sind, dass eine Kontamination nicht weitergegeben werden kann;
- c. Desinfektionsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung;
- d. Räume, deren Ausrüstung gewährleistet, dass beim Zerlegen, Entbeinen, Zerschneiden, Herstellen von Fleischzubereitungen, Umhüllen und Verpacken durch eine Raumtemperatur von höchstens 12 °C oder durch ein alternatives System mit gleicher Wirkung das Fleisch und die Fleischzubereitungen auf den in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen gehalten werden

können. Diese Bestimmung gilt nur für Betriebe mit einer Betriebsbewilligung nach Artikel 21 Absatz 1 LGV.

Art. 29 Temperaturvorschriften

¹ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse müssen nach der Schlachtung oder nach der Herstellung schnellstmöglich auf folgende Temperaturen abgekühlt und auf diesen gehalten werden:

- a. Fleisch von domestizierten Huftieren, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen): 7 °C;
- b. Fleisch von Hausgeflügel, Laufvögeln, Hauskaninchen, wilden Vögeln, Wildkaninchen, Hasen, Murmeltieren und Nutrias: 4 °C;
- c. Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse: 4 °C;
- d. Nebenprodukte der Schlachtung (Innereien, Blut) von Tierarten nach Artikel 2 Buchstaben a–e der Verordnung des EDI vom ...⁶ über Lebensmittel tierischer Herkunft: 3 °C;
- e. Hackfleisch: 2 °C.

² Bei Fleisch von domestizierten Huftieren muss während der Kühlung eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

³ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zu zulässig.

⁴ Für den Transport sind die Temperaturen nach Absatz 1 einzuhalten. Davon ausgenommen sind unmittelbare Transporte von schlachtwarmen Schlachtierkörpern vom Schlachtbetrieb zur weiteren Verarbeitung während längstens 2 Stunden.

⁵ Im Verkauf müssen Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse bei einer Temperatur von nicht mehr als 5 °C gehalten werden.

⁶ Die Temperaturvorschriften gelten nicht für:

- a. Sterilerzeugnisse;
- b. Rohwurst- und Rohpökelfwaren;
- c. andere Fleischerzeugnisse mit einem a_w -Wert unter 0,93.

Art. 30 Zerlegen von Fleisch

¹ Fleisch kann vor Erreichen der in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen zerlegt werden, wenn sich der Zerlegeraum am gleichen Ort wie die Schlachthanlage befindet oder wenn schlachtwarmer Schlachtierkörper innerhalb von 2 Stunden von einer Schlachthanlage zur weiteren Verarbeitung transportiert worden sind.

⁶ SR ...

² Ist ein Betrieb für das Zerlegen von Fleisch verschiedener Tierarten zugelassen, so muss sichergestellt sein, dass Kreuzkontaminationen vermieden werden. Das Zerlegen muss entweder zeitlich oder räumlich getrennt erfolgen.

Art. 31 Hackfleisch und Fleischzubereitungen

¹ Wird zur Herstellung von Hackfleisch und von Fleischzubereitungen gefrorenes Fleisch verwendet, so ist dieses vor dem Einfrieren zu entbeinen.

² Wird Hackfleisch aus gekühltem Fleisch hergestellt, so muss dies innerhalb folgender Fristen nach der Schlachtung geschehen:

- a. bei Hausgeflügel: innerhalb von 3 Tagen;
- b. bei allen anderen Tieren: innerhalb von 6 Tagen;
- c. bei entbeintem, vakuumverpacktem Rind- und Kalbfleisch: innerhalb von 15 Tagen.

³ Hackfleisch und Fleischzubereitungen müssen unmittelbar nach der Herstellung umhüllt oder verpackt und auf die in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen gekühlt oder tiefgefroren werden.

⁴ Hackfleisch und Fleischzubereitungen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

⁵ In Einzelhandelsbetrieben sind erlaubt:

- a. Abweichungen von den in Absatz 2 genannten Fristen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt;
- b. der Verkauf von unverpacktem Hackfleisch und unverpackten Fleischzubereitungen.

Art. 32 Separatorenfleisch

¹ Wird Separatorenfleisch hergestellt, so müssen die nicht entbeinten Rohstoffe innerhalb folgender Fristen nach der Schlachtung verwendet werden:

- a. wenn sie direkt aus einem angegliederten Schlachthof kommen: 7 Tage;
- b. in den übrigen Fällen: 5 Tage;
- c. ausgenommen von der Frist nach Buchstabe b sind Hausgeflügel-Schlachtkörper: für sie gilt eine Frist von 3 Tagen.

² Findet die maschinelle Gewinnung von Separatorenfleisch nicht unmittelbar nach dem Entbeinen statt, so müssen die fleischtragenden Knochen bei nicht mehr als 2 °C oder tiefgefroren gelagert und befördert werden.

³ Gefrorene fleischtragende Knochen dürfen nach dem Auftauen nicht wieder eingefroren werden.

⁴ Wird das Separatorenfleisch nicht sofort nach der Gewinnung verwendet, so ist es unverzüglich auf eine Temperatur von nicht mehr als 2 °C zu kühlen. Wird es nach der Kühlung nicht innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, so muss es innerhalb von 12 Stunden nach der Gewinnung tiefgefroren, umhüllt, verpackt und andauernd

tiefgefroren gehalten werden und innerhalb von sechs Stunden eine Kerntemperatur von -18 °C oder darunter erreichen.

⁵ Gefrorenes Separatorenfleisch darf nicht länger als 3 Monate gelagert werden. Nach dem Auftauen darf es nicht wieder eingefroren werden.

Art. 33 Abgabe von Geflügelleber

¹ Geflügelleber, die aus einer nachweislich campylobacterfreien Herde stammt, kann gekühlt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Jede andere Geflügelleber darf nur in tiefgefrorenem Zustand an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

2. Abschnitt: Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 34

Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme müssen auf die in Artikel 29 Absatz 1 genannten Temperaturen abgekühlt und auf diesen gehalten werden. Wurden sie gesalzen, erhitzt oder getrocknet, so können sie bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

3. Abschnitt: Gelatine und Kollagen

Art. 35 Gelatineherstellung

¹ Rohstoffe für die Gelatineherstellung sind gekühlt oder gefroren zu transportieren und zu lagern, sofern ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Gewinnung erfolgt.

² Bei Raumtemperatur können transportiert und gelagert werden:

- a. entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein;
- b. gesalzene, getrocknete oder gekalkte Häute;
- c. Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden.

³ Das Verfahren zur Herstellung von Gelatine für den menschlichen Konsum muss gewährleisten, dass:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern einem Verarbeitungsprozess unterzogen wird, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wird. An diese Behandlung schließt sich an:
 1. eine Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung ($\text{pH} > 12,5$) von mindestens 20 Tagen und eine Hitzebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138 °C ,

2. eine Säurebehandlung ($\text{pH} < 3,5$) von mindestens 10 Stunden, mit einer Hitzebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens $138\text{ }^\circ\text{C}$, oder
 3. ein Hitze-Druck-Prozess von mindestens 20 Minuten mit gesättigtem Dampf bei $133\text{ }^\circ\text{C}$ bei mehr als 3 bar,
 4. ein gleichwertiges zugelassenes Verfahren;
- b. andere Rohstoffe einer Säuren- oder Laugenbehandlung unterzogen und anschliessend ein- oder mehrmals abgespült werden; der pH-Wert ist entsprechend anzupassen; die Gelatine muss durch ein- oder mehrmaliges Erhitzen extrahiert und anschliessend durch Filtrieren gereinigt und einer Hitzebehandlung unterzogen werden.
- ⁴ Betriebe, die Gelatine für den menschlichen Konsum herstellen, können auch Gelatine, die nicht für den menschlichen Konsum bestimmt ist, herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen an Speisegelatine erfüllen.

Art. 36 Kollagenherstellung

¹ Rohstoffe für die Kollagenherstellung sind gekühlt oder gefroren zu transportieren und zu lagern, sofern ihre Verarbeitung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der Gewinnung erfolgt.

² Bei Raumtemperatur können transportiert und gelagert werden:

- a. entfettete und getrocknete Knochen oder Ossein;
- b. gesalzene, getrocknete und gekalkte Häute;
- c. Häute und Felle, die mit Lauge oder Säure behandelt wurden.

³ Für das Verfahren zur Herstellung von Kollagen für den menschlichen Konsum gilt Folgendes:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern wird einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wird; nach dieser Behandlung wird der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessendem Filtrieren und Extrudieren oder durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren angepasst.
- b. Andere Rohstoffe werden einem Verarbeitungsprozess unterzogen, der das Waschen, eine pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessend ein Filtrieren und Extrudieren umfasst; zugelassene, gleichwertige Verfahren dürfen angewendet werden; bei der Herstellung niedermolekularen Kollagens aus Rohstoffen, die aus Nichtwiederkäuern gewonnen wurden, kann das Extrudieren entfallen.

⁴ Das Kollagen kann nach Anwendung des Verfahrens nach Absatz 3 einem Trocknungsverfahren unterzogen werden.

⁵ Betriebe, die Kollagen für den menschlichen Konsum herstellen, können auch Kollagen, das nicht für den menschlichen Konsum bestimmt ist, herstellen und lagern, sofern alle Rohstoffe und der Produktionsprozess die Anforderungen an Kollagen für den menschlichen Konsum erfüllen.

4. Abschnitt: Ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben

Art. 37 Sammel- und Verarbeitungsbetriebe

¹ Betriebe, die rohe Schlachtfette sammeln und zu Verarbeitungsbetrieben weitertransportieren, müssen über Einrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die Rohstoffe bei einer Temperatur von nicht mehr als 7 °C zu lagern.

² Verarbeitungsbetriebe müssen über Folgendes verfügen:

- a. Kühleinrichtungen;
- b. einen Versandraum, es sei denn, der Betrieb versende ausgeschmolzene tierische Fette nur in Tankwagen;
- c. gegebenenfalls geeignete Gerätschaften für die Zubereitung von Erzeugnissen, die unter Zusatz anderer Lebensmittel oder von Gewürzen aus ausgeschmolzenen tierischen Fetten hergestellt werden.

Art. 38 Umgang mit den Rohstoffen

¹ Rohstoffe für die Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben müssen hygienisch einwandfrei bei einer Kerntemperatur von nicht mehr als 7 °C transportiert und bis zum Ausschmelzen gelagert werden. Sie können jedoch ohne Kühlung gelagert und transportiert werden, wenn sie innerhalb von 12 Stunden nach dem Tag, an dem sie gewonnen wurden, ausgeschmolzen werden.

² Grieben, die bei nicht mehr als 70 °C gewonnen werden, müssen wie folgt gelagert werden:

- a. bei nicht mehr als 7 °C für höchstens 24 Stunden; oder
- b. tiefgefroren.

³ Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von mindestens 10 % (m/m) aufweisen, müssen wie folgt gelagert werden:

- a. bei nicht mehr als 7 °C für maximal 48 Stunden oder einer anderen Zeit-/Temperaturkombination, die dieselbe Wirkung hat; oder
- b. tiefgefroren.

⁴ Für Grieben, die bei über 70 °C gewonnen werden und einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 10 % (m/m) aufweisen, gelten keine besonderen Lagervorschriften.

5. Abschnitt: Lebende Muscheln

Art. 39

¹ Lebende Muscheln müssen bei einer Temperatur gelagert, transportiert und gehalten werden, die ihre Lebensfähigkeit und die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt.

² Lebende Muscheln dürfen nach ihrer Verpackung für den Einzelhandel nicht mehr in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprengt werden.

³ Die Absätze 1 und 2 gelten auch für Stachelhäuter, Manteltiere und Meeresschnecken, die lebend abgegeben werden.

6. Abschnitt: Fischereierzeugnisse

Art. 40 Versteigerungshallen und Fischgrossmärkte

¹ Versteigerungshallen und Grossmärkte, in denen Fischereierzeugnisse verkauft werden, müssen über gesonderte Einrichtungen für die Lagerung von Fischereierzeugnissen verfügen, die vorläufig beschlagnahmt oder als für den menschlichen Konsum ungeeignet erklärt worden sind.

² Während des Verkaufs oder der Lagerung von Fischereierzeugnissen dürfen:

- a. die Räumlichkeiten nicht für andere Zwecke genutzt werden;
- b. Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren, deren Abgase die Qualität der Erzeugnisse beeinträchtigen könnten, keinen Zugang zu den Räumlichkeiten haben;
- c. Personen, die Zugang zu den Räumlichkeiten haben, keine anderen Tiere mitbringen.

Art. 41 Frische Fischereierzeugnisse

¹ Gekühlte unverpackte Fischereierzeugnisse, die nicht unmittelbar nach ihrer Ankunft im Bestimmungsbetrieb verteilt, versendet, zubereitet oder verarbeitet werden, müssen in geeigneten Anlagen in Eis gelagert werden. Neues Eis ist so oft wie nötig nachzufüllen.

² Verpackte frische Fischereierzeugnisse müssen auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden.

³ Für die äussere Reinigung von ganzen frischen Fischereierzeugnissen kann anstelle von Trinkwasser sauberes Wasser, namentlich Süsswasser von vergleichbarer Qualität, verwendet werden. Arbeitsgänge wie Köpfen und Ausnehmen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen. Unmittelbar nach diesen Arbeiten sind die Erzeugnisse gründlich mit sauberem Wasser zu waschen.

⁴ Bei Arbeitsgängen wie Filetieren und Zerteilen ist darauf zu achten, dass die Filets und die Stücke nicht verunreinigt werden. Die Filets und die Stücke dürfen nur

während der für ihre Herstellung erforderlichen Zeit auf den Arbeitstischen verbleiben. Fertige Filets und Stücke müssen umhüllt und erforderlichenfalls verpackt und unverzüglich nach ihrer Herstellung gekühlt werden.

⁵ Behältnisse für den Transport, den Versand oder die Lagerung von frischen Fischereierzeugnissen müssen wasserfest und so beschaffen sein, dass die Erzeugnisse nicht mit dem Schmelzwasser in Berührung bleiben.

⁶ Sind Fischereierzeugnisse zum Tiefgefrieren bestimmt, so müssen sie so rasch als möglich tiefgefroren und so gehalten werden. Die Lagerräume müssen mit Temperaturschreibern ausgestattet sein, deren Temperaturfühler im wärmsten Bereich des Raumes angebracht sind.

⁷ Frische Fischereierzeugnisse müssen organoleptisch einwandfrei sein.

Art. 42 Schutz vor Parasiten

¹ Bei folgenden Fischereierzeugnissen, die aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnen werden, muss der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung unterzogen werden, um lebensfähige Parasiten abzutöten, die ein Risiko für die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten darstellen können:

- a. Fischereierzeugnisse, die roh konsumiert werden;
- b. marinierte, gesalzene oder anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, wenn die gewählte Behandlung nicht ausreicht, um lebensfähige Parasiten abzutöten.

² Die Gefrierbehandlung muss in allen Teilen des Fischereierzeugnisses mindestens bei folgenden Temperaturen und über mindestens den folgenden Zeitraum erfolgen:

- a. -20 °C , 24 Stunden lang; oder
- b. -35 °C , 15 Stunden lang.

³ Keiner Gefrierbehandlung bedürfen Fischereierzeugnisse, die:

- a. vor dem Konsum einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet; dazu soll das Erzeugnis mindestens 1 Minute lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erhitzt werden;
- b. als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt werden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;
- c. aus Wildfang stammen, sofern gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde epidemiologische Daten vorgelegt werden können, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr aufgrund des Vorhandenseins von Parasiten darstellen;
- d. aus Fischzuchten stammen, deren Bestand:
 1. aus Embryonen gezogen worden ist, und
 2. ausschliesslich mit Futtermitteln gefüttert und in einer Umgebung aufgezogen wird, die keine lebensfähigen Parasiten enthält, die eine Gesundheitsgefahr darstellen.

⁴ Beim Inverkehrbringen, mit Ausnahme der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten, ist den in Absatz 1 genannten Erzeugnissen ein Dokument beizufügen, auf dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen worden sind. Die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs, die die Behandlung durchführt, ist für die Ausstellung des Dokuments zuständig.

⁵ Vor dem Inverkehrbringen müssen Fischereierzeugnisse von bloßem Auge auf sichtbare Parasiten kontrolliert werden (Sichtkontrolle). Von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse dürfen nicht zum menschlichen Konsum abgegeben werden.

⁶ Bringt ein Lebensmittelbetrieb Fischereierzeugnisse in Verkehr, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Konsum keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, so muss die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs nachweisen können, dass die Fischereierzeugnisse aus Fanggründen oder Fischzuchten stammen, die die besonderen Anforderungen nach Absatz 3 Buchstabe c oder d erfüllen. Dies kann in Form entsprechender Handelspapiere oder anderer Dokumente erfolgen.

Art. 43 Verarbeitung von Krebs- und Weichtieren

Beim Abkochen von Krebs- und Weichtieren ist Folgendes zu beachten:

- a. Nach dem Garen müssen die Erzeugnisse rasch abgekühlt werden. Wird kein anderes Verfahren zur Haltbarmachung angewandt, so müssen die Erzeugnisse auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt werden.
- b. Die Schalen müssen unter hygienisch einwandfreien Bedingungen und unter Vermeidung jeglicher Verunreinigung der Erzeugnisse entfernt werden. Geschieht dies von Hand, so muss das Personal auf sorgfältiges Händewaschen achten.
- c. Nach dem Entfernen der Schalen müssen die gegarten Erzeugnisse unverzüglich eingefroren oder nach Buchstabe a abgekühlt werden.

Art. 44 Temperaturvorschriften für die Lagerung, den Transport und den Verkauf

¹ Frische Fischereierzeugnisse, aufgetaute unverarbeitete Fischereierzeugnisse sowie gegarte und gekühlte Krebs- und Weichtiererzeugnisse müssen bei Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) gelagert und transportiert werden.

² Gefrorene Fischereierzeugnisse müssen durch und durch tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Davon ausgenommen sind ganze Fische, die in Salzlake eingefroren und zum Eindosen bestimmt sind; sie dürfen bis zu einer Temperatur von – 9 °C gelagert und transportiert werden.

³ Fischereierzeugnisse, die lebend in Verkehr gebracht werden sollen, müssen so gelagert und transportiert werden, dass die Lebensmittelsicherheit oder ihre Lebensfähigkeit in keiner Weise beeinträchtigt wird.

⁴ Im Verkauf gelten folgende Temperaturen:

- a. Fischereierzeugnisse frisch, unverarbeitet oder mariniert: Schmelzeistemperatur;
- b. Fischereierzeugnisse gegart, heiss oder kalt geräuchert: 5 °C;
- c. verarbeitete Fischereierzeugnisse mit erkaltetem, mit Reissessig < pH 4,5 gesäuertem Reis (Sushi): 5 °C.

7. Abschnitt: Froschschenkel

Art. 45

Froschschenkel müssen unmittelbar nach ihrer Gewinnung unter fließendem Trinkwasser gründlich abgewaschen und unverzüglich auf Schmelzeistemperatur (nicht mehr als 2 °C) abgekühlt und bei dieser gehalten, eingefroren oder verarbeitet werden.

8. Abschnitt: Milch und Milchprodukte

Art. 46 Umgang mit Rohmilch nach dem Melken

¹ Während des Wegtransports von Rohmilch vom Erzeugerbetrieb muss die Kühlkette aufrechterhalten bleiben. Beim Eintreffen am Bestimmungsort darf die Milchttemperatur nicht mehr als 10 °C betragen.

² Von dieser Temperatur darf abgewichen werden, wenn die Milch innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt oder verarbeitet wird.

Art. 47 Abgabe von Rohmilch

Wird Rohmilch vorverpackt direkt an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so muss sie mechanisch gereinigt werden.

Art. 48 Milchverarbeitungsbetriebe

¹ Rohmilch muss nach ihrer Annahme im Verarbeitungsbetrieb rasch auf eine Temperatur von nicht mehr als 6 °C gekühlt und bis zur Verarbeitung auf dieser Temperatur gehalten werden.

² Die Milch darf auf einer höheren Temperatur gehalten werden, wenn:

- a. die Verarbeitung unmittelbar nach dem Melken oder innerhalb von 4 Stunden nach der Annahme im Verarbeitungsbetrieb beginnt; oder
- b. dies aus technologischen Gründen notwendig ist und die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt.

³ In Betrieben, in denen Milchprodukte hergestellt werden, muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein, dass unmittelbar vor der Hitzebehandlung die folgenden mikrobiologischen Kriterien eingehalten werden:

- a. für Rohmilch: eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml bei 30 °C;
- b. für hitzebehandelte Milch, die zur Herstellung von Milchprodukten verwendet wird: eine Keimzahl von weniger als 100 000 pro ml bei 30 °C;
- c. für Rahm: eine Keimzahl von weniger als 300 000 pro ml bei 30 °C.

⁴ Für die Überprüfung der Werte nach Absatz 3 ist die ISO/DIN-Norm 4833-1:2013⁷ als Referenzverfahren heranzuziehen.

Art. 49 Behandlung

¹ Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:

- a. eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation); zur Bestimmung der Aktivität der Phosphatase ist die ISO/DIN-Norm 11816-1⁸ als Referenzverfahren heranzuziehen;
- b. UHT nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe b;
- c. Sterilisation nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe c, sofern die Produkte nach einer Inkubation in verschlossenen Packungen bei 30 °C für 15 Tage oder bei 55 °C für 7 Tage oder nach Anwendung einer anderen Methode, die zeigt, dass eine geeignete Hitzebehandlung durchgeführt wurde, mikrobiologisch stabil sind;
- d. andere Behandlungen, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Behandlungen führen.

² Milch darf vor der Ultraheerhitzung oder Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden.

³ Bei der Hitzebehandlung von Rohmilch und Milchprodukten müssen die Anforderungen nach Artikel 26 eingehalten sowie die Verfahren nach dem HACCP-Konzept berücksichtigt werden.

⁴ In Betrieben, in denen Milchprodukte aus Rohmilch hergestellt werden, muss mit geeigneten Verfahren sichergestellt sein, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

⁷ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁸ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁵ Rahm gilt nur dann als genussfertig, wenn er einer Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 unterzogen worden ist. Andere Behandlungen sind zulässig, sofern sie zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung führen wie die Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 Buchstabe a.

Art. 50 Nachbehandlung hitzebehandelter Milch

¹ Genussfertige Milch und Milchprodukte in flüssiger Form müssen unmittelbar nach der letzten Hitzebehandlung in geschlossene Behältnisse abgefüllt werden, die eine Kontamination verhindern. Das Verschlussystem muss so konzipiert sein, dass deutlich zu erkennen und leicht nachzuprüfen ist, ob das betreffende Behältnis geöffnet wurde.

² Pasteurisierte Milch muss unmittelbar nach der Hitzebehandlung abgekühlt werden.

³ UHT-Milch und sterilisierte Milch dürfen keiner weiteren Nacherhitzung unterzogen werden.

Art. 51 Abgabe genussfertiger Milch

¹ UHT-Milch und sterilisierte Milch dürfen, ausser im Gastgewerbe und in Kollektivverpflegungsbetrieben, nur vorverpackt abgegeben werden.

² Pasteurisierte Milch und pasteurisierte Milchprodukte in flüssiger Form dürfen im Offenverkauf an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn durch das Abgabesystem, namentlich Behälter oder Zapfstelle, die kontaminationsfreie Entnahme sichergestellt ist. Die Abgabestelle ist verpflichtet, die Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen der Milch und der Milchprodukte zu informieren.

Art. 52 Kolostrum und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis

¹ Für den Umgang mit Kolostrum und Erzeugnissen auf Kolostrumbasis sowie für die Verarbeitung und die Hitzebehandlung von Kolostrum und von Erzeugnissen auf Kolostrumbasis gelten die Artikel 46, 48 Absätze 1 und 2, 49 Absätze 1 und 3 sowie 50 Absatz 1 sinngemäss.

² Wird Kolostrum nicht täglich abgeholt, so kann es nach dem Melken eingefroren werden. In diesem Falle muss es nach Annahme im Verarbeitungsbetrieb bis zur Verarbeitung gefroren bleiben.

Art. 53 Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten

¹ Mit Ausnahme von Artikel 48 Absatz 3 gelten die Artikel 46–52 für Milch anderer Säugetierarten und für Milchprodukte aus solcher Milch sinngemäss.

² Bei Milch, die aus produktionstechnischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf, namentlich Stutenmilch, muss die verantwortliche Person die Lebensmittelsicherheit durch eine dem Produkt angepasste Qualitätssicherung gewährleisten.

9. Abschnitt: Eier und Eiprodukte

Art. 54 Eier

¹ Eier müssen bis zur Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden.

² Sie müssen bei der Temperatur aufbewahrt und transportiert werden, die die hygienische Beschaffenheit des Erzeugnisses am besten gewährleistet. Die Temperatur sollte möglichst konstant sein.

³ Sie dürfen längstens während 21 Tagen nach dem Legedatum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 55 Eiverarbeitungsbetriebe

Eiverarbeitungsbetriebe müssen so gebaut, ausgelegt und ausgerüstet sein, dass die verschiedenen Arbeitsgänge gesondert voneinander durchgeführt werden können, insbesondere:

- a. das Waschen, Trocknen und Desinfizieren verschmutzter Eier;
- b. das Aufschlagen der Eier zur Gewinnung des Eiinhalts und zur Beseitigung der Schalen und Schalenhäute.

Art. 56 Trennung von Eiern verschiedener Tierarten

¹ Eier, die nicht von Hühnern, Truthühnern oder Perlhühnern stammen, sind im Betrieb getrennt von diesen zu bearbeiten und zu verarbeiten.

² Vor der Wiederaufnahme der Verarbeitung von Hühner-, Truthühner- oder Perlhühnereiern müssen die Ausrüstungen gereinigt und desinfiziert werden.

Art. 57 Verfahren zur Herstellung von Eiprodukten

¹ Die Eier müssen so aufgeschlagen werden, dass Kontaminationen möglichst vermieden werden, insbesondere durch eine Trennung der Arbeitsgänge.

² Knickeier sind so bald als möglich zu verarbeiten.

³ Der Eiinhalt darf nicht durch Zentrifugieren oder Zerdrücken der Eier gewonnen werden. Das Zentrifugieren der leeren Schalen zur Gewinnung von Eiweissresten, die zum menschlichen Konsum bestimmt sind, ist verboten.

⁴ Nach dem Aufschlagen sind alle Teile des Flüssigeis unverzüglich einer Behandlung zu unterziehen, die mikrobiologische Gefahren ausschaltet oder auf ein annehmbares Mass reduziert. Unzulänglich behandelte Partien können im selben Betrieb unverzüglich erneut behandelt werden, sofern diese erneute Behandlung sie genusstauglich macht.

⁵ Eiweiss zur Herstellung von getrocknetem oder kristallisiertem Albumin, das anschliessend einer Hitzebehandlung unterzogen werden soll, muss nicht nach Absatz 4 behandelt werden.

⁶ Wird eine Partie für genussuntauglich befunden, so muss sie denaturiert werden, damit sie nicht dem menschlichen Konsum zugeführt werden kann.

⁷ Erfolgt die Behandlung nicht umgehend nach dem Aufschlagen, so muss Flüssigkeit entweder eingefroren oder bei einer Temperatur von nicht mehr als 4 °C gelagert werden. Die Lagerzeit in nicht gefrorenem Zustand darf 48 Stunden nicht überschreiten; dies gilt nicht für Erzeugnisse, die entzuckert werden sollen, sofern die Entzuckerung so bald als möglich erfolgt.

⁸ Eiprodukte, die nicht so stabilisiert wurden, dass sie bei Raumtemperatur haltbar bleiben, sind auf eine Temperatur von nicht mehr als 4 °C abzukühlen.

⁹ Gefrierprodukte müssen unmittelbar nach der Behandlung tiefgefroren werden.

10. Abschnitt: Zusammengesetzte Lebensmittel

Art. 58

Werden Ausgangsprodukte tierischer Herkunft zur Herstellung eines Lebensmittels verwendet, das auch Zutaten pflanzlicher Herkunft enthält, namentlich Ravioli, so müssen die Ausgangsprodukte tierischer Herkunft nach den besonderen Bestimmungen dieses Kapitels sowie der Verordnung des EDI vom ...⁹ über Lebensmittel tierischer Herkunft gewonnen und verarbeitet werden.

6. Kapitel: Spezielle Bestimmungen über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

Art. 59 Grundsatz

Für Sömmerungsbetriebe, in denen Milch verarbeitet wird, gehen die Bestimmungen dieses Kapitels den Artikeln 7, 9, 13, 14, 20 und 48 vor.

Art. 60 Besondere Vorschriften für Räume in Sömmerungsbetrieben

¹ Die Räume eines Sömmerungsbetriebs, in denen mit Milch oder Milchprodukten umgegangen wird, namentlich Verarbeitungsräume, Reiferäume, Lagerräume, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen während der Arbeitsgänge und zwischen den Arbeitsgängen vermieden werden.

² Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

⁹ SR ...

- a. Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus festem, nichttoxischem und säurefestem Material bestehen. Eine hygienische Restwasserentfernung muss gewährleistet sein. Für die Lagerung von Milchprodukten in Räumen wie Naturkellern oder Speichern können die Bodenbeläge aus Material bestehen, das nicht fest ist.
- b. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen im unmittelbaren Verarbeitungsbereich leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
- c. Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden.
- d. Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Lassen sie sich ins Freie öffnen, so müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein.
- e. Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Türen, die vom Stall direkt in einen Verarbeitungsraum öffnen, müssen dicht schliessen.
- f. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus abriebfestem und nicht toxischem Material bestehen.

³ Werden Materialien verwendet, die die Anforderungen von Absatz 2 nicht erfüllen, so hat die verantwortliche Person gegenüber der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde nachzuweisen, dass diese ebenso geeignet sind. Holz in einwandfreiem Zustand ist als Material zulässig.

⁴ Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen korrosionsfest und leicht zu reinigen sein.

⁵ Warm- und Kaltwasser müssen verfügbar sein.

⁶ Milch muss in einem eigenen Verarbeitungsraum verarbeitet werden. Ausgenommen sind Sömmerungsbetriebe, in deren Verarbeitungsraum auch gekocht und gegessen wird. In diesen Betrieben müssen die Bereiche für die Milchverarbeitung einerseits und für das Kochen und Essen andererseits klar getrennt sein.

⁷ Die traditionelle Verarbeitung im Hängekessi über offenem Feuer ist zulässig.

⁸ Wird im Verarbeitungsraum Holz als Brennmaterial verwendet, so ist in diesem Verarbeitungsraum das Stapeln von Brennholz zulässig.

Art. 61 Sanitäre Einrichtungen in Sömmerungsbetrieben

¹ In Sömmerungsbetrieben müssen hygienisch einwandfreie Toiletten vorhanden sein. Der Zugang zu den Toiletten darf nicht in Räumen sein, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

² An geeigneten Standorten müssen Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände vorhanden sein.

³ Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.

Art. 62 Ausrüstungen in Sömmerungsbetrieben

¹ Gefässe, Apparate, Werkzeuge sowie weitere Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Milch oder Milchprodukten in Berührung kommen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material sein. Sie müssen zur Vermeidung einer Kontamination regelmässig gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

² Ausrüstungen aus Holz in einwandfreiem Zustand sind zulässig. Sie müssen nach Gebrauch mit Heisswasser von mindestens 85° C gründlich gereinigt werden.

³ In Verarbeitungsräumen, in denen auch gekocht und gegessen wird, müssen separate Gegenstände und Ausrüstungen für die Verarbeitung und die Lagerung von Milch- und Milchprodukten verwendet werden.

Art. 63 Halten und Mitführen von Tieren in Sömmerungsbetrieben

¹ In Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, dürfen Tiere weder gehalten noch mitgeführt werden.

² In Abweichung von Absatz 1 ist die Anwesenheit von Heimtieren in Verarbeitungsräumen, in denen auch gekocht und gegessen wird, ausser während der Milchverarbeitung, zulässig.

Art. 64 Personenhygiene in Sömmerungsbetrieben

¹ Personen, die in einem Sömmerungsbetrieb beschäftigt sind, müssen im Umgang mit Lebensmitteln auf persönliche Hygiene und Sauberkeit achten.

² Die Arbeitskleidung oder die Schutzkleidung muss zweckmässig und sauber sein.

³ Erfolgt in einem Sömmerungsbetrieb die Milchgewinnung und die Milchverarbeitung durch dieselbe Person, so muss diese durch zeitliche Trennung der Arbeitsgänge, Kleiderwechsel, Händehygiene sowie weitere angemessene Massnahmen den hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln gewährleisten.

Art. 65 Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben

¹ Die Rohmilch ist nach der Gewinnung wirkungsvoll zu kühlen.

² Wird die Rohmilch nicht unmittelbar nach dem Melken verarbeitet, so ist sie innerhalb von zwei Stunden auf eine Temperatur von 8° C oder tiefer abzukühlen und bis zur Verarbeitung bei dieser Temperatur zu halten.

³ Für die Herstellung von Käse darf die Rohmilch auf einer höheren Temperatur gehalten werden. Die Lagertemperatur darf jedoch höchstens 18 °C betragen. Liegt die Lagertemperatur über 8 °C, so muss die Verarbeitung spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelkes erfolgen. Die Lebensmittelsicherheit ist jederzeit zu gewährleisten.

7. Kapitel

Besondere Bestimmungen für die mikrobiologische Untersuchung und die Probenahme

Art. 66 Verpflichtungen der verantwortlichen Person

¹ Die verantwortliche Person muss im Rahmen ihrer Selbstkontrolle alle notwendigen Massnahmen treffen, um sicherzustellen, dass:

- a. die Prozesshygienekriterien für die Rohstoffe und die Lebensmittel, die ihrer Kontrolle unterstehen, eingehalten werden;
- b. die während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Produkte geltenden Lebensmittelsicherheitskriterien unter vernünftigerweise vorhersehbaren Bedingungen für den Vertrieb, die Lagerung und die Verwendung eingehalten werden. Dies gilt insbesondere für genussfertige Lebensmittel, die das Wachstum von *Listeria monocytogenes* begünstigen und ein dadurch verursachtes Risiko für die öffentliche Gesundheit bergen können.

² Bei der Validierung oder der Überprüfung des ordnungsgemässen Funktionierens der Verfahren nach dem HACCP-Konzept oder anderer Hygienekontrollmassnahmen hat die verantwortliche Person, wo dies angemessen ist, Untersuchungen nach den mikrobiologischen Kriterien nach Anhang 1 durchzuführen.

³ Die Untersuchungen nach Absatz 1 Buchstabe b hat die verantwortliche Person nach Anhang 3 durchzuführen.

Art. 67 Mikrobiologische Untersuchung und Probenahme

¹ Kann die verantwortliche Person anhand zurückliegender Aufzeichnungen nachweisen, dass sie über funktionierende Verfahren nach dem HACCP-Konzept verfügt, so kann die Anzahl der nach Anhang 1 zu ziehenden Probeeinheiten verringert werden.

² Werden die Untersuchungen speziell zur Bewertung der Akzeptabilität einer Lebensmittelpartie oder eines bestimmten Prozesses durchgeführt, so sind mindestens die in Anhang 1 aufgeführten Probenahmepläne einzuhalten.

³ Die verantwortliche Person kann andere Probenahme- und Untersuchungsverfahren anwenden, wenn sie gegenüber der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass diese Verfahren zumindest gleichwertige Garantien bieten. Diese Verfahren können alternative Probenahmestellen und die Verwendung von Trendanalysen umfassen.

⁴ Die Untersuchung auf alternative Mikroorganismen und damit zusammenhängende mikrobiologische Grenzwerte sowie die Durchführung von anderen als mikrobiologischen Untersuchungen sind nur für Prozesshygienekriterien zulässig.

Art. 68 Häufigkeit der Probenahme

¹ Die verantwortliche Person entscheidet im Rahmen der Selbstkontrolle über die angemessene Häufigkeit der Probenahme.

² Die Häufigkeit der Probenahme kann an die Art und die Grösse der Lebensmittelbetriebe angepasst werden, sofern die Sicherheit der Lebensmittel jederzeit gewährleistet ist.

³ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebs, der Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellt, hat mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Tag der Probenahme ist wöchentlich zu ändern, um sicherzustellen, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

⁴ Diese Häufigkeit kann verringert werden:

- a. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *E. coli* und auf aerobe, mesophile Keime, sofern in 6 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- b. auf eine 14-tägige Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella*, sofern in 30 aufeinander folgenden Wochen befriedigende Ergebnisse erzielt wurden;
- c. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella* in Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Masthühnchenfleisch schweizerischer Herkunft;
- d. auf eine halbjährliche Untersuchung für Untersuchungen auf *Salmonella* Typhimurium und *Salmonella* Enteritidis in frischem Masthühnchenfleisch schweizerischer Herkunft.

⁵ Einzelhandelsbetriebe sind von den Verpflichtungen nach den Absätzen 3 und 4 ausgenommen.

Art. 69 Probenahme in Verarbeitungsbereichen und bei Ausrüstungen

¹ In den Verarbeitungsbereichen und bei den verwendeten Ausrüstungen sind Proben zu entnehmen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung der Kriterien sicherzustellen. Bei diesen Probenahmen ist die ISO/DIN-Norm 18593¹⁰ als Referenzverfahren heranzuziehen.

² Lebensmittelbetriebe, die genussfertige Lebensmittel herstellen, die ein durch *Listeria monocytogenes* verursachtes Risiko für die menschliche Gesundheit bergen

¹⁰ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

könnten, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans Proben aus den Verarbeitungsbereichen und den verwendeten Ausrüstungen auf *Listeria monocytogenes* zu untersuchen.

³ Lebensmittelbetriebe, die getrocknete Säuglingsanfangsnahrung oder getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke herstellen, die für Säuglinge unter sechs Monaten bestimmt sind und ein durch *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)* verursachtes Risiko bergen können, haben im Rahmen ihres Probenahmeplans die Verarbeitungsbereiche und die verwendeten Ausrüstungen auf *Enterobacteriaceae* zu untersuchen.

Art. 70 Trendanalysen

Die verantwortliche Person hat Trends bei den Ergebnissen dieser mikrobiologischen Untersuchungen zu analysieren. Bewegt sich ein Trend auf unbefriedigende Resultate zu, so hat sie unverzüglich geeignete Massnahmen zu treffen, um das Auftreten mikrobiologischer Gefahren zu verhindern.

Art. 71 Unbefriedigende Ergebnisse

¹ Führt die Untersuchung anhand der in Anhang 1 festgelegten Kriterien zu unbefriedigenden Ergebnissen, so hat die verantwortliche Person die im Rahmen der Selbstkontrolle festgelegten Korrekturmaßnahmen sowie die Massnahmen nach den Absätzen 2–5 zu ergreifen.

² Die verantwortliche Person hat Massnahmen zu ergreifen, um die Ursache der unbefriedigenden Ergebnisse zu finden und somit das erneute Auftreten der nicht akzeptablen mikrobiologischen Kontamination zu verhindern.

³ Bei unbefriedigenden Ergebnissen hinsichtlich der Untersuchung der Lebensmittelsicherheitskriterien in Anhang 1 Teil 1 muss das Produkt oder die Partie Lebensmittel nach Artikel 80 LGV vom Markt genommen oder zurückgerufen werden. Bereits in den Handel gebrachte Produkte, die noch nicht im Einzelhandel angelangt sind, können einer weiteren Verarbeitung unterzogen werden, die die entsprechende Gefahr beseitigt. Diese Behandlung kann nur von einem Lebensmittelbetrieb durchgeführt werden, der nicht der Einzelhandelsebene angehört.

⁴ Vom Markt genommene oder zurückgerufene Produkte oder Lebensmittelpartien können für andere als die ursprünglich vorgesehenen Zwecke verwendet werden, sofern diese Verwendung keine Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellt und sie im Rahmen der HACCP-gestützten Verfahren festgelegt und von der zuständigen Vollzugsbehörde genehmigt wurde.

⁵ Bei unbefriedigenden Ergebnissen, die die Prozesshygienekriterien betreffen, sind die in Anhang 1 Teil 2 aufgeführten Massnahmen zu ergreifen.

8. Kapitel: Schlussbestimmungen

Art. 72 Anpassung der Anhänge

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 73 Aufhebung anderer Erlasse

Es werden aufgehoben:

- a. Verordnung des EDI vom 11. Mai 2009¹¹ über die hygienische Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben;
- b. Hygieneverordnung des EDI vom 23. November 2005¹².

Art. 74 Übergangsbestimmungen

Das Übergangsrecht richtet sich nach Art. 90 Absatz 1 LGV.

]Art. 75 Inkrafttreten

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

¹¹ AS ...

¹² AS ...

Anhang 1
(Art. 3 Abs. 2 Bst. b, 5 Abs. 1, 24 Abs. 2, 66 Abs. 2, 67 Abs. 1 und 2 sowie
71 Abs. 1,3 und 5)

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

| | |
|--------|--|
| Teil 1 | Lebensmittelsicherheitskriterien |
| Teil 2 | Prozesshygienekriterien |
| 2.1 | Fleisch und Fleischerzeugnisse |
| 2.2 | Milch und Milcherzeugnisse |
| 2.3 | Eiprodukte |
| 2.4 | Fischereierzeugnisse |
| 2.5 | Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2.6 | Mineralwasser und Quellwasser |
| Teil 3 | Bestimmungen über die Probenahme von Sprossen |

Teil 1. Lebensmittelsicherheitskriterien

Legende:

KBE = koloniebildende Einheit

M = Wert, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel nicht in Verkehr gebracht werden darf

m = Wert für den Keimgehalt, dessen Überschreitung nicht empfohlen wird; er dient den Herstellern zur Orientierung

n = Anzahl der Probeeinheiten der Stichprobe

c = Anzahl der Probeeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

1. Lebensmittelkategorien

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|-----|--|---|----------------|---|---------------------------|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.1 | Genussfertige Lebensmittel, die für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmt sind ¹⁵ | <i>Listeria monocytogenes</i> | 10 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 11290-1 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |

¹³ Bei Nummern 1.1 – 1.27: m = M

¹⁴ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

¹⁵ Eine regelmässige Untersuchung anhand des Kriteriums ist unter normalen Umständen bei folgenden genussfertigen Lebensmitteln nicht sinnvoll:

- bei Lebensmitteln, die einer Wärmebehandlung oder einer anderen Verarbeitung unterzogen wurden, durch die *Listeria monocytogenes* abgetötet werden, wenn eine erneute Kontamination nach der Verarbeitung nicht möglich ist (z. B. bei in der Endverpackung wärmebehandelten Erzeugnissen);
- bei frischem nicht zerkleinertem und nicht verarbeitetem Obst und Gemüse, ausgenommen Keimlinge;

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|-----|---|---|----------------|---|---|------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.2 | Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> begünstigen können | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 KBE/g ¹⁶ | EN/ISO 11290-2 ¹⁷ | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| | | | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar ¹⁸ | EN/ISO 11290-1 | Bevor das Lebensmittel die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen hat | |
| 1.3 | Andere als für Säuglinge oder für besondere medizinische Zwecke bestimmte, genussfertige Lebensmittel, die die Vermehrung von <i>L. monocytogenes</i> nicht begünstigen können ^{19,20} | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 KBE/g | EN/ISO 11290-2 ²¹ | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |

- bei Brot, Keksen sowie ähnlichen Erzeugnissen;
- bei in Flaschen abgefülltem oder abgepacktem Wasser, alkoholfreien Getränken, Bier, Apfelwein, Wein, Spirituosen und ähnlichen Erzeugnissen;
- bei Zucker, Honig und Süßwaren einschliesslich Kakao- und Schokoladeerzeugnissen;
- bei lebenden Muscheln;
- bei Speisesalz.

- ¹⁶ Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen können, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g nicht übersteigt.
- ¹⁷ 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.
- ¹⁸ Dieses Kriterium gilt für Erzeugnisse, bevor sie die unmittelbare Kontrolle der verantwortlichen Person des Herstellerbetriebs verlassen, wenn diese nicht zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass das Erzeugnis den Grenzwert von 100 KBE/g während der gesamten Haltbarkeitsdauer nicht überschreitet.
- ¹⁹ Vgl. Fussnote 15

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|-----|--|---|----------------|---|---------------------------|-------------|--|-----------------------------------|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.4 | Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die zum Rohverzehr bestimmt sind | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.5 | Hackfleisch und Fleischzubereitungen aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.6 | Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die aus anderen Fleischarten als Geflügel hergestellt wurden und zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.7 | Separatorenfleisch | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |

²⁰ Erzeugnisse mit einem pH-Wert von $\leq 4,4$ oder aw-Wert von $\leq 0,92$, Erzeugnisse mit einem pH-Wert von $\leq 5,0$ und aw-Wert von $\leq 0,94$; Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von weniger als 5 Tagen werden automatisch dieser Kategorie zugeordnet. Andere Lebensmittelkategorien können vorbehaltlich einer wissenschaftlichen Begründung ebenfalls zu dieser Kategorie zählen.

²¹ Vgl. Fussnote 17

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|------|--|---|----------------|---|---------------------------|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.8 | Fleischerzeugnisse, die zum Verzehr in rohem Zustand bestimmt sind, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.9 | Fleischerzeugnisse aus Geflügelfleisch, die zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt sind | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.10 | Gelatine und Kollagen | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.11 | Käse, Butter und Rahm aus Rohmilch oder aus Milch, die einer Wärmebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurden ²² | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |

²² Ausgenommen Erzeugnisse, für die die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass aufgrund der Reifungszeit und, wo angemessen, des aw-Wertes des Erzeugnisses kein Salmonellenrisiko besteht.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|------|--|---|----------------|---|---------------------------|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.12 | Milch- und Molkepulver | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.13 | Speiseeis ²³ , ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.14 | Eiprodukte, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.15 | Genussfertige Lebensmittel, die rohes Ei enthalten, ausser Erzeugnisse, bei denen das Salmonellenrisiko durch das Herstellungsverfahren oder die Zusammensetzung des Erzeugnisses ausgeschlossen ist | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |

²³ Nur Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|------|---|---|----------------|---|---------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.16 | Gekochte Krebs- und Weichtiere | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.17 | Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.18 | Keimlinge (genussfertig) ^{24,25,26} | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.19 | Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (genussfertig) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.20 | Nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (genussfertig) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.21 | Käse, Milch- und Molkepulver nach den Kriterien für koagulasepositive Staphylo- | Staphylokokken-Enterotoxine | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | Europäisches Screening-Verfahren des | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |

²⁴ Ausgenommen Sprossen, die einem zur Abtötung von *Salmonella* spp. und STEC wirksamen Behandlungsverfahren unterzogen wurden.

²⁵ Als Sprossen gilt das Produkt, das durch die Keimung von Samen und deren Entwicklung in Wasser oder einem anderen Medium entsteht, und das vor der Bildung vollständiger Laubblätter geerntet wird, um als Lebensmittel mit dem Samen verzehrt zu werden.

²⁶ Für die Probenahme und die Untersuchung von Sprossen gelten die Bestimmungen unter Teil 3.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|------|---|--|----------------|---|---------------------------|--------------|---|-----------------------------------|
| | | | n | c | m | M | | |
| | kokken in Teil 2.2 dieses Anhangs | | | | | | Gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums für koagulasepositive Staphylokokken ²⁷ | |
| 1.22 | Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind | <i>Salmonella</i> | 30 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.23 | Getrocknete Folgenahrung | <i>Salmonella</i> | 30 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |
| 1.24 | Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind ²⁸ | <i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i> | 30 | 0 | In 10 g nicht nachweisbar | ISO/TS 22964 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer | |

²⁷ Literatur: Gemeinschaftliches Referenzlaboratorium für koagulasepositive Staphylokokken. Europäisches Screening-Verfahren zum Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Milch und Milcherzeugnissen.

²⁸ Eine Paralleluntersuchung auf Enterobacteriaceae und *Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)* ist durchzuführen, sofern nicht eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene der einzelnen Betriebe festgestellt wurde. Werden in einem Betrieb in einer Probeneinheit Enterobacteriaceae nachge-

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten | Probenahmeplan | | Grenzwert ¹³ | | Analytische Referenzmethode ¹⁴ | Stufe, für die das Kriterium gilt |
|------|--|--|-----------------|---|---|---|--|--|
| | | | n | c | m | M | | |
| 1.25 | Lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken | <i>E. coli</i> ²⁹ | 1 ³⁰ | 0 | 230 HPN/100g Fleisch und Schalenflüssigkeit | | ISO/TS 16649-3 | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.26 | Frisches Geflügelfleisch ³¹ | <i>Salmonella</i> Typhimurium ³² <i>Salmonella</i> Enteritidis | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung) | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |
| 1.27 | Sprossen ^{33,34,35} | Shiga-Toxin bildende <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 und O104:H4 | 5 | 0 | In 25 g nicht nachweisbar | | CEN/ISO TS 13136 ³⁶ | In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer |

wiesen, ist die Partie auf *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*) eine derartige Korrelation besteht.

²⁹ *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

³⁰ Eine Sammelprobe aus mindestens 10 einzelnen Tieren.

³¹ Das Kriterium gilt für frisches Geflügelfleisch aus Gallus-gallus-Zuchtherden, von Legehennen, Masthähnchen und aus Zucht- und Masttruthühnerherden.

³² Einschliesslich des monophasischen *Salmonella* Typhimurium-Stammes 1,4,[5],12:i:-.

³³ Vgl. Fussnote 24

³⁴ Vgl. Fussnote 25

³⁵ Vgl. Fussnote 26

³⁶ Unter Berücksichtigung der jüngsten vom EU-Referenzlaboratorium für *Escherichia coli*, einschliesslich Verotoxin bildendem *E. coli* (VTEC), vorgenommenen Anpassung für den Nachweis von STEC O104:H4.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit, ausser auf lebende Muscheln, Stachelhäuter, Manteltiere und Schnecken hinsichtlich der Untersuchung auf *E. coli*, wo sich der Grenzwert auf eine Sammelprobe bezieht.

Die Testergebnisse belegen die mikrobiologische Qualität der untersuchten Partie³⁷.

L. monocytogenes in genussfertigen Lebensmitteln für Säuglinge und für besondere medizinische Zwecke:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

L. monocytogenes in genussfertigen Lebensmitteln, die das Wachstum von *L. monocytogenes* begünstigen können, bevor das Lebensmittel aus der unmittelbaren Kontrolle des Lebensmittelunternehmers, der es hergestellt hat, gelangt, wenn er nicht nachweisen kann, dass das Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Grenzwert von 100 KBE/g nicht überschreitet:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

L. monocytogenes in sonstigen genussfertigen Lebensmitteln und *E. coli* in lebenden Muscheln:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte \leq dem Grenzwert sind,
- unbefriedigend, wenn einer der Werte $>$ als der Grenzwert ist.

Salmonella in verschiedenen Lebensmittelkategorien:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,

³⁷ Die Untersuchungsergebnisse können auch zum Nachweis der Wirksamkeit des HACCP-gestützten Verfahrens oder der guten Hygienepraxis dienen.

- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

Staphylokokken-Enterotoxine in Milcherzeugnissen:

- befriedigend, sofern die Enterotoxine in keiner Probeneinheit nachgewiesen werden,
- unbefriedigend, sofern die Enterotoxine in einer Probeneinheit nachgewiesen werden.

Enterobacter sakazakii in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

ENTWURF

Teil 2. Prozesshygienekriterien

Legende:

KBE = koloniebildende Einheit

M = Wert, bei dessen Überschreitung Massnahmen bei der Herstellung getroffen werden müssen

m = Wert für den Keimgehalt, dessen Überschreitung nicht empfohlen wird; er dient den Herstellern zur Orientierung

n = Anzahl der Probeinheiten der Stichprobe

c = Anzahl der Probeinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen

2.1 Fleisch und Fleischerzeugnisse

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|---|---------------------------|----------------|---|---|---|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.1.1 | Schlachtierkörper von Rindern, Schafen, Ziegen u. Pferden ⁴⁰ | Aerobe mesophile Keimzahl | | | 3,5 log KBE/cm ² tagesdurch- | 5,0 log KBE/cm ² tagesdurch- | ISO 48331 | Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle |

³⁸ Bei Nummern 2.1.3 – 2.1.5: m = M

³⁹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁴⁰ Die Grenzwerte (m und M) gelten nur für im destruktiven Verfahren entnommene Proben. Der tagesdurchschnittliche Log-Wert wird berechnet, indem zunächst ein Log-Wert jedes einzelnen Untersuchungsergebnisses ermittelt und dann der Durchschnitt dieser Log-Werte berechnet wird.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|---|---------------------------|----------------|---|---|---|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | | | | | schnittlicher Logwert | schnittlicher Logwert | | | |
| | | Enterobacteriaceae | | | 1,5 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert | 2,5 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert | ISO 21528-2 | Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle |
| 2.1.2 | Schlachtierkörper von Schweinen ⁴¹ | Aerobe mesophile Keimzahl | | | 4,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert | 5,0 log KBE/cm ² tagesdurchschnittlicher Logwert | ISO 4833 | Schlachtierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle |
| | | Enterobacteriaceae | | | 2,0 log | 3,0 log | ISO 21528-2 | Schlachtierkörper nach | Verbesserungen in der |

⁴¹ Vgl. Fussnote 40

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|-------------------|------------------|-----------------|---|---|--|--|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | | | | | KBE/cm ² tages- durch- schnittlicher Logwert | KBE/cm ² tages- durch- schnittlicher Logwert | | dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Schlachthygiene und Überprüfung der Prozesskontrolle |
| 2.1.3 | Schlachttierkörper von Rindern, Schafen, Ziegen u. Pferden | <i>Salmonella</i> | 50 ⁴² | 2 ⁴³ | In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere | |
| 2.1.4 | Schlachttierkörper von Schweinen | <i>Salmonella</i> | 50 ⁴⁴ | 3 ⁴⁵ | In dem je Schlachttierkörper beprobten Bereich nicht nachweisbar | EN/ISO 6579 | Schlachttierkörper nach dem Zurichten, aber vor dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen im Bereich der | |

⁴² Die Proben sind nach der „Anleitung - Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen im Rahmen der Selbstkontrolle von Schlachtbetrieben“ zu entnehmen.

⁴³ Die Anzahl der Proben, in denen Salmonellen nachgewiesen wurden. Der Wert c ist zu überprüfen, damit die Fortschritte bei der Verringerung der Salmonellenprävalenz berücksichtigt werden können.

⁴⁴ Vgl. Fussnote 42

⁴⁵ Vgl. Fussnote 43

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|--------------------------------------|------------------|-----------------|--|---------------|---|------------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | | | | | | | | | Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben |
| 2.1.5 | Geflügelschlachttierkörper von Masthühnern und Truthühnern | <i>Salmonella</i> spp. ⁴⁶ | 50 ⁴⁷ | 5 ⁴⁸ | In 25 g einer gepoolten Probe von der Halshaut nicht nachweisbar | | EN/ISO 6579 (für den Nachweis) | Schlachttierkörper nach dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen der Biosicherheit in den Herkunftsbetrieben |
| 2.1.6 | Geflügelschlachttierkörper von Masthühnern | <i>Campylobacter</i> | | | 1,5 log KBE/g ⁴⁹ | 2,5 log KBE/g | ISO 10272-2 | Schlachttierkörper nach dem Kühlen | Verbesserungen in der Schlachthygiene, Massnahmen zur Keimreduktion, Überprüfung der Prozesskontrolle und der Herkunft der Tiere sowie der Massnahmen der Biosicherheit in den |

⁴⁶ Wird *Salmonella* spp. nachgewiesen, werden die Isolate für den Nachweis von *Salmonella* Typhimurium bzw. *Salmonella* Enteritidis weiter serotypisiert, damit die Einhaltung des mikrobiologischen Kriteriums nach Teil 1 Nummer 1.26 verifiziert werden kann.

⁴⁷ Vgl. Fussnote 42

⁴⁸ Vgl. Fussnote 43

⁴⁹ Bei jeder Probenahme sind mindestens 15 Geflügelkarkassen (jeweils drei aus einer Herde) nach der Kühlung zu beproben. Von jedem Schlachttierkörper ist ca. 10 g Halshaut und 10 g Brusthaut zu entnehmen. Die Hautproben von Hals und Brust von jeweils drei Geflügelkarkassen sind zu poolen, die dann 5 x 30 g endgültige Proben bilden.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|-----------------------|---|----------------|---|-------------------------|-----------------------|---|-----------------------------------|---|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | | | | | | | | | Herkunftsbetrieben |
| 2.1.7 | Hackfleisch | Aerobe mesophile Keimzahl ⁵⁰ | 5 | 2 | 5×10^5 KBE/g | 5×10^6 KBE/g | ISO 4833 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe |
| | | <i>E. Coli</i> ⁵¹ | 5 | 2 | 50 KBE/g | 500 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe |
| 2.1.8 | Separatorenfleisch | Aerobe mesophile Keimzahl | 5 | 2 | 5×10^5 KBE/g | 5×10^6 KBE/g | ISO 4833 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe |
| | | <i>E. Coli</i> ⁵² | 5 | 2 | 50 KBE/g | 500 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei |

⁵⁰ Dieses Kriterium gilt nicht für auf Einzelhandelsebene erzeugtes Hackfleisch, sofern die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses weniger als 24 Stunden beträgt.

⁵¹ *E. coli* wird hier als Indikator für fäkale Kontamination verwendet.

⁵² Vgl. Fussnote 51

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ³⁸ | | Analytische Referenzmethode ³⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|-----------------------|------------------------------|----------------|---|-------------------------|------------|---|-----------------------------------|---|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | | | | | | | | | Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe |
| 2.1.9 | Fleischzubereitungen | <i>E. Coli</i> ⁵³ | | | 500 KBE/g | 5000 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei Auswahl und/oder Herkunft der Rohstoffe |

⁵³ Vgl. Fussnote 51

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Fleisch und Fleischerzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit, ausser auf die Untersuchung von Schlachtkörpern, bei denen sie sich auf die Sammelproben beziehen.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae und aerobe mesophile Keimzahl bei Schlachtkörpern von Rindern, Schafen, Ziegen, Pferden und Schweinen:

- befriedigend, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert $\leq m$ ist,
- akzeptabel, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert zwischen m und M liegt,
- unbefriedigend, sofern der tagesdurchschnittliche Log-Wert $> M$ ist.

Salmonella in Schlachtkörpern:

- befriedigend, sofern *Salmonella* in höchstens c/n Proben nachgewiesen wird,
- unbefriedigend, sofern *Salmonella* in mehr als c/n Proben nachgewiesen wird.

Nach jeder Probenerhebung werden die Ergebnisse der 10 letzten Probenerhebungen bewertet, um die Anzahl n an Proben zu ermitteln.

Campylobacter in Schlachttierkörpern von Masthühnern:

- befriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert $\leq m$,
- akzeptabel, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert zwischen m und M liegt,
- unbefriedigend, wenn der tagesdurchschnittliche Log-Wert $> M$ ist.

Berechnung des tagesdurchschnittlichen Log-Wertes:

Die Ergebnisse der einzelnen Poolproben werden als Anzahl KBE / g Probenmaterial angegeben. Von jedem dieser Werte muss der dekadische Logarithmus (Log) berechnet werden. Von den 5 Log-Werten der 5 Poolproben wird das arithmetische Mittel errechnet. Dies ergibt den tagesdurchschnittlichen Log-Wert.

E. coli und aerobe mesophile Keimzahl bei Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

ENTWURF

2.2 Milch und Milcherzeugnisse

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ⁵⁴ | | Analytische Referenzmethode ⁵⁵ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|----------------------------------|----------------|---|-------------------------|-----------------------|---|---|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.2.1 | Pasteurisierte Milch und sonstige pasteurisierte flüssige Milcherzeugnisse ⁵⁶ | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 KBE/ml | | ISO 21528-2 | Ende des Herstellungsprozesses | Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Vermeidung einer erneuten Kontamination sowie Kontrolle der Rohstoffqualität |
| 2.2.2 | Käse aus Milch oder Molke, die einer Hitzebehandlung unterzogen wurden | <i>E. coli</i> ⁵⁷ | 5 | 2 | 100 KBE/g | 1000 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Zu einem Zeitpunkt während der Herstellung, zu dem der höchste <i>E. coli</i> -Gehalt erwartet wird | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe |
| 2.2.3 | Käse aus Rohmilch | Koagulasepositive Staphylokokken | 5 | 2 | 10 ⁴ KBE/g | 10 ⁵ KBE/g | EN/ISO 6888-2 | Zu einem Zeitpunkt während der Herstellung, zu dem der höchste Staphylokok- | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe. |
| 2.2.4 | Käse aus Milch, die einer Hitzebehand- | Koagulasepositive Staphylokokken | 5 | 2 | 100 KBE/g | 1000 KBE/g | EN/ISO 6888-1 oder 2 | höchste Staphylokok- | Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g |

⁵⁴ Bei Nummern 2.2.1, 2.2.8, 2.2.10 und 2.2.11: m = M

⁵⁵ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁵⁶ Dieses Kriterium gilt nicht für Erzeugnisse, die zur weiteren Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bestimmt sind.

⁵⁷ *E. coli* wird hier als Hygieneindikator verwendet.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ⁵⁴ | | Analytische Referenzmethode ⁵⁵ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|---|----------------------------------|----------------|---|-------------------------|-----------|---|--------------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | lung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde ⁵⁹ , und gereifter Käse aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Hitzebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde ⁶⁰ | | | | | | | engehalt erwartet wird ⁵⁸ | nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen. |
| 2.2.5 | Nicht gereifter Weichkäse (Frischkäse) aus Milch oder Molke, die pasteurisiert oder einer Hitzebehandlung über der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurden ⁶¹ | Koagulasepositive Staphylokokken | 5 | 2 | 10 KBE/g | 100 KBE/g | EN/ISO 6888-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen der Herstellungshygiene. Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen. |

⁵⁹ Dieses Kriterium gilt nicht, wenn die verantwortliche Person zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen kann, dass kein Risiko einer Belastung mit Staphylokokken-Enterotoxinen besteht.

⁶⁰ Vgl. Fussnote 59

⁵⁸ In der Regel ist dies für Weichkäse und Halbhartkäse beim Prozessschritt „Käse vor Salzbad“, für Hart- und Extrahartkäse beim Prozessschritt „Start Brennen“ (nur Bruchkörner entnehmen).

⁶¹ Vgl. Fussnote 59

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ⁵⁴ | | Analytische Referenzmethode ⁵⁵ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|----------------------------------|----------------|---|-------------------------|-----------|---|-----------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.2.6 | Butter und Rahm aus Rohmilch oder Milch, die einer Hitzebehandlung unterhalb der Pasteurisierungstemperatur unterzogen wurde | <i>E. coli</i> ⁶² | 5 | 2 | 10 KBE/g | 100 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe. |
| 2.2.7 | Milch- und Molkepolver ⁶³ | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | 10 KBE/g | | ISO 21528-2 | Ende des Herstellungsprozesses | Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Verhinderung einer erneuten Kontamination |
| | | Koagulasepositive Staphylokokken | 5 | 2 | 10 KBE/g | 100 KBE/g | EN/ISO 6888-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen der Herstellungshygiene. Sofern Werte > 10 ⁵ KBE/g nachgewiesen werden, ist die Partie auf Staphylokokken-Enterotoxine zu untersuchen. |
| 2.2.8 | Speiseeis ⁶⁴ und vergleichbare gefrorene Erzeugnisse auf | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 KBE/g | 100 KBE/g | ISO 21528-2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene |

⁶² Vgl. Fussnote 57

⁶³ Vgl. Fussnote 56

⁶⁴ Nur Speiseeis, das Milchbestandteile enthält.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ⁵⁴ | | Analytische Referenzmethode ⁵⁵ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|--------|---|-------------------------------------|----------------|---|---------------------------|-----------|---|-----------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | Milchbasis | | | | | | | | |
| 2.2.9 | Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind | Enterobacteriaceae | 10 | 0 | In 10 g nicht nachweisbar | | ISO 21528-1 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination ⁶⁵ |
| 2.2.10 | Getrocknete Folgenahrung | Enterobacteriaceae | 5 | 0 | In 10 g nicht nachweisbar | | ISO 21528-1 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination |
| 2.2.11 | Getrocknete Säuglingsanfangsnahrung und getrocknete diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge | Präsumptiver <i>Bacillus cereus</i> | 5 | 1 | 50 KBE/g | 500 KBE/g | EN/ISO 7932 ⁶⁶ | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen der Herstellungshygiene. Verhinderung der Rekontamination. Auswahl der Rohstoffe. |

⁶⁵ Eine Paralleluntersuchung auf Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) ist durchzuführen, sofern nicht eine Korrelation zwischen diesen Mikroorganismen auf Ebene der einzelnen Betriebe festgestellt wurde. Werden in einem Betrieb in einer Probeneinheit Enterobacteriaceae nachgewiesen, ist die Partie auch auf *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) zu untersuchen. Die verantwortliche Person muss zur Zufriedenheit der zuständigen Vollzugsbehörde nachweisen, ob zwischen Enterobacteriaceae und *Cronobacter* spp. (*E. sakazakii*) eine derartige Korrelation besteht.

⁶⁶ 1 ml Inoculum wird auf eine Petrischale (140 mm Durchmesser) oder auf 3 Petrischalen (je 90 mm Durchmesser) aufgebracht.

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert ⁵⁴ | | Analytische Referenzmethode ⁵⁵ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|--|-------------------------------|-----------------|----------------|---|-------------------------|---|---|-----------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| | unter 6 Monaten bestimmt sind | | | | | | | | |

ENTWURF

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Milch und Milcherzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, wenn alle gemessenen Werte auf Nichtvorhandensein des Bakteriums hinweisen,
- unbefriedigend, wenn das Bakterium in einer Probeneinheit nachgewiesen wird.

E.coli, Enterobacteriaceae (andere Lebensmittelkategorien) und koagulasepositive Staphylokokken:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

Präsumptiver *Bacillus cereus* in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für Säuglinge unter 6 Monaten bestimmt sind:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

2.3 Eiprodukte

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert | | Analytische Referenzmethode ⁶⁷ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|-----------------------|--------------------|----------------|---|------------------|-------------------|---|-----------------------------------|---|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.3.1 | Eiprodukte | Enterobacteriaceae | 5 | 2 | 10 KBE/g oder ml | 100 KBE/g oder ml | ISO 21528-2 | Ende des Herstellungsprozesses | Kontrolle der Wirksamkeit der Hitzebehandlung und Verhinderung einer erneuten Kontamination |

⁶⁷ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Eiprodukten

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

Enterobacteriaceae in Eiprodukten:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

ENTWURF

2.4 Fischereierzeugnisse

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert | | Analytische Referenzmethode ⁶⁸ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|----------------------------------|----------------|---|-----------|------------|---|-----------------------------------|--|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.4.1 | Erzeugnisse von gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 1/g | 10/g | ISO/TS 16649-3 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene |
| | | Koagulasepositive Staphylokokken | 5 | 2 | 100 KBE/g | 1000 KBE/g | EN/ISO 6888-1 oder 2 | Ende des Herstellungsprozesses | Verbesserungen in der Herstellungshygiene |

⁶⁸ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu den Fischreierzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

E. coli in Erzeugnissen von gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der *c/n*-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als *c/n*-Werte zwischen m und M liegen.

Koagulasepositive Staphylokokken in gekochten Krebs- und Weichtieren ohne Panzer bzw. Schale:

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der *c/n*-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als *c/n*-Werte zwischen m und M liegen.

2.5 Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert | | Analytische Referenzmethode ⁶⁹ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|---|-----------------|----------------|---|-----------|------------|---|-----------------------------------|---|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.5.1 | Vorzerkleinertes Obst und Gemüse (genussfertig) | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 100 KBE/g | 1000 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Während der Herstellung | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe |
| 2.5.2 | Nicht pasteurisierte Obst- und Gemüsesäfte (genussfertig) | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 100 KBE/g | 1000 KBE/g | ISO 16649-1 oder 2 | Während der Herstellung | Verbesserungen in der Herstellungshygiene und bei der Auswahl der Rohstoffe |

⁶⁹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Interpretation der Untersuchungsergebnisse zu Gemüse, Obst und den daraus hergestellten Erzeugnissen

Die angegebenen Grenzwerte beziehen sich auf jede einzelne untersuchte Probeneinheit.

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin.

E.coli in vorzerkleinertem Obst und Gemüse (genussfertig) und in nicht pasteurisierten Obst- und Gemüsesäften (genussfertig):

- befriedigend, sofern alle gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- akzeptabel, sofern die Höchstzahl der c/n-Werte zwischen m und M liegt und die übrigen gemessenen Werte $\leq m$ sind,
- unbefriedigend, sofern ein gemessener Wert oder mehrere gemessene Werte $> M$ sind oder mehr als c/n-Werte zwischen m und M liegen.

2.6 Mineralwasser und Quellwasser

| | Lebensmittelkategorie | Mikroorganismen | Probenahmeplan | | Grenzwert | | Analytische Referenzmethode ⁷⁰ | Stufe, für die das Kriterium gilt | Massnahmen im Fall unbefriedigender Ergebnisse |
|-------|--|--|----------------|---|-----------|---|---|--|---|
| | | | n | c | m | M | | | |
| 2.6.1 | Beim Quellaustritt | Aerobe mesophile Keimen | 5 | 0 | 20/ml | | ISO 6222 beim 22°C | Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen Bei 4°C ± 1°C konstant behalten | Richtwerte und nicht Höchstwerte |
| | | | 5 | 0 | 5/ml | | ISO 6222 beim 37°C | | |
| 2.6.2 | Nach der Abfüllung | Aerobe mesophile Keimen | 5 | 0 | 100/ml | | ISO 6222 beim 22°C | Ist innerhalb von 12 Stunden nach der Abfüllung zu messen Bei 4°C ± 1°C konstant behalten | |
| | | | 5 | 0 | 20/ml | | ISO 6222 und 37°C | | |
| 2.6.3 | Beim Quellaustritt und bei der Vermarktung | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | nn/250ml | | ISO 9308-1 | | Verbesserungen in der Herstellungshygiene zur Minimierung der Kontamination |
| | | Enterokokken | 5 | 0 | nn/250ml | | ISO 7899-2 | | |
| | | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 5 | 0 | nn/250ml | | ISO 12780 | | |
| | | Sulfit reduzierenden sporenbildenden Anaerobiern | 5 | 0 | nn/50 ml | | | | |

Die Testergebnisse weisen auf die mikrobiologischen Bedingungen des entsprechenden Herstellungsprozesses hin. *E. coli* wird hier als Hygieneindikator verwendet.

⁷⁰ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

ENTWURF

Teil 3. Besondere Bestimmungen für die Probenahme und Untersuchung von Sprossen

- 3.1. Für die Zwecke dieses Abschnitts gilt als:
 - a. *Partie*: diejenige Menge von Sprossen oder von Samen für die Sprossenerzeugung mit derselben taxonomischen Bezeichnung, die am selben Tag von einem bestimmten Betrieb an einen anderen Betrieb versandt wird; Samen mit unterschiedlichen taxonomischen Bezeichnungen in derselben Verpackung, die zusammen keimen sollen, sowie die daraus entstehenden Sprossen gelten ebenfalls als Partie.
 - b. *Sendung*: der Versand von einer oder mehreren Parteien.
- 3.2. Voruntersuchung von Chargen von Samen
- 3.2.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben eine Voruntersuchung bei einer repräsentativen Probe von allen Parteien von Samen durchzuführen.
- 3.2.2 Eine repräsentative Probe muss aus mindestens 0,5 % des Gewichts der Partie von Samen in Teilproben zu je 50 g bestehen oder ist mittels einer strukturierten und statistisch äquivalenten Probenahmestrategie auszuwählen.
- 3.2.3 Für die Voruntersuchung muss der Betrieb die Samen in der repräsentativen Probe unter denselben Bedingungen keimen lassen, wie dies für den Rest der Partie von Samen vorgesehen ist.
- 3.2.4 Auf die Voruntersuchung von Chargen von Samen kann verzichtet werden, wenn:
 - a. sich die zuständige Vollzugsbehörde vergewissert hat, dass der Betrieb ein Lebensmittelsicherheits-Management betreibt, das auch Schritte im Produktionsprozess beinhaltet, mit dem das mikrobiologische Risiko gesenkt wird; und
 - b. historische Daten belegen, dass alle Parteien der verschiedenen in dem Betrieb erzeugten Arten von Sprossen während der letzten 6 Monate die im Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 aufgeführten Lebensmittelsicherheitskriterien erfüllen.
- 3.3. Probenahme und Untersuchung der Sprossen und des benutzten Bewässerungswassers
- 3.3.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben Proben zu entnehmen für die mikrobiologische Untersuchung auf der Stufe, auf der die Wahrscheinlichkeit, Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) und *Salmonella* spp. festzustellen, am grössten ist, in jedem Fall aber frühestens 48 Stunden nach Beginn des Keimvorgangs.
- 3.3.2 Die Sprossenproben sind nach den Vorgaben nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 zu analysieren.

- 3.3.3 Sprossen erzeugende Betriebe, die einen Probenahmeplan mit entsprechenden Verfahren und mit Entnahmepunkten im benutzten Bewässerungswasser haben, können jedoch anstelle der Analyse nach den Bestimmungen für die Probenahme entsprechend den Vorgaben nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 fünf Proben zu je 200 ml von Wasser analysieren, das für die Bewässerung der Sprossen verwendet wurde. In diesem Fall gelten die genannten Anforderungen für die Analyse des für die Bewässerung der Sprossen benutzten Wassers mit der Nachweisgrenze in 200 ml.
- 3.3.4 Bei der erstmaligen Untersuchung einer Partie von Samen dürfen die Betriebe nur Sprossen in Verkehr bringen, wenn die Ergebnisse der mikrobiologischen Analyse den Anforderungen nach Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 genügen beziehungsweise wenn das Ergebnis der Analyse von benutztem Bewässerungswasser in 200 ml negativ ist.
- 3.4. Probenahmehäufigkeit
- 3.4.1 Betriebe, die Sprossen erzeugen, haben mindestens einmal im Monat Proben zu entnehmen für die mikrobiologische Analyse auf der Stufe, auf der die Wahrscheinlichkeit, Shiga-Toxin bildende *E. coli* (STEC) und *Salmonella* spp. festzustellen, am grössten ist, in jedem Fall aber frühestens 48 Stunden nach Beginn des Keimvorgangs.
- 3.4.2 Die Probenahmehäufigkeit kann verringert werden, wenn:
- sich die zuständige Vollzugsbehörde vergewissert hat, dass der Betrieb ein Lebensmittelsicherheits-Management betreibt, das auch Schritte im Produktionsprozess beinhaltet, mit dem das mikrobiologische Risiko gesenkt wird; und
 - historische Daten belegen, dass alle Partien der verschiedenen in dem Betrieb erzeugten Arten von Sprossen während der letzten 6 Monate die im Anhang 1 Teil 1 Ziffern 1.18 und 1.27 aufgeführten Lebensmittelsicherheitskriterien erfüllen.

Vorgaben zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie in Einlagerungs- und Lagereinrichtungen

1. Temperaturüberwachung und Temperaturlaufzeichnung

1.1 Die Beförderungsmittel sowie die Einlagerungs- und Lagereinrichtungen für tiefgefrorene Lebensmittel sind mit geeigneten Aufzeichnungsgeräten auszustatten, um die Lufttemperatur, der die tiefgefrorenen Lebensmittel ausgesetzt sind, in regelmässigen Abständen zu überwachen.

1.2 Alle zur Temperaturüberwachung eingesetzten Messgeräte müssen die Normen EN 12830, EN 13485 und EN 13486⁷¹ erfüllen.

1.3 Die Temperaturlaufzeichnung ist zu datieren und durch die verantwortliche Person des Lebensmittelbetriebs je nach Art und Haltbarkeit des tiefgefrorenen Lebensmittels mindestens ein Jahr lang oder länger aufzubewahren.

2. Ausnahmen

2.1 In Einzelhandelsbetrieben kann die Lufttemperatur in den Verkaufsmöbeln nur mit mindestens einem leicht sichtbaren Thermometer gemessen werden.

2.2 Bei offenen Verkaufsmöbeln:

- a. ist die Linie für die maximale Befüllung der Truhe eindeutig zu markieren;
- b. ist das Thermometer auf der Höhe dieser Markierung anzubringen.

2.3 In Einzelhandelsbetrieben mit Kühlräumen von weniger als 10 m³, kann die zuständige Vollzugsbehörde zulassen, dass die Lufttemperatur ebenfalls durch ein leicht sichtbares Thermometer gemessen werden kann.

⁷¹ Die technischen Normen können unentgeltlich eingesehen werden beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, oder gegen Bezahlung bestellt werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

Vorgaben für die Untersuchungen

1. Die in Artikel 66 Absatz 3 genannten Untersuchungen müssen berücksichtigen:
 - a. die Spezifikationen der chemisch-physikalischen Merkmale des Erzeugnisses, wie zum Beispiel pH-Wert, aw-Wert, Salzgehalt, Konzentration der Konservierungsmittel und Art des Verpackungssystems, wobei die Lager- und Verarbeitungsbedingungen, die Kontaminationsmöglichkeiten sowie die geplante Haltbarkeitsdauer zu berücksichtigen sind, und
 - b. die verfügbaren wissenschaftlichen Literatur- und Forschungsdaten hinsichtlich der Wachstums- und Überlebensmerkmale der betreffenden Mikroorganismen.
2. Sofern die vorgenannten Untersuchungen dies erforderlich machen, hat die verantwortliche Person zusätzliche Untersuchungen durchzuführen, die Folgendes umfassen können:
 - a. mathematische Vorhersagemodelle, die für das betreffende Lebensmittel unter Verwendung kritischer Wachstums- oder Überlebensfaktoren für die betreffenden Mikroorganismen im betreffenden Erzeugnis erstellt werden;
 - b. Tests, anhand derer die Fähigkeit eingepfletter Mikroorganismen zu deren Vermehrung oder zum Überleben im Erzeugnis unter verschiedenen vernünftigerweise vorhersehbaren Lagerbedingungen untersucht wird;
 - c. Untersuchungen zur Bewertung des Wachstums oder Überlebens der im betreffenden Erzeugnis während der Haltbarkeitsdauer unter vernünftigerweise vorsehbaren Vertriebs-, Lager- und Verwendungsbedingungen möglicherweise vorhandenen entsprechenden Mikroorganismen.
3. Bei den genannten Untersuchungen ist die dem Erzeugnis, den entsprechenden Mikroorganismen sowie den Verarbeitungs- und Lagerbedingungen jeweils inhärente Variabilität zu berücksichtigen.

**Verordnung des EDI
über technologische Verfahren und technische Hilfsstoffe in
Lebensmitteln
(VtVtH)**

vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 24, 27 Absatz 4 Buchstabe b und 35 Absätze 4 und 5 der
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom ...¹ (LGV),
verordnet:*

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Geltungsbereich

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Anwendungsbedingungen für:
 1. biologische, chemische und physikalische Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln
 2. Verfahren zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln;
- b. die Verwendung von Enzymen und Extraktionslösungsmitteln in Lebensmitteln.

² Sie gilt nicht für:

- a. die Verfahren nach dem 4. Kapitel der Hygieneverordnung des EDI vom ...²;
- b. Lebensmittelenzyme, die zur Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen und von Verarbeitungshilfsstoffen verwendet werden;
- c. Extraktionslösungsmittel, die bei der Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen, Nährstoffen oder Stoffen nach der Verordnung des EDI vom ...³ über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln verwendet werden, sofern diese Stoffe nicht in einer der Listen in Anhang 1 aufgeführt sind;

¹ SR ...

² SR ...

³ SR ...

- d. Mikroorganismenkulturen, die bei der herkömmlichen Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt werden und die Enzyme produzieren können, aber nicht spezifisch zu ihrer Herstellung verwendet werden.

³ Vorbehalten bleiben:

- a. die spezifischen Anforderungen der Verordnung des EDI vom ...⁴ über neuartige Lebensmittel;
- b. die Bestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelenzymen nach der Spezialgesetzgebung;
- c. die besonderen Bestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelenzymen für Zwecke, die nicht von dieser Verordnung abgedeckt werden.

Art. 2 Begriffe

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Lebensmittelenzym*: Erzeugnis, das aus Pflanzen, Tieren oder Mikroorganismen oder aus daraus hergestellten Erzeugnissen gewonnen wird; dazu gehören auch Erzeugnisse, die durch ein Fermentationsverfahren mit Mikroorganismen gewonnen werden und die:
 1. ein Enzym oder mehrere Enzyme enthalten, die die Fähigkeit besitzen, eine spezifische biochemische Reaktion zu katalysieren, und
 2. Lebensmitteln zugesetzt werden, um auf irgendeiner Stufe der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung von Lebensmitteln einen technologischen Zweck zu erfüllen;
- b. *Lebensmittelenzym-Zubereitung*: Präparat von einem oder mehreren Lebensmittelenzymen, dem Stoffe wie Lebensmittelzusatzstoffe oder andere Lebensmittelzutaten beigemischt wurden, um die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung der Lebensmittelenzyme zu erleichtern;
- c. *Lösungsmittel*: Stoffe, mit denen Lebensmittel oder Bestandteile von Lebensmitteln aufgelöst werden können, einschliesslich der einzelnen Verunreinigungsstoffe, die in oder auf diesen Lebensmitteln vorhanden sind ;
- d. *Extraktionslösungsmittel*: Lösungsmittel, die:
 1. in einem Extraktionsverfahren bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Bestandteilen oder Zutaten verwendet und aus dem Enderzeugnis entfernt werden, und
 2. die unbeabsichtigte, aber technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate in den Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten hinterlassen können.

⁴ SR ...

2. Abschnitt: Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

Art. 3 Gemeinsame Bestimmungen

¹ Die verantwortliche Person eines Lebensmittelbetriebes hat zu gewährleisten, dass bei der Anwendung technologischer Verfahren und Behandlungen zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit:

- a. die behandelten Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich bleiben; und
- b. sich die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der behandelten Lebensmittel möglichst wenig verändern.

² Die Anwendung der Verfahren und Behandlungen muss im Rahmen der Selbstkontrolle in die gute Herstellungspraxis (GHP) und in die Verfahren nach dem Konzept der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP-Konzept) integriert werden.

³ Bei der Anwendung Verfahren und Behandlungen gelten die Anwendungsbedingungen nach Anhang 2.

Art. 4 Bestrahlung von Lebensmitteln

¹ Lebensmittel und Zutaten dürfen nach den Vorgaben von Anhang 3 bestrahlt werden, sofern deren Behandlung mit ionisierenden Strahlen einem der folgenden Zwecke dient:

- a. der Verringerung von pathogenen Mikroorganismen;
- b. der Verringerung des Verderbs von Lebensmitteln durch Verzögerung oder Anhalten von Verfallsprozessen und durch Zerstörung von verderbfördernden Mikroorganismen;
- c. der Verringerung von Verlusten von Lebensmitteln durch vorzeitiges Reifen, Sprossen oder Keimen;
- d. der Befreiung der Lebensmittel von Befall durch Schadorganismen der Pflanzen und der Folgerzeugnisse der Pflanzen.

² Nicht als Behandlung mit ionisierenden Strahlen gilt die Bestrahlung von Lebensmitteln durch Mess- oder Prüfgeräte, wenn:

- a. die absorbierte Dosis folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden: 0,01 Gy,
 2. bei anderen Geräten: 0,5 Gy; und
- b. die maximale Strahlenergie folgende Werte nicht überschreitet:
 1. bei Röntgenstrahlen: 10 MeV,
 2. bei Neutronen: 14 MeV,
 3. in den übrigen Fällen: 5 MeV.

Art. 5 Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen

Zulässig zur Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser sind die Verfahren nach Anhang 4.

Art. 6 Kennzeichnung

Lebensmittel, die mit einem Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit behandelt worden sind, sind nach Anhang 2 Teil A Ziffer 1 der Verordnung des EDI vom ...⁵ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) zu kennzeichnen.

3. Abschnitt: Enzyme und Extraktionslösungsmittel**Art. 7** Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

¹ Lebensmittelenzyme dürfen als solche in Verkehr gebracht und Lebensmitteln gemäss GHP zugesetzt werden.

² Sie dürfen unter den folgenden Bedingungen verwendet werden:

- a. Das Enzym ist in der vorgeschlagenen Menge für Konsumentinnen und Konsumenten und aufgrund der bekannten wissenschaftlichen Daten gesundheitlich unbedenklich.
- b. Für die Verwendung des Enzyms besteht eine hinreichende technologische Notwendigkeit.
- c. Durch die Verwendung des Enzyms werden die Konsumentinnen und Konsumenten nicht getäuscht, insbesondere hinsichtlich der Frische, der Qualität und der Beschaffenheit der verwendeten Zutaten sowie der Natürlichkeit, des Herstellungsverfahrens oder dem Nährwert des Erzeugnisses.

Art. 8 Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

Die in Anhang 1 aufgeführten Stoffe dürfen bei der Herstellung von Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten nach den in diesem Anhang genannten Verwendungsbedingungen und unter Berücksichtigung der Rückstandshöchstwerte als Extraktionslösungsmittel verwendet werden.

Art. 9 Voraussetzungen für die Verwendung von Enzymen

Werden Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder

⁵ SR ...

der Etikette zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁶ die folgenden Angaben angebracht werden:

- a. die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme oder falls eine solche Bezeichnung fehlt, die allgemein akzeptierte Bezeichnung nach der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie⁷;
- b. die Angabe «für Lebensmittel», die Angabe «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln.

Art. 10 Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, einzeln, gemischt mit anderen Lebensmittelenzymen oder Lebensmittelenzym-Zubereitungen oder mit anderen Lebensmittelzutaten zum Verkauf angeboten, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben e–g, k und p LIV⁸ folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme, eine Handelsbezeichnung, die die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelenzyme enthält, oder falls eine solche Bezeichnung fehlt, die allgemein akzeptierte Bezeichnung nach der Nomenklatur der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie⁹ ;
- b. die Angabe «für Lebensmittel», die Angabe «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;
- c. die Höchstkonzentration der einzelnen Bestandteile oder der einzelnen Gruppen von Bestandteilen, die einer mengenmässigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegen; gilt die Höchstkonzentration für eine Gruppe von Bestandteilen, die einzeln oder gemeinsam verwendet werden, so kann der gemeinsame Prozentsatz als ein einziger Wert angegeben werden; die mengenmässige Begrenzung wird entweder zahlenmässig oder «gemäss GHP» ausgedrückt;
- d. geeignete Angaben in klarer und leicht verständlicher Formulierung, die es der Erwerberin oder dem Erwerber ermöglichen, die Bestimmungen bezüglich der Lebensmittelenzyme einzuhalten;

⁶ SR ...

⁷ Die Nomenklatur kann im Internet bei der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) unter www.iubmb.org abgerufen werden.

⁸ SR ...

⁹ Die Nomenklatur kann im Internet bei der Internationalen Vereinigung für Biochemie und Molekularbiologie (International Union of Biochemistry and Molecular Biology, IUBMB) unter www.iubmb.org abgerufen werden.

- e. die Aktivitäten der Lebensmittelenzyme;
- f. eine Liste aller Zutaten und Bestandteile in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht;
- g. gegebenenfalls Angaben nach Artikel 11 LIV über Lebensmittelenzyme oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird.

² Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c, d und f und nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben f, g, k und p LIV lediglich in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren enthalten sind, sofern die Angabe «nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses an gut sichtbarer Stelle angebracht ist.

³ Bei der Lieferung von Enzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen in Tankwagen genügt es, wenn die Angaben nach Absatz 1 lediglich in den bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind.

4. Abschnitt: Anpassung der Anhänge

Art. 11

Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

5. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 12 Übergangsbestimmungen

Die Übergangsbestimmungen richten sich nach Artikel 90 LGV.

Art. 13 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

Extraktionslösungsmittel, die bei der Bearbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln, Lebensmittelbestandteilen oder Lebensmittelzutaten verwendet werden dürfen

1 Extraktionslösungsmittel, die unter Einhaltung der gemäss GHP für sämtliche Verwendungszwecke üblichen Verfahren verwendet werden dürfen¹⁰

- 1 Propan
- 2 Butan
- 3 Ethylacetat
- 4 Ethanol
- 5 Kohlendioxid
- 6 Aceton¹¹
- 7 Distickstoffmonoxid

¹⁰ Die nach GHP üblichen Verfahren gelten als eingehalten, wenn die Verwendung eines Extraktionslösungsmittels lediglich zu Folge hat, dass Rückstände oder Derivate in technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sind, die keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen.

¹¹ Aceton darf nicht bei der Raffinierung von Oliventresteröl verwendet werden.

2 Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen und Rückstandshöchstwerten

| Bezeichnung | Verwendungsbedingungen (zusammenfassende Ex- traktionsbeschreibung) | Rückstandshöchstwerte in extrahierten Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten |
|--------------------------------|---|---|
| Hexan ¹² | Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölen und Herstellung von Kakaobutter | 1 mg/kg im Fett oder Öl oder in der Kakaobutter |
| | Herstellung von entfetteten Proteinerzeugnissen und entfettetem Mehl | 10 mg/kg im Lebensmittel, das die entfetteten Proteinerzeugnisse und das entfettete Mehl enthält 30 mg/kg in entfetteten Sojaerzeugnissen, wie sie an den Endverbraucher verkauft werden |
| | Herstellung von entfetteten Getreidekeimen | 5 mg/kg in entfetteten Getreidekeimen |
| Methylacetat | Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee | 20 mg/kg im Kaffee oder Tee |
| | Herstellung von Zucker aus Melasse | 1 mg/kg im Zucker |
| Ethylmethylketon ¹³ | Fraktionierung von Fetten | 5 mg/kg im Fett oder Öl |

¹² Hexan ist ein Handelserzeugnis, das in der Hauptsache aus azyklischen gesättigten Kohlenwasserstoffen mit 6 Kohlenstoffatomen besteht, die zwischen 64 °C und 70 °C destillieren. Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

¹³ Die n-Hexan-Menge in diesem Lösungsmittel darf 50 mg/kg nicht überschreiten. Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

| | | |
|---------------|--|---|
| | und Ölen | |
| | Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee | 20 mg/kg im Kaffee oder Tee |
| Dichlormethan | Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee | 2 mg/kg in geröstetem Kaffee und 5 mg/kg im Tee |
| Methanol | Für alle Verwendungsbedingungen | 10 mg/kg |
| Propan-2-ol | Für alle Verwendungsbedingungen | 10 mg/kg |
| Dimethylether | Herstellung von entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen | 0,009 mg/kg im entfetteten Proteinerzeugnis |

3 Extraktionslösungsmittel mit festgelegten Verwendungsbedingungen

| Bezeichnung | Höchstgehalte an Rückständen im Lebensmittel aufgrund der Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung der Aromen aus natürlichen Aromaträgern |
|---------------------|--|
| Diethylether | 2 mg/kg |
| Hexan ¹⁴ | 1 mg/kg |
| Cyclohexan | 1 mg/kg |

¹⁴ Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

| | |
|--------------------------------|------------|
| Methylacetat | 1 mg/kg |
| Butan-1-ol | 1 mg/kg |
| Butan-2-ol | 1 mg/kg |
| Ethylmethylketon ¹⁵ | 1 mg/kg |
| Dichlormethan | 0,02 mg/kg |
| Propan-1-ol | 1 mg/kg |
| 1,1,1,2-Tetrafluorethan | 0,02 mg/kg |
| Methanol | 1,5 mg/kg |
| Propan-2-ol | 1 mg/kg |

¹⁵ Die gleichzeitige Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist untersagt.

Anwendungsbedingungen für Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit und zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit

1. Sofern nicht anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Lebensmitteln zur Anwendung gelangen.
2. Die verschiedenen verwendeten Instrumente müssen den Anforderungen der Verordnung des EDI vom ...¹⁶ über Bedarfsgegenstände entsprechen.

| <i>Verfahren</i> | <i>Verwendungsbedingungen</i> | <i>Anwendungsgrenzwerte</i> |
|---|---|-----------------------------|
| 1. Behandlung von Lebensmitteln mit Hochdruck | Behandlung von Fruchtzubereitungen gemäss der Entscheidung 2001/424/EU ¹⁷ ; Behandlung von anderen Frucht- und Gemüsepasten mit 6 kbar; Behandlung von Fleischerzeugnissen mit 3 – 6 kbar; | |
| 2. Behandlung von Lebensmitteln mit Phagen (Listex) | Eine Suspension von Bakteriophagen, die sich in Listerien, im speziellen in <i>Listeria monocytogenes</i> , als Wirtszellen vermehren und diese gezielt abtöten. Das Produkt kann bei der Herstellung von Käse als Prophylaxemassnah- | |

¹⁶ SR ...

¹⁷ Entscheidung 2001/424/EG der Kommission vom 23. Mai 2001 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von hochdruckpasteurisierten Fruchtzubereitungen gemäss der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates, Fassung gemäss ABI. L 151 vom 7.6.2001, S. 42.

me gegen Listerien eingesetzt werden. Das wesentliche Einsatzgebiet soll jedoch bei der Vorbeugung von Kontaminationen und nicht bei der nachträglichen Behandlung liegen.

ENTWURF

Technische Vorgaben für die Bestrahlung

1 Quellen ionisierender Strahlung

Lebensmittel dürfen nur mit den nachstehenden Arten ionisierender Strahlung behandelt werden:

- a. Gammastrahlen aus Radionukliden ^{60}Co oder ^{137}Cs ;
- b. Röntgenstrahlen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 5 MeV oder darunter betrieben werden;
- c. Elektronen, die von Geräten erzeugt werden, die mit einer Nennenergie (maximale Quantenenergie) von 10 MeV oder darunter betrieben werden.

2 Maximale absorbierte Gesamtdosis

Die durchschnittliche total absorbierte Gesamtdosis darf 10 kGy nicht überschreiten.

3 Dosimetrie: Durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis

3.1 Bei der Bestimmung der Bekömmlichkeit von Lebensmitteln, die mit einer durchschnittlichen Gesamtdosis von 10 kGy oder weniger behandelt worden sind, kann davon ausgegangen werden, dass alle chemischen Bestrahlungseffekte in diesem spezifischen Dosisbereich proportional zur Dosis sind.

3.2 Die durchschnittliche Gesamtdosis D wird durch die nachstehende Integralgleichung für das behandelte Lebensmittel festgelegt:

$$\bar{D} = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) d(x,y,z) dV$$

M = die Gesamtmasse der behandelten Probe

p = die lokale Dichte an dem betreffenden Punkt (x,y,z)

d = die an dem betreffenden Punkt (x,y,z) absorbierte lokale Dosis und

dV = das infinitesimale Volumenelement $dx dy dz$, das in der Realität durch die Volumenteile dargestellt wird.

3.3 Die durchschnittlich absorbierte Gesamtdosis kann für homogene Erzeugnisse oder Erzeugnisse in losem Zustand mit einer homogenen Füllichte unmittelbar bestimmt werden, indem eine entsprechende Anzahl von Dosimetern gezielt und nach einer Zufallsverteilung über das gesamte Warenvolumen verteilt werden. Aus der so ermittelten Dosisaufteilung kann ein Durchschnittswert errechnet werden, der der durchschnittlich absorbierten Gesamtdosis entspricht.

3.4 Ist der Verlauf der Dosisverteilungskurve durch das gesamte Erzeugnis klar erkennbar, kann auch ermittelt werden, wo Mindest- und Höchstdosis auftreten. Messungen der Dosisverteilung an diesen beiden Stellen bei einer Reihe von Probeexemplaren des Erzeugnisses ermöglichen eine Schätzung der durchschnittlichen Gesamtdosis.

3.5 In einigen Fällen ist der Mittelwert des Durchschnittswertes der Mindest- (D_{\min}) und der Höchstdosis (D_{\max}) ein guter Schätzungswert der durchschnittlichen Gesamtdosis. Das heisst, in diesen Fällen entspricht

$$\text{die durchschnittliche Gesamtdosis} \approx \frac{D_{\max} + D_{\min}}{2}$$

Das Verhältnis $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$ sollte 3 nicht übersteigen.

4 Verfahren

4.1 Vor der routinemässigen Bestrahlung einer gegebenen Gruppe von Lebensmitteln in einer Bestrahlungsanlage wird mit Dosismessungen im gesamten Produktvolumen ermittelt, an welcher Stelle die Höchst- und die Mindestdosis auftritt. Eine ausreichende Zahl dieser Validierungsmessungen muss vorgenommen werden (bspw. 3-5), um den Schwankungen der Dichte oder Geometrie der Erzeugnisse Rechnung zu tragen.

4.2 Die Messungen müssen wiederholt werden, wenn das Erzeugnis, seine Geometrie oder die Bestrahlungsbedingungen geändert werden.

4.3 Während der Behandlung werden routinemässige Dosismessungen durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Dosisgrenzen nicht überschritten werden. Zur Durchführung der Messung werden Dosimeter bei der Höchst- und Mindestdosis oder in einer Bezugsstellung angeordnet. Die Dosis bei der Bezugsstellung muss mengenmässig mit der Höchst- und der Mindestdosis verbunden sein. Die Bezugspunkte müssen an einem günstigen Punkt im oder auf dem Erzeugnis gewählt werden, an dem die Dosischwankungen gering sind.

4.4 Die routinemässigen Dosismessungen sollten während der Produktion bei jedem Los und in geeigneten Abständen durchgeführt werden.

4.5 Werden fließende, unverpackte Erzeugnisse bestrahlt, so können Mindest- und Höchstdosis nicht bestimmt werden. Das Ermitteln der Extremwerte sollte in diesen Fällen durch Stichproben erfolgen.

4.6 Die Dosismessungen sollten mit anerkannten Dosimetern vorgenommen und auf Primärnormen bezogen werden.

4.7 Während der Bestrahlung müssen einschlägige Parameter der Anlage ständig überwacht und aufgezeichnet werden. Bei Radionuklidanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit oder die Aufenthaltszeit in der Strahlungszone und die genaue Angabe der korrekten Stellung der Quelle. Für die Beschleunigungsanlagen umfassen die Parameter die Produkttransportgeschwindigkeit und das Energieniveau, den Elektronenfluss und die Scanner-Breite der Anlage.

Zulässige Verfahren zur Behandlung von Lebensmitteln tierischer Herkunft zur Entfernung von Oberflächenverunreinigungen mit anderen Verfahren als dem Abspülen mit Trinkwasser

| <i>Verfahren</i> | <i>Verwendungsbedingungen</i> | <i>Anwendungsgrenzwerte</i> |
|--|---|-----------------------------|
| 1 Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Oberflächenverunreinigungen bei Rinderschlachtkörpern | Es gilt der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 101/2013 ¹⁸ | |

¹⁸ Verordnung (EU) Nr. 101/2013 der Kommission vom 4. Februar 2013 über die Verwendung von Milchsäure zur Verringerung mikrobiologischer Verunreinigungen von Rinderschlachtkörpern, Fassung gemäss ABI. L 34 vom 5.2.2013, S. 1.

Verordnung des BLV über die Bedingungen für die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl

vom ...

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV),
gestützt auf Artikel 83 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)¹,
auf Artikel 5 der Verordnung des EDI vom ... über die Höchstgehalte von Kontaminanten²,
verordnet:*

Art. 1 Geltungsbereich

Diese Verordnung regelt die Bedingungen für die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl mit Cäsium 134 und 137 kontaminiert wurden.

Art. 2 Kumulierte Höchstwerte von Cäsium 134 und 137

Beim Inverkehrbringen gelten folgende kumulierten Höchstwerte von Cäsium 134 und 137:

- a. 370 Bq/kg für:
 1. Milch, einschliesslich Sauer Milch, gesäuerte oder vergorene Milch,
 2. Rahm, einschliesslich Sauerrahm, gesäuerten oder vergorenen Rahm,
 3. Buttermilch,
 4. Joghurt,
 5. Kefir,
 6. Molke (Süssmolke, Sirte);
- b. 370 Bq/kg für Lebensmittel, die für den besonderen Ernährungsbedarf von höchstens sechs Monate alten Säuglingen bestimmt sind;
- c. 600 Bq/kg für alle anderen Lebensmittel.

SR ...

¹ SR ...

² SR ...

2014-.....

Art. 3 Ausfuhrzeugnis

¹ In Anhang 1 aufgeführte Lebensmittel aus den in Anhang 2 aufgeführten Herkunftsländern können nur in die Schweiz eingeführt werden, wenn sie vom Ausfuhrzeugnis nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1635/2006³ begleitet sind.

² Das Ausfuhrzeugnis muss in einer Amtssprache oder in Englisch abgefasst sein.

Art. 4 Kontrollen bei der Einfuhr

¹ Die amtlichen Kontrollen bei der Einfuhr umfassen:

- a. eine systematische Dokumentenprüfung bei allen Sendungen gemäss Artikel 3;
- b. eine systematische Warenkontrolle, in Form einer Probenahme und Probenanalyse zur Ermittlung des Gehalts von Cäsium 134 und Cäsium 137, bei jeder Sendung nach Art. 3 über 10 kg;
- c. eine Stichprobenkontrolle bei allen anderen Lebensmitteln.

² Die Vollzugsbehörde gibt eine Sendung erst frei, wenn die Dokumentenprüfung und die Warenkontrolle ergeben haben, dass der Gehalt von Cäsium 134 und Cäsium 137 des Lebensmittels unter den in Art. 2 festgesetzten Höchstwerten liegt.

Art. 5 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen

Hans Wyss

³ Verordnung (EG) Nr. 1635/2006 der Kommission vom 6. November 2006 zur Festlegung der Durchführungsbestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 737/90 des Rates über die Einfuhrbedingungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse mit Ursprung in Drittländern nach dem Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl, ABl. L 306 vom 7.11.2006, S. 3; zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 519/2013, ABl. L 158 vom 10.6.2013, S. 74.

Lebensmittel, für die ein Ausfuhrzeugnis erforderlich ist

1. Pilze, frisch oder gekühlt, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
2. Pilze (ungekocht oder in Wasser oder Dampf gekocht), gefroren, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
3. Vorläufig haltbar gemachte Pilze (zum Beispiel mit Schwefeldioxid, in Lake, schwefelhaltigem Wasser oder mit anderen Konservierungslösungen), die jedoch in diesem Zustand für den unmittelbaren Verzehr ungeeignet sind, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
4. Getrocknete Pilze, ganz, in Stücke oder Scheiben geschnitten, als Pulver oder sonst zerkleinert, jedoch nicht weiter zubereitet, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
5. Pilze, zubereitet oder mit Essig oder Essigsäure haltbar gemacht, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen
6. Pilze, zubereitet oder haltbar gemacht, ausser mit Essig oder Essigsäure, mit Ausnahme von gezüchteten Pilzen

Herkunftsländer, für die ein Ausfuhrzeugnis erforderlich ist

1. Albanien
2. Mazedonien
3. Belarus
4. Bosnien und Herzegowina
5. Moldova
6. Montenegro
7. Norwegen
8. Mitgliedsländer der Europäischen Union
9. Russland
10. Serbien
11. Türkei
12. Ukraine

ENTWURF