
Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV)

Änderung vom ...

Das Bundesamt für Gesundheit,

gestützt auf Artikel 5 Absatz 1 der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung
vom 26. Juni 1995¹,

verordnet

I

Die Listen 2 und 4 des Anhangs der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995² erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

II

Übergangsbestimmungen

¹ Lebensmittel, die Arsen oder Uran nach Liste 2 des Anhangs enthalten, dürfen bis zum 31. Dezember 2017 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

² Lebensmittel nach Liste 4 des Anhangs dürfen bis zum ... (1 Jahr nach Inkrafttreten) nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

III

Diese Änderung tritt am ... in Kraft.

...

Bundesamt für Gesundheit:

Pascal Strupler

AS 1995 2893

¹ SR 817.021.23

² SR 817.021.23

Anhang³
(Art. 2 Abs. 6)

2 **Liste der zugelassenen Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für Metalle und Metalloide**

Erläuterungen zur Liste

- 2.1 Die Höchstkonzentrationen beziehen sich, wenn in der Liste nicht anders angegeben, auf die gut gewaschenen oder gereinigten (Staub, Erde) verzehrbaren Anteile des Lebensmittels. Bei getrockneten Lebensmitteln, wenn diese nicht ausdrücklich als solche in der Liste aufgeführt sind, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand.
- 2.2 Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte anteilmässig zu berücksichtigen.
- 2.3 Unter den Begriff «Obst» fallen die im Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Obst, Gemüse, Konfitüre und Konfitüreähnliche Produkte umschriebenen Arten von unverarbeiteten Pflanzenerzeugnissen.
- 2.4 Unter den Begriff «Gemüse» fallen die im Artikel 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Obst, Gemüse, Konfitüre und Konfitüreähnliche Produkte umschriebenen Pflanzen und Pflanzenteile.

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Aluminium	Laugengebäck	15		
"	Bier	2		
"	Bier, alkoholfrei	2		
"	Trinkwasser	0.2		
Antimon	natürliches Mineralwasser	0.005		
"	Trinkwasser	0.005		
Arsen	Braunalge Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis)		35	bezogen auf Trockenmasse
"	Gelatine		1	
"	Kollagen		1	
"	Speisesalz		1	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.2	
"	Obstwein, alkoholfrei		0.2	
"	Wein		0.2	
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.2	
"	alkoholfreie Getränke		0.1	übrige
"	Margarine		0.1	
"	Minarine		0.1	
"	Speisefette und Speiseöle		0.1	
"	natürliches Mineralwasser		0.01	
"	Trinkwasser		0.01	
Barium	natürliches Mineralwasser		1	
Blei	Judasohr, Mu-Err		10	aus offener Zucht; bezogen auf Trockenmasse
"	Gelatine		5	
"	Kollagen		5	
"	Nahrungsergänzungsmittel		3	bezogen auf die im Handel erhältlichen Produkte
"	Speisesalz		2	
"	Muschelarten		1.5	
"	Trehalose		1	
"	Weichtiere		1	übrige
"	Fleisch vom Rind		0.5	übriges
"	Fleisch vom Schaf		0.5	"
"	Fleisch vom Schwein		0.5	"
"	Fleisch von Geflügel		0.5	"
"	Gemüse		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
"	Krebstiere		0.5	ausgenommen Nephropidae, Palinuridae und braunes Krabbenfleisch
"	Küchenkräuter frisch	0.5		
"	Obst		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
"	Zuchtpilze		0.5	"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Blattgemüse		0.3	übriges
"	Fische		0.3	
"	Kohlarten		0.3	
"	Zuchtpilze		0.3	übrige
"	Beerenobst		0.2	
"	Gärungssessig und Essigsäure zu Speise- zwecken		0.2	
"	Getreide		0.2	Körner
"	Hülsenfrüchte		0.2	
"	Obstwein, alkoholfrei		0.2	
"	Wein		0.2	0.3 mg/kg (Grenzwert) für Ernten bis 1997
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.2	
"	Gemüse		0.1	übriges
"	Kartoffeln		0.1	geschält
"	Margarine		0.1	
"	Minarine		0.1	
"	Muskelfleisch vom Rind		0.1	
"	Muskelfleisch vom Schaf		0.1	
"	Muskelfleisch vom Schwein		0.1	
"	Muskelfleisch von Geflügel		0.1	
"	Obst		0.1	übriges
"	Speisefette und Speise- öle		0.1	
"	alkoholfreie Getränke		0.05	übrige
"	Milch		0.02	
"	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.02	bezogen auf essfertige Zubereitung
"	natürliches Mineral- wasser		0.01	
"	Trinkwasser		0.01	ab Wasserhahnen, nach 5 Minuten laufen lassen
Bor	Wein	80		als Borsäure
"	natürliches Mineral- wasser		1	
"	Trinkwasser		1	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Cadmium	Zuchtpilze		5	übrige; bezogen auf Trockenmasse
"	Gemüsealgen		3	bezogen auf Trockenmasse
"	Nahrungsergänzungsmittel, die ausschliesslich oder vorwiegend aus getrocknetem Seetang oder daraus gewonnenen Produkten bestehen		3	bezogen auf die im Handel erhältlichen Produkte
"	Ölsaaten		1.5	übrige, ausgenommen Ölsaaten zur Gewinnung von Speiseölen
"	Nahrungsergänzungsmittel		1	übrige; bezogen auf die im Handel erhältlichen Produkte
"	Niere vom Rind		1	
"	Niere vom Schaf		1	
"	Niere vom Schwein		1	
"	Niere von Geflügel		1	
"	Weichtiere		1	
"	Gelatine		0.5	
"	Kollagen		0.5	
"	Krebstiere		0.5	ausgenommen Nephropidae, Palinuridae und braunes Krabbenfleisch
"	Leber vom Rind		0.5	
"	Leber vom Schaf		0.5	
"	Leber vom Schwein		0.5	
"	Leber von Geflügel		0.5	
"	Mikroalgen		0.5	bei Nahrungsergänzungsmitteln ist der Wert für Nahrungsergänzungsmittel anzuwenden; bezogen auf Trockenmasse
"	Speisesalz		0.5	
"	Zuchtchampignons		0.5	bezogen auf Trockenmasse
"	Weizenkeime		0.4	
"	Weizenkleie		0.4	
"	Fische: Engraulis spp.		0.3	
"	Fische: Xiphias gladius		0.3	
"	Blattgemüse		0.2	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Erdnüsse		0.2	ausgenommen Erdnüsse zur Gewinnung von Speiseölen; ohne braune Samenhaut
"	Fische: Auxis spp.		0.2	
"	Getreidekeime		0.2	übrige
"	Kleie		0.2	"
"	Knollensellerie		0.2	
"	Küchenkräuter frisch		0.2	
"	Muskelfleisch vom Pferd		0.2	
"	Reis		0.2	Körner
"	Sojabohnen		0.2	
"	Weizen		0.2	Körner
"	Fische: Anguilla anguilla		0.1	
"	Fische: Chelon labrosus (Mugil labrosus)		0.1	
"	Fische: Dicologlossa cuneata		0.1	
"	Fische: Diplodus vulgaris		0.1	
"	Fische: Euthynnus spp.		0.1	
"	Fische: Katsuwonus pelamis		0.1	
"	Fische: Luvarus imperialis		0.1	
"	Fische: Sarda sarda		0.1	
"	Fische: Sardina pilchardus		0.1	
"	Fische: Sardinops spp.		0.1	
"	Fische: Scomber spp.		0.1	
"	Fische: Thunnus spp.		0.1	
"	Fische: Trachurus spp.		0.1	
"	Getreide		0.1	übriges; Körner
"	Kartoffeln		0.1	geschält
"	Knollen- und Wurzelgemüse		0.1	übriges
"	Stängelumgewürze		0.1	
"	Fische		0.05	übrige
"	Gemüse		0.05	übriges
"	Muskelfleisch vom Rind		0.05	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Muskelfleisch vom Schaf		0.05	
"	Muskelfleisch vom Schwein		0.05	
"	Muskelfleisch von Geflügel		0.05	
"	Obst		0.05	ausgenommen Pinienkerne
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.03	
"	Obstwein, alkoholfrei		0.03	
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.03	
"	Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken	0.02		
"	alkoholfreie Getränke		0.01	übrige
"	Wein		0.01	
"	natürliches Mineralwasser		0.003	
"	Trinkwasser		0.003	
Chrom	Gelatine		10	
"	Kollagen		10	
"	natürliches Mineralwasser		0.05	
"	Trinkwasser		0.05	
Chrom (VI)	Trinkwasser		0.02	
Eisen	Spirituosen	25		bezogen auf reinen Alkohol; Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l
"	Trinkwasser	0.3		total
Kobalt	Bier		0.2	
"	Bier, alkoholfrei		0.2	
Kupfer	Gelatine	30		
"	Kollagen	30		
"	Spirituosen	25		bezogen auf reinen Alkohol; Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	5		
"	Obstwein, alkoholfrei	5		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Sauser	5		
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei	5		
"	alkoholfreie Getränke	2		übrige
"	Speisesalz	2		
"	natürliches Mineralwasser	1		
"	Trinkwasser	1		
"	Wein	1		
"	Bier	0.2		
"	Bier, alkoholfrei	0.2		
"	Margarine	0.1		
"	Minarine	0.1		
"	Speisefette und Speiseöle	0.1		
Mangan	natürliches Mineralwasser		0.5	
Mangan	Trinkwasser	0.05		
Nickel	Margarine	0.2		Hydrierkatalysator
"	Minarine	0.2		"
"	Speisefett	0.2		"
"	Bier	0.1		
"	Bier, alkoholfrei	0.1		
"	natürliches Mineralwasser	0.02		
Quecksilber	Fische: Acipenser spp.		1	
"	Fische: Anarhichas lupus		1	
"	Fische: Anguilla anguilla		1	
"	Fische: Aphanopus carbo		1	
"	Fische: Centroscymnus coelolepis		1	
"	Fische: Coryphaenoides rupestris		1	
"	Fische: Esox lucius		1	
"	Fische: Euthynnus spp.		1	
"	Fische: Gempylus serpens		1	
"	Fische: Genypterus blacodes		1	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Fische: Genypterus capensis		1	
"	Fische: Haie (alle Arten)		1	
"	Fische: Hippoglossus hippoglossus		1	
"	Fische: Hoplostethus spp.		1	
"	Fische: Istiophorus platypterus		1	
"	Fische: Katsuwonus pelamis		1	
"	Fische: Lepidocybium flavobrunneum		1	
"	Fische: Lepidopus caudatus		1	
"	Fische: Lepidorhombus spp.		1	
"	Fische: Lophius spp.		1	
"	Fische: Makaira spp.		1	
"	Fische: Mullus spp.		1	
"	Fische: Orcynopsis unicolor		1	
"	Fische: Pagellus spp.		1	
"	Fische: Raja spp.		1	
"	Fische: Ruvettus pretiosus		1	
"	Fische: Sarda sarda		1	
"	Fische: Sebastes marinus		1	
"	Fische: Sebastes mentella		1	
"	Fische: Sebastes viviparus		1	
"	Fische: Thunnus spp.		1	
"	Fische: Trisopterus minutus		1	
"	Fische: Xiphias gladius		1	
"	Fische		0.5	übrige
"	Krebstiere		0.5	ausgenommen Nephropidae, Palinuridae und braunes Krabbenfleisch
"	Weichtiere		0.5	
"	Zuchtpilze	0.5		bezogen auf Trockenmasse

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Gelatine		0.15	
"	Kollagen		0.15	
"	Nahrungsergänzungsmittel		0.1	bezogen auf die im Handel erhältlichen Produkte
"	Speisesalz		0.1	
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.01	
"	Obstwein, alkoholfrei		0.01	
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.01	
"	alkoholfreie Getränke		0.005	übrige
"	natürliches Mineralwasser		0.001	
"	Trinkwasser		0.001	
Selen	natürliches Mineralwasser		0.01	
"	Trinkwasser		0.01	
Silber	Trinkwasser	0.1		
Thallium	Beerenobst	0.1		
"	Gemüse	0.1		
"	Kernobst	0.1		
"	Steinobst	0.1		
Uran	natürliches Mineralwasser		0.03	
"	Trinkwasser		0.03	
Zink	Gelatine	50		
"	Kollagen	50		
"	Spirituosen	25		bezogen auf reinen Alkohol; Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	5		
"	Obstwein, alkoholfrei	5		
"	Trinkwasser	5		
"	Wein	5		
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei	5		
"	alkoholfreie Getränke	2		übrige

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Zinn	Gemüse		200	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
"	Obst		200	"
"	Speisepilze		200	"
"	alkoholfreie Getränke		100	übrige; Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
"	alkoholhaltige Getränke		100	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
"	Bier, alkoholfrei		100	"
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		100	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
"	Obstwein, alkoholfrei		100	"
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei		100	"
"	alkoholfreie Getränke	50		übrige
"	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	50		"
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		50	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben; bezogen auf essfertige Zubereitung
"	Obstwein, alkoholfrei	50		übrige
"	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		50	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben; bezogen auf essfertige Zubereitung
"	Wermut und Bitter, alkoholfrei	50		übrige
"	Bier	0.1		"
"	Bier, alkoholfrei	0.1		"

4 Liste der Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für andere Fremdstoffe oder Inhaltsstoffe

Erläuterungen zur Liste

- 4.1 Die Höchstkonzentrationen beziehen sich, wenn in der Liste nicht anders angegeben, auf die verzehrbaren Anteile des Lebensmittels. Bei getrockneten Lebensmitteln, wenn diese nicht ausdrücklich als solche in der Liste aufgeführt sind, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand.
- 4.2 Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte anteilmässig zu berücksichtigen.
- 4.3 Unter den Begriff «Obst» fallen die in Artikel 2 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Obst, Gemüse, Konfitüre und Konfitüreähnliche Produkte umschriebenen Arten von unverarbeiteten Pflanzenerzeugnissen.
- 4.4 Unter den Begriff «Gemüse» fallen die in Artikel 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse umschriebenen Pflanzen oder Pflanzenteile.
- 4.5 Wird in der Bemerkungsspalte auf diese Ziffer der Erläuterungen verwiesen, so gelten für den Stoff im verzehrfertigen Lebensmittel folgende Einschränkungen:
- Aus der Verwendung von Aromen und sonstigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften stammend.
 - Darf Lebensmitteln und Aromen nicht als solches zugesetzt werden.
 - Darf in Lebensmitteln entweder natürlich oder infolge des Zusatzes von Aromen vorkommen, die aus natürlichen Ausgangsstoffen gewonnen wurden.

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Adonirubin	Forelle		10	Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch
Adonirubin	Lachs		10	Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch
Agarizinsäure	alkoholhaltige Getränke		100	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Lebensmittel, die Pilze enthalten		100	"
"	Lebensmittel allgemein		20	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Alkohole, höhere	Spirituosen	5000		Summe ohne Propanol in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Aloin	alkoholhaltige Getränke		50	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Ammonium	Trinkwasser	0.5		für Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+
"	"	0.1		ausgenommen Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH_4^+
Asaron, beta-	alkoholhaltige Getränke		1	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Würzen für «Snacks»		1	"
"	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Benzen (Benzol)	Trinkwasser	0.001		siehe auch "BTEX"
Benzo[a]pyren	Tee	0.15		geräuchert; bezogen auf Trockenmasse
"	Kräutertee	0.05		bezogen auf Trockenmasse
"	Speisepilze	0.05		getrocknet; bezogen auf Trockenmasse
"	Tee	0.05		ausgenommen Tee geräuchert; bezogen auf Trockenmasse
"	Trockenhefe	0.05		bezogen auf Trockenmasse
"	Fischerzeugnisse	0.005		geräuchert
"	Margarine	0.002		
"	Minarine	0.002		
"	Speisefette und Speiseöle	0.002		ausgenommen Kakaobutter

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder		0.001	
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.001	
"	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.001	
"	Beerenobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
"	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	0.001		geräuchert
"	Gemüse	0.001		aus Umweltkontamination stammend
"	Getreide	0.001		"
"	Getreideprodukte	0.001		aus Umweltkontamination stammend
"	Käse	0.001		geräuchert
"	Kernobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
"	Steinobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
"	Lebensmittel allgemein	0.00003		zum direkten Verzehr bestimmte Lebensmittel; aus der Verwendung von Aromen stammend
"	Trinkwasser	0.00001		
Berberin	alkoholhaltige Getränke		10	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Bromat	Trinkwasser	0.01		aus Trinkwasseraufbereitung stammend
Bromat	natürliches Mineralwasser	0.003		Rückstand nach Behandlung mit ozonangereicherter Luft
BTEX: Summe von Benzen, Methylbenzen, Ethylbenzen und Dimethylbenzen	Trinkwasser	0.003		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Butan-1-ol	Lebensmittel allgemein	1		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Butan-2-ol	Lebensmittel allgemein	1		"
Canthaxanthin	Eigelb		30	Hühnereier; Übergang vom Futter in das Ei
Canthaxanthin	Forelle		10	Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch
Canthaxanthin	Lachs		10	Muskelfleisch; Summe von Adonirubin und Canthaxanthin; Übergang aus dem Futter ins Fleisch
Chlor, freies	Trinkwasser	0.1		
Chlor-1,2-propandiol, 3-	Würzen, flüssig	0.2		
Chlorat	Trinkwasser	0.2		aus Trinkwasseraufbereitung stammend
Chlordioxid	Trinkwasser	0.05		
Chlorethen (Vinylchlorid)	Trinkwasser		0.0005	
Chlorit	Trinkwasser	0.2		aus Trinkwasseraufbereitung stammend
Chlormethyloxiran (Epichlorhydrin)	Trinkwasser		0.0001	
Cumarin	Kaugummi		50	aus Aromen stammend
"	alkoholhaltige Getränke		10	"
"	Karamel-Zuckerwaren		10	"
"	Lebensmittel allgemein		2	übrige; aus Aromen stammend
Cyclohexan	Lebensmittel allgemein	1		aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Dichlor-2-propanol, 1,3-	Würzen, flüssig	0.05		
Dichlorbenzol, 1,4-	Honig	0.01		
Dichlorethan, 1,2-	Trinkwasser		0.003	siehe auch "Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Dichlormethan	Tee	5		roh oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Kaffee	2		roh, geröstet oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Lebensmittel allgemein	0.02		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
"	Trinkwasser		0.02	siehe auch "Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige"
Diethylether	Lebensmittel allgemein	2		aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Erukasäure	Margarine	50000		bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren
"	Minarine	50000		"
"	Speisefette und Speiseöle	50000		"
ETBE + MTBE: Summe von 2-Methoxy-2-methylpropan und 2-Ethoxy-2-methylpropan	Trinkwasser	0.005		gilt im Verteilnetz (ausgenommen Hausinstalltionen)
Ethylcarbammat	Spirituosen		1	in mg/l; gilt nicht für Spirituosen die vor 2003 erzeugt wurden (Datum der Destillation)
Ethylendiaminotetraessigsäure (EDTA)	Trinkwasser	0.005	0.2	
Ethylmethylketon	Kaffee	20		roh, geröstet oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Tee	20		roh oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Margarine	5		Fettfraktionierung
"	Minarine	5		"
"	Speisefette und Speiseöle	5		"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Lebensmittel allgemein	1		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Fluorid	natürliches Mineralwasser		1.5	
Fluorid	Trinkwasser		1.5	
"	Wein	1		
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Summe aller halogenierten Substanzen mit einem Grundgerüst von 1 bis 3 C-Atomen und keinen weiteren funktionellen Gruppen	Lebensmittel allgemein	0.05		ausgenommen Trinkwasser; ohne Dichlormethan; aus Umweltkontamination stammend
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige: Summe aller halogenierten Substanzen mit einem Grundgerüst von 1 bis 3 C-Atomen und keinen weiteren funktionellen Gruppen	Trinkwasser	0.01		aus Umweltkontamination stammend
Hexan	Produkte auf der Basis von Soja	30		entfettet; bezogen auf Angebotsform; Extraktionslösungsmittel
"	Lebensmittel, welche Proteinerzeugnisse oder entfettetes Mehl enthalten	10		bezogen auf Angebotsform; Extraktionslösungsmittel
"	Getreidekeime, entfettet	5		Extraktionslösungsmittel, Fettfraktionierung
"	Kakaobutter	1		"
"	Lebensmittel allgemein	1		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
"	Margarine	1		Extraktionslösungsmittel, Fettfraktionierung
"	Minarine	1		"
"	Speisefette und Speiseöle	1		Extraktionslösungsmittel, Fettfraktionierung
Histamin	Fischsauce		500	fermentiert; bezogen auf einen Stickstoffgehalt von 20 g/L

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Fischereierzeugnisse, die einem enzymatischen Reifungsprozess in Salzlösung unterzogen und aus Fischarten hergestellt werden, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt. Vor allem Fischarten der Familien: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesidae.		200	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer. Probenahmeplan: die Stichprobe umfasst 9 Probeneinheiten. Anforderungen: Der gemessene Durchschnittswert ist ≤ 200 mg/kg und kein gemessener Wert überschreitet 400 mg/kg und maximal 2 von 9 Werten liegen zwischen 200 und 400 mg/kg. Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB.
"	Fischereierzeugnisse von Fischarten, bei denen ein hoher Gehalt an Histidin auftritt. Vor allem Fischarten der Familien: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae und Scombraesidae.		100	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer. Probenahmeplan: die Stichprobe umfasst 9 Probeneinheiten. Anforderungen: Der gemessene Durchschnittswert ist ≤ 100 mg/kg und kein gemessener Wert überschreitet 200 mg/kg und maximal 2 von 9 Werten liegen zwischen 100 und 200 mg/kg. Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB. Auf Einzelhandelsebene können einzelne Proben entnommen werden. In diesem Fall gilt die Annahme gemäss Artikel 53 der Verordnung des EDI über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (SR 817.025.21) nicht, nach der die gesamte Partie als unsicher eingestuft werden sollte.
Hydrogencyanid	Brand aus Steinobsttrester		70	bezogen auf reinen Alkohol; gesamt als HCN in mg/l
"	Steinobstbrände		70	bezogen auf reinen Alkohol; gesamt als HCN in mg/l
"	Marzipan, Marzipanersatz oder ähnliche Erzeugnisse		50	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Nougat		50	"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Steinobst		5	Konserven; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	alkoholhaltige Getränke		1	1 mg/kg je Volumenprozent an Alkohol, aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Lebensmittel allgemein		1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	natürliches Mineralwasser		0.07	gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid
"	Trinkwasser		0.05	gesamtes Cyanid, alle Formen, berechnet als Cyanid
Hypericin	alkoholhaltige Getränke		10	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Süsswaren		1	"
"	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Kohlenwasserstoffe, aliphatische und aromatische	Hartschalenobst	10		aus dem Verpackungsmaterial (Jutesäcke) stammend
Kohlenwasserstoffe, polycyclische aromatische	Trinkwasser	0.0001		Summe von Benzo[b]-fluoranthren, Benzo[k]-fluoranthren, Benzo[ghi]-perylen, Indeno[1,2,3-cd]-pyren
Kohlenwasserstoff-Index C10-C40	Trinkwasser	0.02		Bestimmung mit einer Methode analog zur Methode ISO 9377-2, jedoch mit tieferer Bestimmungsgrenze
Methanol	Brand aus Obsttrester	15000	20000	bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Holunderbrand	13500	20000	"
"	Quittenbrand	13500	20000	"
"	Roter Johannisbeerbrand	13500	20000	"
"	Schwarzer Johannisbeerbrand	13500	20000	"
"	Vogelbeerbrand	13500	20000	"
"	Wacholderbeerbrand	13500	20000	"
"	Williamsbirnenbrand	13500	20000	"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Apfelbrand	12000	20000	"
"	Aprikosenbrand	12000	20000	"
"	Birnenbrand	12000	20000	übriger; bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Brombeerbrand	12000	20000	bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Himbeerbrand	12000	20000	"
"	Mirabellenbrand	12000	20000	"
"	Pfirsichbrand	12000	20000	"
"	Pflaumenbrand	12000	20000	"
"	Zwetschgenbrand	12000	20000	"
"	Brand aus Apfelwein	10000	20000	"
"	Brand aus Birnenwein	10000	20000	"
"	Obstbrand	10000	20000	übriger; bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Tresterbrand	10000	20000	bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Branntwein	2000	20000	"
"	Weinbrand, Brandy	2000	20000	"
"	Spirituosen		20000	übrige; bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Rotweine	300		
"	Roséweine	150		
"	Weissweine	150		
Methylacetat	Kaffee	20		roh, geröstet oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Tee	20		roh oder als Extrakt; bezogen auf Trockenmasse; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen
"	Melasse	1		Zucker aus Melasse
MTBE	Trinkwasser			siehe ETBE + MTBE
Morphin	Mohnsamen		30	berechnet als Base
Nitrat	Nüsslisalat	4500		verkaufsfertige Ware
"	Salat, Lactuca sativa L.	4500		übriger; verkaufsfertige Ware
"	Randen	3000		roh oder gekocht, verkaufsfertige Ware
"	Spinat	3000		frisch, roh, verkaufsfertige Ware

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Chinakohl	2500		Brassica pekinensis, verkaufsfertige Ware
"	Eisbergsalat	2500		ohne Umblatt, verkaufsfertige Ware
"	Fenchel	2500		verkaufsfertige Ware
"	Randensaft	2500		
"	Spinat	2000		Konserven oder tiefgekühlt
"	Kohlarten	1500		ausgenommen Kohlrabi; verkaufsfertige Ware
"	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		200	bezogen auf essfertige Zubereitung
"	natürliches Mineralwasser	50		
"	Kräuterkäse	40		
"	Trinkwasser	40		
"	Käse	10		ausgenommen Kräuterkäse
Nitrotriessigsäure	Trinkwasser	0.003	0.2	
Nitrit	natürliches Mineralwasser	0.1		
"	Trinkwasser	0.1		
Nitrosamine, flüchtige	Bier		0.0005	Summe
Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, mit strukturellen Hinweisen auf ein genotoxisches Potential	Trinkwasser	0.0001		Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die im TTC-Konzept der Kategorie "Substanzen mit genotoxischem Potential" zugeordnet werden. Ausgenommen sind aflatoxinähnliche Verbindungen, Azoxy-Verbindungen, und N-Nitroso-Verbindungen. Weiter sind ausgenommen: nichtessentielle Metalle und metallenthaltende Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss "Leitfaden des BAG - Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser" (siehe www.bag.admin.ch)

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Organische chemische Verbindung mit unbekannter Toxizität, aber bekannter chemischer Struktur, ohne strukturelle Hinweise auf ein genotoxisches Potential	Trinkwasser	0.01		Gilt für alle organischen Verbindungen, für die keine ausreichende Datenbasis zur Toxizität vorliegt und die im TTC-Konzept einer der folgenden vier Kategorien zugeordnet werden: Substanzen ohne genotoxisches Potential mit hoher, mittlerer oder geringer Toxizität (Cramer Strukturklassen I, II und III) und Organophosphate. Ausgenommen sind nichtessentielle Metalle und metallhaltige Verbindungen, Dioxine und dioxinähnliche Verbindungen, Steroide und Proteine. Umsetzung gemäss "Leitfaden des BAG - Umgang mit nicht geregelten Fremdstoffen im Trinkwasser" (siehe www.bag.admin.ch)
Ozon	natürliches Mineralwasser	0.05		Rückstand nach Behandlung mit ozonangereicherter Luft
"	Trinkwasser	0.05		
Pestizide	Trinkwasser	0.0005		Summe aller organischen Pestizide und deren relevanten Metaboliten, Abbauprodukte
"	"	0.0001		gilt je Substanz für organische Pestizide, deren relevante Metabolite, Abbauprodukte
Phosphate	Trinkwasser	1		nur in warmem Trinkwasser; berechnet als Phosphor
Polarer Anteil	Speisefette und Speiseöle, zum Frittieren	270000		Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB
Propan-1-ol	Lebensmittel allgemein	1		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Propan-2-ol	Lebensmittel allgemein	10		"
Pulegon	Süsswaren		350	mit Minze aromatisiert; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	alkoholfreie Getränke		250	"
"	alkoholhaltige Getränke		250	"
"	alkoholfreie Getränke		100	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	alkoholhaltige Getränke		100	"
"	Lebensmittel allgemein		25	"
Quassin	alkoholhaltige Getränke		50	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Süsswaren		10	in Pastillenform; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Lebensmittel allgemein		5	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Safrol und Isosafrol	Lebensmittel, die Muskatblüte oder Muskatnuss enthalten		15	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		5	"
"	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol %		2	"
"	Lebensmittel allgemein		1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Santonin	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		1	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
"	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Schwebstoffe (Trübung)	Trinkwasser	1		gemessen als TE/F 90°
Silikate	Trinkwasser	10		zugesetzte, während höchstens 3 Monaten zur Schutzschichtbildung; berechnet als Silizium
"	"	5		zugesetzte; berechnet als Silizium
Sitosterole	Butter	600		für gewerbliche und industrielle Zwecke

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Stigmastadien, 3,5-	Speiseöl	1		als schonend raffiniert bezeichnet; oder entsprechend 0.1 % des freien Sitosterins
Sulfid	Trinkwasser			organoleptisch nicht nachweisbar
Tetrachlorethen	Fleisch vom Schwein	0.2		auf Fett bezogen
"	Hausgeflügel	0.2		"
"	Tierische Fette	0.2		"
Tetrachlormethan	Trinkwasser		0.002	
Tetrafluorethan, 1,1,1,2-	Lebensmittel allgemein	0.02		aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Hanfsamenöl		20	
"	Hanfsamen		10	bezogen auf Trockenmasse
"	Back- und Dauerbackwaren		2	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
"	Spirituosen		5	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf reinen Alkohol; mg/l
"	Teigwaren		2	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
"	pflanzliche Lebensmittel		1	übrige; Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf Trockenmasse
"	alkoholfreie Getränke		0.2	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf trinkfertige Zubereitung
"	alkoholhaltige Getränke		0.2	Produkte mit Hanfbestandteilen; ausgenommen Spirituosen
"	Kräuter- und Früchtetee		0.2	Produkte mit Hanfbestandteilen; bezogen auf trinkfertige Zubereitung, 15 g Pflanzenteile pro kg Wasser, mit kochendem Wasser übergiessen und während 30 Minuten über 85 °C halten
Thujon (alpha und beta)	Absinth		35	
"	Bitter (Spirituosen)		35	aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Lebensmittel, die Salbeizubereitungen enthalten		25	"
Thujon (alpha und beta)	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		10	"
"	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol %		5	"
"	Lebensmittel allgemein		0.5	übrige; aus Aromen gemäss den Erläuterungen unter Ziffer 4.5
Tribrommethan (Bromoform)	natürliches Mineralwasser	0.001		Rückstand nach Behandlung mit ozonangereicherter Luft
Trihalomethane: Summe von Bromdichlormethan, Dibromchlormethan, Tribrommethan und Trichlormethan	Trinkwasser		0.05	Desinfektionsnebenprodukte; eine Untersuchung im Versorgungsnetz ist nicht erforderlich, wenn am Ausgang des Wasserwerks der Wert von 0.01 mg/kg nicht überschritten wird
TVB-N (flüchtige Basenstickstoffe)	Fischereierzeugnisse von Arten der Familie der Gadidae		350	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Grenzwert für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch. Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB.
"	Fischereierzeugnisse von Arten der Familie der Merlucciidae		350	"
"	Fischereierzeugnisse von <i>Salmo salar</i>		350	"

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
"	Fischereierzeugnisse von Arten der Familie der Pleuronectidae		300	Ausgenommen Hippoglossus spp. Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Grenzwert für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch. Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB.
"	Fischereierzeugnisse von Helicolenus dactylopterus		250	Unverarbeitete Fischereierzeugnisse der aufgeführten Artenkategorien gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen lässt und chemische Kontrollen ergeben, dass der Grenzwert für TVB-N überschritten wurde. Berechnet als Stickstoff pro kg Fleisch. Bestimmung gemäss Referenzmethode des SLMB.
"	Fischereierzeugnisse von Sebastes spp.		250	"
"	Fischereierzeugnisse von Sebastichthys capensis		250	"
Wasserstoffperoxid	Gelatine	10		berechnet als H ₂ O ₂ , Methode Europäisches Arzneibuch, Gelatine
"	Kollagen	10		"