

# Verordnung des EDI über Fremd- und Inhaltsstoffe in Lebensmitteln<sup>1</sup> (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung, FIV)

817.021.23

vom 26. Juni 1995 (Stand am 22. Februar 2005)

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern,*

gestützt auf die Artikel 7, 9 Absatz 2 und 16 Absatz 3 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995<sup>2</sup> (LMV)

und Artikel 108 der Strahlenschutzverordnung vom 22. Juni 1994<sup>3</sup>,

*verordnet:*

## **Art. 1** Grundsatz

Fremd- und Inhaltsstoffe (Stoffe) dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

## **Art. 2** Höchstkonzentration, Toleranz- und Grenzwerte

<sup>1</sup> Als Höchstkonzentration gilt die Konzentration eines Stoffes und seiner toxikologisch bedeutsamen Folgeprodukte, die in oder auf einem bestimmten Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten vorhanden sein darf.

<sup>2</sup> Die Höchstkonzentration eines Stoffes wird als Toleranzwert oder als Grenzwert angegeben.

<sup>3</sup> Der Toleranzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel als verunreinigt oder sonst im Wert vermindert gilt.

<sup>4</sup> Der Grenzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel für die menschliche Ernährung als ungeeignet gilt.

<sup>5</sup> In begründeten Fällen wird für einen Stoff ein Toleranzwert und ein Grenzwert festgelegt.

<sup>6</sup> Die Toleranz- und Grenzwerte werden in Listen im Anhang zu dieser Verordnung festgelegt.

AS 1995 2893

<sup>1</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 955).

<sup>2</sup> SR 817.02

<sup>3</sup> SR 814.501

**Art. 3** Ermittlung der Höchstkonzentrationen

<sup>1</sup> Das Bundesamt für Gesundheit<sup>4</sup> (Bundesamt) ermittelt die Höchstkonzentrationen für Fremd- und Inhaltsstoffe. Soweit die Zulassung von Fremdstoffen in anderen Erlassen des Bundes geregelt ist, zieht das Bundesamt die für den betreffenden Bereich zuständigen Bundesstellen bei.

<sup>2</sup> Das Bundesamt berücksichtigt neben den üblichen wissenschaftlichen Unterlagen insbesondere:

- a. die Toxikologie des Stoffes;
- b. die technisch unvermeidbare Konzentration des Stoffes im Lebensmittel;
- c. die Aufnahme des Stoffes anhand der durchschnittlichen Verzehrsmenge der betreffenden Lebensmittel;
- d. die additive Wirkung von Stoffen, die auf gleiche biologische Systeme im menschlichen Organismus wirken.

**Art. 4** Dokumentations- und Meldepflicht

<sup>1</sup> Wer bewilligungspflichtige Stoffe herstellt, verarbeitet oder importiert, muss dem Bundesamt die zur Beurteilung nötigen Unterlagen einreichen.

<sup>2</sup> Wer beurteilte Stoffe herstellt, verarbeitet oder importiert, muss allfällige neue Erkenntnisse über diese Stoffe dem Bundesamt unaufgefordert mitteilen.

**Art. 5** Weisungen an die kantonalen Vollzugsbehörden; Anpassung der Listen

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 Bundesamt den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Listen durch das Eidgenössische Departement des Innern befristete Weisungen erteilen. Diese sind im Schweizerischen Handelsamtsblatt zu publizieren.

**Art. 6** Aufhebung bisherigen Rechts

Es werden aufgehoben:

- a. die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 27. Februar 1986<sup>5</sup>;
- b. die Liste vom 1. Juli 1981<sup>6</sup> der zulässigen Lösungsmittel für die Entcoffeinierung von Kaffee.

<sup>4</sup> Bezeichnung gemäss nicht veröffentlichtem BRB vom 19. Dez. 1997.

<sup>5</sup> [AS 1986 647, 1987 1288, 1988 1235 1342, 1989 1197, 1990 1094, 1991 1878, 1994 2051 Art. 2]

<sup>6</sup> [AS 1981 969]

**Art. 7** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1995 in Kraft.

**Schlussbestimmungen der Änderung vom 31. Januar 2000<sup>7</sup>**

<sup>1</sup> Für Fumonisine in Mais (Anhang Liste 5) gilt bis zum 31. Dezember 2001 ein Toleranzwert von 2 mg/kg.

<sup>2</sup> Für Streptomycin in Honig (Anhang Liste 3) gelten bis zum 31. Dezember 2000 folgende Toleranzwerte:

- a. für Streptomycin in Industriebonig: 0,1 mg/kg;
- b. für Streptomycin in Detailhandelshonig: 0,05 mg/kg.

<sup>7</sup> AS 2000 352

Anhang<sup>8</sup>  
(Art. 2 Abs. 6)

## 1 **Liste der zugelassenen Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für Pflanzenschutzmittel, Vorratsschutzmittel sowie Regulatoren für die Pflanzenentwicklung**

### *Erläuterungen zur Liste*

- 1.1 Die Höchstkonzentrationen beziehen sich, wenn in der Liste nicht anders angegeben, auf das Lebensmittel im frischen bzw. unverarbeiteten Zustand. Bei getrockneten Lebensmitteln, wenn diese nicht ausdrücklich als solche in der Liste aufgeführt sind, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand.  
Im einzelnen beziehen sich die Höchstkonzentrationen auf folgende Teile des Produktes:
- |  |  |
|--|--|
| Getreidekörner, Gewürze, Kaffee- und Kakaobohnen, Hülsenfrüchte (getr.), Ölsaaten, Tee und Kräutertee, Zitrusfrüchte | ganzes Erzeugnis   |
| Hartschalenobst, Eier  | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Schale  |
| Fruchtgemüse, exotische Früchte, Kern- und Steinobst, Oliven   | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Stiele  |
| Beerenobst, Wildfrüchte  | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Stiele und Kelche (falls vorhanden); Johannisbeeren: Früchte mit Stielen  |
| Blattgemüse (inkl. Salat), Kohllarten (ausg. Kohlrabi), Stängelgemüse, frische Kräuter                               | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der offensichtlich verfaulten oder vertrockneten (Aussen)blätter sowie der Wurzeln und Erde (falls vorhanden); Blumenkohl, Brokkoli: nur Kopf |
| Hülsengemüse (frisch)  | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Hülsen bzw. mit Hülsen, falls geniessbar  |
| Wurzel- und Knollengemüse, Kohlrabi  | ganzes Erzeugnis nach Entfernung des Krauts und anhaftender Erde (falls vorhanden)   |

<sup>8</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V des EDI vom 27. März 2002 (AS 2002 955). Bereinigt gemäss Ziff. I der V des EDI vom 7. Febr. 2005 (AS 2005 1069).

- |               |  |
|---------------|--|
| Zwiebelgemüse | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der lose anhaftenden Schale, der Wurzeln und der Erde (falls vorhanden) |
| Pilze         | ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Erde und des Substrats  |
- 1.2 Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte anteilmässig zu berücksichtigen.
  - 1.3 Für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ist, falls keine besondere Höchstkonzentration angegeben wird, ein Toleranzwert von 0.01 mg/kg, bezogen auf essfertige Zubereitung, anzuwenden. Diese Bestimmung gilt nicht für Stoffe, die auch natürlicherweise in den Rohstoffen vorkommen können (wie z. B. Bromid-Ionen, Kupfer, Schwefel).
  - 1.4 Die Höchstkonzentrationen für Gewürze, Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee beziehen sich auf Trockenmasse. Falls kein spezifischer Wert festgelegt ist, gilt für diese Produkte sowie für wildgewachsene getrocknete Speisepilze der jeweils in der Liste aufgeführte höchste Wert für Obst- und Gemüsearten.
  - 1.5 Unter den Begriff «Obst» fallen die in Artikel 185 LMV umschriebenen Arten von unverarbeiteten Pflanzenerzeugnissen.
  - 1.6 Unter den Begriff «Gemüse» fallen die in Artikel 188 LMV umschriebenen Pflanzen oder Pflanzenteile. Als «Salat» gelten die hauptsächlich zum Rohgenuss bestimmten Blattgemüse und Zichoriengewächse aus der Familie der Korbblütler (Compositen; wie z. B. Kopfsalat, Lattich, Endivien, Zichorien usw.) sowie Nüssler, Kresse, Portulak und Rauke (Rucola). Als «Kohlarten» gelten die verschiedenen Varietäten von Brassica oleracea L. (z. B. Weiss- und Rotkohl, Wirsing, Blumenkohl, Brokkoli, Rosenkohl, Kohlrabi usw.).
  - 1.7 Im Zahlenwert der Höchstkonzentrationen sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die biologisch bedeutsamen Metaboliten des Fremdstoffes miteingeschlossen.
  - 1.8 Die in den Spalten 4 oder 5 der Liste aufgeführten Höchstkonzentrationen für «nicht näher bezeichnete Lebensmittel» (siehe Spalte 3) beziehen sich auf Fremdstoffmengen, die aus der Anwendung der Stoffe im nichtlandwirtschaftlichen Bereich (Schädlings- und Ungezieferbekämpfung in Lebensmittelräumen, Holzschutz usw.) stammen. Nicht eingeschlossen sind hier die Höchstkonzentrationen für Trinkwasser, die in Liste 4 aufgeführt sind.
  - 1.9 Die in Spalte 2 der Liste aufgeführten Abkürzungen bedeuten:  
A = Akarizid  
F = Fungizid

- H = Herbizid  
 I = Insektizid  
 N = Nematizid  
 R = Regulator für die Pflanzenentwicklung  
 V = Vorratsschutzmittel  
 P = Pheromon  
 B = Saatbeizmittel  
 M = Molluskizid  
 S = Synergist / Safener

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Abamectin	A/I	Kopfsalat	0.3		
Abamectin	A/I	Salat	0.05		ausgenommen Kopfsalat
Abamectin	A/I	Stangensellerie	0.05		
Abamectin	A/I	Bohnen	0.02		
Abamectin	A/I	Auberginen	0.01		
Abamectin	A/I	Birnen	0.01		
Abamectin	A/I	Erdbeeren	0.01		
Abamectin	A/I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.01		
Abamectin	A/I	Gurken	0.01		
Abamectin	A/I	Lauch	0.01		
Abamectin	A/I	Radieschen	0.01		
Abamectin	A/I	Tomaten	0.01		
Abamectin	A/I	Trauben	0.01		
Abamectin	A/I	Zwiebeln	0.01		
Acephat	I	Kopfkohle		2	
Acephat	I	Rosenkohl		2	
Acephat	I	Kopfsalat	1		
Acephat	I	Zitrusfrüchte	1		
Acephat	I	Gemüse	0.5		ausgenommen Knollengemüse, Kopfkohle, Kopfsalat, Rosenkohl, Wurzelgemüse
Acephat	I	Kernobst	0.5		
Acephat	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Acephat	I	Trauben	0.5		
Acephat	I	Tee	0.1		
Acephat	I	Getreide	0.02		
Acephat	I	Hülsenfrüchte getrock- net	0.02		
Acephat	I	Knollengemüse	0.02		
Acephat	I	Obst	0.02		ausgenommen Kernobst, Pflaumen, Trauben, Zitrusfrüchte
Acephat	I	Ölsaaten	0.02		
Acephat	I	Wurzelgemüse	0.02		
Acetamidrid	I	Salat	0.5		
Acetamidrid	I	Erbsen	0.1		
Acetamidrid	I	Kernobst	0.1		
Acetamidrid	I	Kirschen	0.1		
Acetamidrid	I	Lauch	0.1		
Acetamidrid	I	Kartoffeln	0.05		
Acetamidrid	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.05		
Acetamidrid	I	Zwiebeln	0.05		
Acetochlor	H	Mais	0.02		
Acibenzolar-S-methyl	F	Mangos	0.5		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Spinat	0.5		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Salat	0.2		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Bananen	0.1		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Getreide	0.05		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Kernobst	0.02		inkl. freie Säure
Acibenzolar-S-methyl	F	Radieschen	0.02		inkl. freie Säure
Aclonifen	H	Erbsen	0.05		
Aclonifen	H	Kartoffeln	0.05		
Aclonifen	H	Zwiebeln	0.05		
Aclonifen	H	Sonnenblumenkerne	0.02		
Alachlor	H	Kohlarten	0.02		
Alachlor	H	Mais	0.02		
Alanycarb	I	Trauben			s. Methomyl
Aldicarb	I/N	Kartoffeln		0.5	inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Blumenkohl		0.2	inkl. Sulfoxid und Sulfon

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Aldicarb	I/N	Pekannüsse		0.2	inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Rosenkohl		0.2	inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Zitrusfrüchte		0.2	inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Bananen	0.1		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Karotten	0.1		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Pastinaken	0.1		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Gemüse	0.05		ausgenommen Blumenkohl, Karotten, Kartoffeln, Pastinaken, Rosenkohl; inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Getreide	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Obst	0.05		ausgenommen Bananen, Pekannüsse, Zitrusfrüchte; inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Ölsaaten	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Tee	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Aldicarb	I/N	Zuckerrüben	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Alloxydim	H	Erdbeeren	0.2		
Alloxydim	H	Gemüse	0.1		ausgenommen Karotten, Kopfsalat, Tomaten
Alloxydim	H	Karotten	0.01		
Alloxydim	H	Rapssaat	0.01		
Alloxydim	H	Zuckerrüben	0.01		
Amidosulfuron	H	Getreide	0.05		
Amidosulfuron	H	Kartoffeln	0.05		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Amitraz	A	Kernobst		1	Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Nektarinen		1	Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Orangen		1	Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Pfirsiche		1	Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Baumwollsamem	1		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	A	Tomaten	0.5		Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Tee	0.1		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Amitraz	A	Gemüse	0.02		ausgenommen Tomaten; Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingroupe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Getreide	0.02		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	A	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	A	Obst	0.02		ausgenommen Kernobst, Nektarinen, Orangen, Pfirsiche; Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingroupe enthalten; berechnet als Amitraz
Amitraz	A	Ölsaaten	0.02		ausgenommen Baumwollsaamen; Summe von Amitraz und allen Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingroupe enthalten; berechnet als Amitraz
Anilazin	F	Getreide	0.1		
Asulam	H	Beerenobst	0.1		
Asulam	H	Kernobst	0.1		
Asulam	H	Steinobst	0.1		
Atrazin	H	Mais	0.1		
Azamethiphos	I	Milch	0.02		
Azinphos-ethyl	I	Tee	0.1		
Azinphos-ethyl	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Azinphos-methyl	I	Trauben	1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranz-wert mg/kg	Grenz-wert mg/kg	Bemerkungen
Azinphos-methyl	I	Zitrusfrüchte	1		
Azinphos-methyl	I	Gemüse	0.5		ausgenommen Kartoffeln
Azinphos-methyl	I	Obst	0.5		ausgenommen Trauben, Zitrusfrüchte
Azinphos-methyl	I	Kartoffeln	0.05		
Aziprotryn	H	Kohlarten	0.2		
Aziprotryn	H	Gemüse	0.1		ausgenommen Kohlarten
Azocyclotin	A	Kiwi-Früchte		3	allein oder zusammen mit Cyhexatin; berechnet als Cyhexatin
Azocyclotin	A	Kernobst	0.2		allein oder zusammen mit Cyhexatin; berechnet als Cyhexatin
Azocyclotin	A	Steinobst	0.2		allein oder zusammen mit Cyhexatin; berechnet als Cyhexatin
Azocyclotin	A	Trauben	0.2		allein oder zusammen mit Cyhexatin; berechnet als Cyhexatin
Azoxystrobin	F	Reis	5		
Azoxystrobin	F	Auberginen	2		
Azoxystrobin	F	Bananen	2		
Azoxystrobin	F	Bereenobst	2		ausgenommen Erdbeeren
Azoxystrobin	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	2		
Azoxystrobin	F	Kirschen	2		
Azoxystrobin	F	Tomaten	2		
Azoxystrobin	F	Gurken	1		
Azoxystrobin	F	Kopfsalat	1		
Azoxystrobin	F	Steinobst	1		ausgenommen Kirschen
Azoxystrobin	F	Zucchetti	1		
Azoxystrobin	F	Erbsen	0.5		frisch, mit Hülsen
Azoxystrobin	F	Erdbeeren	0.5		
Azoxystrobin	F	Kürbisse	0.5		
Azoxystrobin	F	Melonen	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Azoxystrobin	F	Stangensellerie	0.5		
Azoxystrobin	F	Wassermelonen	0.5		
Azoxystrobin	F	Wein	0.5		
Azoxystrobin	F	Getreide	0.3		ausgenommen Reis
Azoxystrobin	F	Rapssaat	0.3		
Azoxystrobin	F	Erbsen	0.2		frisch, ohne Hülsen
Azoxystrobin	F	Bohnen	0.1		
Azoxystrobin	F	Erbsen	0.1		getrocknet
Azoxystrobin	F	Karotten	0.1		
Azoxystrobin	F	Knoblauch	0.1		
Azoxystrobin	F	Lauch	0.1		
Azoxystrobin	F	Petersilie	0.1		
Azoxystrobin	F	Schnittlauch	0.1		
Azoxystrobin	F	Zwiebeln	0.1		
Azoxystrobin	F	Kartoffeln	0.05		
Benalaxyl	F	Kopfsalat	0.5		
Benalaxyl	F	Lattich	0.5		
Benalaxyl	F	Auberginen	0.2		
Benalaxyl	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.2		
Benalaxyl	F	Tomaten	0.2		
Benalaxyl	F	Trauben	0.2		
Benalaxyl	F	Zwiebeln	0.2		
Benalaxyl	F	Melonen	0.1		
Benalaxyl	F	Tee	0.1		
Benalaxyl	F	Wassermelonen	0.1		
Benalaxyl	F	Gemüse	0.05		übriges
Benalaxyl	F	Getreide	0.05		
Benalaxyl	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Benalaxyl	F	Obst	0.05		ausgenommen Trauben
Benalaxyl	F	Ölsaaten	0.05		
Benazolin	H	Rapssaat	0.05		
Bendiocarb	I	Mais	0.05		
Bendiocarb	I	Zuckerrüben	0.05		
Bendiocarb	I	Milch	0.005		
Bendiocarb	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.2		
Benfuracarb	I	Tee	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Benfuracarb	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Benomyl	F				s. Carbendazim
Bensultap	M	Gemüse	0.02		als Nereistoxin bestimmt
Bensultap	M	Getreide	0.02		als Nereistoxin bestimmt
Bensultap	M	Obst	0.02		als Nereistoxin bestimmt
Bensultap	M	Rapssaat	0.02		als Nereistoxin bestimmt
Bentazon	H	Bohnen	0.1		
Bentazon	H	Drescherbsen	0.1		
Bentazon	H	Getreide	0.1		
Bentazon	H	Kartoffeln	0.1		
Benzoximat	A	Beerenobst	0.5		
Benzoximat	A	Kernobst	0.5		
Benzoximat	A	Steinobst	0.5		
Benzthiazuron	H	Gemüse	0.05		
Bifenox	H	Getreide	0.01		
Bifenthrin	I	Tee	5		
Bifenthrin	I	Beerenobst	0.1		
Bifenthrin	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Kartoffeln
Bifenthrin	I	Kernobst	0.1		
Bifenthrin	I	Steinobst	0.1		
Bifenthrin	I	Zuckerrüben	0.05		
Bifenthrin	I	Getreide	0.01		
Bifenthrin	I	Kartoffeln	0.01		
Bifenthrin	I	Rapssaat	0.01		
Biphenyl	F/V	Zitrusfrüchte		70	
Bitertanol	F	Kernobst	0.6		
Bitertanol	F	Steinobst	0.6		
Bitertanol	F	Getreide	0.05		
Bromfenoxim	H	Getreide	0.1		
Bromfenoxim	H	Lauch	0.1		
Bromfenoxim	H	Zwiebeln	0.1		
Bromid-Ion	V	Salat	100	200	
Bromid-Ion	V	Steinpilze	400		getrocknet
Bromid-Ion	V	Gewürze	100		
Bromid-Ion	V	Kräutertee	100		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Bromid-Ion	V	Trockengemüse	100		ausgenommen Steinpilze
Bromid-Ion	V	Eipulver	50		
Bromid-Ion	V	Getreide	50		
Bromid-Ion	V	Getreideprodukte	50		
Bromid-Ion	V	Kaffeebohnen	50		
Bromid-Ion	V	Kakaobohnen	50		
Bromid-Ion	V	Tee	50		
Bromid-Ion	V	Trockenobst	50		
Bromophos	I	Milch	0.05		
Bromoxynil	H	Mais	0.05		
Bromoxynil	H	Getreide	0.02		ausgenommen Mais
Brompropylat	A	Bananen	3		
Brompropylat	A	Zitrusfrüchte	3		
Brompropylat	A	Beerenobst	2		ausgenommen Wildbeeren
Brompropylat	A	Kernobst	2		
Brompropylat	A	Steinobst	2		
Brompropylat	A	Gemüse	1		ausgenommen Kartoffeln
Brompropylat	A	Tee	0.1		
Brompropylat	A	Kartoffeln	0.05		
Brompropylat	A	Obst	0.05		übriges
Bupirimate	F	Stachelbeeren	2		
Bupirimate	F	Äpfel	1		
Bupirimate	F	Erdbeeren	0.5		
Buprofezin	I	Auberginen	0.3		
Buprofezin	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.3		
Buprofezin	I	Gurkengewächse	0.3		
Buprofezin	I	Tomaten	0.3		
Buprofezin	I	Trauben	0.1		
Buprofezin	I	Wein	0.05		
Butafenacil	H	Kernobst	0.02		
Butafenacil	H	Steinobst	0.02		
Butafenacil	H	Trauben	0.02		
Butralin	H	Bohnen	0.02		
Captan	F	Auberginen	3		allein oder zusam- men mit Folpet
Captan	F	Beerenobst	3		allein oder zusam- men mit Folpet

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Captan	F	Kernobst	3		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Tomaten	3		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Bohnen	2		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Erbsen	2		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Lauch	2		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Salat	2		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Steinobst	2		allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Gemüse	0.1		ausgenommen Auberginen, Bohnen, Erbsen, Lauch, Salat, Tomaten; allein oder zusammen mit Folpet
Captan	F	Obst	0.1		ausgenommen Beerenobst, Kernobst, Steinobst; allein oder zusammen mit Folpet
Carbaryl	I	Äpfel		3	
Carbaryl	I	Aprikosen		3	
Carbaryl	I	Birnen		3	
Carbaryl	I	Kohlarten		3	
Carbaryl	I	Pfirsiche		3	
Carbaryl	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)		3	
Carbaryl	I	Salat		3	
Carbaryl	I	Trauben		3	
Carbaryl	I	Gemüse		1	ausgenommen Kartoffeln, Kohlarten, Salat
Carbaryl	I	Obst		1	ausgenommen Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Trauben
Carbaryl	I	Getreide	0.5		
Carbaryl	I	Milch	0.02		
Carbaryl	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.02		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Carbendazim	F	Kopfsalat	5		
Carbendazim	F	Zitrusfrüchte	5		
Carbendazim	F	Kopfkohle	3		
Carbendazim	F	Bohnen	2		getrocknet
Carbendazim	F	Erdbeeren	2		
Carbendazim	F	Kernobst	2		
Carbendazim	F	Rhabarber	2		
Carbendazim	F	Stangensellerie	2		
Carbendazim	F	Trauben	2		
Carbendazim	F	Wein	2		
Carbendazim	F	Aprikosen	1		
Carbendazim	F	Bananen	1		
Carbendazim	F	Gurken	1		
Carbendazim	F	Pfirsiche	1		
Carbendazim	F	Salat	1		ausgenommen Kopfsalat
Carbendazim	F	Zuchtpilze	1		
Carbendazim	F	Auberginen	0.5		
Carbendazim	F	Kürbisse	0.5		
Carbendazim	F	Melonen	0.5		
Carbendazim	F	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.5		
Carbendazim	F	Rosenkohl	0.5		
Carbendazim	F	Tomaten	0.5		
Carbendazim	F	Zucchini und Zucchetti	0.3		
Carbendazim	F	Sojabohnen	0.2		
Carbendazim	F	Ölsaaten	0.1		
Carbendazim	F	pflanzliche Lebensmittel	0.1		übrige
Carbetamid	H	Erbsen	0.05		
Carbetamid	H	Rapssaat	0.05		
Carbofuran	I	Champignons	0.8		inkl. 3-Hydroxy- carbofuran; berech- net als Carbofuran
Carbofuran	I	Radieschen	0.5		inkl. 3-Hydroxy- carbofuran; berech- net als Carbofuran
Carbofuran	I	Rettich	0.5		inkl. 3-Hydroxy- carbofuran; berech- net als Carbofuran
Carbofuran	I	Karotten	0.3		inkl. 3-Hydroxy- carbofuran; berech- net als Carbofuran



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Carbofuran	I	Knoblauch	0.3		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Pastinaken	0.3		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Schalotten	0.3		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Zitrusfrüchte	0.3		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Zwiebeln	0.3		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Blumenkohl	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Brokkoli	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Kohlrabi	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Kohlrüben	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Kürbisse	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Melonen	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Rüben (weisse)	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Tee	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Wassermelonen	0.2		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Gemüse	0.1		übriges; inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Carbofuran	I	Getreide	0.1		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.1		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Obst	0.1		ausgenommen Zitrusfrüchte; inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Ölsaaten	0.1		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbofuran	I	Zuckerrüben	0.1		inkl. 3-Hydroxy-carbofuran; berechnet als Carbofuran
Carbosulfan	I	Karotten	0.1		
Carbosulfan	I	Pastinaken	0.1		
Carbosulfan	I	Tee	0.1		
Carbosulfan	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		übrige
Carboxin	F	Getreide	0.2		
Carfentrazone-ethyl	H	Getreide	0.05		
Carfentrazone-ethyl	H	Kartoffeln	0.01		
Carvon, d-	V/H	Kartoffeln	5		
Chinomethionat	F	Gemüse	0.3		ausgenommen Kartoffeln
Chinomethionat	F	Obst	0.3		
Chlorbendside	A	Tee	0.1		
Chlorbendside	A	pflanzliche Lebensmittel	0.01		ausgenommen Tee
Chlorbromuron	H	Karotten	0.05		
Chlorbromuron	H	Knollensellerie	0.05		
Chlorbromuron	H	Petersilie	0.05		
Chlorbromuron	H	Stangensellerie	0.05		
Chlorbromuron	H	Trauben	0.05		
Chlorbufam	H	Tee	0.1		
Chlorbufam	H	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Chlordan	I	Fleisch	0.05		auf Fett bezogen; Summe der cis- und trans-Isomere und Oxychlordan; berechnet als Chlordan

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranz-wert mg/kg	Grenz-wert mg/kg	Bemerkungen
Chlordan	I	Milch und Milch- produkte	0.05		auf Fett bezogen; Summe der cis- und trans-Isomere und Oxychlordan; be- rechnet als Chlor- dan
Chlordan	I	Getreide	0.02		Summe der cis- und trans-Isomere und Oxychlordan; be- rechnet als Chlor- dan
Chlordan	I	Eier	0.005		Summe der cis- und trans-Isomere und Oxychlordan; be- rechnet als Chlor- dan
Chlorfenson	A	Tee	0.1		
Chlorfenson	A	pflanzliche Lebensmittel	0.01		ausgenommen Tee
Chlorfenvinphos	I	Zitrusfrüchte		1	Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Petersilie		0.5	Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Stangensellerie		0.5	Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Wurzelgemüse		0.5	Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Zwiebelgemüse		0.5	Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Petersilie, Stangen- sellerie, Wurzel- gemüse; Summe der E- und Z-Isomere
Chlorfenvinphos	I	Obst	0.05		ausgenommen Zitrusfrüchte; Summe der E- und Z-Isomere
Chloridazon	H	Randen	0.1		
Chloridazon	H	Zuckerrüben	0.1		
Chlormequat	R	Zuchtpilze		10	
Chlormequat	R	Hafer		5	
Chlormequat	R	Dinkel ( <i>Triticum spelta</i> )	2		
Chlormequat	R	Gerste	2		
Chlormequat	R	Roggen	2		
Chlormequat	R	Triticale	2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Chlormequat	R	Weizen	2		
Chlormequat	R	Birnen	0.5		
Chlormequat	R	Niere vom Rind	0.2		
Chlormequat	R	Hartschalenobst	0.1		
Chlormequat	R	Leber vom Rind	0.1		
Chlormequat	R	Oliven	0.1		
Chlormequat	R	Ölsaaten	0.1		
Chlormequat	R	Tee	0.1		
Chlormequat	R	Eier	0.05		
Chlormequat	R	Fleisch	0.05		ausgenommen Leber vom Rind, Niere vom Rind
Chlormequat	R	Gemüse	0.05		ausgenommen Zuchtpilze
Chlormequat	R	Getreide	0.05		übriges
Chlormequat	R	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Chlormequat	R	Milch	0.05		
Chlormequat	R	Obst	0.05		ausgenommen Birnen, Hart- schalenobst, Oliven
Chlorobenzilate	A	Tee	0.1		
Chlorobenzilate	A	pflanzliche Lebensmittel	0.02		ausgenommen Tee
Chlorothalonil	F	Brombeeren		10	
Chlorothalonil	F	Himbeeren		10	
Chlorothalonil	F	Johannisbeeren		10	
Chlorothalonil	F	Lauch		10	
Chlorothalonil	F	Stachelbeeren		10	
Chlorothalonil	F	Stangensellerie		10	
Chlorothalonil	F	Einlegegurken	5		
Chlorothalonil	F	Frühlingszwiebeln	5		
Chlorothalonil	F	Küchenkräuter frisch	5		
Chlorothalonil	F	Blumenkohl	3		
Chlorothalonil	F	Brokkoli	3		
Chlorothalonil	F	Erdbeeren	3		
Chlorothalonil	F	Kopfkohle	3		
Chlorothalonil	F	Auberginen	2		
Chlorothalonil	F	Erbsen	2		frisch, mit Hülsen
Chlorothalonil	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	2		
Chlorothalonil	F	Preiselbeeren	2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Chlorothalonil	F	Tomaten	2		
Chlorothalonil	F	Zuchtpilze	2		
Chlorothalonil	F	Aprikosen	1		
Chlorothalonil	F	Gurken	1		
Chlorothalonil	F	Karotten	1		
Chlorothalonil	F	Kernobst	1		
Chlorothalonil	F	Kürbisse	1		
Chlorothalonil	F	Melonen	1		
Chlorothalonil	F	Pfirsiche	1		
Chlorothalonil	F	Trauben	1		
Chlorothalonil	F	Wassermelonen	1		
Chlorothalonil	F	Knoblauch	0.5		
Chlorothalonil	F	Knollensellerie	0.5		
Chlorothalonil	F	Rosenkohl	0.5		
Chlorothalonil	F	Schalotten	0.5		
Chlorothalonil	F	Zwiebeln	0.5		
Chlorothalonil	F	Erbsen	0.3		frisch, ohne Hülsen
Chlorothalonil	F	Bananen	0.2		
Chlorothalonil	F	Getreide	0.1		ausgenommen Mais
Chlorothalonil	F	Tee	0.1		
Chlorothalonil	F	Bohnen	0.05		frisch, ohne Hülsen
Chlorothalonil	F	Erdnüsse	0.05		
Chlorothalonil	F	Kartoffeln	0.05		
Chlorothalonil	F	Mais	0.05		
Chlorothalonil	F	Zuckerrüben	0.05		
Chlorothalonil	F	Gemüse	0.01		übriges
Chlorothalonil	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.01		
Chlorothalonil	F	Obst	0.01		übriges
Chlorothalonil	F	Ölsaaten	0.01		ausgenommen Erd- nüsse
Chlorotoluron	H	Getreide	0.1		
Chloroxuron	H	Tee	0.1		
Chloroxuron	H	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Chlorphenoxyessig- säure, 4-	R	Auberginen	0.02		
Chlorphenoxyessig- säure, 4-	R	Tomaten	0.02		
Chlorpropham	H/V	Kartoffeln	5		roh, gewaschen
Chlorpyrifos	I	Bananen		3	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Chlorpyrifos	I	Kiwi-Früchte		2	
Chlorpyrifos	I	Mandarinen		2	
Chlorpyrifos	I	Artischocken	1		
Chlorpyrifos	I	Johannisbeeren	1		
Chlorpyrifos	I	Kopfkohle	1		
Chlorpyrifos	I	Stachelbeeren	1		
Chlorpyrifos	I	Auberginen	0.5		
Chlorpyrifos	I	Brombeeren	0.5		
Chlorpyrifos	I	Chinakohl	0.5		
Chlorpyrifos	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5		
Chlorpyrifos	I	Himbeeren	0.5		
Chlorpyrifos	I	Kernobst	0.5		
Chlorpyrifos	I	Tomaten	0.5		
Chlorpyrifos	I	Trauben	0.5		
Chlorpyrifos	I	Kirschen	0.3		
Chlorpyrifos	I	Zitrusfrüchte	0.3		ausgenommen Mandarinen, Zitronen
Chlorpyrifos	I	Erdbeeren	0.2		
Chlorpyrifos	I	Gerste	0.2		
Chlorpyrifos	I	Rettich	0.2		
Chlorpyrifos	I	Steinobst	0.2		ausgenommen Kirschen
Chlorpyrifos	I	Zwiebeln	0.2		
Chlorpyrifos	I	Karotten	0.1		
Chlorpyrifos	I	Tee	0.1		
Chlorpyrifos	I	Gemüse	0.05		übriges
Chlorpyrifos	I	Obst	0.05		übriges
Chlorpyrifos	I	Milch	0.01		
Chlorpyrifos	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.05		
Chlorpyrifos-methyl	I/V	Getreide	3		
Chlorpyrifos-methyl	I	Mandarinen	1		
Chlorpyrifos-methyl	I/V	Weizenkeimöl	1		
Chlorpyrifos-methyl	I	Auberginen	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I	Erdbeeren	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I	Kernobst	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I	Orangen	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Chlorpyrifos-methyl	I	Pfirsiche	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I	Tomaten	0.5		
Chlorpyrifos-methyl	I/V	Getreideprodukte	0.3		
Chlorpyrifos-methyl	I	Zitronen	0.3		
Chlorpyrifos-methyl	I	Trauben	0.2		
Chlorpyrifos-methyl	I	Tee	0.1		
Chlorpyrifos-methyl	I	Gemüse	0.05		übriges
Chlorpyrifos-methyl	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Chlorpyrifos-methyl	I	Obst	0.05		übriges
Chlorpyrifos-methyl	I	Ölsaaten	0.05		
Chlorthal-dimethyl	H	Zwiebeln	1		
Chlozolate	F	Erdbeeren	1		
Chlozolate	F	Bereenobst	0.1		ausgenommen Erdbeeren
Chlozolate	F	Gemüse	0.1		ausgenommen Kartoffeln
Chlozolate	F	Kernobst	0.1		
Chlozolate	F	Steinobst	0.1		
Chlozolate	F	Tee	0.1		
Chlozolate	F	pflanzliche Lebensmittel	0.05		übrige
Cinidon-ethyl	H	Getreide	0.05		
Clethodim	H	Erbsen	0.5		
Clethodim	H	Erdbeeren	0.5		
Clethodim	H	Sojabohnen	0.5		
Clethodim	H	Sonnenblumenkerne	0.2		
Clethodim	H	Gemüse	0.1		ausgenommen Erbsen
Clethodim	H	Rapssaat	0.1		
Clethodim	H	Zuckerrüben	0.05		
Clodinafop-propargyl	H	Getreide	0.05		als freie Säure bestimmt
Clofentezin	A	Bereenobst	0.3		ausgenommen Trauben
Clofentezin	A	Gurken	0.3		
Clofentezin	A	Kernobst	0.3		
Clofentezin	A	Steinobst	0.3		
Clofentezin	A	Trauben	0.1		
Clomazone	H	Erdbeeren	0.01		
Clomazone	H	Rapssaat	0.01		
Clopyralid	H	Zuckerrüben	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Clopyralid	H	Rapssaat	0.1		
Cumaron-Indenharz		Zitrusfrüchte	140		Oberflächen- behandlung
Cyanamid (H <sub>2</sub> NCN)	H/R	Trauben	0.05		
Cyanamid (H <sub>2</sub> NCN)	H/R	Zwiebelgemüse	0.05		
Cyanazin	H	Erbsen	0.02		
Cyanazin	H	Sojabohnen	0.02		
Cycloxydim	H	Ackerbohnen	5		
Cycloxydim	H	Rapssaat	0.5		
Cycloxydim	H	Sojabohnen	0.3		
Cycloxydim	H	Gemüse	0.1		
Cycloxydim	H	Beerenobst	0.05		
Cycloxydim	H	Kernobst	0.05		
Cycloxydim	H	Steinobst	0.05		
Cycloxydim	H	Zuckerrüben	0.05		
Cycluron	H	Gemüse	0.05		
Cycluron	H	Getreide	0.05		
Cyfluthrin	I	Aprikosen	0.5		
Cyfluthrin	I	Pfirsiche	0.5		
Cyfluthrin	I	Salat	0.5		
Cyfluthrin	I	Blattkohle	0.3		
Cyfluthrin	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.3		
Cyfluthrin	I	Trauben	0.3		
Cyfluthrin	I	Kernobst	0.2		
Cyfluthrin	I	Kirschen	0.2		
Cyfluthrin	I	Kopfkohle	0.2		
Cyfluthrin	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.2		
Cyfluthrin	I	Rosenkohl	0.2		
Cyfluthrin	I	Gurken	0.1		
Cyfluthrin	I	Tee	0.1		
Cyfluthrin	I	Blumenkohl	0.05		
Cyfluthrin	I	Bohnen	0.05		
Cyfluthrin	I	Brokkoli	0.05		
Cyfluthrin	I	Erbsen	0.05		
Cyfluthrin	I	Fleisch	0.05		
Cyfluthrin	I	Mais	0.05		
Cyfluthrin	I	Rapssaat	0.05		
Cyfluthrin	I	Tomaten	0.05		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Cyfluthrin	I	Eier	0.02		
Cyfluthrin	I	Gemüse	0.02		übriges; frisch
Cyfluthrin	I	Getreide	0.02		ausgenommen Mais
Cyfluthrin	I	Milch	0.02		
Cyfluthrin	I	Obst	0.02		übriges; frisch
Cyfluthrin	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.05		
Cyhexatin	A	Kiwi-Früchte		3	allein oder zusammen mit Azocyclo- tin; berechnet als Cyhexatin
Cyhexatin	A	Kernobst	0.2		allein oder zusammen mit Azocyclo- tin; berechnet als Cyhexatin
Cyhexatin	A	Steinobst	0.2		allein oder zusammen mit Azocyclo- tin; berechnet als Cyhexatin
Cyhexatin	A	Trauben	0.2		allein oder zusammen mit Azocyclo- tin; berechnet als Cyhexatin
Cymoxanil	F	Kartoffeln	0.05		
Cymoxanil	F	Salat	0.05		
Cymoxanil	F	Spinat	0.05		
Cymoxanil	F	Tomaten	0.05		
Cymoxanil	F	Trauben	0.05		
Cymoxanil	F	Zwiebeln	0.05		
Cypermethrin	I	Aprikosen	2		
Cypermethrin	I	Artischocken	2		
Cypermethrin	I	Küchenkräuter frisch	2		
Cypermethrin	I	Nektarinen	2		
Cypermethrin	I	Pfirsiche	2		
Cypermethrin	I	Salat	2		
Cypermethrin	I	Wildfrüchte	2		
Cypermethrin	I	Zitrusfrüchte	2		
Cypermethrin	I	Blattkohle	1		
Cypermethrin	I	Kernobst	1		
Cypermethrin	I	Kirschen	1		
Cypermethrin	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Cypermethrin	I	Speisepilze wild- wachsend	1		
Cypermethrin	I	Beerenobst	0.5		ausgenommen Erd- beeren, Heidel- beeren, Johannis- beeren, Preisel- beeren, Stachel- beeren, Wildfrüchte
Cypermethrin	I	Bohnen	0.5		frisch, mit Hülsen
Cypermethrin	I	Erbsen	0.5		frisch, mit Hülsen
Cypermethrin	I	Fruchtgemüse	0.5		ausgenommen Gurkengewächse
Cypermethrin	I	Kohlarten	0.5		ausgenommen Blattkohle, Kohl- rabi
Cypermethrin	I	Lauch	0.5		
Cypermethrin	I	Spinat	0.5		
Cypermethrin	I	Tee	0.5		
Cypermethrin	I	Gerste	0.2		
Cypermethrin	I	Gurkengewächse	0.2		
Cypermethrin	I	Hafer	0.2		
Cypermethrin	I	Kohlrabi	0.2		
Cypermethrin	I	Ölsaaten	0.2		ausgenommen Erd- nüsse, Senfkörner, Sojabohnen
Cypermethrin	I	Erdnüsse	0.05		
Cypermethrin	I	Gemüse	0.05		übriges
Cypermethrin	I	Getreide	0.05		ausgenommen Gerste, Hafer
Cypermethrin	I	Obst	0.05		übriges
Cypermethrin	I	Senfkörner	0.05		
Cypermethrin	I	Sojabohnen	0.05		
Cyproconazole	F	Lauch	0.5		
Cyproconazole	F	Kaffee-Extrakt	0.1		
Cyproconazole	F	Kaffeebohnen	0.1		
Cyproconazole	F	Kernobst	0.1		
Cyproconazole	F	Steinobst	0.1		
Cyproconazole	F	Getreide	0.05		
Cyproconazole	F	Randen	0.02		
Cyproconazole	F	Trauben	0.02		
Cyproconazole	F	Zuckerrüben	0.02		
Cyprodinil	F	Trauben	3		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Cyprodinil	F	Brombeeren	2		
Cyprodinil	F	Himbeeren	2		
Cyprodinil	F	Salat	1		
Cyprodinil	F	Auberginen	0.5		
Cyprodinil	F	Erdbeeren	0.5		
Cyprodinil	F	Gurken	0.5		
Cyprodinil	F	Steinobst	0.5		
Cyprodinil	F	Tomaten	0.5		
Cyprodinil	F	Wein	0.5		
Cyprodinil	F	Gerste	0.3		
Cyprodinil	F	Weizen	0.3		
Cyprodinil	F	Bohnen	0.1		
Cyprodinil	F	Kernobst	0.1		
Cyprodinil	F	Zwiebeln	0.05		
Cyromazin	I	Champignons	10		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Mangold	5		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Salat	5		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Spinat	5		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Gurken	1		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Tomaten	1		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Eier	0.1		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
Cyromazin	I	Fleisch	0.025		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Cyromazin	I	Milch	0.01		Summe von Cyromazin und Melamin; als Cyromazin-Aequivalente
D, 2,4-	H	Getreide	0.05		
D, 2,4-	H	Kernobst	0.05		
D, 2,4-	H	Steinobst	0.05		
Daminozid	R	Tee	0.1		
Daminozid	R	pflanzliche Lebensmittel	0.02		ausgenommen Tee
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Fischleber		4	
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Fischrogen		4	
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Milch und Milchprodukte	0.125	1	auf Fett bezogen
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Fische		1	bezogen auf den essbaren Anteil
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Fleisch		1	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Krebstiere		1	bezogen auf den essbaren Anteil
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Stachelhäuter		1	bezogen auf den essbaren Anteil
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Weichtiere		1	bezogen auf den essbaren Anteil
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	0.005	0.01	bezogen auf essfertige Zubereitung
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Kräutertee	1		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Gewürze	0.5		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Speisepilze wildwachsend	0.5		bezogen auf Trockenmasse

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Kakaobutter	0.25		auf Fett bezogen
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Kakaomasse	0.25		auf Fett bezogen
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Tee	0.2		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Eier	0.05		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Gemüse	0.05		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Getreide	0.05		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Obst	0.05		
DDT (Summe aller Isomere und DDE + TDE)	I	Getreideprodukte	0.01		
Deltamethrin	I/V	Tee	5		
Deltamethrin	I/V	Getreide	1		
Deltamethrin	I/V	Hülsenfrüchte getrocknet	1		
Deltamethrin	I	Blattkohle	0.5		
Deltamethrin	I	Brombeeren	0.5		
Deltamethrin	I	Himbeeren	0.5		
Deltamethrin	I	Kartoffeln	0.5		
Deltamethrin	I	Küchenkräuter frisch	0.5		
Deltamethrin	I	Salat	0.5		
Deltamethrin	I	Spinat	0.5		
Deltamethrin	I	Auberginen	0.2		
Deltamethrin	I	Bohnen	0.2		
Deltamethrin	I	Gemüsepaprika (Pepe- roni)	0.2		
Deltamethrin	I	Johannisbeeren	0.2		
Deltamethrin	I	Lauch	0.2		
Deltamethrin	I	Stachelbeeren	0.2		
Deltamethrin	I	Tomaten	0.2		
Deltamethrin	I	Artischocken	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Deltamethrin	I	Erbsen	0.1		
Deltamethrin	I	Gurkengewächse	0.1		
Deltamethrin	I	Kernobst	0.1		
Deltamethrin	I	Knoblauch	0.1		
Deltamethrin	I	Kohlarten	0.1		ausgenommen Blattkohle
Deltamethrin	I	Oliven	0.1		
Deltamethrin	I	Rapssaat	0.1		
Deltamethrin	I	Steinobst	0.1		
Deltamethrin	I	Trauben	0.1		
Deltamethrin	I	Zwiebeln	0.1		
Deltamethrin	I	Champignons	0.05		
Deltamethrin	I	Knollengemüse	0.05		ausgenommen Kartoffeln
Deltamethrin	I	Obst	0.05		übriges
Deltamethrin	I	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Rapssaat
Deltamethrin	I	Stängeligemüse	0.05		ausgenommen Artischocken, Lauch
Deltamethrin	I	Wurzelgemüse	0.05		
Deltamethrin	I	Milch	0.03		
Deltamethrin	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.03		
Demeton-S-methyl	I	Gemüse		0.4	ausgenommen Karotten, Kartoffeln; allein oder zusammen mit Demeton-S-methylsulfon und Oxydemeton-methyl; berechnet als Demeton-S-methylsulfon
Demeton-S-methyl	I	Obst		0.4	allein oder zusammen mit Demeton-S-methylsulfon und Oxydemeton-methyl; berechnet als Demeton-S- methylsulfon

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Demeton-S-methyl	I	Zuckerrüben		0.4	allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl-sulfon und Oxydemeton-methyl; berechnet als Demeton-S-methyl-sulfon
Demeton-S-methyl-sulfon	I	Gemüse		0.4	ausgenommen Karotten, Kartoffeln; allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl und Oxydemeton-methyl; berechnet als Demeton-S-methyl-sulfon
Demeton-S-methyl-sulfon	I	Obst		0.4	allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl und Oxydemeton-methyl; berechnet als Demeton-S-methyl-sulfon
Desmedipham	H	Randen	0.1		
Desmedipham	H	Zuckerrüben	0.1		
Di-allate	H	Tee	0.1		
Di-allate	H	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Diafenthion	A/I	Auberginen	0.6		
Diafenthion	A/I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.6		
Diafenthion	A/I	Tomaten	0.6		
Diafenthion	A/I	Gurken	0.3		
Diafenthion	A/I	Kohlarten	0.2		
Dialifos	I	Kartoffeln	0.05		
Dialifos	I	Rapssaar	0.05		
Diazinon	I	Grapefruits		1	
Diazinon	I	Orangen		1	
Diazinon	I	Pomelos		1	
Diazinon	I	Auberginen	0.5		
Diazinon	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5		
Diazinon	I	Kohlarten	0.5		ausgenommen Kohlrabi
Diazinon	I	Salat	0.5		
Diazinon	I	Spinat	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Diazinon	I	Tomaten	0.5		
Diazinon	I	Äpfel	0.3		
Diazinon	I	Birnen	0.3		
Diazinon	I	Kirschen	0.3		
Diazinon	I	Olivenöl, nativ	0.3		
Diazinon	I	Bohnen	0.2		
Diazinon	I	Erbsen	0.2		
Diazinon	I	Heidelbeeren	0.2		
Diazinon	I	Himbeeren	0.2		
Diazinon	I	Johannisbeeren	0.2		
Diazinon	I	Karotten	0.2		
Diazinon	I	Kiwi-Früchte	0.2		
Diazinon	I	Kohlrabi	0.2		
Diazinon	I	Lauch	0.2		
Diazinon	I	Stachelbeeren	0.2		
Diazinon	I	Steinobst	0.2		ausgenommen Kirschen
Diazinon	I	Brombeeren	0.1		
Diazinon	I	Erdbeeren	0.1		
Diazinon	I	Gurken	0.1		
Diazinon	I	Spargel	0.1		
Diazinon	I	Tee	0.1		
Diazinon	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Diazinon	I	Ölsaaten	0.05		
Diazinon	I	Zwiebeln	0.05		
Diazinon	I	Getreide	0.02		
Diazinon	I	Kartoffeln	0.02		
Diazinon	I	Milch	0.01		
Diazinon	I	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.02		
Dicamba	H	Getreide	0.05		
Dichlobenil	H	Trauben	1.5		inkl. Dichlorben- zamid
Dichlobenil	H	Obst	0.5		ausgenommen Trauben; inkl. Dichlorbenzamid
Dichlofluanid	F	Beerenobst	10		inkl. Dimethylami- nosulfanilid; berechnet als Dichlofluanid



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dichlofluanid	F	Salat	10		inkl. Dimethylami- nosulfanilid; berechnet als Dichlofluanid
Dichlofluanid	F	Gemüse	5		ausgenommen Salat; inkl. Di- methylaminosulfa- nilid; berechnet als Dichlofluanid
Dichlofluanid	F	Obst	5		ausgenommen Beerenobst; inkl. Dimethylaminosulf- anilid; berechnet als Dichlofluanid
Dichlofluanid	F	Traubensaft	1		inkl. Dimethylami- nosulfanilid; berechnet als Dichlofluanid
Dichlofluanid	F	Wein	1		inkl. Dimethylami- nosulfanilid; berechnet als Dichlofluanid
Dichlormid	S	Mais	0.05		
Dichlorprop	I	Tee	0.1		
Dichlorprop	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Dichlorvos	I/V	Getreide	2		
Dichlorvos	I/V	Kakaobohnen	2		
Dichlorvos	I/V	Getreideprodukte	0.3		
Dichlorvos	I	Gemüse	0.1		
Dichlorvos	I	Obst	0.1		
Dichlorvos	I	Milch	0.01		
Dichlorvos	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.1		
Diclofop-methyl	H	Gemüse	0.05		
Diclofop-methyl	H	Getreide	0.02		
Dicofol	A	Tee		20	
Dicofol	A	Trauben		2	
Dicofol	A	Zitrusfrüchte		2	
Dicofol	A	Leber vom Rind		1	
Dicofol	A	Leber vom Schaf		1	
Dicofol	A	Leber von der Ziege		1	
Dicofol	A	Tomaten		1	
Dicofol	A	Fleisch vom Rind	0.5		auf Fett bezogen
Dicofol	A	Fleisch vom Schaf	0.5		auf Fett bezogen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dicofol	A	Fleisch von der Ziege	0.5		auf Fett bezogen
Dicofol	A	Kürbisse	0.5		
Dicofol	A	Melonen	0.5		
Dicofol	A	Wassermelonen	0.5		
Dicofol	A	Einlegegurken	0.2		
Dicofol	A	Gurken	0.2		
Dicofol	A	Zucchini und Zucchetti	0.2		
Dicofol	A	Baumwollsamem	0.1		
Dicofol	A	Fleisch von Geflügel	0.1		auf Fett bezogen
Dicofol	A	Hartschalenobst	0.05		
Dicofol	A	Gemüse	0.02		ausgenommen Gurkengewächse, Tomaten
Dicofol	A	Getreide	0.02		
Dicofol	A	Hülsenfrüchte getrock- net	0.02		
Dicofol	A	Milch	0.02		
Dicofol	A	Obst	0.02		ausgenommen Hartschalenobst, Trauben, Zitrus- früchte
Dicofol	A	Ölsaaten	0.02		ausgenommen Baumwollsamem
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Kürbiskernöl	0.05	0.25	
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Fischleber		0.2	
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Fischrogen		0.2	
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Fleisch		0.2	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Kürbiskerne	0.03	0.15	
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Milch und Milch- produkte		0.15	auf Fett bezogen
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Fische		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Krebstiere		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Stachelhäuter		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Weichtiere		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0.002	0.006	bezogen auf essfertige Zubereitung
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	0.002	0.006	bezogen auf essfertige Zubereitung
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Kakaobutter	0.05		auf Fett bezogen
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Kakaomasse	0.05		auf Fett bezogen
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Eier	0.02		
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Tee	0.02		
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Gemüse	0.01		
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Getreide	0.01		
Dieldrin (Summe Aldrin/Dieldrin; als Dieldrin berechnet)	I	Obst	0.01		
Diethofencarb	F	Tomaten	0.5		
Diethofencarb	F	Trauben	0.5		
Diethofencarb	F	Wein	0.5		
Diethofencarb	F	Erdbeeren	0.2		
Diethofencarb	F	Bohnen	0.1		
Diethofencarb	F	Salat	0.1		
Diethofencarb	F	Zwiebeln	0.1		
Difenoconazol	F	Endivien	1		
Difenoconazol	F	Nüsslisalat	1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Difenoconazol	F	Petersilie	1		
Difenoconazol	F	Schnittlauch	1		
Difenoconazol	F	Sellerieblätter (Suppen- sellerie)	1		
Difenoconazol	F	Kohlarten	0.5		
Difenoconazol	F	Lauch	0.5		
Difenoconazol	F	Stangensellerie	0.5		
Difenoconazol	F	Tomaten	0.5		
Difenoconazol	F	Erdbeeren	0.2		
Difenoconazol	F	Karotten	0.2		
Difenoconazol	F	Kernobst	0.2		
Difenoconazol	F	Kirschen	0.2		
Difenoconazol	F	Knollensellerie	0.2		
Difenoconazol	F	Randen	0.2		
Difenoconazol	F	Trauben	0.2		
Difenoconazol	F	Gurken	0.1		
Difenoconazol	F	Steinobst	0.1		ausgenommen Kirschen
Difenoconazol	F	Zwiebelgemüse	0.1		
Difenoconazol	F	Getreide	0.05		
Difenoconazol	F	Rapssaat	0.05		
Difenoconazol	F	Sonnenblumenkerne	0.05		
Difenoconazol	F	Spargel	0.02		
Difenoconazol	F	Zuckerrüben	0.02		
Difenoxuron	H	Lauch	0.05		
Difenoxuron	H	Zwiebeln	0.05		
Diflubenzuron	I	Champignons	1		inkl. 4-Chlor- phenylharnstoff und 2,6-Difluoro- benzoesäure
Diflubenzuron	I	Himbeeren	1		inkl. 4-Chlor- phenylharnstoff und 2,6-Difluoro- benzoesäure
Diflubenzuron	I	Kernobst	1		inkl. 4-Chlor- phenylharnstoff und 2,6-Difluoro- benzoesäure
Diflubenzuron	I	Steinobst	1		inkl. 4-Chlor- phenylharnstoff und 2,6-Difluoro- benzoesäure

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Diflubenzuron	I	Kohlarten	0.5		inkl. 4-Chlorphenylharnstoff und 2,6-Difluorobenzoessäure
Diflubenzuron	I	Getreide	0.05		inkl. 4-Chlorphenylharnstoff und 2,6-Difluorobenzoessäure
Diflubenzuron	I	Milch	0.05		inkl. 4-Chlorphenylharnstoff und 2,6-Difluorobenzoessäure
Diflufenican	H	Getreide	0.02		
Diflufenzopyr	H	Mais	0.01		
Dimefuron	H	Erbsen	0.05		
Dimefuron	H	Rapssaat	0.05		
Dimethachlor	H	Rapssaat	0.02		
Dimethenamid	H	Bohnen	0.01		
Dimethenamid	H	Mais	0.01		
Dimethenamid	H	Sojabohnen	0.01		
Dimethenamid	H	Sonnenblumenkerne	0.01		
Dimethenamid	H	Zuckerrüben	0.01		
Dimethenamid-P	H				s. Dimethenamid
Dimethoat	I	Gemüse		1	ausgenommen Kartoffeln
Dimethoat	I	Obst		1	
Dimethoat	I	Tee	0.2		
Dimethoat	I	Olivenöl, nativ	0.05		
Dimethoat	I	Zuckerrüben	0.05		
Dimethoat	I	Milch	0.005		
Dimethomorph	F	Trauben	2		
Dimethomorph	F	Gurken	0.2		
Dimethomorph	F	Kopfsalat	0.2		
Dimethomorph	F	Spinat	0.2		
Dimethomorph	F	Tomaten	0.2		
Dimethomorph	F	Wein	0.2		
Dimethomorph	F	Zwiebeln	0.05		
Dimethomorph	F	Kartoffeln	0.02		
Dinocap	F	Gurken	0.05		
Dinocap	F	Obst	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Dinoseb	H	pflanzliche Lebensmittel		0.05	allein oder zusammen mit DNOC und Dinoterb
Dinoterb	H	pflanzliche Lebensmittel		0.05	allein oder zusammen mit DNOC und Dinoseb
Dioxacarb	I	Milch	0.01		
Dioxacarb	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.05		
Dioxathion	I	Tee	0.1		
Dioxathion	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Diphenylamin	F	Birnen		10	
Diphenylamin	F	Äpfel		5	
Diphenylamin	F	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Äpfel, Birnen
Diquat	H	Gemüse	0.1		als Diquat-Kation angegeben
Diquat	H	Obst	0.05		als Diquat-Kation angegeben
Disulfoton	A/I	Gerste		0.2	inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Disulfoton
Disulfoton	A/I	Sorghum	0.2		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Disulfoton
Disulfoton	A/I	Weizen	0.1		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Disulfoton
Disulfoton	A/I	Tee	0.05		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Disulfoton
Disulfoton	A/I	pflanzliche Lebensmittel	0.02		übrige; inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Disulfoton
Dithianon	F	Kirschen	3		
Dithianon	F	Zwetschgen	3		
Dithianon	F	Trauben	1.5		
Dithianon	F	Kernobst	0.6		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Johannisbeeren		5	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Küchenkräuter frisch		5	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dime- thyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Oliven		5	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Salat		5	ausgenommen Brunnenkresse, Treibzichorien; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Stachelbeeren		5	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Zitrusfrüchte		5	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kernobst		3	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Lauch		3	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Tomaten		3	als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Erdbeeren	2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Fruchtgemüse	2		ausgenommen Gurken, Kürbisse, Melonen, Tomaten, Wassermelonen, Zuckermais; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Gerste	2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Hafer	2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Spinat	2		als CS <sub>2</sub>

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Steinobst	2		ausgenommen Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Trauben	2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Bohnen	1		frisch, mit Hülsen; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Erbsen	1		frisch, mit Hülsen; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kirschen	1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kohlarten	1		ausgenommen Blattkohle, Kohlrabi; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Roggen	1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Weizen	1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Blattkohle	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Gurken	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Knoblauch	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kürbisse	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Melonen	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Rapssaat	0.5		als CS <sub>2</sub>



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Stangensellerie	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Wassermelonen	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Zwiebeln	0.5		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Brunnenkresse	0.3		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Karotten	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Knollensellerie	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Radieschen	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Rettich	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Schwarzwurzeln	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Treibzichorien	0.2		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Bohnen	0.1		frisch, ohne Hülsen; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Erbsen	0.1		frisch, ohne Hülsen; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Hartschalenobst	0.1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kohlrabi	0.1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Ölsaaten	0.1		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Tee	0.1		als CS <sub>2</sub>

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Gemüse	0.05		übriges; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Getreide	0.05		übriges; als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Kartoffeln	0.05		als CS <sub>2</sub>
Dithiocarbamate (Dimethyl-; Ethylenbis-; Propylenbis-)	F	Obst	0.05		übriges; als CS <sub>2</sub>
Diuron	H	Spargel	1		
Diuron	H	Beerenobst	0.05		
Diuron	H	Kernobst	0.05		
Diuron	H	Steinobst	0.05		
DNOC	H	pflanzliche Lebensmittel		0.05	allein oder zusam- men mit Dinoseb und Dinoterb
Dodecadienol, (E,E)-8,10-	P	Äpfel	0.05		
Dodecadienylacetat, E-7,Z-9-	P	Trauben	0.01		
Dodecenylnacetat, Z-9-	P	Trauben	0.01		
Dodin	F	Kernobst	1		
Dodin	F	Steinobst	1		
Dodin	F	Gemüse	0.2		ausgenommen Kartoffeln
Dodin	F	Obst	0.2		ausgenommen Kernobst, Steinobst
Endosulfan	I	Tee		30	
Endosulfan	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	1		
Endosulfan	I	Pfirsiche	0.5		
Endosulfan	I	Sojabohnen	0.5		
Endosulfan	I	Tomaten	0.5		
Endosulfan	I	Trauben	0.5		
Endosulfan	I	Zitrusfrüchte	0.5		
Endosulfan	I	Baumwollsamensamen	0.3		
Endosulfan	I	Kernobst	0.3		
Endosulfan	I	Kürbisse	0.3		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Endosulfan	I	Melonen	0.3		
Endosulfan	I	Wassermelonen	0.3		
Endosulfan	I	Beerenobst	0.1		ausgenommen Trauben
Endosulfan	I	Hartschalenobst	0.1		
Endosulfan	I	Ölsaaten	0.1		ausgenommen Baumwollsamem, Sojabohnen
Endosulfan	I	Steinobst	0.1		ausgenommen Pflirsiche
Endosulfan	I	Gemüse	0.05		ausgenommen Gemüsepaprika, Kürbisse, Melonen, Tomaten, Wasser- melonen
Endosulfan	I	Getreide	0.05		
Endosulfan	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Endosulfan	I	Obst	0.05		ausgenommen Beerenobst, Hart- schalenobst, Kern- obst, Steinobst, Zitrusfrüchte
Endrin	I	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Klein- kinder	0.001	0.003	bezogen auf ess- fertige Zubereitung
Endrin	I	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.001	bezogen auf ess- fertige Zubereitung
Endrin	I	Fleisch	0.05		auf Fett bezogen
Endrin	I	Milch und Milchpro- dukte	0.02		auf Fett bezogen
Endrin	I	Gemüse	0.01		
Endrin	I	Getreide	0.01		
Endrin	I	Obst	0.01		
Endrin	I	Speisepilze	0.01		
Endrin	I	Eier	0.005		
Epoxiconazol	F	Getreide	0.1		
Epoxiconazol	F	Zuckerrüben	0.05		
Esfenvalerate	I	Beerenobst	0.1		
Esfenvalerate	I	Gemüse	0.1		
Esfenvalerate	I	Kernobst	0.1		
Esfenvalerate	I	Steinobst	0.1		
Esfenvalerate	I	Mais	0.01		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Esfenvalerate	I	Rapssaat	0.01		
Esfenvalerate	I	Weizen	0.01		
Ethephon	R	Johannisbeeren	5		
Ethephon	R	Gemüsepaprika (Peperoni)	3		
Ethephon	R	Kernobst	3		
Ethephon	R	Kirschen	3		
Ethephon	R	Tomaten	3		
Ethephon	R	Baumwollsamem	2		
Ethephon	R	Ananas	0.5		
Ethephon	R	Gerste	0.5		
Ethephon	R	Roggen	0.5		
Ethephon	R	Triticale	0.2		
Ethephon	R	Weizen	0.2		
Ethephon	R	Tee	0.1		
Ethephon	R	Gemüse	0.05		ausgenommen Gemüsepaprika (Peperoni), Tomaten
Ethephon	R	Getreide	0.05		ausgenommen Gerste, Roggen, Triticale, Weizen
Ethephon	R	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Ethephon	R	Obst	0.05		übriges
Ethephon	R	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Baumwollsamem
Ethiofencarb	I	Gemüse	1		ausgenommen Spinat; inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ethiofencarb	I	Beerenobst	0.2		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ethiofencarb	I	Kernobst	0.2		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ethiofencarb	I	Steinobst	0.2		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ethiofencarb	I	Getreide	0.02		inkl. Sulfoxid und Sulfon
Ethion	I	Zitrusfrüchte		2	
Ethion	I	Tee	2		
Ethion	I	Kernobst	0.5		
Ethion	I	Steinobst	0.5		
Ethion	I	Trauben	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Ethion	I	Beerenobst	0.1		ausgenommen Trauben
Ethion	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Kartoffeln
Ethirimol	F	Getreide	0.1		
Ethofumesat	H	Randen	0.1		
Ethofumesat	H	Spinat	0.1		
Ethofumesat	H	Zuckerrüben	0.1		
Ethoxyquin	V	Kernobst	0.05		
Etoxazol	A	Kernobst	0.02		
Famoxadone	F	Trauben	2		
Famoxadone	F	Gerste	0.2		
Famoxadone	F	Roggen	0.1		
Famoxadone	F	Triticale	0.1		
Famoxadone	F	Weizen	0.1		
Fenamidon	F	Kopfsalat	2		
Fenamidon	F	Trauben	0.5		
Fenamidon	F	Wein	0.5		inkl. 5-Methyl-5-phenyl-3-phenyl-aminoimidazolidin-2,4-dion
Fenarimol	F	Johannisbeeren	1		
Fenarimol	F	Kirschen	1		
Fenarimol	F	Stachelbeeren	1		
Fenarimol	F	Aprikosen	0.5		
Fenarimol	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5		
Fenarimol	F	Pfirsiche	0.5		
Fenarimol	F	Tomaten	0.5		
Fenarimol	F	Bananen	0.3		
Fenarimol	F	Erdbeeren	0.3		
Fenarimol	F	Kernobst	0.3		
Fenarimol	F	Trauben	0.3		
Fenarimol	F	Einlegegurken	0.2		
Fenarimol	F	Gurken	0.2		
Fenarimol	F	Zucchini und Zucchini	0.2		
Fenarimol	F	Himbeeren	0.1		
Fenarimol	F	Kürbisse	0.05		
Fenarimol	F	Melonen	0.05		
Fenarimol	F	Tee	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Fenarimol	F	Wassermelonen	0.05		
Fenarimol	F	Gemüse	0.02		übriges
Fenarimol	F	Getreide	0.02		
Fenarimol	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		
Fenarimol	F	Obst	0.02		übriges
Fenarimol	F	Ölsaaten	0.02		
Fenazaquin	A	Erdbeeren	0.5		
Fenazaquin	A	Beerenobst	0.2		ausgenommen Erdbeeren
Fenazaquin	A	Kernobst	0.2		
Fenazaquin	A	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.2		
Fenazaquin	A	Zitrusfrüchte	0.2		
Fenbutatin Oxid	A	Zitrusfrüchte	5		
Fenbutatin Oxid	A	Bananen	3		
Fenbutatin Oxid	A	Kernobst	2		
Fenbutatin Oxid	A	Trauben	2		
Fenbutatin Oxid	A	Auberginen	1		
Fenbutatin Oxid	A	Erdbeeren	1		
Fenbutatin Oxid	A	Tomaten	1		
Fenbutatin Oxid	A	Gurken	0.5		
Fenbutatin Oxid	A	Zucchini und Zucchetti	0.5		
Fenbutatin Oxid	A	Tee	0.1		
Fenbutatin Oxid	A	Gemüse	0.05		ausgenommen Auberginen, Gurken, Tomaten, Zucchini
Fenbutatin Oxid	A	Getreide	0.05		
Fenbutatin Oxid	A	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Fenbutatin Oxid	A	Obst	0.05		ausgenommen Bananen, Erd- beeren, Kernobst, Trauben, Zitrus- früchte
Fenbutatin Oxid	A	Ölsaaten	0.05		
Fenchlorphos	I	Tee	0.1		
Fenchlorphos	I	pflanzliche Lebensmittel	0.01		ausgenommen Tee
Fenfuram	F	Getreide	0.05		
Fenhexamid	F	Beerenobst	3		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Fenhexamid	F	Kirschen	2		
Fenhexamid	F	Wein	1.5		
Fenhexamid	F	Steinobst	1		ausgenommen Kirschen
Fenhexamid	F	Tomaten	1		
Fenitrothion	I/V	Getreide	2		
Fenitrothion	I	Zitrusfrüchte	2		
Fenitrothion	I	Gemüse	0.5		ausgenommen Kartoffeln
Fenitrothion	I	Obst	0.5		ausgenommen Zitrusfrüchte
Fenitrothion	I	Tee	0.5		
Fenitrothion	I	Milch	0.005		
Fenitrothion	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.1		
Fenoxaprop-ethyl	H	Kartoffeln	0.05		
Fenoxaprop-ethyl	H	Getreide	0.02		
Fenoxaprop-ethyl	H	Rapssaat	0.02		
Fenoxaprop-ethyl	H	Gemüse	0.01		ausgenommen Kartoffeln
Fenoxaprop-ethyl	H	Zuckerrüben	0.01		
Fenoxycarb	I	Kernobst	0.3		
Fenoxycarb	I	Steinobst	0.3		
Fenoxycarb	I	Trauben	0.3		
Fenoxycarb	I	Zitrusfrüchte	0.3		
Fenoxycarb	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.05		
Fenpiclonil	B	Getreide	0.02		
Fenpiclonil	B	Kartoffeln	0.02		
Fenpropathrin	I	Bohnen	0.5		
Fenpropathrin	I	Kohlarten	0.5		
Fenpropathrin	I	Beerenobst	0.02		
Fenpropathrin	I	Gurken	0.02		
Fenpropathrin	I	Kernobst	0.02		
Fenpropathrin	I	Steinobst	0.02		
Fenpropidin	F	Trauben	1		
Fenpropidin	F	Wein	0.1		
Fenpropimorph	F	Getreide	0.1		
Fenpropimorph	F	Zuckerrüben	0.05		
Fenpyroximate	A	Beerenobst	0.2		
Fenpyroximate	A	Kernobst	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Fenpyroximate	A	Steinobst	0.2		
Fenthion	I	Olivenöl, nativ	0.3		inkl. Sulfoxid
Fentin-Verbindungen	F	Kartoffeln	0.1		Summe; berechnet als Fentinhydroxid
Fentin-Verbindungen	F	Tee	0.1		Summe; berechnet als Fentinhydroxid
Fentin-Verbindungen	F	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Kartoffeln, Tee; Summe; berechnet als Fentinhydroxid
Fenvalerat	I	Fleisch	0.25		ausgenommen Fleisch von Geflügel; auf Fett bezogen
Fenvalerat	I	Eier	0.05		
Fenvalerat	I	Fleisch von Geflügel	0.05		auf Fett bezogen
Fenvalerat	I	Milch	0.05		
Fenvalerat	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.5		
Fipronil	I/B	Mais	0.01		
Fipronil	I/B	Getreide	0.002		ausgenommen Mais
Flazasulfuron	H	Trauben	0.01		
Florasulam	H	Getreide	0.01		
Fluazifop-butyl	H	Rapssaat	1		
Fluazifop-butyl	H	Spinat	0.5		
Fluazifop-butyl	H	Erbsen	0.3		
Fluazifop-butyl	H	Karotten	0.3		
Fluazifop-butyl	H	Kartoffeln	0.3		
Fluazifop-butyl	H	Knollensellerie	0.3		
Fluazifop-butyl	H	Schwarzwurzeln	0.3		
Fluazifop-butyl	H	Erdbeeren	0.2		
Fluazifop-butyl	H	Randen	0.2		
Fluazifop-butyl	H	Zuckerrüben	0.2		
Fluazifop-butyl	H	Bohnen	0.1		
Fluazifop-butyl	H	Fenchel	0.1		
Fluazifop-butyl	H	Lauch	0.1		
Fluazifop-butyl	H	Tomaten	0.1		
Fluazifop-butyl	H	Zwiebeln	0.1		
Fluazifop-butyl	H	Beerenobst	0.02		ausgenommen Erdbeeren
Fluazifop-butyl	H	Kernobst	0.02		
Fluazinam	F	Trauben	0.5		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Fluazinam	F	Kartoffeln	0.01		
Flucythrinat	I	Gemüse	0.3		ausgenommen Kartoffeln
Flucythrinat	I	Kernobst	0.3		
Flucythrinat	I	Steinobst	0.3		
Flucythrinat	I	Kartoffeln	0.1		
Flucythrinat	I	Tee	0.1		
Flucythrinat	I	Beerenobst	0.05		
Flucythrinat	I	Getreide	0.05		
Flucythrinat	I	Rapssaat	0.05		
Fludioxonil	F	Trauben	3		
Fludioxonil	F	Brombeeren	1		
Fludioxonil	F	Himbeeren	1		
Fludioxonil	F	Salat	1		
Fludioxonil	F	Auberginen	0.5		
Fludioxonil	F/B	Erdbeeren	0.5		
Fludioxonil	F	Gurken	0.5		
Fludioxonil	F/B	Steinobst	0.5		
Fludioxonil	F	Tomaten	0.5		
Fludioxonil	F	Wein	0.5		
Fludioxonil	F	Bohnen	0.1		
Fludioxonil	F	Zwiebeln	0.05		
Fludioxonil	F/B	Getreide	0.02		
Flufenacet	H	Getreide	0.05		
Flumioxazin	H	Trauben	0.05		
Fluoroglycofen	H	Getreide	0.005		
Flupyrulfuron-methyl	H	Getreide	0.02		
Fluquinconazole	F	Kernobst	0.2		
Fluquinconazole	F	Roggen	0.1		
Fluquinconazole	F	Weizen	0.1		
Fluquinconazole	F	Getreide	0.05		ausgenommen Roggen, Weizen
Flurenol	H	Beerenobst	0.05		
Flurenol	H	Getreide	0.05		
Flurenol	H	Kernobst	0.05		
Flurenol	H	Steinobst	0.05		
Flurochloridon	H	Kartoffeln	0.05		
Flurochloridon	H	Sonnenblumenkerne	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Fluroxypyr	H	Getreide	0.1		aus der Anwendung von Fluroxypyr- meptyl
Flusilazol	F	Kernobst	0.1		
Flusilazol	F	Trauben	0.1		
Flusilazol	F	Bananen	0.05		
Flusilazol	F	Getreide	0.05		
Flusilazol	F	Rapssaat	0.05		
Flutriafol	F	Getreide	0.1		
Flutriafol	F	Zuckerrüben	0.02		
Folpet	F	Auberginen	3		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Beerenobst	3		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Kernobst	3		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Tomaten	3		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Bohnen	2		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Erbsen	2		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Lauch	2		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Salat	2		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Steinobst	2		allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Gemüse	0.1		ausgenommen Auberginen, Boh- nen, Erbsen, Lauch, Salat, Tomaten; allein oder zusam- men mit Captan
Folpet	F	Obst	0.1		ausgenommen Beerenobst, Kern- obst, Steinobst; allein oder zusam- men mit Captan
Fonofos	I	Erdbeeren	0.05		
Fonofos	I	Getreide	0.05		
Fonofos	I	Kohlarten	0.05		
Fonofos	I	Radieschen	0.05		
Fonofos	I	Salat	0.05		
Fonofos	I	Trauben	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Foramsulfuron	H	Mais	0.01		
Formothion	I	Zitrusfrüchte	0.2		
Formothion	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Kartoffeln
Formothion	I	Obst	0.1		ausgenommen Zitrusfrüchte
Fosetyl-Al	F	Zitrusfrüchte	50		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Erdbeeren	25		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Gurken	25		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Salat	25		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Trauben	25		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Treibzichorien	25		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Himbeeren	4		Phosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Erdbeeren	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Gurken	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Salat	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Trauben	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Treibzichorien	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Zitrusfrüchte	1.5		O-Ethylphosphonsäure
Fosetyl-Al	F	Himbeeren	0.2		O-Ethylphosphonsäure
Fuberidazol	F	Getreide	0.05		
Furathiocarb	I	Blumenkohl	0.1		
Furathiocarb	I	Brokkoli	0.1		
Furathiocarb	I	Tee	0.1		
Furathiocarb	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		übrige
Gibberellinsäure	R	Äpfel	1		Summe aller Gibberellinsäuren
Gibberellinsäure	R	Williamsbirnen zum Brennen	1		Summe aller Gibberellinsäuren
Glufosinat	H	Kartoffeln	0.5		
Glufosinat	H	Gemüse	0.05		ausgenommen Kartoffeln
Glufosinat	H	Mais	0.05		
Glufosinat	H	Obst	0.05		
Glufosinat	H	Wein	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Glufosinat	H	Zuckerrüben	0.05		
Glyphosat	H	Speisepilze wildwachsend	0.1	50	
Glyphosat	H	Gerste	0.1	20	
Glyphosat	H	Hafer	0.1	20	
Glyphosat	H	Sorghum	0.1	20	
Glyphosat	H	Sojabohnen		20	getrocknet; Summe von Glyphosat und AMPA (Aminomethylphosphonsäure); berechnet als Glyphosat
Glyphosat	H	Baumwollsamensamen	0.1	10	
Glyphosat	H	Leinsamen	0.1	10	
Glyphosat	H	Rapssaat	0.1	10	
Glyphosat	H	Senfkörner	0.1	10	
Glyphosat	H	Roggen	0.1	5	
Glyphosat	H	Triticale	0.1	5	
Glyphosat	H	Weizen	0.1	5	
Glyphosat	H	Erbsen	3		getrocknet
Glyphosat	H	Bohnen	2		getrocknet
Glyphosat	H	Oliven	2		zur Ölgewinnung
Glyphosat	H	Gemüse	0.1		
Glyphosat	H	Obst	0.1		
Guazatine	F	Getreide	0.05		
Haloxypop	H	Rapsöl	0.2		
Haloxypop	H	Zuckerrüben	0.2		
Haloxypop	H	Gemüse	0.1		
Haloxypop	H	Rapssaat	0.1		
Haloxypop	H	Berenerobst	0.02		
Haloxypop	H	Kernobst	0.02		
Haloxypop	H	Steinobst	0.02		
HCH (nur gamma-Isomer, Lindan)	I	Blattgemüse		2	
HCH (nur gamma-Isomer, Lindan)	I	Fleisch vom Schaf		2	auf Fett bezogen
HCH (nur gamma-Isomer, Lindan)	I	Fleisch		1	ausgenommen Fische, Schaffleisch; auf Fett bezogen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Gemüse		1	ausgenommen Blattgemüse, Karotten, Kartoff- feln, Tomaten
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Obst		1	ausgenommen Steinobst, Trauben
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Steinobst	0.5		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Tomaten	0.5		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Trauben	0.5		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Kakaobutter	0.25		auf Fett bezogen
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Kakaomasse	0.25		auf Fett bezogen
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Kräutertee	0.2		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Milch und Milch- produkte	0.2		auf Fett bezogen
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Tee	0.2		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Weizenkeimöl	0.2		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Eier	0.1		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Getreide	0.1		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Karotten	0.1		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Getreideprodukte	0.05		
HCH (nur gamma- Isomer, Lindan)	I	Rapssaat	0.05		
HCH (Summe aller Isomere)	I	Fischleber		0.5	
HCH (Summe aller Isomere)	I	Fischrogen		0.5	
HCH (Summe aller Isomere)	I	Fische		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
HCH (Summe aller Isomere)	I	Krebstiere		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
HCH (Summe aller Isomere)	I	Stachelhäuter		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
HCH (Summe aller Isomere)	I	Weichtiere		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
HCH (Summe aller Isomere)	I	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.01	bezogen auf essfertige Zubereitung
HCH (Summe aller Isomere)	I	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.005	bezogen auf essfertige Zubereitung
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Morcheln		1	bezogen auf Trockenmasse
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Gewürze		0.5	
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Fleisch		0.3	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Kräutertee		0.2	
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Speisepilze wildwachsend		0.2	ausgenommen Morcheln; bezogen auf Trockenmasse
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Tee		0.2	
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Milch und Milchprodukte		0.175	auf Fett bezogen
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Kakaobutter		0.1	auf Fett bezogen
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Kakaomasse		0.1	auf Fett bezogen
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Eier		0.03	
HCH (Summe der Isomere ausser gamma-Isomer)	I	Getreide		0.02	
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Fischleber		0.2	berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Fischrogen		0.2	berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Fleisch		0.2	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen; berechnet als Heptachlor

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Milch und Milchprodukte		0.1	berechnet als Heptachlor; auf Fett bezogen
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Fische		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Krebstiere		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Stachelhäuter		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Weichtiere		0.05	bezogen auf den essbaren Anteil; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Eier		0.02	berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	0.002	0.004	bezogen auf essfertige Zubereitung; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	0.002	0.004	bezogen auf essfertige Zubereitung; berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Kakaobutter	0.05		berechnet als Heptachlor; auf Fett bezogen
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Kakaomasse	0.05		berechnet als Heptachlor; auf Fett bezogen
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Tee	0.02		berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Gemüse	0.01		berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Getreide	0.01		berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Obst	0.01		berechnet als Heptachlor
Heptachlor/Heptachlor-epoxid	I	Getreideprodukte	0.002		berechnet als Heptachlor
Heptenophos	I	Beerenobst	0.05		
Heptenophos	I	Gemüse	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Heptenophos	I	Getreide	0.05		
Heptenophos	I	Kernobst	0.05		
Heptenophos	I	Rapssaat	0.05		
Heptenophos	I	Steinobst	0.05		
Heptenophos	I	Zuckerrüben	0.05		
Hexachlorbenzol	F	Fischleber		0.5	
Hexachlorbenzol	F	Fischrogen		0.5	
Hexachlorbenzol	F	Kürbiskernöl	0.1	0.25	
Hexachlorbenzol	F	Milch und Milchprodukte		0.25	auf Fett bezogen
Hexachlorbenzol	F	Fleisch		0.2	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen
Hexachlorbenzol	F	Kürbiskerne	0.05	0.15	
Hexachlorbenzol	F	Fische		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
Hexachlorbenzol	F	Krebstiere		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
Hexachlorbenzol	F	Stachelhäuter		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
Hexachlorbenzol	F	Weichtiere		0.1	bezogen auf den essbaren Anteil
Hexachlorbenzol	F	Kräutertee		0.05	
Hexachlorbenzol	F	Kakaobutter		0.03	auf Fett bezogen
Hexachlorbenzol	F	Kakaomasse		0.03	auf Fett bezogen
Hexachlorbenzol	F	Eier		0.02	
Hexachlorbenzol	F	Getreide		0.01	
Hexachlorbenzol	F	Getreideprodukte		0.01	
Hexachlorbenzol	F	Tee		0.01	
Hexachlorbenzol	F	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.004	bezogen auf essfertige Zubereitung
Hexachlorbenzol	F	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.004	bezogen auf essfertige Zubereitung
Hexaconazole	F	Getreide	0.1		
Hexaconazole	F	Kernobst	0.1		
Hexaconazole	F	Tomaten	0.1		
Hexaconazole	F	Zwiebelgemüse	0.1		
Hexaflumuron	I	Kernobst	0.5		
Hexaflumuron	I	Kartoffeln	0.02		
Hexythiazox	A	Beerenobst	0.05		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Hexythiazox	A	Kernobst	0.05		
Hexythiazox	A	Steinobst	0.05		
Hydrogencyanid	V	Getreidemehl		6	
Hydrogencyanid	V	Getreide	15		
Imazalil	F	Kartoffeln	0.02	5	
Imazalil	F	Kernobst	5		
Imazalil	F	Zitrusfrüchte	5		
Imazalil	F	Bananen	2		
Imazalil	F	Melonen	2		
Imazalil	F	Tomaten	0.5		
Imazalil	F	Gurkengewächse	0.2		ausgenommen Melonen
Imazalil	F	Tee	0.1		
Imazalil	F	Gemüse	0.02		übriges
Imazalil	F	Getreide	0.02		
Imazalil	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		
Imazalil	F	Obst	0.02		übriges
Imazalil	F	Ölsaaten	0.02		
Imazamox	H	Bohnen	0.05		
Imazamox	H	Erbsen	0.05		
Imazamox	H	Sojabohnen	0.05		
Imidacloprid	I	Kernobst	0.05		
Imidacloprid	I/B	Mais	0.01		
Imidacloprid	I/B	Zuckerrüben	0.01		
Indoxacarb	I	Blumenkohl	0.5		
Indoxacarb	I	Brokkoli	0.5		
Indoxacarb	I	Kernobst	0.5		
Indoxacarb	I	Trauben	0.5		
Indoxacarb	I	Kopfkohle	0.3		
Indoxacarb	I	Kirschen	0.2		
Indoxacarb	I	Zwetschgen	0.1		
Iodosulfuron-methyl-Natrium	H	Getreide	0.01		
Ioxynil	H	Getreide	0.1		
Ioxynil	H	Kernobst	0.1		
Ioxynil	H	Lauch	0.1		
Ioxynil	H	Zwiebeln	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Iprodion	F	Beerenobst		10	ausgenommen Strauchbeeren, Wildbeeren
Iprodion	F	Kernobst		10	
Iprodion	F	Küchenkräuter frisch		10	
Iprodion	F	Salat		10	ausgenommen Treibzichorien
Iprodion	F	Auberginen	5		
Iprodion	F	Bohnen	5		mit Hülsen
Iprodion	F	Chinakohl	5		
Iprodion	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	5		
Iprodion	F	Kiwi-Früchte	5		
Iprodion	F	Knoblauch	5		
Iprodion	F	Kopfkohle	5		
Iprodion	F	Steinobst	5		
Iprodion	F	Strauchbeeren	5		
Iprodion	F	Tomaten	5		
Iprodion	F	Zitronen	5		
Iprodion	F	Zwiebeln	5		ausgenommen Frühlingszwiebeln
Iprodion	F	Bananen	3		
Iprodion	F	Frühlingszwiebeln	3		
Iprodion	F	Reis	3		
Iprodion	F	Gurkengewächse	2		ausgenommen Kürbisse, Melonen, Wassermelonen
Iprodion	F	Mandarinen	2		
Iprodion	F	Treibzichorien	2		
Iprodion	F	Wein	2		
Iprodion	F	Erbsen	1		mit Hülsen
Iprodion	F	Gerste	1		
Iprodion	F	Randen	0.5		
Iprodion	F	Rapssaat	0.5		
Iprodion	F	Rosenkohl	0.5		
Iprodion	F	Weizen	0.5		
Iprodion	F	Karotten	0.3		
Iprodion	F	Melonen	0.3		
Iprodion	F	Radieschen	0.3		
Iprodion	F	Rettich	0.3		
Iprodion	F	Erbsen	0.2		ohne Hülsen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Iprodion	F	Haselnüsse	0.2		
Iprodion	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.2		
Iprodion	F	Rhabarber	0.2		
Iprodion	F	Kohlrabi	0.1		
Iprodion	F	Leinsamen	0.1		
Iprodion	F	Meerrettich	0.1		
Iprodion	F	Pastinaken	0.1		
Iprodion	F	Tee	0.1		
Iprodion	F	Blumenkohl	0.05		
Iprodion	F	Brokkoli	0.05		
Iprodion	F	Gemüse	0.02		übriges
Iprodion	F	Getreide	0.02		ausgenommen Gerste, Reis, Weizen
Iprodion	F	Obst	0.02		übriges
Iprodion	F	Ölsaaten	0.02		ausgenommen Leinsamen, Raps-saat
Iprovalicarb	F	Trauben	2		
Iprovalicarb	F	Wein	1		
Isazofos	I	Mais	0.02		
Isoproturon	H	Getreide	0.05		
Isoxaflutol	H	Mais	0.02		
Jodfenphos	I	Milch	0.05		inkl. O-Analog
Jodfenphos	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.05		inkl. O-Analog
Kresoxim-methyl	F	Beerenobst	1		ausgenommen Erdbeeren
Kresoxim-methyl	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	1		
Kresoxim-methyl	F	Auberginen	0.5		
Kresoxim-methyl	F	Gurkengewächse	0.5		ausgenommen Kürbisse, Melonen, Wassermelonen
Kresoxim-methyl	F	Tomaten	0.5		
Kresoxim-methyl	F	Erdbeeren	0.2		
Kresoxim-methyl	F	Kernobst	0.2		
Kresoxim-methyl	F	Kürbisse	0.2		
Kresoxim-methyl	F	Melonen	0.2		
Kresoxim-methyl	F	Oliven	0.2		
Kresoxim-methyl	F	Wassermelonen	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Kresoxim-methyl	F	Getreide	0.05		
Kresoxim-methyl	F	Zuckerrüben	0.05		
Kupferverbindungen	F	Beerenobst	15		als Cu
Kupferverbindungen	F	Gemüse	15		als Cu
Kupferverbindungen	F	Kernobst	15		als Cu
Kupferverbindungen	F	Steinobst	15		als Cu
Kupferverbindungen	F	Zuckerrüben	15		als Cu
Lambda-Cyhalothrin	I	Küchenkräuter frisch	1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Salat	1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Tee	1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Auberginen	0.5		
Lambda-Cyhalothrin	I	Erdbeeren	0.5		
Lambda-Cyhalothrin	I	Tomaten	0.5		
Lambda-Cyhalothrin	I	Stangensellerie	0.3		
Lambda-Cyhalothrin	I	Aprikosen	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Bohnen	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Erbsen	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Kopfkohle	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Pfirsiche	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Trauben	0.2		
Lambda-Cyhalothrin	I	Beerenobst	0.1		ausgenommen Erdbeeren, Trau- ben, Wildfrüchte
Lambda-Cyhalothrin	I	Blattgemüse	0.1		ausgenommen Kohlarten, Salat
Lambda-Cyhalothrin	I	Fruchtgemüse	0.1		ausgenommen Auberginen, Tomaten
Lambda-Cyhalothrin	I	Kernobst	0.1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Knollensellerie	0.1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Kohlarten	0.1		ausgenommen Kohlrabi, Kopfkoh- le, Rosenkohl
Lambda-Cyhalothrin	I	Rettich	0.1		
Lambda-Cyhalothrin	I	Stängelgemüse	0.1		ausgenommen Stangensellerie
Lambda-Cyhalothrin	I	Steinobst	0.1		ausgenommen Aprikosen, Pfirsiche
Lambda-Cyhalothrin	I	Gerste	0.05		
Lambda-Cyhalothrin	I	Hartschalenobst	0.05		
Lambda-Cyhalothrin	I	Rosenkohl	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranz-wert mg/kg	Grenz-wert mg/kg	Bemerkungen
Lambda-Cyhalothrin	I	Eier	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Getreide	0.02		ausgenommen Gerste
Lambda-Cyhalothrin	I	Knollengemüse	0.02		ausgenommen Knollensellerie
Lambda-Cyhalothrin	I	Kohlrabi	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Ölsaaten	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Speisepilze	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Wildfrüchte	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Wurzelgemüse	0.02		ausgenommen Rettich
Lambda-Cyhalothrin	I	Zitrusfrüchte	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Zuckerrüben	0.02		
Lambda-Cyhalothrin	I	Zwiebelgemüse	0.02		
Lenacil	H	Erdbeeren	0.1		
Lenacil	H	Gemüse	0.1		
Lenacil	H	Zuckerrüben	0.1		
Linuron	H	Gemüse	0.01		
Linuron	H	Getreide	0.01		
Linuron	H	Trauben	0.01		
Lufenuron	I	Kernobst	0.05		
Malathion	I/V	Getreide		8	inkl. Malaoxon
Malathion	I	Gemüse	3		ausgenommen Kartoffeln, Wurzelgemüse; inkl. Malaoxon
Malathion	I/V	Rohmaisgriss	2		inkl. Malaoxon
Malathion	I/V	Weizenkeimöl	2		inkl. Malaoxon
Malathion	I	Zitrusfrüchte	2		inkl. Malaoxon
Malathion	I	Kräutertee	0.5		inkl. Malaoxon
Malathion	I	Obst	0.5		ausgenommen Zitrusfrüchte; inkl. Malaoxon
Malathion	I	Tee	0.5		inkl. Malaoxon
Malathion	I	Wurzelgemüse	0.5		inkl. Malaoxon
Malathion	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.5		inkl. Malaoxon
Maleinsäurehydrazid	R	Kartoffeln		50	
Maleinsäurehydrazid	R	Karotten		30	
Maleinsäurehydrazid	R	Pastinaken		30	
Maleinsäurehydrazid	R	Zwiebeln	10		
Mancozeb	F				s. Dithiocarbamate

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Maneb	F				s. Dithiocarbamate
MCPA und MCPA- Ester	H	Getreide	0.05		
MCPB	H	Erbsen	0.1		
MCPB	H	Getreide	0.1		
MCPB	H	Kartoffeln	0.1		
Mecarbam	I	Tee	0.1		
Mecarbam	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Mecoprop	H	Bereenobst	0.01		
Mecoprop	H	Getreide	0.01		
Mecoprop	H	Kernobst	0.01		
Mecoprop	H	Steinobst	0.01		
Mepanipyrim	F	Trauben	1		
Mepanipyrim	F	Brombeeren	0.5		
Mepanipyrim	F	Erdbeeren	0.5		
Mepanipyrim	F	Himbeeren	0.5		
Mepanipyrim	F	Kernobst	0.5		
Mepanipyrim	F	Salat	0.5		
Mepanipyrim	F	Bohnen	0.2		
Mepanipyrim	F	Knoblauch	0.1		
Mepanipyrim	F	Zwiebeln	0.1		
Mepronil	F	Salat	2		
Mepronil	B	Kartoffeln	0.05		
Mesotrione	H	Mais	0.01		
Metalaxyl	F	Trauben	2		
Metalaxyl	F	Kernobst	1		
Metalaxyl	F	Kopfkohle	1		
Metalaxyl	F	Kopfsalat	1		
Metalaxyl	F	Lattich	1		
Metalaxyl	F	Wein	0.6		
Metalaxyl	F	Beerenobst	0.5		ausgenommen Trauben, Wild- beeren
Metalaxyl	F	Grapefruits	0.5		
Metalaxyl	F	Gurken	0.5		
Metalaxyl	F	Orangen	0.5		
Metalaxyl	F	Pomelos	0.5		
Metalaxyl	F	Schalotten	0.5		
Metalaxyl	F	Zwiebeln	0.5		
Metalaxyl	F	Lauch	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Metalaxyl	F	Melonen	0.2		
Metalaxyl	F	Wassermelonen	0.2		
Metalaxyl	F	Blumenkohl	0.1		
Metalaxyl	F	Brokkoli	0.1		
Metalaxyl	F	Karotten	0.1		
Metalaxyl	F	Pastinaken	0.1		
Metalaxyl	F	Tee	0.1		
Metalaxyl	F	Gemüse	0.05		übriges
Metalaxyl	F	Getreide	0.05		
Metalaxyl	F	Hülsenfrüchte getrock- net	0.05		
Metalaxyl	F	Obst	0.05		übriges
Metalaxyl	F	Ölsaaten	0.05		
Metamitron	H	Erdbeeren	0.05		
Metamitron	H	Randen	0.05		
Metamitron	H	Zuckerrüben	0.05		
Metazachlor	H	Bohnen	0.05		
Metazachlor	H	Erdbeeren	0.05		
Metazachlor	H	Kartoffeln	0.05		
Metazachlor	H	Kohlarten	0.05		
Metazachlor	H	Rapssaat	0.05		
Metconazol	F	Rapssaat	0.1		
Metconazol	F	Getreide	0.02		
Methabenzthiazuron	H	Ackerbohnen	0.05		
Methabenzthiazuron	H	Beerenobst	0.05		
Methabenzthiazuron	H	Erbsen	0.05		
Methabenzthiazuron	H	Getreide	0.05		
Methabenzthiazuron	H	Kernobst	0.05		
Methabenzthiazuron	H	Steinobst	0.05		
Methamidophos	I	Gurken		1	
Methamidophos	I	Kopfkohle		0.5	
Methamidophos	I	Rosenkohl		0.5	
Methamidophos	I	Tomaten		0.5	
Methamidophos	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.3		
Methamidophos	I	Auberginen	0.2		
Methamidophos	I	Kopfsalat	0.2		
Methamidophos	I	Zitrusfrüchte	0.2		
Methamidophos	I	Aprikosen	0.1		
Methamidophos	I	Baumwollsamem	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Methamidophos	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Auberginen, Gurken, Knollen- gemüse, Kopf- kohle, Kopfsalat, Rosenkohl, Tomaten, Wurzel- gemüse
Methamidophos	I	Tee	0.1		
Methamidophos	I	Trauben	0.1		
Methamidophos	I	Kernobst	0.05		
Methamidophos	I	Pfirsiche	0.05		
Methamidophos	I	Getreide	0.01		
Methamidophos	I	Hülsenfrüchte getrock- net	0.01		
Methamidophos	I	Knollengemüse	0.01		
Methamidophos	I	Obst	0.01		ausgenommen Aprikosen, Kern- obst, Pfirsiche, Pflaumen, Trauben, Zitrusfrüchte
Methamidophos	I	Wurzelgemüse	0.01		
Methidathion	I	Zitrusfrüchte		2	
Methidathion	I	Oliven		1	
Methidathion	I	Olivenöl, nativ		0.5	
Methidathion	I	Trauben		0.5	
Methidathion	I	Kernobst		0.3	
Methidathion	I	Steinobst		0.2	
Methidathion	I	Kräutertee	0.5		
Methidathion	I	Tee	0.1		
Methidathion	I	Gemüse	0.05		ausgenommen Kartoffeln
Methidathion	I	Rapssaat	0.05		
Methidathion	I	Zuckerrüben	0.05		
Methidathion	I	Getreide	0.02		
Methidathion	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		
Methidathion	I	Kartoffeln	0.02		
Methidathion	I	Obst	0.02		ausgenommen Kernobst, Oliven, Steinobst, Trauben, Zitrusfrüchte
Methidathion	I	Ölsaaten	0.02		ausgenommen Rapssaat



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Methiocarb	M	pflanzliche Lebensmittel	0.05		inkl. Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Methiocarb
Methomyl	I	Kopfsalat		2	Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Küchenkräuter frisch		2	Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Mangold		2	Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Spinat		2	Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Kohlarten		1	Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Trauben		1	Summe von Alany-carb, Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Zitrusfrüchte		1	ausgenommen Grapefruits, Orangen; Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Auberginen	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Grapefruits	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Methomyl	I	Orangen	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Rettich	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Tomaten	0.5		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Gemüse	0.2		ausgenommen Auberginen, Knollengemüse, Kohlarten, Kopfsalat, Küchenkräuter frisch, Mangold, Rettich, Spinat, Tomaten, Wurzelgemüse; Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Obst	0.2		ausgenommen Hartschalenobst, Kirschen, Pflaumen, Zitrusfrüchte; Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Baumwollsamem	0.1		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Methomyl	I	Erdnüsse	0.1		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Kirschen	0.1		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Sojabohnen	0.1		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Tee	0.1		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Getreide	0.05		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Hartschalenobst	0.05		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Knollengemüse	0.05		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Baumwollsaamen, Erdnüsse, Sojabohnen; Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Methomyl	I	Wurzelgemüse	0.05		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methomyl	I	Milch	0.02		Summe von Methomyl und Thiodicarb; berechnet als Methomyl
Methoxychlor	I	Tee	0.1		
Methoxychlor	I	Eier	0.01		
Methoxychlor	I	Fleisch	0.01		auf Fett bezogen
Methoxychlor	I	Milch	0.01		
Methoxychlor	I	pflanzliche Lebensmittel	0.01		ausgenommen Tee
Methylbromid	V	Hartschalenobst		0.01	zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Trockenobst		0.01	zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	zum Rohgenuss bestimmte Getreideprodukte		0.01	zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Eipulver	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Getreide	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Gewürze	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Kaffeebohnen	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Kakaobohnen	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Kräutertee	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Methylbromid	V	Tee	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Methylbromid	V	Trockengemüse	0.01		zum Zeitpunkt der Abgabe an den Konsumenten
Metiram	F				s. Dithiocarbamate
Metobromuron	H	Gemüse	0.1		
Metolachlor	H	Bohnen	0.05		
Metolachlor	H	Kürbiskerne	0.05		
Metolachlor	H	Mais	0.05		
Metolachlor	H	Sojabohnen	0.05		
Metolachlor	H	Sonnenblumenkerne	0.05		
Metolachlor	H	Zuckerrüben	0.05		
Metosulam	H	Mais	0.01		
Metoxuron	H	Getreide	0.05		
Metoxuron	H	Karotten	0.05		
Metoxuron	H	Trauben	0.05		
Metoxuron	H	Wein	0.05		
Metribuzin	H	Karotten	0.1		
Metribuzin	H	Kartoffeln	0.1		
Metribuzin	H	Tomaten	0.1		
Metribuzin	H	Ackerbohnen	0.02		
Metribuzin	H	Erbsen	0.02		
Metribuzin	H	Sojabohnen	0.02		
Metsulfuron-methyl	H	Getreide	0.02		
Mevinphos	I	Blattgemüse		0.5	
Mevinphos	I	Steinobst		0.5	ausgenommen Aprikosen
Mevinphos	I	Aprikosen		0.2	
Mevinphos	I	Kernobst		0.2	
Mevinphos	I	Zitrusfrüchte		0.2	
Mevinphos	I	Beerenobst	0.1		
Mevinphos	I	Gemüse	0.1		ausgenommen Blattgemüse
Monocrotophos	I	Zitrusfrüchte		0.2	
Monocrotophos	I	Tee	0.1		
Monolinuron	H	Tee	0.1		
Monolinuron	H	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Myclobutanil	F	Beerenobst	0.2		
Myclobutanil	F	Gurkengewächse	0.2		
Myclobutanil	F	Kernobst	0.2		
Myclobutanil	F	Steinobst	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Myclobutanil	F	Tomaten	0.1		
Naphthylacetamid, alpha-	R	Kernobst	0.1		allein oder zusam- men mit alpha- Naphthylelessigsäure
Naphthylacetamid, alpha-	R	Kirschen	0.1		allein oder zusam- men mit alpha- Naphthylelessigsäure
Naphthylelessigsäure, alpha-	R	Kernobst	0.1		allein oder zusam- men mit alpha- Naphthylacetamid
Napropamid	H	Bohnen	0.1		
Napropamid	H	Erdbeeren	0.1		
Napropamid	H	Kohlarten	0.1		
Napropamid	H	Rapssaat	0.1		
Neburon	H	Getreide	0.05		
Neburon	H	Kartoffeln	0.05		
Nicosulfuron	H	Mais	0.01		
Nikotin	I	Beerenobst	0.5		
Nikotin	I	Gemüse	0.5		
Nikotin	I	Kernobst	0.5		
Nikotin	I	Steinobst	0.5		
Nitrothal-isopropyl	F	Kernobst	0.3		
Nuarimol	F	Kernobst	0.1		
o-Phenylphenol	F/V	Zitrusfrüchte		12	
Ofurace	F	Trauben	0.3		
Ofurace	F	Wein	0.3		
Ofurace	F	Kartoffeln	0.05		
Omethoat	I	Artischocken		0.4	
Omethoat	I	Kirschen		0.4	
Omethoat	I	Spinat		0.4	
Omethoat	I	Treibzichorien		0.4	
Omethoat	I	Gemüse		0.2	ausgenommen Artischocken, Kartoffeln, Lauch, Spinat, Treib- zichorien, Wurzel- gemüse, Zwiebeln
Omethoat	I	Obst		0.2	ausgenommen Beerenobst, Kirschen
Omethoat	I	Beerenobst	0.1		
Omethoat	I	Lauch	0.1		
Omethoat	I	Tee	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Omethoat	I	Wurzelgemüse	0.1		
Omethoat	I	Zwiebeln	0.1		
Omethoat	I	Olivenöl, nativ	0.05		
Omethoat	I	Zuckerrüben	0.05		
Orbencarb	H	Getreide	0.05		
Orbencarb	H	Ackerbohnen	0.01		
Orbencarb	H	Erbsen	0.01		
Orbencarb	H	Karotten	0.01		
Orbencarb	H	Kartoffeln	0.01		
Orbencarb	H	Sojabohnen	0.01		
Oryzalin	H	Beerenobst	0.01		
Oryzalin	H	Grünpargel	0.01		
Oryzalin	H	Kernobst	0.01		
Oryzalin	H	Steinobst	0.01		
Oxadixyl	F	Trauben	1		
Oxadixyl	F	Wein	0.75		
Oxadixyl	F	Salat	0.5		
Oxadixyl	F	Spinat	0.1		
Oxadixyl	F	Tomaten	0.1		
Oxadixyl	F	Zwiebeln	0.1		
Oxadixyl	F	Himbeeren	0.05		
Oxadixyl	F	Kartoffeln	0.05		
Oxasulfuron	H	Sojabohnen	0.02		
Oxydemeton-methyl	I	Gemüse		0.4	ausgenommen Karotten, Kartoffeln; allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl und Demeton-S-methyl-sulfon; berechnet als Demeton-S-methyl-sulfon
Oxydemeton-methyl	I	Obst		0.4	allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl und Demeton-S-methyl-sulfon; berechnet als Demeton-S-methyl-sulfon

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Oxydemeton-methyl	I	Zuckerrüben		0.4	allein oder zusammen mit Demeton-S-methyl und Demeton-S-methylsulfon; berechnet als Demeton-S-methylsulfon
Oxyfluorfen	H	Obst	0.01		
Oxyfluorfen	H	Zwiebeln	0.01		
Paclobutrazol	R	Äpfel	0.3		
Parathion	I	Gemüse		0.5	ausgenommen Kartoffeln; inkl. Paraoxon
Parathion	I	Obst		0.5	inkl. Paraoxon
Parathion	I	Getreide	0.05		inkl. Paraoxon
Parathion	I	Rapssaat	0.05		inkl. Paraoxon
Parathion-methyl	I	Gemüse	0.2		inkl. Paraoxon-methyl
Parathion-methyl	I	Obst	0.2		inkl. Paraoxon-methyl
Penconazol	F	Gurken	0.2		
Penconazol	F	Tomaten	0.2		
Penconazol	F	Beerenobst	0.1		
Penconazol	F	Kernobst	0.1		
Penconazol	F	Steinobst	0.1		
Pencycuron	B	Kartoffeln	0.01		
Pendimethalin	H	Gemüse	0.15		ausgenommen Kartoffeln
Pendimethalin	H	Getreide	0.05		
Pendimethalin	H	Kartoffeln	0.05		
Permethrin	I/V	Getreide	2		ausgenommen Mais
Permethrin	I	Küchenkräuter frisch	2		
Permethrin	I	Rhabarber	2		
Permethrin	I	Salat	2		
Permethrin	I	Stangensellerie	2		
Permethrin	I	Tee	2		
Permethrin	I	Erdbeeren	1		
Permethrin	I	Kernobst	1		
Permethrin	I	Kiwi-Früchte	1		
Permethrin	I	Kohlarten	1		
Permethrin	I	Spinat	1		
Permethrin	I	Steinobst	1		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Permethrin	I	Trauben	1		
Permethrin	I	Auberginen	0.5		
Permethrin	I	Bohnen	0.5		
Permethrin	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	0.5		
Permethrin	I	Lauch	0.5		
Permethrin	I	Tomaten	0.5		
Permethrin	I	Zitrusfrüchte	0.5		
Permethrin	I	Mais	0.2		
Permethrin	I	Eier	0.05		
Permethrin	I	Kartoffeln	0.05		
Permethrin	I	Milch	0.05		
Permethrin	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.5		
Phenmedipham	H	Spinat	0.5		
Phenmedipham	H	Erdbeeren	0.1		
Phenmedipham	H	Randen	0.1		
Phenmedipham	H	Zuckerrüben	0.1		
Phenthoat	I	Milch	0.05		
Phorat	I	Erdnüsse	0.1		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Phorat
Phorat	I	Tee	0.1		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Phorat
Phorat	I	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Erdnüsse, Tee; inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Phorat
Phosalon	I	Kernobst		2	
Phosalon	I	Pfirsiche		2	
Phosalon	I	Gemüse		1	ausgenommen Kartoffeln, Wurzelgemüse
Phosalon	I	Obst		1	ausgenommen Kernobst, Oliven, Pfirsiche
Phosalon	I	Getreide	0.1		
Phosalon	I	Kartoffeln	0.1		
Phosalon	I	Oliven	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Phosalon	I	Rapssaat	0.1		
Phosalon	I	Wurzelgemüse	0.1		
Phosalon	I	Milch	0.03		
Phosalon	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.03		
Phosmet	I	Kiwi-Früchte	10	15	inkl. O-Analog
Phosmet	I	Zitrusfrüchte		5	inkl. O-Analog
Phosmet	I	Kernobst	1		inkl. O-Analog
Phosmet	I	Erbsen	0.1		inkl. O-Analog
Phosmet	I	Kartoffeln	0.1		inkl. O-Analog
Phosmet	I	Tee	0.1		inkl. O-Analog
Phosphamidon	I	Gemüse	0.15		ausgenommen Kartoffeln
Phosphamidon	I	Obst	0.15		
Phosphamidon	I	Getreide	0.05		
Phosphamidon	I	Kartoffeln	0.02		
Phosphamidon	I	Zuckerrüben	0.02		
Phosphorwasserstoff	V	Getreide	0.1		
Phosphorwasserstoff	V	Getreideprodukte	0.01		nur zum Kochen und Backen
Phosphorwasserstoff	V	Gewürze	0.01		
Phosphorwasserstoff	V	Hartschalenobst	0.01		
Phosphorwasserstoff	V	Kaffeebohnen	0.01		
Phosphorwasserstoff	V	Kakaobohnen	0.01		
Phosphorwasserstoff	V	Speisepilze	0.01		getrocknet
Phosphorwasserstoff	V	Trockengemüse	0.01		
Phosphorwasserstoff	V	Trockenobst	0.01		
Picoxystrobin	F	Gerste	0.3		
Picoxystrobin	F	Getreide	0.1		ausgenommen Gerste, Mais
Piperonylbutoxid	S	Getreide	20		
Piperonylbutoxid	S	Hartschalenobst	8		
Piperonylbutoxid	S	Ölsaaten	8		
Piperonylbutoxid	S	Trockengemüse	8		
Piperonylbutoxid	S	Trockenobst	8		
Piperonylbutoxid	S	Kräutertee	3		
Piperonylbutoxid	S	Tee	3		
Piperonylbutoxid	S	Getreideprodukte	2		
Piperonylbutoxid	S	Beerenobst	0.5		
Piperonylbutoxid	S	Gemüse	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Piperonylbutoxid	S	Kernobst	0.5		
Piperonylbutoxid	S	Steinobst	0.5		
Piperonylbutoxid	S	Milch	0.02		
Piperonylbutoxid	S/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.5		
Pirimicarb	I	Beerenobst	1		
Pirimicarb	I	Gemüse	1		ausgenommen Ackerbohnen, Erbsen
Pirimicarb	I	Kernobst	1		
Pirimicarb	I	Steinobst	1		
Pirimicarb	I	Ackerbohnen	0.01		
Pirimicarb	I	Erbsen	0.01		
Pirimicarb	I	Getreide	0.01		
Pirimiphos-methyl	I/V	Getreide	5		
Pirimiphos-methyl	I/V	Weizenkeimöl	4		
Pirimiphos-methyl	I	Keltertrauben	2		
Pirimiphos-methyl	I	Kiwi-Früchte	2		
Pirimiphos-methyl	I/V	Mandarinen	2		
Pirimiphos-methyl	I/V	Rosenkohl	2		
Pirimiphos-methyl	I	Zuchtpilze	2		
Pirimiphos-methyl	I/V	Blumenkohl	1		
Pirimiphos-methyl	I/V	Brokkoli	1		
Pirimiphos-methyl	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	1		
Pirimiphos-methyl	I/V	Karotten	1		
Pirimiphos-methyl	I	Melonen	1		
Pirimiphos-methyl	I	Tomaten	1		
Pirimiphos-methyl	I/V	Zitrusfrüchte	1		ausgenommen Mandarinen
Pirimiphos-methyl	I/V	Getreideprodukte	0.5		
Pirimiphos-methyl	I	Gurken	0.1		
Pirimiphos-methyl	I/V	Fleisch	0.05		auf Fett bezogen
Pirimiphos-methyl	I	Gemüse	0.05		übriges
Pirimiphos-methyl	I/V	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Pirimiphos-methyl	I/V	Milch	0.05		
Pirimiphos-methyl	I	Obst	0.05		übriges
Pirimiphos-methyl	I	Ölsaaten	0.05		
Prochloraz	F	Champignons	0.5		
Prochloraz	F	Getreide	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Prochloraz	F	Kernobst	0.2		
Prochloraz	F	Rapssaat	0.2		
Prochloraz	F	Steinobst	0.2		
Procymidone	F	Himbeeren	10		
Procymidone	F	Erdbeeren	5		
Procymidone	F	Kiwi-Früchte	5		
Procymidone	F	Salat	5		ausgenommen Treibzichorien
Procymidone	F	Trauben	5		
Procymidone	F	Auberginen	2		
Procymidone	F	Bohnen	2		frisch, mit Hülsen
Procymidone	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	2		
Procymidone	F	Steinobst	2		ausgenommen Kirschen
Procymidone	F	Tomaten	2		
Procymidone	F	Treibzichorien	2		
Procymidone	F	Wein	2		
Procymidone	F	Birnen	1		
Procymidone	F	Erbsen	1		frisch, mit Hülsen
Procymidone	F	Gurkengewächse	1		
Procymidone	F	Rapssaat	1		
Procymidone	F	Sojabohnen	1		
Procymidone	F	Sonnenblumenkerne	1		mit Schale
Procymidone	F	Erbsen	0.3		frisch, ohne Hülsen
Procymidone	F	Erbsen	0.2		getrocknet
Procymidone	F	Knoblauch	0.2		
Procymidone	F	Zwiebeln	0.2		
Procymidone	F	Tee	0.1		
Procymidone	F	Hartschalenobst	0.05		
Procymidone	F	Kirschen	0.05		
Procymidone	F	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Rapssaat, Soja- bohnen, Sonnen- blumenkerne
Procymidone	F	Gemüse	0.02		übriges
Procymidone	F	Getreide	0.02		
Procymidone	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		ausgenommen Erbsen
Procymidone	F	Obst	0.02		übriges
Prohexadione-Calcium	R	Getreide	0.2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Propachlor	H	Gemüse	0.05		
Propamocarb	F	Kopfsalat	10		
Propamocarb	F	Gurken	1.5		
Propamocarb	F	Kartoffeln	0.2		
Propaquizafop	H	Spinat	0.2		
Propaquizafop	H	Beerenobst	0.05		
Propaquizafop	H	Gemüse	0.05		ausgenommen Spinat
Propaquizafop	H	Kernobst	0.05		
Propaquizafop	H	Rapssaat	0.05		
Propaquizafop	H	Sonnenblumenkerne	0.05		
Propaquizafop	H	Steinobst	0.05		
Propaquizafop	H	Zuckerrüben	0.05		
Propargit	A	Tee	5		
Propargit	A	Trauben	3		
Propargit	A	Beerenobst	1.5		ausgenommen Trauben
Propargit	A	Kernobst	1.5		
Propargit	A	Steinobst	1.5		
Propargit	A	Gemüse	0.5		
Propetamphos	I	Milch	0.005		
Propetamphos	I/V	nicht näher bezeichnete Lebensmittel	0.2		
Propham	V	Kartoffeln	5		roh, gewaschen
Propham	H/R	Tee	0.1		
Propham	H/R	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Kartoffeln, Tee
Propiconazol	F	Trauben	0.5		
Propiconazol	F	Aprikosen	0.2		
Propiconazol	F	Pfirsiche	0.2		
Propiconazol	F	Bananen	0.1		
Propiconazol	F	Tee	0.1		
Propiconazol	F	Gemüse	0.05		
Propiconazol	F	Getreide	0.05		
Propiconazol	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Propiconazol	F	Obst	0.05		ausgenommen Aprikosen, Pfirsiche, Trauben
Propiconazol	F	Ölsaaten	0.05		
Propiconazol	F	Zuckerrüben	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Propineb	F				s. Dithiocarbamate
Propoxur	I	Lauch	1		
Propoxur	I	Blumenkohl	0.5		
Propoxur	I	Brokkoli	0.5		
Propoxur	I	Kopfkohle	0.5		
Propoxur	I	Limonen	0.3		
Propoxur	I	Mandarinen	0.3		
Propoxur	I	Zitronen	0.3		
Propoxur	I	Johannisbeeren	0.2		
Propoxur	I	Stachelbeeren	0.2		
Propoxur	I	Tee	0.1		
Propoxur	I	Gemüse	0.05		ausgenommen Blumenkohl, Brokkoli, Kopfkoh- le, Lauch
Propoxur	I	Obst	0.05		ausgenommen Johannisbeeren, Limonen, Mandarinen, Stachelbeeren, Zitronen
Propoxur	I	Milch	0.005		
Propoxur	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.05		
Propoxycarbazon- Natrium	H	Getreide	0.05		
Propyzamid	H	Küchenkräuter frisch	1		
Propyzamid	H	Salat	1		
Propyzamid	H	Rapssaat	0.1		
Propyzamid	H	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Rapssaat
Propyzamid	H	Tee	0.05		
Propyzamid	H	Gemüse	0.02		ausgenommen Küchenkräuter frisch, Salat
Propyzamid	H	Getreide	0.02		
Propyzamid	H	Hülsenfrüchte getrocknet	0.02		
Propyzamid	H	Obst	0.02		
Prosulfocarb	H	Getreide	0.05		
Prosulfocarb	H	Kartoffeln	0.05		
Prosulfuron	H	Mais	0.01		
Pymetrozine	I	Tomaten	0.5		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Pymetrozine	I	Auberginen	0.1		
Pymetrozine	I	Gurken	0.1		
Pymetrozine	I	Salat	0.1		
Pymetrozine	I	Bohnen	0.02		
Pymetrozine	I	Erbsen	0.02		
Pymetrozine	I	Kartoffeln	0.02		
Pymetrozine	I	Kohlarten	0.02		
Pyraclostrobin	F	Trauben		2	
Pyraclostrobin	F	Gerste	0.5		
Pyraclostrobin	F	Getreide	0.1		ausgenommen Gerste, Mais
Pyraflufen-ethyl	H	Kartoffeln	0.01		
Pyrazophos	F	Äpfel	0.1		
Pyrazophos	F	Getreide	0.1		
Pyrazophos	F	Gurken	0.1		
Pyrethrine	I/V	Getreide	3		
Pyrethrine	I/V	Kräutertee	3		
Pyrethrine	I/V	Tee	3		
Pyrethrine	I	Gemüse	1		
Pyrethrine	I	Obst	1		
Pyrethrine	I/V	Ölsaaten	1		
Pyrethrine	I/V	Trockengemüse	1		
Pyrethrine	I/V	Trockenobst	1		
Pyrethrine	I/V	Getreideprodukte	0.3		
Pyrethrine	I	Champignons	0.1		
Pyrethrine	I	Milch	0.02		
Pyrethrine	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.5		
Pyridate	H	Getreide	0.1		
Pyridate	H	Kohlarten	0.1		
Pyridate	H	Lauch	0.1		
Pyridate	H	Rapssaat	0.1		
Pyridate	H	Trauben	0.1		
Pyridate	H	Zwiebelgemüse	0.1		
Pyrifenox	F	Beerenobst	0.2		ausgenommen Trauben
Pyrifenox	F	Kernobst	0.2		
Pyrifenox	F	Steinobst	0.2		
Pyrifenox	F	Trauben	0.05		
Pyrimethanil	F	Beerenobst	3		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Pyrimethanil	F	Kopfsalat	3		
Pyrimethanil	F	Gemüsepaprika (Peperoni)	2		
Pyrimethanil	F	Gurken	2		
Pyrimethanil	F	Tomaten	2		
Pyrimethanil	F	Kernobst	1		
Pyrimethanil	F	Wein	1		
Pyrimethanil	F	Bohnen	0.05		
Pyrimethanil	F	Zwiebeln	0.05		
Quassin	F	Gemüse	0.05		
Quassin	I	Kernobst	0.02		
Quassin	I	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	0.02		
Quinalphos	H	Tee	0.1		
Quinalphos	H	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Quinoxifen	F	Erdbeeren	0.5		
Quinoxifen	F	Trauben	0.5		
Quinoxifen	F	Gerste	0.2		
Quinoxifen	F	Weizen	0.05		
Quizalofop-ethyl	H	Erdbeeren	0.05		
Quizalofop-ethyl	H	Gemüse	0.05		
Quizalofop-ethyl	H	Rapssaat	0.05		
Quizalofop-ethyl	H	Sonnenblumenkerne	0.05		
Quizalofop-ethyl	H	Zuckerrüben	0.05		
Rimsulfuron	H	Kartoffeln	0.05		
Rimsulfuron	H	Mais	0.05		
Rotenon	I	Beerenobst	0.04		
Rotenon	I	Gemüse	0.04		
Rotenon	I	Kernobst	0.04		
Rotenon	I	Steinobst	0.04		
Schwefel	F	Beerenobst	50		
Schwefel	F	Gemüse	50		ausgenommen Wurzelgemüse
Schwefel	F	Kernobst	50		
Schwefel	F	Steinobst	50		
Sethoxydim	H	Erdbeeren	0.2		
Sethoxydim	H	Gemüse	0.2		ausgenommen Kartoffeln
Sethoxydim	H	Kartoffeln	0.05		
Sethoxydim	H	Zuckerrüben	0.05		



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Simazin	H	Getreide	0.1		
Simazin	H	Spargel	0.1		
Simazin	H	Beerenobst	0.05		
Simazin	H	Kernobst	0.05		
Simazin	H	Rhabarber	0.05		
Spinosad	I	Gemüsepaprika (Peperoni)	1		
Spinosad	I	Kohlarten	1		
Spinosad	I	Tomaten	0.5		
Spinosad	I	Gurkengewächse	0.2		
Spinosad	I	Trauben	0.1		
Spiroxamine	F	Trauben	1		
Spiroxamine	F	Wein	1		
Spiroxamine	F	Gerste	0.3		
Spiroxamine	F	Hafer	0.3		
Spiroxamine	F	Getreide	0.05		ausgenommen Gerste, Hafer
Sulcotrione	H	Mais	0.05		
Sulfosate (Glyphosate- trimesium)	H	Beerenobst	0.05		
Sulfosate (Glyphosate- trimesium)	H	Gemüse	0.05		
Sulfosate (Glyphosate- trimesium)	H	Getreide	0.05		
Sulfosate (Glyphosate- trimesium)	H	Kernobst	0.05		
Sulfosate (Glyphosate- trimesium)	H	Steinobst	0.05		
Sulfosulfuron	H	Triticale	0.01		
Sulfosulfuron	H	Weizen	0.01		
Sulfotep	I	Gemüse		0.2	
Tebuconazol	F	Trauben	1		
Tebuconazol	F	Traubensaft	0.3		
Tebuconazol	F	Wein	0.3		
Tebuconazol	F	Getreide	0.05		
Tebufenozid	I	Salat	1		
Tebufenozid	I	Spinat	1		
Tebufenozid	I	Kohlarten	0.5		
Tebufenozid	I	Kernobst	0.3		
Tebufenozid	I	Trauben	0.3		
Tebufenozid	I	Wein	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Tebufenpyrad	A	Kernobst	0.2		
Tebufenpyrad	A	Steinobst	0.2		
Tebufenpyrad	A	Trauben	0.2		
Tebufenpyrad	A	Beerenobst	0.1		ausgenommen Trauben
Tebutam	H	Rapssaat	0.05		
Tecnazen	F/R	Tee	0.1		
Tecnazen	F/R	pflanzliche Lebensmittel	0.05		ausgenommen Tee
Tecoram	F				s. Dithiocarbamate
Teflubenzuron	I	Auberginen	1		
Teflubenzuron	I	Tomaten	1		
Teflubenzuron	I	Gurken	0.3		
Teflubenzuron	I	Kernobst	0.3		
Teflubenzuron	I	Steinobst	0.3		
Teflubenzuron	I	Trauben	0.3		
Teflubenzuron	I	Getreide	0.05		
Teflubenzuron	I	Kartoffeln	0.05		
Teflubenzuron	I	Kohlarten	0.05		
Tepraloxydim	H	Sojabohnen	3		
Tepraloxydim	H	Blattkohle	1		
Tepraloxydim	H	Rapssaat	1		
Tepraloxydim	H	Bohnen	0.5		
Tepraloxydim	H	Erbsen	0.5		mit Hülsen
Tepraloxydim	H	Karotten	0.5		
Tepraloxydim	H	Kartoffeln	0.5		
Tepraloxydim	H	Kohlarten	0.5		ausgenommen Blattkohle
Tepraloxydim	H	Lauch	0.2		
Tepraloxydim	H	Zwiebelgemüse	0.2		
Tepraloxydim	H	Erbsen	0.1		ohne Hülsen
Tepraloxydim	H	Zuckerrüben	0.1		
Terbacil	H	Beerenobst	0.02		
Terbacil	H	Kernobst	0.02		
Terbacil	H	Spargel	0.02		
Terbacil	H	Steinobst	0.02		
Terbufos	I	Mais	0.05		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Terbufos

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Terbufos	I	Zuckerrüben	0.05		inkl. O-Analog, Sulfoxid und Sulfon; berechnet als Terbufos
Terbuthylazin	H	Ackerbohnen	0.1		
Terbuthylazin	H	Getreide	0.1		ausgenommen Mais
Terbuthylazin	H	Kartoffeln	0.1		
Terbuthylazin	H	Kernobst	0.1		
Terbuthylazin	H	Trauben	0.1		
Terbuthylazin	H	Mais	0.05		
Terbutryn	H	Ackerbohnen	0.05		
Terbutryn	H	Getreide	0.05		
Terbutryn	H	Kartoffeln	0.05		
Tetrachlorvinphos	I	Beerenobst	1		ausgenommen Trauben
Tetrachlorvinphos	I	Kernobst	1		
Tetrachlorvinphos	I	Steinobst	1		
Tetrachlorvinphos	I	Trauben	0.5		
Tetrachlorvinphos	I	Kohlarten	0.05		
Tetrachlorvinphos	I	Milch	0.03		
Tetradifon	A	Beerenobst	3		
Tetradifon	A	Kernobst	3		
Tetradifon	A	Steinobst	3		
Tetradifon	A	Gurken	0.2		
Tetramethrin	I	Milch	0.02		
Tetramethrin	I/V	nicht näher bezeich- nete Lebensmittel	0.2		
Thiabendazol	F/V	Kartoffeln	0.05	15	
Thiabendazol	F/V	Avocados	15		
Thiabendazol	F/V	Papayas	10		
Thiabendazol	F/V	Zuchtpilze	10		
Thiabendazol	F/V	Äpfel	5		
Thiabendazol	F/V	Bananen	5		
Thiabendazol	F/V	Birnen	5		
Thiabendazol	F/V	Brokkoli	5		
Thiabendazol	F/V	Mangos	5		
Thiabendazol	F/V	Zitrusfrüchte	5		
Thiabendazol	F/V	Hartschalenobst	0.1		
Thiabendazol	F/V	Tee	0.1		
Thiabendazol	F/V	Beerenobst	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Thiabendazol	F/V	Gemüse	0.05		ausgenommen Brokkoli
Thiabendazol	F/V	Getreide	0.05		
Thiabendazol	F/V	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Thiabendazol	F/V	Ölsaaten	0.05		
Thiabendazol	F/V	Steinobst	0.05		
Thiacloprid	I	Kernobst	0.3		
Thiacloprid	I	Steinobst	0.3		
Thifensulfuron-methyl	H	Sojabohnen	0.05		
Thifensulfuron-methyl	H	Getreide	0.02		
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Blattgemüse	0.3		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Gurken	0.3		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Kohlarten	0.3		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Lauch	0.3		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Tomaten	0.3		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Beerenobst	0.02		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Getreide	0.02		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Kartoffeln	0.02		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin
Thiocyclamhydrogen- oxalat	I	Kernobst	0.02		Summe von Thio- cyclamhydrogeno- xalat und Nereisto- xin

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Thiocyclamhydrogenoxalat	I	Rapssaat	0.02		Summe von Thiocyclamhydrogenoxalat und Nereistoxin
Thiocyclamhydrogenoxalat	I	Steinobst	0.02		Summe von Thiocyclamhydrogenoxalat und Nereistoxin
Thiodicarb	I				s. Methomyl
Thiophanat-methyl	F				s. Carbendazim
Thiram	F				s. Dithiocarbamate
Tolyfluanid	F	Beerenobst	5		ausgenommen Erdbeeren
Tolyfluanid	F	Erdbeeren	3		
Tolyfluanid	F	Gurken	2		
Tolyfluanid	F	Kernobst	2		
Tolyfluanid	F	Kirschen	2		
Tolyfluanid	F	Tomaten	2		
Tolyfluanid	F	Salat	1		
Tolyfluanid	F	Wein	1		inkl. N,N-Dimethyl-N'-p-tolylsulfamid (DMST)
Tralkoxydim	H	Getreide	0.02		
Triadimefon	F	Trauben	1		
Triadimefon	F	Wein	0.5		
Triadimefon	F	Äpfel	0.1		
Triadimefon	F	Getreide	0.1		
Triadimenol	F	Trauben	0.2		
Triadimenol	F	Äpfel	0.1		
Triadimenol	F	Getreide	0.1		
Triadimenol	F	Wein	0.05		
Triasulfuron	H	Getreide	0.02		
Triazamate	I	Kopfkohle	0.5		inkl. freie Säure
Triazamate	I	Erbsen	0.1		inkl. freie Säure
Triazamate	I	Kernobst	0.05		inkl. freie Säure
Triazamate	I	Sonnenblumenkerne	0.05		inkl. freie Säure
Triazamate	I	Zuckerrüben	0.05		inkl. freie Säure
Triazophos	I	Baumwollsamem	0.1		
Triazophos	I	Tee	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Triazophos	I	pflanzliche Lebensmittel	0.02		ausgenommen Baumwollsamem, Tee
Tribenuron-methyl	H	Getreide	0.01		
Trichlorfon	I	Gemüse	0.5		ausgenommen Kartoffeln
Trichlorfon	I	Obst	0.5		
Trichlorfon	I	Getreide	0.1		
Trichlorfon	I	Milch	0.05		
Trichlorfon	I	Zuckerrüben	0.05		
Tridemorph	F	Getreide	0.05		
Trifloxystrobin	F	Trauben	3		
Trifloxystrobin	F	Beerenobst	2		ausgenommen Trauben
Trifloxystrobin	F	Kernobst	0.5		
Trifloxystrobin	F	Kohlarten	0.5		
Trifloxystrobin	F	Lauch	0.5		
Trifloxystrobin	F	Stangensellerie	0.5		
Trifloxystrobin	F	Steinobst	0.5		ausgenommen Kirschen
Trifloxystrobin	F	Wein	0.3		
Trifloxystrobin	F	Gerste	0.2		
Trifloxystrobin	F	Gurken	0.2		
Trifloxystrobin	F	Melonen	0.2		
Trifloxystrobin	F	Karotten	0.1		
Trifloxystrobin	F	Knollensellerie	0.1		
Trifloxystrobin	F	Treibzichorien	0.1		
Trifloxystrobin	F	Roggen	0.05		
Trifloxystrobin	F	Triticale	0.05		
Trifloxystrobin	F	Weizen	0.05		
Trifloxystrobin	F	Bananen	0.02		
Trifloxystrobin	F	Randen	0.02		
Trifloxystrobin	F	Zuckerrüben	0.02		
Trifloxystrobin	F	Zwiebeln	0.02		
Triflumizole	F	Trauben	0.1		
Triflumizole	F	Kernobst	0.05		
Triflumizole	F	Steinobst	0.05		
Trifluralin	H	Erbsen	0.05		
Trifluralin	H	Getreide	0.05		
Trifluralin	H	Kohlarten	0.05		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Trifluralin	H	Rapssaat	0.05		
Trifluralin	H	Tomaten	0.05		
Triflursulfuron	H	Treibzichorien	0.02		
Triflursulfuron	H	Zuckerrüben	0.01		
Triforin	F	Johannisbeeren	2		
Triforin	F	Kernobst	2		
Triforin	F	Stachelbeeren	2		
Triforin	F	Steinobst	2		ausgenommen Pflaumen
Triforin	F	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)	1		
Triforin	F	Einlegegurken	0.5		
Triforin	F	Gurken	0.5		
Triforin	F	Zucchini und Zucchetti	0.5		
Triforin	F	Schwarzwurzeln	0.3		
Triforin	F	Getreide	0.1		
Triforin	F	Tee	0.1		
Triforin	F	Tomaten	0.1		
Triforin	F	Gemüse	0.05		übriges
Triforin	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		
Triforin	F	Obst	0.05		übriges
Triforin	F	Ölsaaten	0.05		
Trinexapac-ethyl	R	Getreide	0.2		
Triticonazol	F	Getreide	0.01		
Vamidothion	I	Kernobst	0.5		inkl. Sulfoxid
Vamidothion	I	Gemüse	0.05		inkl. Sulfoxid
Vamidothion	I	Obst	0.05		ausgenommen Kernobst; inkl. Sulfoxid
Vinclozolin	F	Johannisbeeren		10	
Vinclozolin	F	Kiwi-Früchte		10	
Vinclozolin	F	Beerenobst		5	ausgenommen Heidelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Wildbeeren
Vinclozolin	F	Salat		5	ausgenommen Treibzichorien
Vinclozolin	F	Auberginen		3	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Vinclozolin	F	Gemüsepaprika (Peperoni)		3	
Vinclozolin	F	Aprikosen		2	
Vinclozolin	F	Bohnen		2	frisch, mit Hülsen
Vinclozolin	F	Chinakohl		2	
Vinclozolin	F	Erbsen		2	frisch, mit Hülsen
Vinclozolin	F	Pflaumen (inkl. Zwetschgen)		2	
Vinclozolin	F	Treibzichorien		2	
Vinclozolin	F	Gurkengewächse	1		
Vinclozolin	F	Kernobst	1		
Vinclozolin	F	Knoblauch	1		
Vinclozolin	F	Rapssaat	1		
Vinclozolin	F	Wein	1		
Vinclozolin	F	Zwiebeln	1		
Vinclozolin	F	Bohnen	0.5		getrocknet
Vinclozolin	F	Bohnen	0.5		frisch, ohne Hülsen
Vinclozolin	F	Erbsen	0.5		getrocknet
Vinclozolin	F	Karotten	0.5		
Vinclozolin	F	Kirschen	0.5		
Vinclozolin	F	Erbsen	0.3		frisch, ohne Hülsen
Vinclozolin	F	Tee	0.1		
Vinclozolin	F	Gemüse	0.05		übriges
Vinclozolin	F	Getreide	0.05		
Vinclozolin	F	Hülsenfrüchte getrocknet	0.05		ausgenommen Bohnen, Erbsen
Vinclozolin	F	Obst	0.05		übriges
Vinclozolin	F	Ölsaaten	0.05		ausgenommen Rapssaat
Zineb	F				s. Dithiocarbamate
Ziram	F				s. Dithiocarbamate
Zoxamid	F	Trauben	1		
Zoxamid	F	Wein	0.5		inkl. RH 150721 (3-Amino-3-methyl-2-oxopentyl-3,5-dichloro-p-toluat)
Zoxamid	F	Kartoffeln	0.1		inkl. 3,5-Dichloro-4-Hydroxybenzoesäure und 3,5-Dichloroterephthalsäure



---

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwen- dungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen

---

## 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 185 LMV umschriebenen Arten von unverarbeiteten Pflanzenerzeugnissen.
- 2.4 Unter den Begriff «Gemüse» fallen die im Artikel 188 LMV umschriebenen Pflanzen und Pflanzenteile.

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Aluminium	Laugengebäck	15		
Aluminium	Biere	2		
Aluminium	Biere, alkoholfrei	2		
Aluminium	Trinkwasser	0.2		
Arsen	Speisesalz		1	
Arsen	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.2	
Arsen	Obstweine, alkoholfrei		0.2	
Arsen	Wein		0.2	
Arsen	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.2	
Arsen	alkoholfreie Getränke		0.1	übrige
Arsen	Margarine		0.1	
Arsen	Minarine		0.1	
Arsen	Speisefette und Speiseöle		0.1	
Arsen	Trinkwasser		0.05	
Blei	Judasohr, Mu-Err		10	aus offener Zucht; bezogen auf Trockenmasse
Blei	Speisesalz		2	
Blei	Muschelarten		1.5	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Blei	Weichtiere		1	übrige
Blei	Beerenobst		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Fleisch vom Rind		0.5	übriges
Blei	Fleisch vom Schaf		0.5	übriges
Blei	Fleisch vom Schwein		0.5	übriges
Blei	Fleisch von Geflügel		0.5	übriges
Blei	Gemüse		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Kernobst		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Krebstiere		0.5	ausgenommen braunes Krabbenfleisch
Blei	Speisepilze		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Steinobst		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Südfrüchte, übrige		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Zitrusfrüchte		0.5	Konserven in Dosen, die Blei abgeben; bezogen auf abgetropfte Ware
Blei	Muskelfleisch von Fischen: Aal, Bastardmakrele oder Stöcker, Bonito, Cuneata-Seezunge, falscher Bonito, gefleckter Streifenbarsch, Meeräsche, Sardine oder Pilchard, Sardinops, Süsslippe, Thunfisch, Zweibindenbrasse		0.4	
Blei	Blattgemüse		0.3	übriges
Blei	Kohlarten		0.3	
Blei	Zuchtpilze		0.3	übrige
Blei	Beerenobst		0.2	
Blei	Gärungsessig und Essigsäure zu Speisezwecken		0.2	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Blei	Getreide		0.2	Körner
Blei	Hülsenfrüchte		0.2	
Blei	Muskelfleisch von Fischen		0.2	übrige Fische
Blei	Obstweine, alkoholfrei		0.2	
Blei	Wein		0.2	0.3 mg/kg (Grenzwert) für Ernten bis 1997
Blei	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.2	
Blei	Gemüse		0.1	übriges
Blei	Margarine		0.1	
Blei	Minarine		0.1	
Blei	Muskelfleisch vom Rind		0.1	
Blei	Muskelfleisch vom Schaf		0.1	
Blei	Muskelfleisch vom Schwein		0.1	
Blei	Muskelfleisch von Geflügel		0.1	
Blei	Obst		0.1	übriges
Blei	Speisefette und Speiseöle		0.1	
Blei	alkoholfreie Getränke		0.05	übrige
Blei	Milch		0.02	
Blei	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.02	bezogen auf essfertige Zubereitung
Blei	Trinkwasser		0.01	ab Wasserhähnen, nach 5 Minuten laufen lassen
Blei	Küchenkräuter frisch	0.5		
Bor	Wein	80		als Borsäure
Cadmium	Zuchtpilze		5	übrige; bezogen auf Trockenmasse
Cadmium	Ölsaaten		1.5	übrige; ausgenommen Ölsaaten zur Gewinnung von Speiseölen
Cadmium	Niere vom Rind		1	
Cadmium	Niere vom Schaf		1	
Cadmium	Niere vom Schwein		1	
Cadmium	Niere von Geflügel		1	
Cadmium	Weichtiere		1	
Cadmium	Krebstiere		0.5	ausgenommen Nephropidae, Palinuridae und braunes Krabbenfleisch

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Cadmium	Leber vom Rind		0.5	
Cadmium	Leber vom Schaf		0.5	
Cadmium	Leber vom Schwein		0.5	
Cadmium	Leber von Geflügel		0.5	
Cadmium	Speisesalz		0.5	
Cadmium	Zuchtchampignons		0.5	bezogen auf Trockenmasse
Cadmium	Weizenkeime		0.4	
Cadmium	Weizenkleie		0.4	
Cadmium	Blattgemüse		0.2	
Cadmium	Erdnüsse		0.2	ausgenommen Erdnüsse zur Gewinnung von Speiseölen; ohne braune Samenhaut
Cadmium	Getreidekeime		0.2	übrige
Cadmium	Kleie		0.2	übrige
Cadmium	Knollensellerie		0.2	
Cadmium	Küchenkräuter frisch		0.2	
Cadmium	Muskelfleisch vom Pferd		0.2	
Cadmium	Reis		0.2	Körner
Cadmium	Sojabohnen		0.2	
Cadmium	Weizen		0.2	Körner
Cadmium	Getreide		0.1	übriges; Körner
Cadmium	Knollen- und Wurzelgemüse		0.1	übriges
Cadmium	Muskelfleisch von Fischen: Aal, Bastardmakrele oder Stöcker, Bonito, Cuneata-Seezunge, europäische Sardelle, falscher Bonito, Luvarus imperialis, Meeräsche, Sardine oder Pilchard, Sardinops, Thunfisch, Zweibindenbrasse		0.1	
Cadmium	Stängelgemüse		0.1	
Cadmium	Gemüse		0.05	übriges
Cadmium	Muskelfleisch vom Rind		0.05	
Cadmium	Muskelfleisch vom Schaf		0.05	
Cadmium	Muskelfleisch vom Schwein		0.05	

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Cadmium	Muskelfleisch von Fischen		0.05	übrige Fische
Cadmium	Muskelfleisch von Geflügel		0.05	
Cadmium	Obst		0.05	
Cadmium	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.03	
Cadmium	Obstweine, alkoholfrei		0.03	
Cadmium	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.03	
Cadmium	Gärungssessig und Essigsäure zu Speisezwecken		0.02	
Cadmium	alkoholfreie Getränke		0.01	übrige
Cadmium	Wein		0.01	
Cadmium	Trinkwasser		0.005	
Chrom (VI)	Trinkwasser		0.02	
Eisen	Spirituosen	25		Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Eisen	Trinkwasser	0.3		total
Kobalt	Biere		0.2	
Kobalt	Biere, alkoholfrei		0.2	
Kupfer	Spirituosen	25		Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Kupfer	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	5		
Kupfer	Obstweine, alkoholfrei	5		
Kupfer	Sauser	5		
Kupfer	Wermut und Bitter, alkoholfrei	5		
Kupfer	alkoholfreie Getränke	2		übrige
Kupfer	Speisesalz	2		
Kupfer	Trinkwasser	1.5		
Kupfer	Wein	1		
Kupfer	Biere	0.2		
Kupfer	Biere, alkoholfrei	0.2		
Kupfer	Margarine	0.1		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Kupfer	Minarine	0.1		
Kupfer	Speisefette und Speiseöle	0.1		
Mangan	Trinkwasser	0.05		total
Natrium	Wein	60		überschüssiges, nicht an Chlorid gebundenes
Nickel	Margarine	0.2		Hydrierkatalysator
Nickel	Minarine	0.2		Hydrierkatalysator
Nickel	Speisefette	0.2		Hydrierkatalysator
Nickel	Biere	0.1		
Nickel	Biere, alkoholfrei	0.1		
Quecksilber	Fische: Aal, Atlantischer Sägebauch, Barsch, Blauleng, Bonito, Centroscymnes coelolepis, Einfarbpelamide, falscher Bonito, gemeiner Stör, Grenadierfisch, Haarschwänze, Haifisch, Hecht, Heilbutt, langschwänziger Speerfisch, pazifischer Fächerfisch, Rochen, Rotbarsch, Schlangemakrele, Schwertfisch, Seeteufel, Steinbeisser, Thunfisch		1	
Quecksilber	Fische		0.5	übrige
Quecksilber	Krebstiere		0.5	
Quecksilber	Weichtiere		0.5	
Quecksilber	Speisesalz		0.1	
Quecksilber	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		0.01	
Quecksilber	Obstweine, alkoholfrei		0.01	
Quecksilber	Wermut und Bitter, alkoholfrei		0.01	
Quecksilber	alkoholfreie Getränke		0.005	übrige
Quecksilber	Trinkwasser		0.001	
Quecksilber	Zuchtpilze	0.5		bezogen auf Trockenmasse
Selen	Trinkwasser		0.01	
Silber	Trinkwasser	0.1		
Thallium	Beerenobst	0.1		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Thallium	Gemüse	0.1		
Thallium	Kernobst	0.1		
Thallium	Steinobst	0.1		
Zink	Spirituosen	25		Summe von Eisen, Kupfer, Zink in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Zink	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	5		
Zink	Obstweine, alkoholfrei	5		
Zink	Trinkwasser	5		
Zink	Wein	5		
Zink	Wermut und Bitter, alkoholfrei	5		
Zink	alkoholfreie Getränke	2		übrige
Zinn	alkoholfreie Getränke		150	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe		150	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Obstweine, alkoholfrei		150	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Wermut und Bitter, alkoholfrei		150	Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Beerenobst	150		Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Gemüse	150		Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Kernobst	150		Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Speisepilze	150		Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	Steinobst	150		Konserven in Dosen, die Zinn abgeben
Zinn	alkoholfreie Getränke	50		übrige
Zinn	Fruchtsäfte, verdünnte Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Fruchtsirupe	50		
Zinn	Obstweine, alkoholfrei	50		
Zinn	Wermut und Bitter, alkoholfrei	50		
Zinn	Biere	0.1		



1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Zinn	Biere, alkoholfrei	0.1		

### 3 **Liste der zugelassenen Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für pharmakologische Wirkstoffe aus nutritiver oder therapeutischer Anwendung und Zitzendesinfektionsmittel**

#### *Erläuterungen zur Liste*

- 3.1 Die Höchstkonzentrationen beziehen sich auf das Lebensmittel im frischen bzw. unverarbeiteten Zustand. Bei getrockneten Lebensmitteln, ausser bei solchen, die in dieser Form verzehrt werden, beziehen sie sich auf den rekonstituierten Zustand.
- 3.2 Wird in der Liste Fleisch allein aufgeführt, so gelten die Höchstkonzentrationen für alle Tierkörpertheile.

#### *Anwendungszweck:*

Aa = Antiallergika	Am = Antimykotika
An = Analeptika	Ap = Antiparasitika/Anthelmintika
Bb = Betablocker	C = Chemotherapeutika
Ex = Expektorantien/Antiasthmatica	Ho = Hormone/Zyklusregulatoren
K = Kokzidiostatika	Tr = Tranquilizer/Analgetika
Z = Zitzendesinfektionsmittel	Narkotika-Antipyretika
D = Diverse	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Albendazol	Ap	Leber		1	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol
Albendazol	Ap	Eier		0.5	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Albendazol	Ap	Niere		0.5	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol
Albendazol	Ap	Milch		0.1	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol
Albendazol	Ap	Muskelfleisch		0.1	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol
Albendazol	Ap	tierisches Fettgewebe		0.1	Summe aus Albendazol-sulfoxid, Albendazol-sulfon und Albendazol-2-aminosulfon, ausgedrückt als Albendazol
Amitraz	Ap	Honig	0.2		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	Ap	Leber	0.2		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	Ap	Niere	0.2		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amitraz	Ap	Muskelfleisch	0.05		Summe von Amitraz und seiner Metaboliten; gemessen als 2,4-Dimethyl-Anilin
Amoxicillin	C	Fleisch		0.05	
Amoxicillin	C	Milch		0.004	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Ampicillin	C	Fleisch		0.05	
Ampicillin	C	Milch		0.004	
Avermectin B1a	Ap	Leber	0.02		
Avermectin B1a	Ap	tierisches Fettgewebe	0.01		
Azaperon	Tr	Fleisch	0.1		Summe von Azaperon und Azaperol
Baquiloprim	C	Leber	0.2		inkl. alle Metaboliten
Baquiloprim	C	Niere	0.2		inkl. alle Metaboliten
Baquiloprim	C	Muskelfleisch	0.02		inkl. alle Metaboliten
Benzylpenicillin	C	Fleisch		0.05	
Benzylpenicillin	C	Milch		0.004	
Brompropylat	Ap	Honig	0.1		
Carazolol	Bb	Leber		0.01	
Carazolol	Bb	Niere		0.01	
Carazolol	Bb	Muskelfleisch		0.005	
Carazolol	Bb	Milch		0.001	
Cefapirin	C	Niere		0.1	Summe aus Cefapirin und Desacetylcefapirin
Cefapirin	C	Leber		0.05	Summe aus Cefapirin und Desacetylcefapirin
Cefapirin	C	Muskelfleisch		0.05	Summe aus Cefapirin und Desacetylcefapirin
Cefapirin	C	tierisches Fettgewebe		0.05	Summe aus Cefapirin und Desacetylcefapirin
Cefapirin	C	Milch		0.01	Summe aus Cefapirin und Desacetylcefapirin
Cefquinom	C	Niere		0.2	
Cefquinom	C	Leber		0.1	
Cefquinom	C	Haut vom Schwein		0.05	
Cefquinom	C	Muskelfleisch		0.05	
Cefquinom	C	tierisches Fettgewebe		0.05	
Cefquinom	C	Milch		0.02	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Ceftiofur	C	Niere		6	Summe aller Rückstände mit beta-Lactam-Struktur ausgedrückt als Desfuroylceftiofur
Ceftiofur	C	Leber		2	Summe aller Rückstände mit beta-Lactam-Struktur ausgedrückt als Desfuroylceftiofur
Ceftiofur	C	tierisches Fettgewebe		2	Summe aller Rückstände mit beta-Lactam-Struktur ausgedrückt als Desfuroylceftiofur
Ceftiofur	C	Muskelfleisch		1	Summe aller Rückstände mit beta-Lactam-Struktur ausgedrückt als Desfuroylceftiofur
Ceftiofur	C	Milch		0.1	Summe aller Rückstände mit beta-Lactam-Struktur ausgedrückt als Desfuroylceftiofur
Chloramphenicol	C	Eier		0.001	
Chloramphenicol	C	Fleisch		0.001	
Chloramphenicol	C	Milch		0.001	
Clenbuterol	Ex	Leber		0.0005	
Clenbuterol	Ex	Niere		0.0005	
Clenbuterol	Ex	Muskelfleisch		0.0001	
Clenbuterol	Ex	Milch		0.00005	
Clopidol	K	Fleisch	5		
Clorsulon	Ap	Niere	0.2		
Clorsulon	Ap	Leber	0.1		
Clorsulon	Ap	Muskelfleisch	0.035		
Closantel	Ap	Niere	3		
Closantel	Ap	tierisches Fettgewebe	3		
Closantel	Ap	Leber	1		
Closantel	Ap	Muskelfleisch	1		
Cloxacillin	C	Fleisch		0.3	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Cloxacillin	C	Milch		0.03	
Colistin	C	Eier		0.3	
Colistin	C	Niere		0.2	
Colistin	C	Leber		0.15	
Colistin	C	Muskelfleisch		0.15	
Colistin	C	Milch		0.05	
Coumaphos	Ap	Honig	0.05		
Cymiazol	Ap	Honig	0.5		
Cypermethrin	Ap	Haut	0.2		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	tierisches Fettgewebe	0.2		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	Eier	0.05		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	Leber	0.02		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	Milch	0.02		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	Muskelfleisch	0.02		Summe von Isome- ren
Cypermethrin	Ap	Niere	0.02		Summe von Isome- ren
Danofloxacin	C	Leber		0.4	
Danofloxacin	C	Niere		0.4	
Danofloxacin	C	Muskelfleisch		0.2	
Danofloxacin	C	Haut		0.1	
Danofloxacin	C	tierisches Fettgewebe		0.1	
Danofloxacin	C	Milch		0.03	
Decoquinat	C	Fleisch		0.5	
Detomidin	Tr	Leber	0.005		
Detomidin	Tr	Muskelfleisch	0.001		
Detomidin	Tr	Milch	0.0005		
Dexamethason	Tr	Leber		0.002	
Dexamethason	Tr	Muskelfleisch		0.00075	
Dexamethason	Tr	Niere		0.00075	
Dexamethason	Tr	Milch		0.0003	
Diazinon	Ap	Fleisch	0.2		
Diazinon	Ap	Milch	0.01		
Dibrombenzophenon	Ap	Honig	0.1		
Dibromhexaminol	Ex	Leber vom Pferd	2		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Dibromhexaminol	Ex	Muskelfleisch vom Pferd	0.5		
Diclazuril	K	Leber	0.5		
Diclazuril	K	Fleisch	0.1		
Dicloxacillin	C	Fleisch		0.3	
Dicloxacillin	C	Milch		0.03	
Difloxacin	C	Leber von Geflügel		1.9	
Difloxacin	C	Niere von Geflügel		0.6	
Difloxacin	C	Fettgewebe von Geflügel		0.4	
Difloxacin	C	Haut von Geflügel		0.4	
Difloxacin	C	Muskelfleisch von Geflügel		0.3	
Dimetridazol	C	Fleisch		0.01	
Doramectin	Ap	tierisches Fettgewebe	0.1		
Doramectin	Ap	Leber	0.05		
Doramectin	Ap	Niere	0.03		
Doramectin	Ap	Muskelfleisch	0.02		
Enrofloxacin	C	Niere		0.3	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	Leber		0.2	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	Haut		0.1	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	Milch		0.1	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	Muskelfleisch		0.1	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	tierisches Fettgewebe		0.1	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Enrofloxacin	C	Eier		0.03	Summe von Enrofloxacin und Ciprofloxacin
Eprinomectin B1a	Ap	Leber	1.5		Marker-Rückstand für Eprinomectin
Eprinomectin B1a	Ap	Niere	0.3		Marker-Rückstand für Eprinomectin
Eprinomectin B1a	Ap	tierisches Fettgewebe	0.25		Marker-Rückstand für Eprinomectin

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Eprinomectin B1a	Ap	Muskelfleisch	0.05		Marker-Rückstand für Eprinomectin
Eprinomectin B1a	Ap	Milch	0.02		Marker-Rückstand für Eprinomectin
Erythromycin	C	Fleisch		0.4	
Erythromycin	C	Eier		0.2	
Erythromycin	C	Milch		0.04	
Febantel	Ap	Eier		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Febantel	Ap	Leber		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Febantel	Ap	Muskelfleisch		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Febantel	Ap	Niere		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Febantel	Ap	tierisches Fettgewebe		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Febantel	Ap	Milch		0.01	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Fenbendazol	Ap	Eier		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können



1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Fenbendazol	Ap	Leber		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Fenbendazol	Ap	Muskelfleisch		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Fenbendazol	Ap	Niere		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Fenbendazol	Ap	tierisches Fettgewebe		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Fenbendazol	Ap	Milch		0.01	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Florfenicol	C	Leber		3	Summe von Florfenicol und seiner Metaboliten, als Florfenicolamin bestimmt
Florfenicol	C	Niere		0.3	Summe von Florfenicol und seiner Metaboliten, als Florfenicolamin bestimmt
Florfenicol	C	Muskelfleisch		0.2	Summe von Florfenicol und seiner Metaboliten, als Florfenicolamin bestimmt
Flubendazol	Ap	Eier	0.5		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Muttersubstanzen

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Flubendazol	Ap	Fleisch	0.1		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Flubendazol	Ap	Milch	0.01		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Flumequin	C	Muskelfleisch von Salmoniden (mit Haut)		0.6	Haut und Muskel- fleisch in natür- lichem Verhältnis
Flumethrin	Ap	tierisches Fettgewebe	0.15		Summe von trans- Z-Isomeren
Flumethrin	Ap	Milch	0.03		Summe von trans- Z-Isomeren
Flumethrin	Ap	Leber	0.02		Summe von trans- Z-Isomeren
Flumethrin	Ap	Muskelfleisch	0.01		Summe von trans- Z-Isomeren
Flumethrin	Ap	Niere	0.01		Summe von trans- Z-Isomeren
Flumethrin	Ap	Honig	0.005		Summe von trans- Z-Isomeren
Fluvalinate	Ap	Honig	0.05		
Furazolidon	C	Fleisch	0.005		Alle Rückstände mit intakter 5- Nitro-Struktur
Gentamycin	C	Niere		1	
Gentamycin	C	Leber		0.2	
Gentamycin	C	Milch		0.1	
Gentamycin	C	Muskelfleisch		0.1	
Iod	Z	Milch	0.5		
Ivermectin	Ap	Leber	0.1		H2B1a-Metabolit
Ivermectin	Ap	Muskelfleisch	0.02		H2B1a-Metabolit
Ketamin	Tr	Fleisch	0.01		inkl. alle Meta- boliten
Ketamin	Tr	Milch	0.01		inkl. alle Meta- boliten
Lambda-Cyhalothrin	Ap	Fleisch	0.5		
Lambda-Cyhalothrin	Ap	Milch	0.05		
Levamisol	Ap	Eier	1		
Levamisol	Ap	Leber	0.1		
Levamisol	Ap	Milch	0.01		
Levamisol	Ap	Muskelfleisch	0.01		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranz-wert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Levamisol	Ap	Niere	0.01		
Levamisol	Ap	tierisches Fettgewebe	0.01		
Maduramicin-ammonium	K	Fleisch von Geflügel		0.025	
Malachitgrün	C	Fische	0.01		Marker-Rückstand: Malachitgrün Leucobase
Marbofloxacin	C	Leber		0.15	
Marbofloxacin	C	Muskelfleisch		0.15	
Marbofloxacin	C	Niere		0.15	
Marbofloxacin	C	Milch		0.075	
Marbofloxacin	C	Haut vom Schwein		0.05	
Marbofloxacin	C	tierisches Fettgewebe		0.05	
Mebendazol	Ap	Leber	1		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Mebendazol	Ap	Eier	0.5		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Mebendazol	Ap	Muskelfleisch	0.1		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Mebendazol	Ap	Milch	0.01		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter- substanzen
Melengestrolacetat	Ho	Muskelfleisch vom Rind	0.002		
Meloxicam	Tr	Leber		0.065	
Meloxicam	Tr	Niere		0.065	
Meloxicam	Tr	Muskelfleisch		0.02	
Meloxicam	Tr	Milch		0.015	
Metamizol	Tr	Fleisch	0.1		
Morantel	Ap	Leber		0.8	
Morantel	Ap	Niere		0.2	
Morantel	Ap	Haut vom Schwein		0.1	
Morantel	Ap	Milch		0.1	
Morantel	Ap	Muskelfleisch		0.1	
Morantel	Ap	tierisches Fettgewebe		0.1	
Moxidectin	Ap	tierisches Fettgewebe	0.5		
Moxidectin	Ap	Leber	0.1		

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Moxidectin	Ap	Muskelfleisch	0.05		
Moxidectin	Ap	Niere	0.05		
Neomycin	C	Niere		5	
Neomycin	C	Eier		0.5	
Neomycin	C	Leber		0.5	
Neomycin	C	Milch		0.5	
Neomycin	C	Muskelfleisch		0.5	
Netobimin	Ap	Eier		0.5	inkl. Sulfoxid- Metaboliten
Netobimin	Ap	Fleisch		0.1	inkl. Sulfoxid- Metaboliten
Netobimin	Ap	Milch		0.01	inkl. Sulfoxid- Metaboliten
Nonoxinol 15	Z	Milch	2		
Oxacillin	C	Fleisch		0.3	
Oxacillin	C	Milch		0.03	
Oxfendazol	Ap	Eier		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Oxfendazol	Ap	Leber		0.5	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Oxfendazol	Ap	Muskelfleisch		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Oxfendazol	Ap	Niere		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Oxfendazol	Ap	tierisches Fettgewebe		0.05	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Oxfendazol	Ap	Milch		0.01	Summe aller extrahierbaren Rückstände, die zu Oxfendazolsulphon oxidiert werden können
Oxibendazol	Ap	Eier	0.5		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter-substanzen
Oxibendazol	Ap	Fleisch	0.1		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter-substanzen
Oxibendazol	Ap	Milch	0.01		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Mutter-substanzen
Oxolinsäure	C	Eier		0.01	
Oxolinsäure	C	Fleisch		0.01	
Oxolinsäure	C	Milch		0.01	
Permethrin	Ap	Haut	0.5		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	tierisches Fettgewebe	0.5		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	Muskelfleisch	0.1		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	Eier	0.05		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	Leber	0.05		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	Milch	0.05		Summe von Isomeren
Permethrin	Ap	Niere	0.05		Summe von Isomeren
Phoxim	Ap	Fleisch	0.2		auf Fett bezogen
Phoxim	Ap	Milch	0.2		auf Fett bezogen
Propetamphos	Ap	Eier	0.05		
Propetamphos	Ap	Fleisch	0.05		
Propetamphos	Ap	Milch	0.005		
Sarafloxacin	C	Leber von Geflügel		0.1	
Sarafloxacin	C	Muskelfleisch von Salmoniden (mit Haut)		0.03	Haut und Muskelfleisch in natürlichem Verhältnis
Sarafloxacin	C	Fettgewebe von Geflügel		0.01	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs-zweck	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Sarafloxacin	C	Haut von Geflügel		0.01	
Sarafloxacin	C	Muskelfleisch von Geflügel		0.01	
Scopolaminbutylbromid	Tr	Fleisch	0.1		
Spiramycin	C	Leber		0.6	Summe von Spiramycin und Neospiramycin
Spiramycin	C	Niere		0.3	Summe von Spiramycin und Neospiramycin
Spiramycin	C	tierisches Fettgewebe		0.3	Summe von Spiramycin und Neospiramycin
Spiramycin	C	Milch		0.2	Summe von Spiramycin und Neospiramycin
Spiramycin	C	Muskelfleisch		0.2	Summe von Spiramycin und Neospiramycin
Streptomycin	C	Niere		1	
Streptomycin	C	Leber		0.5	
Streptomycin	C	Muskelfleisch		0.5	
Streptomycin	C	Milch		0.2	
Streptomycin	C	Honig	0.02		
Sulfonamide	C	Eier	0.1		Summe der Mutter-substanzen
Sulfonamide	C	Fleisch	0.1		Summe der Mutter-substanzen
Sulfonamide	C	Milch	0.1		Summe der Mutter-substanzen
Sulfonamide	C	Honig	0.05		die Rückstände aller Stoffe der Sulfonamidgruppe dürfen insgesamt 0.05 mg/kg nicht überschreiten
Tetracycline	C	Niere		0.6	
Tetracycline	C	Leber		0.3	
Tetracycline	C	Eier		0.2	
Tetracycline	C	Milch		0.1	
Tetracycline	C	Muskelfleisch		0.1	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Tetracycline	C	Honig		0.02	die Rückstände aller Stoffe der Tetracyclingruppe dürfen insgesamt 0.02 mg/kg nicht überschreiten
Thiabendazol	Ap	Eier	0.5		Summe von Thiabendazol und 5-Hydroxythiabendazol
Thiabendazol	Ap	Fleisch	0.1		Summe von Thiabendazol und 5-Hydroxythiabendazol
Thiabendazol	C	Milch	0.1		Summe von Thiabendazol und 5-Hydroxythiabendazol
Thiamphenicol	C	Fleisch		0.05	
Thiamphenicol	C	Milch		0.05	
Thymol	Ap	Honig	0.8		
Tilmicosin	C	Leber		1	
Tilmicosin	C	Niere		1	
Tilmicosin	C	Muskelfleisch		0.05	
Tilmicosin	C	tierisches Fettgewebe		0.05	
Trenbolon, beta-	Ho	Muskelfleisch vom Rind	0.002		
Trichlorfon	Ap	Fleisch	0.1		
Trichlorfon	Ap	Milch	0.05		
Triclabendazol	Ap	Eier	0.5		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Muttersubstanzen
Triclabendazol	Ap	Fleisch	0.1		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Muttersubstanzen
Triclabendazol	Ap	Milch	0.01		Benzimidazol; einzeln oder als Summe der Muttersubstanzen
Trimethoprim	C	Fleisch	0.05		
Trimethoprim	C	Milch	0.05		
Tylosin	C	Fleisch		0.1	
Tylosin	C	Milch		0.05	
Valnemulin	C	Leber		0.5	

1	2	3	4	5	6
Wirkstoff	Anwendungs- zweck	Lebensmittel	Toleranz- wert mg/kg	Grenz- wert mg/kg	Bemerkungen
Valnemulin	C	Niere		0.1	
Valnemulin	C	Muskelfleisch		0.05	
Vedaprofen	Tr	Niere vom Pferd	1		
Vedaprofen	Tr	Leber vom Pferd	0.1		
Vedaprofen	Tr	Muskelfleisch vom Pferd	0.05		
Xylazin	Tr	Fleisch	0.01		
Xylazin	Tr	Milch	0.01		
Zeranol	Ho	Muskelfleisch vom Rind	0.002		



#### 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 im Artikel 185 LMV umschriebenen Arten von unverarbeiteten Pflanzenerzeugnissen.
- 4.4 Unter den Begriff «Gemüse» fallen die im Artikel 188 LMV umschriebenen Pflanzen und Pflanzenteile.

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Agarizinsäure	alkoholhaltige Getränke		100	aus Aromen stammend
Agarizinsäure	Lebensmittel, die Pilze enthalten		100	aus Aromen stammend
Agarizinsäure	Lebensmittel allgemein		20	übrige; aus Aromen stammend
Alkohole, höhere	Spirituosen	5000		Summe ohne Propanol in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Aloin	alkoholhaltige Getränke		50	aus Aromen stammend
Aloin	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen stammend
Ammonium	Trinkwasser	0.5		für Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>
Ammonium	Trinkwasser	0.1		ausgenommen Trinkwasser vom reduzierten Typus; berechnet als NH <sub>4</sub> <sup>+</sup>
Asaron, beta-	alkoholhaltige Getränke		1	aus Aromen stammend
Asaron, beta-	Würzen für «Snacks»		1	aus Aromen stammend
Asaron, beta-	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen stammend
Benzo[a]pyren	Tee	0.15		geräuchert; bezogen auf Trockenmasse
Benzo[a]pyren	Kräutertee	0.05		bezogen auf Trockenmasse

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Benzo[a]pyren	Speisepilze	0.05		getrocknet; bezogen auf Trockenmasse
Benzo[a]pyren	Tee	0.05		ausgenommen Tee geräuchert; bezogen auf Trockenmasse
Benzo[a]pyren	Trockenhefe	0.05		bezogen auf Trockenmasse
Benzo[a]pyren	Margarine	0.01		
Benzo[a]pyren	Minarine	0.01		
Benzo[a]pyren	Speisefette und Speiseöle	0.01		
Benzo[a]pyren	Fischerzeugnisse	0.005		geräuchert
Benzo[a]pyren	Beerenobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Fleischerzeugnisse	0.001		geräuchert
Benzo[a]pyren	Gemüse	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Getreide	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Getreideprodukte	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Käse	0.001		geräuchert
Benzo[a]pyren	Kernobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Steinobst	0.001		aus Umweltkontamination stammend
Benzo[a]pyren	Lebensmittel allgemein	0.00003		aus Aromen stammend
Benzol	Trinkwasser	0.001		
Berberin	alkoholhaltige Getränke		10	aus Aromen stammend
Berberin	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen stammend
Bromat	Trinkwasser	0.01		aus Trinkwasser-aufbereitung stammend
Bromdichlormethan	Trinkwasser		0.015	
Bromid-Ion	Wein	1		
Butan-1-ol	Lebensmittel allgemein	1		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Butan-2-ol	Lebensmittel allgemein	1		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Chlor, freies	Trinkwasser	0.1		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Chlor-1,2-propandiol, 3-Würzen, flüssig		0.2		
Chlorat	Trinkwasser	0.2		aus Trinkwasser-aufbereitung stammend
Chlordioxid	Trinkwasser	0.05		
Chlorit	Trinkwasser	0.2		aus Trinkwasser-aufbereitung stammend
Cumarin	Kaugummi		50	aus Aromen stammend
Cumarin	alkoholhaltige Getränke		10	aus Aromen stammend
Cumarin	Karamel-Zuckerwaren		10	aus Aromen stammend
Cumarin	Lebensmittel allgemein		2	übrige; aus Aromen stammend
Cyclohexan	Lebensmittel allgemein	1		aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Dibromchlormethan	Trinkwasser		0.1	
Dichlor-2-propanol, 1,3-Würzen, flüssig		0.05		
Dichlorbenzol, 1,4-	Honig	0.01		
Dichlorethan, 1,2-	Trinkwasser		0.003	
Dichlorethen, 1,1-	Trinkwasser		0.03	
Dichlorethen, 1,2-	Trinkwasser		0.05	
Dichlormethan	Trinkwasser		0.02	
Dichlormethan	Tee	5		roh oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Dichlormethan	Kaffee	2		roh, geröstet oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Dichlormethan	Lebensmittel allgemein	0.02		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Diethylether	Lebensmittel allgemein	2		aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Eruksäure	Margarine	50000		bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren
Eruksäure	Minarine	50000		bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren
Eruksäure	Speisefette und Speiseöle	50000		bezogen auf den Gesamtgehalt an Fettsäuren
Ethylcarbammat	Spirituosen		1	gilt nicht für Spirituosen die vor 2003 erzeugt

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Ethylendiaminotetraessigsäure (EDTA)	Trinkwasser	0.005	0.2	wurden (Datum der Destillation); in mg/l
Ethylmethylketon	Kaffee	20		roh, geröstet oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Ethylmethylketon	Tee	20		roh oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Ethylmethylketon	Margarine	5		Fettfraktionierung
Ethylmethylketon	Minarine	5		Fettfraktionierung
Ethylmethylketon	Speisefette und Speiseöle	5		Fettfraktionierung
Ethylmethylketon	Lebensmittel allgemein	1		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Fluorid	Trinkwasser	1.5		
Fluorid	Wein	1		
Grenzflächenaktive Stoffe	Trinkwasser	0.1		insgesamt
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige	Lebensmittel allgemein	0.05		ausgenommen Trinkwasser; Summe ohne Dichlormethan; aus Umweltkontamination stammend
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige	Trinkwasser	0.02		Summe, berechnet als Chlor, wenn Wasser gechlort wurde
Halogenkohlenwasserstoffe, flüchtige	Trinkwasser	0.008		Summe, berechnet als Chlor; aus Umweltkontamination stammend
Hexan	Produkte auf der Basis von Soja	30		entfettet; Extraktionslösungsmittel; bezogen auf Angebotsform
Hexan	Lebensmittel, welche Proteinerzeugnisse oder entfettetes Mehl enthalten	10		Extraktionslösungsmittel; bezogen auf Angebotsform
Hexan	Getreidekeime, entfettet	5		Extraktionslösungsmittel; Fettfraktionierung
Hexan	Kakaobutter	1		Extraktionslösungsmittel; Fettfraktionierung

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Hexan	Lebensmittel allgemein	1		übrige; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Hexan	Margarine	1		Extraktionslösungsmittel; Fettfraktionierung
Hexan	Minarine	1		Extraktionslösungsmittel; Fettfraktionierung
Hexan	Speisefette und Speiseöle	1		Extraktionslösungsmittel; Fettfraktionierung
Histamin	Fische	100	500	als Verderbsindikator
Histamin	Wein	10		
Hydrazin	Trinkwasser		0.005	
Hydrogencyanid	Brand aus Steinobst-trester		100	gesamt als HCN in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Hydrogencyanid	Steinobstbrände		100	gesamt als HCN in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Hydrogencyanid	Marzipan, Marzipan-ersatz oder ähnliche Erzeugnisse		50	aus Aromen stammend
Hydrogencyanid	Nougat		50	aus Aromen stammend
Hydrogencyanid	Steinobst		5	Konserven; aus Aromen stammend
Hydrogencyanid	alkoholhaltige Getränke		1	1 mg/kg je Volumenprozent an Alkohol; aus Aromen stammend
Hydrogencyanid	Lebensmittel allgemein		1	übrige; aus Aromen stammend
Hydrogencyanid	Trinkwasser		0.05	
Hypericin	alkoholhaltige Getränke		10	aus Aromen stammend
Hypericin	Süßwaren		1	aus Aromen stammend
Hypericin	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen stammend
Kohlendioxid	Wein	2000		
Kohlenwasserstoffe, aliphatische und aromatische	Hartschalenobst	10		aus dem Verpackungsmaterial (Jutesäcke) stammend
Kohlenwasserstoffe, polycyclische aromatische	Trinkwasser	0.0002		Summe von Benzo[a]pyren, Fluoranthen, Benzo[b]fluoranthen, Benzo[k]fluoranthen, Benzo[ghi]perylen, Indeno[1,2,3-cd]pyren
Kohlenwasserstoffe, schwerlösliche	Trinkwasser	0.02		

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Kohlenwasserstoffe, wasserlösliche	Trinkwasser	0.001		
Methanol	Brand aus Obsttrester	15000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Williamsbirnenbrand	13500	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Apfelbrand	12000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Mirabellenbrand	12000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Pflaumenbrand	12000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Sandbeerenbrand	12000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Zwetschgenbrand	12000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Brand aus Apfelwein	10000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Brand aus Birnenwein	10000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Obstbrand	10000	20000	übriger; mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Tresterbrand	10000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Branntwein	2000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Weinbrand, Brandy	2000	20000	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Spirituosen		20000	übrige; mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Methanol	Rotweine	300		
Methanol	Roséweine	150		
Methanol	Weissweine	150		
Methylacetat	Kaffee	20		roh, geröstet oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Methylacetat	Tee	20		roh oder als Extrakt; aus der Extraktion von Coffein, Reiz- und Bitterstoffen; bezogen auf Trockenmasse
Methylacetat	Melasse	1		Zucker aus Melasse

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Nitrat	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		400	konsumfertiges Endprodukt (ohne Nitrat des Trinkwassers)
Nitrat	Folgenahrung		250	konsumfertiges Endprodukt (ohne Nitrat des Trinkwassers)
Nitrat	Säuglingsanfängernahrung		40	konsumfertiges Endprodukt (ohne Nitrat des Trinkwassers)
Nitrat	Nüsslisalat	4500		verkaufsfertige Ware
Nitrat	Salat, Lactuca sativa L.	4500		übriger; verkaufsfertige Ware
Nitrat	Randen	3000		roh oder gekocht; verkaufsfertige Ware
Nitrat	Spinat	3000		frisch, roh, verkaufsfertige Ware
Nitrat	Chinakohl	2500		Brassica pekinensis; verkaufsfertige Ware
Nitrat	Eisbergsalat	2500		verkaufsfertige Ware
Nitrat	Fenchel	2500		verkaufsfertige Ware
Nitrat	Randensaft	2500		
Nitrat	Spinat	2000		Konserven oder tiefgekühlt
Nitrat	Kohlarten	1500		ausgenommen Kohlrabi, verkaufsfertige Ware
Nitrat	Kräuterkäse	40		
Nitrat	Trinkwasser	40		
Nitrat	Käse	10		ausgenommen Kräuterkäse
Nitritotriessigsäure	Trinkwasser	0.003	0.2	
Nitrit	Säuglingsanfängernahrung		0.1	konsumfertiges Endprodukt (ohne Nitrit des Trinkwassers)
Nitrit	Trinkwasser	0.1		
Nitrosamine, flüchtige	Biere		0.0005	Summe
Ozon	Trinkwasser	0.05		
Pestizide	Trinkwasser	0.0005		Summe aller organischen Pestizide und deren relevanten Metaboliten, Abbau- und Reaktionsprodukte
Pestizide	Trinkwasser	0.0001		gilt je Substanz für organische Pestizide, deren relevante Metabolite, Abbau- und Reaktionsprodukte

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Phenole	Trinkwasser	0.005		je Substanz
Phenole, wasserdampf- flüchtige	Trinkwasser	0.01		berechnet als Phenol
Phosphate	Trinkwasser	1		nur in warmem Trinkwasser; berechnet als Phosphor
Polarer Anteil	Speisefette und Speise- öle, zum Frittieren	270000		Methode gemäss Kapitel 7 des Schweizerischen Lebensmittelbuches
Polychlorierte Biphenyle	Fischleber		3	
Polychlorierte Biphenyle	Fischrogen		3	
Polychlorierte Biphenyle	Fleisch		2.5	ausgenommen Fische; auf Fett bezogen
Polychlorierte Biphenyle	Fische		1	
Polychlorierte Biphenyle	Krebstiere		1	
Polychlorierte Biphenyle	Stachelhäuter		1	
Polychlorierte Biphenyle	Weichtiere		1	
Polychlorierte Biphenyle	Milch und Milch- produkte		0.5	auf Fett bezogen
Polychlorierte Biphenyle	Eier		0.2	ganz
Polychlorierte Biphenyle	pflanzliche Lebensmittel		0.1	
Polychlorierte Biphenyle	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Klein- kinder		0.03	bezogen auf essfertige Zubereitung
Polychlorierte Biphenyle	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.01	bezogen auf essfertige Zubereitung
Propan-1-ol	Lebensmittel allgemein	1		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Propan-2-ol	Lebensmittel allgemein	10		ausgenommen Spirituosen; aus der Herstellung von Aromen aus natürlichen Aromaträgern
Pulegon	Süsswaren		350	mit Minze aromatisiert; aus Aromen stammend
Pulegon	alkoholhaltige Getränke		250	mit Minze aromatisiert; aus Aromen stammend



1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Pulegon	alkoholfreie Getränke		100	aus Aromen stammend
Pulegon	alkoholhaltige Getränke		100	aus Aromen stammend
Pulegon	Lebensmittel allgemein		25	übrige; aus Aromen stammend
Quassin	alkoholhaltige Getränke		50	aus Aromen stammend
Quassin	Süßwaren		10	in Pastillenform; aus Aromen stammend
Quassin	Lebensmittel allgemein		5	übrige; aus Aromen stammend
Safrol und Isosafrol	Lebensmittel, die Muskatblüte oder Muskatnuss enthalten		15	aus Aromen stammend
Safrol und Isosafrol	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		5	aus Aromen stammend
Safrol und Isosafrol	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol %		2	aus Aromen stammend
Safrol und Isosafrol	Lebensmittel allgemein		1	übrige; aus Aromen stammend
Santonin	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		1	aus Aromen stammend
Santonin	Lebensmittel allgemein		0.1	übrige; aus Aromen stammend
Säuren, flüchtige	Süßweine, natürliche	1600		berechnet als Essigsäure
Säuren, flüchtige	Spirituosen	1500		berechnet als Essigsäure in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Säuren, flüchtige	Fruchtweine	1400		berechnet als Essigsäure
Säuren, flüchtige	Wein	1200		berechnet als Essigsäure
Säuren, flüchtige	Obstweine	1000		berechnet als Essigsäure
Säuren, flüchtige	Obstweine, verdünnte	1000		berechnet als Essigsäure
Schwebstoffe (Trübung)	Trinkwasser	1		gemessen als TE/F 90°
Schweflige Säure	Spirituosen	50		berechnet als SO <sub>2</sub> in mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Schweflige Säure	Melasse	40		berechnet als SO <sub>2</sub> ; bezogen auf die Trockenmasse
Schweflige Säure	Glukosesirup	20		berechnet als SO <sub>2</sub> ; bezogen auf die Trockenmasse

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Schweflige Säure	Zuckerarten	15		ausgenommen Glukose-sirup; berechnet als SO <sub>2</sub> ; bezogen auf die Trockenmasse
Silikate	Trinkwasser	10		zugesetzte; berechnet als Silizium, während höchstens 3 Monaten zur Schutzschichtbildung
Silikate	Trinkwasser	5		zugesetzte; berechnet als Silizium
Sitosterole	Butter	600		für gewerbliche und industrielle Zwecke
Stigmastadien, 3,5-	Speiseöl	1		als schonend raffiniert bezeichnet; oder entsprechend 0.1 % des freien Sitosterins
Sulfat	Wein	2000		berechnet als K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Sulfid	Trinkwasser			organoleptisch nicht nachweisbar
Tetrachlorethen	Trinkwasser		0.04	
Tetrachlorethen	Fleisch vom Schwein	0.2		auf Fett bezogen
Tetrachlorethen	Hausgeflügel	0.2		auf Fett bezogen
Tetrachlorethen	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		50	
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Hanfsamen		20	bezogen auf Trockenmasse
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Back- und Dauerbackwaren		5	bezogen auf Trockenmasse
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Spirituosen		5	mg/l, bezogen auf reinen Alkohol
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Teigwaren		5	bezogen auf Trockenmasse
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	pflanzliche Lebensmittel		2	übrige; bezogen auf Trockenmasse
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	alkoholfreie Getränke		0.2	bezogen auf trinkfertige Zubereitung
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	alkoholhaltige Getränke		0.2	ausgenommen Spirituosen

1	2	3	4	5
Stoff	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Tetrahydrocannabinol, Delta 9-	Kräuter- und Früchtetee		0.2	bezogen auf trinkfertige Zubereitung: 15 g Pflanzenteile pro kg Wasser, mit kochendem Wasser übergossen und während 30 Minuten über 85 °C halten
Thujon (alpha und beta)	Absinth		35	
Thujon (alpha und beta)	Bitter (Spirituosen)		35	aus Aromen stammend
Thujon (alpha und beta)	Lebensmittel, die Salbeizubereitungen enthalten		25	aus Aromen stammend
Thujon (alpha und beta)	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von über 25 Vol %		10	aus Aromen stammend
Thujon (alpha und beta)	alkoholhaltige Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol %		5	aus Aromen stammend
Thujon (alpha und beta)	Lebensmittel allgemein		0.5	übrige; aus Aromen stammend
Tribrommethan	Trinkwasser		0.1	
Trichlorethan, 1,1,1-	Trinkwasser		2	
Trichlorethen	Trinkwasser		0.07	
Trichlormethan	Trinkwasser		0.04	
Unkrautsamen	Getreide	1000		Körner; Probenahme 1 kg

## 5 Liste der Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für mikrobielle Toxine

### Erläuterungen zur Liste

- 5.1 Die Höchstkonzentrationen beziehen sich, wenn in der Liste nicht anders angegeben, auf genussfertige Lebensmittel oder auf gebrauchsfertige Zutaten wie z. B. Backmehl.
- 5.2 Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte anteilmässig zu berücksichtigen.
- 5.3 Die in Spalte 2, 4 und 5 der Liste aufgeführten Abkürzungen bedeuten:  
 B: Bakterien-Toxine  
 M: Mykotoxine  
 S: Sklerotien  
 n.n.: nicht nachweisbar

1	2	3	4	5	6
Stoff	Art	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Aflatoxin B1	M	Muskatnuss		0.01	
Aflatoxin B1	M	Gewürze		0.005	übrige
Aflatoxin B1	M	Lebensmittel allgemein		0.002	übrige
Aflatoxin M1	M	Käse		0.00025	
Aflatoxin M1	M	Milch und Milchprodukte		0.00005	
Aflatoxin M1	M	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.00002	bezogen auf essfertige Zubereitung
Aflatoxin M1	M	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.00002	bezogen auf essfertige Zubereitung
Aflatoxine (Summe von B1+B2+G1+G2)	M	Muskatnuss		0.02	
Aflatoxine (Summe von B1+B2+G1+G2)	M	Gewürze		0.01	übrige
Aflatoxine (Summe von B1+B2+G1+G2)	M	Lebensmittel allgemein		0.004	übrige
Aflatoxine (Summe von B1+B2+G1+G2)	M	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.00001	bezogen auf essfertige Zubereitung
Aflatoxine (Summe von B1+B2+G1+G2)	M	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.00001	bezogen auf essfertige Zubereitung
Botulinum-Toxin	B	Lebensmittel allgemein			n.n.; empfindlichste Methode

1	2	3	4	5	6
Stoff	Art	Lebensmittel	Toleranzwert mg/kg	Grenzwert mg/kg	Bemerkungen
Deoxynivalenol	M	Getreide	1		bezogen auf Trockenmasse
Fumonisine (Summe von B1+B2)	M	Mais	1		bezogen auf Trockenmasse
Mutterkorn	S	Getreide		500	bei Verarbeitung zu Mehl; Probenahme 1 kg
Mutterkorn	S	Getreide		200	Körner; bei Abgabe an den Konsumenten; Probenahme 1 kg
Ochratoxin A	M	Dörrobst		0.02	bezogen auf Trockenmasse
Ochratoxin A	M	Gewürze		0.02	bezogen auf Trockenmasse
Ochratoxin A	M	Lebensmittel allgemein		0.005	übrige
Ochratoxin A	M	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder		0.0005	bezogen auf Trockenmasse
Ochratoxin A	M	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung		0.0005	bezogen auf Trockenmasse
Patulin	M	Fruchtsäfte		0.05	
Staphylokokkenenterotoxine	B	Lebensmittel allgemein			n.n.; Elisa-Test

## 6 Liste der Höchstkonzentrationen (Toleranz- und Grenzwerte) für Radionuklide

### Erläuterungen zur Liste

- 6.1 Die Toleranz- und Grenzwerte 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. Bei verarbeiteten Lebensmitteln (Mischungen, Extrakte, Konzentrate usw.) sind, wenn in der Liste nicht anders angegeben, die Höchstkonzentrationen der Rohprodukte anteilmässig zu berücksichtigen.
- 6.2 Die Höchstkonzentrationen gelten für die jeweilige Radionuklidgruppe. Innerhalb der Nuklidgruppe gelten sie für die Summe der gemessenen Aktivitäten.
- 6.3 Die Grenzwerte gelten grundsätzlich auch für Radionuklide natürlichen Ursprungs. Sie gelten jedoch nicht für homöostatisch regulierte natürliche Nuklide wie Kalium-40, wo die Dosis nicht von der inkorporierten Aktivität abhängt.
- 6.4 Zu den Lebensmitteln von geringer Bedeutung sind insbesondere zu zählen: Gewürze; Kräutertees; gezuckerte (haltbar gemachte) Früchte, Fruchtschalen und andere Pflanzenteile; Hefe und andere nicht lebende Einzeller; Hopfen (Blütenzapfen); Kapern; Kaviar und Kaviarersatz; Knoblauch; Küchenkräuter; Maniok und dessen Produkte; Maranta; Paranüsse; Algen; Topinambur; Trüffel; Salep; Schalen von Zitrusfrüchten und Melonen; Süsskartoffeln; Vitamine und Provitamine; Gelier-, Verdickungs- und Überzugsmittel pflanzlicher Herkunft (Zusatzstoffe).

1	2	3	4	5
Radionuklid bzw. Radionuklidgruppe	Lebensmittel	Toleranzwert Bq/kg	Grenzwert Bq/kg	Bemerkungen
Cäsiumisotope	Lebensmittel von geringer Bedeutung	10	12500	
Cäsiumisotope	Speisepilze wildwachsend	600	1250	
Cäsiumisotope	Wildfleisch	600	1250	
Cäsiumisotope	Lebensmittel allgemein	10	1250	übrige
Cäsiumisotope	flüssige Lebensmittel	10	1000	
Cäsiumisotope	Säuglingsanfangsnahrung	10	400	
Iodisotope	Lebensmittel von geringer Bedeutung	10	20000	insbesondere I-131
Iodisotope	Lebensmittel allgemein	10	2000	übrige; insbesondere I-131

1	2	3	4	5
Radionuklid bzw. Radionuklidgruppe	Lebensmittel	Toleranzwert Bq/kg	Grenzwert Bq/kg	Bemerkungen
Iodisotope	flüssige Lebensmittel	10	500	insbesondere I-131
Iodisotope	Säuglingsanfangsnahrung	10	150	insbesondere I-131
Kohlenstoff-14	Lebensmittel von geringer Bedeutung	200	100000	
Kohlenstoff-14	Lebensmittel allgemein	200	10000	übrige
Kohlenstoff-14	Säuglingsanfangsnahrung	200	1000	
Plutoniumisotope und Transplutonium-elemente	Lebensmittel von geringer Bedeutung	0.1	800	alpha-Teilchen emittierende; insbesondere Pu-239 und Am-241
Plutoniumisotope und Transplutonium-elemente	Lebensmittel allgemein	0.1	80	übrige; alpha-Teilchen emittierende, insbesondere Pu-239 und Am-241
Plutoniumisotope und Transplutonium-elemente	flüssige Lebensmittel	0.1	20	alpha-Teilchen emittierende; insbesondere Pu-239 und Am-241
Plutoniumisotope und Transplutonium-elemente	Säuglingsanfangsnahrung	0.1	1	alpha-Teilchen emittierende; insbesondere Pu-239 und Am-241
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe I Ra-224, Th-228, U-234, U-235, U-238	Lebensmittel von geringer Bedeutung		500	
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe I Ra-224, Th-228, U-234, U-235, U-238	Lebensmittel allgemein		50	übrige
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe I Ra-224, Th-228, U-234, U-235, U-238	flüssige Lebensmittel		10	

1	2	3	4	5
Radionuklid bzw. Radionuklidgruppe	Lebensmittel	Toleranzwert Bq/kg	Grenzwert Bq/kg	Bemerkungen
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe I Ra-224, Th-228, U-234, U-235, U-238	Säuglingsanfangsnahrung		10	
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231	Meerestiere		150	
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231	Lebensmittel von geringer Bedeutung		50	
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231	Lebensmittel allgemein		5	übrige
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231	flüssige Lebensmittel		1	
Radionuklide der Uran- und Thoriumreihe Gruppe II Pb-210, Po-210, Ra-226, Ra-228, Th-230, Th-232, Pa-231	Säuglingsanfangsnahrung		1	
Strontiumisotope	Lebensmittel von geringer Bedeutung	1	7500	insbesondere Sr-90
Strontiumisotope	Lebensmittel allgemein	1	750	übrige; insbesondere Sr-90



1	2	3	4	5
Radionuklid bzw. Radionuklidgruppe	Lebensmittel	Toleranzwert Bq/kg	Grenzwert Bq/kg	Bemerkungen
Strontiumisotope	flüssige Lebensmittel	1	125	insbesondere Sr-90
Strontiumisotope	Säuglingsanfangsnahrung	1	75	insbesondere Sr-90
Tritium	Lebensmittel von geringer Bedeutung	1000	100000	
Tritium	Lebensmittel allgemein	1000	10000	übrige
Tritium	Säuglingsanfangsnahrung	1000	3000	
Übrige künstliche Radionuklide	Lebensmittel von geringer Bedeutung	10	12500	
Übrige künstliche Radionuklide	Lebensmittel allgemein	10	1250	übrige
Übrige künstliche Radionuklide	flüssige Lebensmittel	10	1000	
Übrige künstliche Radionuklide	Säuglingsanfangsnahrung	10	400	

