

## I. Weichmacherhaltige Hochpolymere

Stand vom 01.06.2009

Der Zusatz von Weichmachern zu Hochpolymeren bei der Herstellung von Bedarfsgegenständen aus Kunststoff im Sinne von § 2 Abs. 6 Nr. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches muss den Bestimmungen der Bedarfsgegenständeverordnung entsprechen, soweit die Stoffe dort bereits erfasst sind.

Darüber hinaus darf als Weichmacher verwendet werden:

Di-(2-ethylhexyl)terephthalat

Folgende Hinweise sind zu beachten:

- a) Wegen der hohen Migrationstendenz von Stoffen aus Weich-PVC dürfen organische Zinnstabilisatoren (z. B. Di-n-octylzinnverbindungen, Butylthiostannonsäure) keinesfalls zugesetzt werden.
- b) Besondere Sorgfalt in Bezug auf die Einhaltung der spezifischen Migrationsgrenzwerte ist im Kontakt mit Lebensmitteln, die zu den folgenden Gruppen gehören, geboten:
  - Lebensmittel von pulvriger- und feinkörniger Beschaffenheit (Durchmesser höchstens 3 mm),
  - fetthaltige Lebensmittel, in denen Fett in solcher Form enthalten ist, dass es mit den Folien, Beschichtungen und Tuben in unmittelbare Berührung kommt,
  - gewachste und paraffinierte Lebensmittel,
  - Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Käse,
  - Lebensmittel, die Alkohol oder etherische Öle enthalten.
- c) Bei Spezialfolien zur Verpackung von Frischfleisch ist auf den Folienpackungen, dem Kern und in den Warenbegleitpapieren folgender Hinweis an deutlich sichtbarer Stelle und in deutlich lesbarer Form anzubringen: "Nur für die Verpackung von Frischfleisch". Dies ist erforderlich, um die irrtümliche Verwendung dieser Folien zum Verpacken von anderen Lebensmitteln zu vermeiden. Aus technischen Gründen kann dieser Hinweis auf der Folie nicht angebracht werden.