



Lässig GmbH | Im Riemen 32 | 64832 Babenhausen | Germany

EC-declaration of conformity

EC No. 1935/2004

Konformitätserklärung EG Nr. 1935/2004
Déclaration de conformité CE n° 1935/2004
Dichiarazione di conformità CE n. 1935/2004
Declaración de conformidad CE n.º 1935/2004
Försäkran om överensstämmelse EG nr 1935/2004
Deklaracja zgodności WE nr 1935/2004

We herewith confirm that the articles:

Hiermit bestätigen wir, dass die Artikel:

Nous certifions par la présente que les articles :

Con la presente confermiamo che gli articoli:

Se confirma que los artículos:

Vi bekräftar härmed att produkterna:

Niniejszym potwierdzamy, że artykuły:

1310072725	Dish Set Daily Shine mouse
1310072524	Dish Set Daily Shine dog
1310072108	Dish Set Daily Shine cat
1310069725	Plate Daily Shine mouse
1310069524	Plate Daily Shine dog
1310069108	Plate Daily Shine cat
1310070725	Bowl Daily Shine mouse
1310070524	Bowl Daily Shine dog
1310070108	Bowl Daily Shine cat
1310071725	Sippy cup Daily Shine mouse
1310071524	Sippy cup Daily Shine dog
1310071108	Sippy cup Daily Shine cat
1310069332	Plate PP Adventure Dragonfly
1310069496	Plate PP Adventure Tractor
1310070332	Bowl PP Adventure Dragonfly
1310070496	Bowl PP Adventure Tractor
1310071332	Sippy Cup PP Adventure Dragonfly

Lässig GmbH
Im Riemen 32
64832 Babenhausen, Germany
Tel. +49 (0) 6073 74489-0
Fax +49 (0) 6073 74489-29
info@laessig-fashion.de
www.laessig-fashion.de

Geschäftsführung
Anne-Laure Bigot, Karin Heinrich
Handelsregister
AG Darmstadt, HRB 33393
WEEE Reg. No. DE12994765

Commerzbank AG Darmstadt
IBAN DE59 5084 0005 0131 7627 00
SWIFT (BIC) COBADEFF508

HypoVereinsbank AG
IBAN DE31 7002 0270 0020 2897 52
SWIFT (BIC) HYVEDEMMXXX

Unsere Marken





1310071496	Sippy Cup PP Adventure Tractor
1310072332	Dish Set PP Adventure Dragonfly
1310072496	Dish Set PP Adventure Tractor

Description (material/ appearance): tableware made from 100% polypropylene

Beschreibung (Material, Aussehen): Geschirr aus 100% Polypropylen

Description (matériau, aspect) : vaisselle en 100 % polypropylène

Descrizione (materiale, aspetto): stoviglie in 100% polipropilene

Descripción (material, aspecto): vajilla fabricada en polipropileno 100 %

Beskrivning (material, utseende): Bordsservis av 100 % polypropylen

Opis (materiał, wygląd): Zastawa stołowa wykonana w 100% z polipropylenu

are conform to the legal requirements of the German “Bedarfsgegenständeverordnung”, the European Regulation (EU) No. 10/2011 as well as Article 3, 11(5), 15 and 17 of the European Regulation (EC) No. 1935/2004 as currently amended.

den gesetzlichen Vorgaben der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung, der europäischen Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie den Artikeln 3, 11(5), 15 und 17 der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in ihrer jeweils gültigen Fassung entsprechen.

sont conformes aux dispositions légales de l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, du règlement européen (UE) n° 10/2011 ainsi que des articles 3, 11(5), 15 et 17 du règlement européen (CE) n° 1935/2004 dans leur version en vigueur.

sono conformi ai requisiti legali dell'Ordinanza tedesca sui beni di consumo, del Regolamento europeo (UE) n. 10/2011 e degli articoli 3, 11(5), 15 e 17 del Regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 e successive modifiche.

cumplen los requisitos legales de la Ordenanza alemana sobre bienes de consumo, el Reglamento europeo (UE) n.º 10/2011 y los artículos 3, 11, apartado 5, 15 y 17 del Reglamento europeo (CE) n.º 1935/2004, en su versión actual.

uppfyller de rättsliga kraven i den tyska konsumentvaruförordningen, EU-förordningen (EU) nr 10/2011 och artiklarna 3, 11.5, 15 och 17 i EU-förordningen (EG) nr 1935/2004, i dess ändrade lydelse.

są zgodne z wymogami prawnymi niemieckiego rozporządzenia w sprawie towarów konsumpcyjnych, rozporządzenia europejskiego (UE) nr 10/2011 oraz art. 3, art. 11 ust. 5, art. 15 i art. 17 rozporządzenia europejskiego (WE) nr 1935/2004 z późniejszymi zmianami.

The Overall Migration as well as the Specific Migration, when used according to specifications, do not exceed the legal limits. Testing was performed according to article 17 and 18 of regulation (EU) No. 10/2011 in conjunction with Annex V.

Die Globalmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Die Prüfung erfolgt gemäß Artikel 17 und 18 in Verbindung mit Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.



La migration globale ainsi que les migrations spécifiques sont inférieures aux valeurs limites légales dans le cadre d'une utilisation conforme aux spécifications. Le test est effectué conformément aux articles 17 et 18 conjointement à l'annexe V du règlement (UE) n° 10/2011.

La migrazione globale e le migrazioni specifiche sono al di sotto dei limiti di legge con un utilizzo in linea con le specifiche. La valutazione è effettuata in conformità agli articoli 17 e 18 in combinato con l'allegato V del Regolamento (UE) n. 10/2011.

La migración global y las migraciones específicas se encuentran por debajo de los límites legales cuando se utilizan de acuerdo a lo especificado. El examen se llevará a cabo de conformidad con los artículos 17 y 18 en relación con el anexo V del Reglamento (UE) n.º 10/2011.

Den globala migrationen och de specifika migrationerna ligger under de lagliga gränsvärdena när de används enligt specifikationerna. Undersökningen utförs i enlighet med artiklarna 17 och 18 jämförda med bilaga V till förordning (EU) nr 10/2011.

Globalna migracja oraz migracje specyficzne, przy zastosowaniu zgodnym z wymaganiami specyfikacji, mieszczą się w ustawowych limitach. Ocenę przeprowadza się zgodnie z art. 17 i 18 w związku z załącznikiem V do rozporządzenia (UE) nr 10/2011.

No restricted or limited substances mentioned in Annex I or II of European Regulation (EU) No. 10/2011 were used in the articles mentioned above.

Keine Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation gemäß des Anhangs I oder II der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 werden in den o.g. Produkten eingesetzt.

Aucune substance faisant l'objet d'une restriction et/ou d'une spécification conformément à l'annexe I ou II du règlement (UE) n° 10/2011 n'est utilisée dans les produits susmentionnés.

Nei prodotti sopra citati non vengono utilizzate sostanze con restrizioni e/o specifiche ai sensi dell'Allegato I o II del Regolamento (UE) n. 10/2011.

En los productos mencionados no se utilizan sustancias con restricción y/o especificación de acuerdo a los anexos I o II del Reglamento (UE) n.º 10/2011.

Inga ämnen med begränsning och/eller specifikation enligt bilaga I eller II i förordning (EU) nr 10/2011 används i ovan nämnda produkter.

W wyżej wymienionych produktach nie są stosowane żadne substancje podlegające ograniczeniom i/lub specyfikacjom zgodnie z załącznikiem I lub II do rozporządzenia (UE) nr 10/2011.

We are not aware of any non-intentionally added substances (NIAS) in above mentioned products.

Uns ist nicht bekannt, dass in den oben genannten Produkten unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe (NIAS) enthalten sind.

Nous n'avons pas connaissance de la présence de substances ajoutées inintentionnellement (NIAS) dans les produits susmentionnés.

Non siamo a conoscenza di sostanze aggiunte non intenzionalmente (NIAS) nei prodotti sopra citati.

No tenemos conocimiento de la presencia de sustancias introducidas de forma no intencionada (NIAS) en los productos mencionados.

Vi känner inte till några oavsiktligt införda ämnen (NIAS) i de ovan nämnda produkterna.



Nie jest nam wiadomo, aby w wyżej wymienionych produktach znajdowały się niezamierzenie wprowadzone substancje (NIAS).

Specification concerning the predictable use or restriction:

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Spécification pour l'utilisation prévue ou restrictions :

Specifiche per l'uso previsto o restrizioni:

Especificación para el uso previsto o restricciones:

Spezifikation för avsedd användning eller restriktioner:

Specyfikacja zamierzonego zastosowania lub ograniczeń:

Type(s) of food intended to come into contact with the material:

Art/Arten von Lebensmitteln, für die das Material geeignet ist:

Type(s) de denrées alimentaires auxquelles le matériau est adapté :

Tipo/tipi di alimenti per i quali il materiale è adatto:

Tipo o tipos de alimentos para los que se utiliza el material:

Typ/typer av livsmedel som materialet är lämpligt för:

Typ/typy żywności, dla których materiał jest odpowiedni:

All types of food (aqueous, alcoholic, acidic, fatty, milky types) (spoon, plate, bowl)

All aqueous and alcoholic foods and milk products with a pH < 4,5 (sippy cup)

Alle Arten von Lebensmitteln (wässrige, alkoholische, saure, fetthaltige, milchhaltige) (Löffel, Teller, Schale)

Alle wässrigen und alkoholischen Lebensmittel und alle Milcherzeugnisse mit einem pH-Wert < 4,5 (Trinklernbecher)

Tous les types d'aliments (aqueux, alcoolisés, acides, gras, lactés) (cuillère, assiette, bol)

Tous les aliments aqueux et alcoolisés et tous les produits laitiers avec un pH < 4,5 (tasse d'apprentissage)

Tutti i tipi di alimenti (acquosi, alcolici, acidi, grassi, latticini) (cucchiaio, piatto, ciotola)

Tutti gli alimenti acquosi e alcolici e tutti i prodotti lattiero-caseari con un valore di pH < 4,5 (tazza con beccuccio)

Todo tipo de alimentos (acuosos, alcohólicos, ácidos, grasos, lácteos) (cuchara, plato, cuenco)

Todos los alimentos acuosos y alcohólicos y todos los productos lácteos con un pH < 4,5 (vaso de aprendizaje)

Alla typer av livsmedel (vattenhaltiga, alkoholhaltiga, sura, fettrika, mejeriprodukter) (sked, tallrik, skål)

Alla vattenhaltiga och alkoholhaltiga livsmedel samt alla mejeriprodukter med ett pH-värde på < 4,5 (babymugg)

Wszelkiego rodzaju produkty spożywcze (na bazie wody, alkoholu, kwaśne, tłuszczowe, zawierające mleko) (łyżka, talerz, miska)

Wszystkie produkty spożywcze na bazie wody i alkoholu oraz wszystkie produkty mleczne o pH < 4,5 (kubek do nauki picia)



Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:

Bestimmungsgemäße Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Durée et température prévues pour la manipulation et le stockage en contact avec les denrées alimentaires :

Durata e temperatura previste per il trattamento e la conservazione a contatto con gli alimenti:

Duración prevista y temperatura de tratamiento y almacenamiento en contacto con los alimentos:

Avsedd varaktighet och temperatur för behandling och förvaring i kontakt med livsmedlet:

Określony czas i temperatura obróbki oraz przechowywania w kontakcie z żywnością:

Any contact conditions that include hot-fill and/or heating up to 70 °C for up to 2 hours, or up to 100 °C for up to 15 minutes, which are not followed by long term room or refrigerated temperature storage.

Jegliche Lebensmittelkontaktbedingungen, die Heißabfüllung und/oder Erhitzen auf eine Temperatur von bis zu 70 °C für bis zu 2 Stunden oder von bis zu 100 °C für bis zu 15 Minuten umfassen, woran sich keine Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder unter Kühlung anschließt.

Toutes conditions de contact alimentaire impliquant un remplissage à chaud et/ou un chauffage à une température pouvant atteindre 70 °C pendant un maximum de 2 heures ou 100 °C pendant un maximum de 15 minutes, non suivi d'un stockage à long terme à température ambiante ou sous réfrigération.

Qualsiasi condizione di contatto con gli alimenti che preveda il riempimento a caldo e/o il riscaldamento a una temperatura fino a 70 °C per un massimo di 2 ore o fino a 100 °C per un massimo di 15 minuti, non seguito da una conservazione a lungo termine a temperatura ambiente o in frigorifero.

Cualquier condición de contacto con alimentos que implique el llenado en caliente y/o el calentamiento a una temperatura de hasta 70 °C durante un máximo de 2 horas o hasta 100 °C durante un máximo de 15 minutos, no seguido de un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente o en refrigeración.

All kontakt med livsmedel som innebär varmfyllning och/eller upphettning till en temperatur på upp till 70 °C i upp till 2 timmar eller upp till 100 °C i upp till 15 minuter, inte följt av långtidsförvaring i rumstemperatur eller i kylskåp.

Wszelkie warunki kontaktu z żywnością obejmujące gorące napełnianie i/lub podgrzewanie do temperatury do 70°C przez maksymalnie 2 godziny lub do 100°C przez maksymalnie 15 minut, po czym nie następuje długotrwałe przechowywanie w temperaturze pokojowej ani w warunkach chłodniczych.

Ratio of the material surface area coming into contact with food to the volume, on which base the conformity of the article was determined:

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Artikels festgestellt wurde:

Rapport entre la surface en contact avec les denrées alimentaires et le volume sur la base duquel la conformité de l'article a été établie :

Rapporto tra la superficie a contatto con gli alimenti e il volume utilizzato per determinare la conformità dell'articolo:

Relación entre la superficie en contacto con los alimentos y el volumen utilizada para determinar la conformidad del artículo:

Förhållandet mellan den yta som kommer i kontakt med livsmedlet och den volym som används för att fastställa produktens överensstämmelse:



Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości, na podstawie którego ustalono zgodność artykułu:

7 dm²/L (bowl)
7 dm²/L (Schale)
7 dm²/L (bol)
7 dm²/L (ciotola)
7 dm²/L (cuenco)
7 dm²/l (skål)
7 dm²/l (miska)

8 dm²/L (sippy cup)
8 dm²/L (Trinklernbecher)
8 dm²/L (gobelet d'apprentissage)
8 dm²/L (tazza con beccuccio)
8 dm²/L (vaso de aprendizaje)
8 dm²/l (babymugg)
8 dm²/l (kubek do picia)

13 dm²/L (plate)
13 dm²/L (Teller)
13 dm²/L (assiette)
13 dm²/L (piatto)
13 dm²/L (plato)
13 dm²/l (tallrik)
13 dm²/l (talerz)

6 dm²/L (spoon)
6 dm²/L (Löffel)
6 dm²/L (cuillère)
6 dm²/L (cucchiaio)
6 dm²/L (cuchara)
6 dm²/l (sked)
6 dm²/l (łyżka)

No functional barrier was used in the present articles. Dual-use Substances were not used.

In den o.g. Produkten wird keine funktionelle Barriere verwendet. Es werden keine Dual-Use-Additive eingesetzt.

Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée dans les produits susmentionnés. Aucun additif à double usage n'est utilisé.

Nei prodotti sopra citati non viene utilizzata alcuna barriera funzionale. Non vengono utilizzati additivi a doppio uso.



En los productos mencionados no se utiliza ninguna barrera funcional. No se utilizan aditivos de doble uso.

Ingen funktionell barriär används i de ovan nämnda produkterna. Inga tillsatser med dubbla användningsområden används.

W wyżej wymienionych produktach nie zastosowano żadnej bariery funkcjonalnej. Nie są stosowane żadne dodatki podwójnego zastosowania.

This Declaration applies to the above mentioned products furnished by us. Compliance to legal requirements with mentioned substances is given in reference to stated conditions regarding food contact. Suitability for Applications exceeding mentioned conditions has to be proven by the user.

Diese Erklärung gilt für die oben genannten, von uns hergestellten Produkte. Die Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen an die genannten Stoffe ist in Bezug auf die angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen gegeben. Die Eignung für Anwendungen, die über die genannten Bedingungen hinausgehen, muss vom Anwender nachgewiesen werden.

Cette déclaration s'applique aux produits susmentionnés que nous fabriquons. La conformité aux exigences légales pour les substances mentionnées est assurée en ce qui concerne les conditions de contact alimentaire indiquées. La compatibilité avec des utilisations dépassant les conditions mentionnées doit être démontrée par l'utilisateur.

La presente dichiarazione si applica ai prodotti di cui sopra da noi fabbricati. La conformità ai requisiti di legge per le sostanze citate è indicata in relazione alle condizioni di contatto con gli alimenti specificate. L'idoneità per applicazioni che superano le condizioni specificate deve essere verificata dall'utente.

Esta declaración se aplica a los productos arriba mencionados, fabricados por nosotros. El cumplimiento de los requisitos legales para las sustancias mencionadas se da con respecto a las condiciones especificadas de contacto con los alimentos. La idoneidad para las aplicaciones que superen las condiciones especificadas debe ser verificada por el usuario.

Denna deklaration gäller för ovan nämnda produkter som tillverkas av oss. Överensstämmelse med de rättsliga kraven för de ämnen som nämns anges med avseende på de angivna villkoren för kontakt med livsmedel. Lämpligheten för tillämpningar som överskrider de angivna villkoren måste verifieras av användaren.

Niniejsze oświadczenie dotyczy wyżej wymienionych produktów, których jesteśmy producentem. Zgodność z wymogami prawnymi dotyczącymi wymienionych substancji jest zapewniona w odniesieniu do określonych warunków kontaktu z żywnością. Przydatność do zastosowań wykraczających poza wymienione warunki musi zostać potwierdzona przez użytkownika.

The validity of this declaration expires with modifications of legal requirements.

Die Gültigkeit dieser Erklärung erlischt bei Änderungen der gesetzlichen Bestimmungen.

La validité de cette déclaration expire en cas de modification des dispositions légales.

La validità della presente dichiarazione decade in caso di modifica delle disposizioni di legge.

La validez de esta declaración expira en caso de modificación de las disposiciones legales.

Giltigheten för denna förklaring upphör att gälla vid ändringar av de lagstadgade bestämmelserna.

Ważność niniejszego oświadczenia wygasa w przypadku zmian przepisów prawnych.



CLAUDIA STÖHR
Head of Quality &
Innovation Management
LASSIG GMBH
Im Riemen 42
64832 Babenhausen
Germany

Babenhausen, 14.03.2025

Place, Date

Ort, Datum

Lieu, date

Luogo, data

Lugar, fecha

Ort, datum

Miejsce, data

Claudia Stöhr, Innovation & Quality Manager

Name, Function

Name, Funktion

Nom, Fonction

Nome, Funzione

Nombre, Función

Namn, Funktion

Nazwa, Funkcja

Signature

Unterschrift

Signature

Firma

Firma

Underskrift

Podpis