

Αριθμός 170

ΔΙΟΡΘΩΣΗ

Αναφορικά με τους περί Υλικών και Αντικειμένων (Επαφή με Τρόφιμα) Κανονισμούς του 1999 (ΚΔΠ 120/99), που δημοσιεύτηκαν στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας με αρ. 3332, Παράρτημα Τρίτο, Μέρος Ι, της 11ης Ιουνίου 1999, να γίνει η ακόλουθη διόρθωση:

Το Παράρτημα ΙV (σελ. 422 μέχρι 431) και το Παράρτημα ΙΧ (σελίδες 482 μέχρι 489) αντικαθίστανται με τα ακόλουθα νέα Παραρτήματα:

“ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV
(Κανονισμός 13)

Κατάλογος επιτρεπομένων ουσιών για την παραγωγή υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης

ΤΜΗΜΑ I

Μή επικαλυμμένος Υμένας αναγεννημένης Κυτταρίνης

Όνομασίες	Περιορισμοί
<p>A. Αναγεννημένη κυτταρίνη</p> <p>B. Πρόσθετα</p> <p>1. Υγραντές</p> <p>-δισ(2-υδροξυαιθύλ)αιθέρας=διαιθυλένογλυκόλη</p> <p>- αιθανοδιόλη=μονοαιθυλένογλυκόλη</p> <p>- 1,3-βουτανοδιόλη</p> <p>- γλυκερόλη</p> <p>- 1,2-προπανοδιόλη=1,2-προπυλένογλυκόλη</p> <p>- πολυαιθυλενοξειδίο=πολυαιθυλενογλυκόλη</p> <p>- 1,2-προπυλενοξειδίο=1,2-πολυπροπυλενογλυκόλη</p> <p>-σορβιτόλη</p> <p>- τετρααιθυλενογλυκόλη</p> <p>- τριαιθυλενογλυκόλη</p> <p>- οθρία</p> <p>2. Άλλα πρόσθετα</p> <p>Πρώτη Κατηγορία</p> <p>- οξεικό οξύ και τα μετά NH₄, Ca, Mg, K, και Na άλατά του</p> <p>- ασκορβικό οξύ και τα μετά NH₄, Ca, Mg, K, και Na άλατά του</p> <p>- βενζοϊκό οξύ και βενζοϊκό νάτριο</p> <p>- μυρμηκικό οξύ και τα μετά NH₄, Ca, Mg, K, και Na άλατά του</p> <p>- γραμμικά λιπαρά οξέα, κεκορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακος από 8 έως 20 περιλαμβανομένου καθώς και βεχενικό και κικινελαϊκό οξύ και τα μετά NH₄, Ca, Mg, K, Na, Al και Zn άλατά τους</p>	<p>Όχι λιγότερο από 72% w/w</p> <p>Συνολικά όχι περισσότερο του 27% w/w</p> <p>Μόνο για τους υμένες οι οποίοι προορίζονται να επικαλυφθούν με επίχρισμα και μετά να χρησιμοποιηθούν για μη υγρά τρόφιμα δηλαδή για τρόφιμα τα οποία δεν έχουν φυσικά ελεύθερο νερό στην επιφάνειά τους. Η συνολική ποσότητα δισ(2-υδροξυαιθυλ)αιθέρα και αιθανοδιόλης σε τρόφιμα τα οποία έχουν έλθει σε επαφή με τους υμένες αυτούς δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 χιλιοστόγραμμα ανά χιλίογραμμο τροφίμου.</p> <p>Μέσο μοριακό βάρος μεταξύ 250 και 1200</p> <p>Μέσο μοριακό βάρος όχι μεγαλύτερο από 400 και περιεκτικότητά σε ελεύθερη 1,3-προπανοδιόλη όχι μεγαλύτερη από 1% w/w</p> <p>Συνολικά όχι περισσότερο από 1% w/w</p> <p>Η ποσότητα των ουσιών ή ομάδων ουσιών που περιλαμβάνονται σε κάθε τίτλο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφανείας μη επικαλυμμένου υμένα</p>

Όνομασίες	Περιορισμοί
<ul style="list-style-type: none"> - κιτρικό οξύ, d και l γαλακτικό οξύ, l τρυγικό οξύ και τα μετά Na και K άλατέ τους - σορβικό οξύ και τα μετά NH₄, Ca, Mg, K, και Na άλατά του - αμίδια των γραμμικών λιπαρών οξέων, κεκορεσμένων ή ακόρεστων με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακα από 8 έως 20 περιλαμβανομένου, καθώς επίσης τα αμίδια του βεχενικού και κικινελαϊκού οξέος. - φυσικά εδάσματα άμυλα και άλευρα - εδάσματα άμυλα και άλευρα τα οποία υπέστησαν μετατροπή με χημική επεξεργασία - αμυλόζη - ανθρακικά και χλωριούχα άλατα του ασβεστίου και μαγνησίου - εστέρες της γλυκερόλης με γραμμικά λιπαρά οξέα κεκορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακος από 8 έως 20 περιλαμβανομένου, και/ή με αδιπικά, κιτρικό, 12-υδροξυστεατικό(οξυστεατίνη), κικινελαϊκό οξέα - εστέρες του πολυοξυαιθυλενίου (αριθμός οξυαιθυλενικών ομάδων από 8 έως 20 περιλαμβανομένου) με γραμμικά λιπαρά οξέα κεκορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακος από 8 έως 20 περιλαμβανομένου - εστέρες της σορβιτόλης με γραμμικά λιπαρά οξέα κεκορεσμένα ή ακόρεστα με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακος από 8 έως 20 περιλαμβανομένου - μόνο και/ή διεστέρες του στεατικού οξέος με αιθανοδιόλη και/ή με δις(2-υδροξυαιθυλ)αιθέρα και/ή με τριαιθυλενογλυκόλη - οξείδια και υδροξείδια του αργιλίου, ασβεστίου, μαγνησίου και πυριτίου και πυριτικών και ένυδρα πυριτικά άλατα του αργιλίου, ασβεστίου, μαγνησίου και καλίου - πολυαιθυλενοξείδιο=πολυαιθυλενογλυκόλη - προπιονικό νάτριο 	<p data-bbox="652 1457 1030 1479">Μέσο μοριακό βάρος μεταξύ 1200 και 4000</p> <p data-bbox="652 1548 1085 1749">Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμένου υμένα και η ποσότητα των ουσιών ή ομάδας ουσιών που περιλαμβάνονται σε κάθε τίτλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,2 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (ή ένα κατώτερο όριο όπου έχει καθορισθεί) επιφάνειας μη επικαλυμένου υμένα</p>
<p data-bbox="234 1548 413 1570">Δεύτερη Κατηγορία</p>	

Όνομασίες	Περιορισμοί
<p>-αλκύλο (C₈-C₁₈) βενζοσουλφονικό νάτριο</p> <p>-ισοπρόπυλοναφθαλινοσουλφονικό νάτριο</p> <p>-αλκύλο(C₇-C₁₈) θειικό νάτριο</p> <p>-αλκύλο (C₈-C₁₈) θειονικό νάτριο</p> <p>-διοκτύλοθειοηλεκτρικό νάτριο</p> <p>-διστεατικό άλας της μονοξεικής διυδροξυαιθυλοδιαιθυλενοτριαμίνης</p> <p>- λαουρυλοθειικό αμμώνιο, μαγνήσιο και κάλιο</p> <p>-N,N' διστεατούλοδιαμιναιθάνιο, N,N' διπαλμιτούλοδιαμιναιθάνιο και N,N' διολεούλοδιαμιναιθάνιο</p> <p>-2-επταδεκυλο-4,4-δις(μεθυλενοστεατική) οξαζολίνη</p> <p>-αιθυλοθειικό αμίδιο του πολυαιθυλενοαμινοστεατικού οξέος</p> <p>Τρίτη κατηγορία - προσδετικό μέσο</p> <p>-Προϊόν συμπύκνωσης μελαμίνης-φορμαλδεύδης που έχει τροποποιηθεί ή όχι με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα: βουτανόλη, διαιθυλενοτριαμίνη, αιθανόλη, τριαιθυλενοτετραμίνη, τετρααιθυλενοπενταμίνη, τρις(2-υδροξυαιθυλ)αμίνη, 3,3'-διαμινοδιπροπυλαμίνη, 4,4'-διαμινοδιβουτυλαμίνη.</p> <p>- Προϊόν συμπύκνωσης της μελαμίνης-ουρίας-φορμαλδεύδης τροποποιημένο με τρις(2-υδροξυαιθυλ)αμίνη</p> <p>-Κατιονικές πολυαλκυλεναμίνες τριδιάστατης δομής: (α) ρητίνη πολυαμιδοεπιχλωροϋδρίνης με βάση τη διαμινοπροπυλομεθυλαμίνη και επιχλωροϋδρίνη (β) ρητίνη πολυαμιδοεπιχλωροϋδρίνης με βάση επιχλωροϋδρίνη, αδιπικό οξύ, καπρολακτάμη, διαιθυλενοτριαμίνη και/ή αιθυλενοδιαμίνη</p>	<p>όχι περισσότερο των 0,05 χιλιοστογράμμων ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρων επιφάνειας μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>όχι περισσότερο των 0,1 χιλιοστογράμμων ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η περιεκτικότητα σε ελεύθερη φορμαλδεύδη όχι περισσότερη από 0,5 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η περιεκτικότητα σε ελεύθερη μελαμίνη όχι περισσότερη από 0,3 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η περιεκτικότητα σε ελεύθερη φορμαλδεύδη όχι περισσότερη από 0,5 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η περιεκτικότητα σε ελεύθερη μελαμίνη όχι περισσότερη από 0,3 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Σύμφωνα με τις κοινοτικές οδηγίες και, απουσία αυτών, σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία</p>

Όνομασίες	Περιορισμοί
<p>(γ) ρητίνη πολυαμιδοεπιχλωροϋδρίνης με βάση αδιπτικό οξύ, διαιθυλενοτριαμίνη και επιχλωροϋδρίνη, ή μίγμα επιχλωροϋδρίνης και αμμωνίας</p> <p>(δ) ρητίνη πολυαμιδοπολυαμινοεπιχλωροϋδρίνης με βάση επιχλωροϋδρίνη, διμεθυλοαδιπτικό εστέρα και διαιθυλενοτριαμίνη</p> <p>(ε) ρητίνη πολυαμιδοπολυαμινοεπιχλωροϋδρίνης με βάση επιχλωροϋδρίνη, αμίδιο του αδιπτικού οξέος και διαμινοπροπυλομεθυλαμίνη</p> <p>- Πολυαιθυλεναμίνες και πολυαιθυλενιμίνες</p> <p>- Προϊόν συμπύκνωσης ουρίας - φορμαλδεΐδης που έχει ή όχι τροποποιηθεί με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα προϊόντα: αμινομεθυλοσουλφονικό οξύ σουλφανιλικό οξύ βουτανόλη διαμινοβουτάνιο διαμινοδιαιθυλαμίνη διαμινοδιπροπυλαμίνη διαμινοπροπάνιο διαιθυλενοτραμίνη αιθανόλη γουανιδίνη μεθανόλη τετρααιθυλενοπενταμίνη τριαιθυλενοτετραμίνη θειώδες νάτριο</p> <p>Τέταρτη κατηγορία</p> <p>- Προϊόντα αντιδράσεως πολυαιθυλενοξειδίου με αμίνες εδαώδων ελαίων</p> <p>- Λαουρυλοθειική μονοαιθανολαμίνη</p>	<p>Όχι περισσότερο από 0,75 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η περιεκτικότητα σε ελεύθερη φορμαλδεΐδη όχι περισσότερη από 0,5 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p> <p>Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,01 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του μη επικαλυμμένου υμένα</p>

ΤΜΗΜΑ ΙΙ

Επικαλυμμένος Υμένας Αναγεννημένης Κυτταρίνης

Όνομασίες	Περιορισμοί
Α. Αναγεννημένη κυτταρίνη	Βλέπε Τμήμα Ι
Β. Πρόσθετα	Βλέπε Τμήμα Ι
Γ. Επικάλυψη	Όχι περισσότερο των 50 χιλιοστογράμμων επιχρίσματος ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας της όψης που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο
Δ. Πολυμερή	Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 50 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας του επιχρίσματος της όψης που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο
- αιθυλικό, υδροξυαιθυλικό και μεθυλικό αιθέρες της κυτταρίνης	
- νιτρική κυτταρίνη	Όχι περισσότερο των 20 χιλιοστογράμμων ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα επιφάνειας της όψης που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο. Περιεκτικότητα σε άζωτο της νιτρικής κυτταρίνης μεταξύ 10,8% (w/w) και 12,2% (w/w)
- πολυμερή, συμπολυμερή και μίγματα αυτών παρασκευαζόμενα από τα ακόλουθα μονομερή:	
βινυλικές ακετάλες παραγόμενες από κορεσμένες αλδεύδες (C ₁ μέχρι C ₆)	
οξείκο βινύλιο	
βινυλικοί αιθέρες αλκυλίων (C ₁ μέχρι C ₄)	
ακρυλικά, κροτωνικά, ιτακονικά, μηλεϊνικά, μεθακρυλικά οξέα και οι εστέρες τους	Σύμφωνα με τις Κοινοτικές οδηγίες και, απουσία αυτών, προς την εθνική νομοθεσία
βουταδιένιο	
στυρένιο	
μεθυλοστυρένιο	
βινυλιδενοχλωρίδιο	
ακρυλονιτρίλιο	
μεθακρυλονιτρίλιο	
αιθυλένιο, προπυλένιο, 1- και 2-βουτυλένιο	
βινυλοχλωρίδιο	Σύμφωνα με τον κανονισμό 12
2. Ρητίνες	Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 12,5 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της

Όνομασίες	Περιορισμοί
<p>- καζεΐνη</p> <p>- κολοφώνιο και /ή τα πολυμερισμένα, υδρογονωμένα ή ασύμμετρα προϊόντα του και οι μεθυλικοί, αιθυλικοί, ή οι με C₂ μέχρι C₆ πολυθενείς αλκοόλες ή μίγματα των αλκοολών αυτών, εστέρες</p> <p>- κολοφώνιο και /ή τα πολυμερισμένα, υδρογονωμένα ή ασύμμετρα προϊόντα του συμπυκνωμένα με ακρυλικά, μηλεϊνικά, κιτρικά, φουμαρικό και/ή φθαλικό οξύ και/ή 2,2 δις(4-υδροξυφαινυλο)προπανοφορμαλδεΐδη και εστεροποιημένο με μεθυλική, αιθυλική ή με C₂ μέχρι C₆ πολυθενείς αλκοόλες ή μίγματα των αλκοολών αυτών</p> <p>- εστέρες προερχόμενοι από δις(2-υδροξυαιθυλ)αιθέρα με προϊόντα προσθήκης των β-πενενίου και/ή διπεντενίου και/ή διτερπενίου και μηλεϊνικό ανυδρίτη</p> <p>- εδάδιμη ζελατίνη</p> <p>- κικινέλαιο και τα προϊόντα, αφυδάτωσης ή υδρογόνωσης του και τα προϊόντα συμπύκνωσής του με πολυγλυκερόλη, αδιπικό, κιτρικό, μηλεϊνικό, φθαλικό και σεβακικό οξύ</p> <p>- φυσική μαστίχα=ντάμαρ</p> <p>- πολυ-β-πινένιο=τερπενικές ρητίνες</p> <p>- ρητίνες ουρίας-φορμαλδεΐδης (βλέπε προσδετικά μέσα)</p> <p>3. Πλαστικοποιητές</p> <p>- κιτρικό ακετυλοτριβουτύλιο</p> <p>- κιτρικό ακετυλο-τρις(2-αιθυλεξύλιο)</p> <p>- αδιπικό δισοβουτύλιο</p> <p>- αδιπικό δι-η-βουτύλιο</p> <p>- αζελαϊκό δι- η-εξύλιο</p> <p>- φθαλικό βουτυλοβενζύλιο</p>	<p>όψης που βρίσκεται σε επαφή με το τρόφιμο και μόνο για την παρασκευή επιχρισμάτων υμένων αναγεννημένης κυτταρίνης με βάση νιτρική κυτταρίνης ή συμπολυμερή βινυλοχλωριδίου και οξεικού βινυλίου.</p> <p>Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 6 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p> <p>Όχι περισσότερο από 2,0 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>

Όνομασίες	Περιορισμοί
- φθαλικό δι- η-εξύλιο	Όχι περισσότερο από 3,0 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
- φθαλικό δικυκλοεξύλιο	Όχι περισσότερο από 4,0 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
- φωσφορικό 2-αιθυλεξυλδιφαινύλιο	Όχι περισσότερο από 2,5 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
- μονοοξεική γλυκερόλη=μονοασετίνη	
- διοξεική γλυκερόλη=διασετίνη	
- τριοξεική γλυκερόλη=τριασετίνη	
- σεβακικό διβουτύλιο	
- σεβακικό δι(2-αιθυλοεξύλιο)=σεβακικό διοκτύλιο	
- τρυγικό δι- η- βουτύλιο	
- τρυγικό διισοβουτύλιο	
4. Άλλα πρόσθετα	Η συνολική ποσότητα των ουσιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 6 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα στον μη επικαλυμμένον υμένα αναγεννημένης κυτταρίνης, συμπεριλαμβανομένου και του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
4.1 Πρόσθετα περιλαμβανόμενα στο Μέρος I	Ίδιοι περιορισμοί όπως στο Μέρος I (όμως οι ποσότητες σε χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα, αναφέρονται στον μη επικαλυμμένον υμένα αναγεννημένης κυτταρίνης, συμπεριλαμβανομένου και του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
4.2 Ειδικά πρόσθετα για τα επιχρίσματα	Η ποσότητα της ουσίας ή ομάδας ουσιών σε κάθε τίτλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (ή ένα χαμηλότερο όριο όπου καθορίζεται) του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα
-δεκαεξανόλη-1 και δεκαοκτανόλη-1 -εστέρες των γραμμικών λιπαρών οξέων, κορεσμένων ή ακορεστών, με ζυγό αριθμό ατόμων άνθρακα από 8 έως 20 συμπεριλαμβανομένων και κικινελαϊκού οξέος με γραμμικές αλκοόλες αιθυλική, βουτυλική, αμυλική και ελαύλική	

Όνομασίες	Περιορισμοί
<p>-λιγνιτοκηροί, περιλαμβάνοντες σε καθαρή κατάσταση λιγνιτικά οξέα (C₂₆ μέχρι C₃₂) και/ή εστέρες αυτών με αιθανοδιόλη και/ή 1,3-βουτανοδιόλη και/ή τα μετά ασβεστίου και καλίου άλατα αυτών</p>	
-κηρός καρναούμπα	
-κηρός μέλισσας	
-κηρός εσπάρτο	
-κηρός καντελίλλα	
-διμεθυλοπολυσιλοξάνη	
-εποξειδαμένο έλαιο σόγιας (περιεκτικότητα σε οξειφάνια 6 έως 8%)	
-καθαρή παραφίνη και μικροκρυσταλλικοί κηροί	<p>Όχι περισσότερο από 1 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
-τετραστεατικός πενταερυθρίτης	
-φωσφορικά άλατα του μονο και δις(δεκαοκτυλδαιθυλενοξειδίου)	
-εστεροποιημένα αλειφατικά οξέα (C ₈ μέχρι C ₂₀) με μονο ή δι-(2-υδροξυαιθυλο)αμίνη	
-2-και 3-τριτοβουτύλο-4-υδροξυανισόλη= βουτυλική υδροξυανισόλη (BHA)	
-2,6-δι-τριτοβουτύλο-4-μεθυλοφαινόλη= βουτυλική υδροξυτολουόλη (BHT)	
-μηλεϊνικός δι-η-οκτυλο-δις(2-αιθυλοεξυλο) κασσίτερος	
5. Διαλύτες	
-οξειικός βουτυλεστέρας	
-οξειικός αιθυλεστέρας	<p>Όχι περισσότερο από 0,2 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
-οξειικός ισοβουτυλεστέρας	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
-οξειικός ισοπροπυλεστέρας	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
-οξειικός προπυλεστέρας	
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>
	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επί της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>

Όνομασίες	Περιορισμοί
<ul style="list-style-type: none"> -ακετόνη -βουτανόλη-1 -αιθανόλη -βουτανόλη-2 -προπανόλη-2 -προπανόλη-1 -κυκλοξέβνιο -μονοβουτυλικός αιθέρας της αιθυλενογλυκόλης -οξείκος μονοβουτυλαιθέρας της αιθυλενο- γλυκόλης -μονοαιθυλικός αιθέρας της αιθυλενογλυκόλης -οξείκος μονοαιθυλαιθέρας της αιθυλενο- γλυκόλης -μονομεθυλικός αιθέρας της αιθυλενογλυκόλης -οξείκος μονομεθυλαιθέρας της αιθυλενο- γλυκόλης -μεθυλοαιθυλοκετόνη -μεθυλοισοβουτυλοκετόνη -τετραΐδροφουράνιο -τολουόλιο 	<p>Όχι περισσότερο από 0,06 χιλιοστόγραμμα ανά 100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα του επιχρίσματος επι της όψης που βρίσκεται σε επαφή με τα τρόφιμα</p>

Σημ1 Τα επί τοις εκατόν στοιχεία του Τμήματος I και II αναφέρονται κατά βάρος (w/w) επί ανύδρου υμένα αναγεννημένης κυτταρίνης

Σημ2 Οι ουσίες του Παραρτήματος αυτού θα πρέπει να είναι καλής εμπορικής ποιότητας

Παράρτημα ΙΧ
(κανονισμός 22)

Κατάλληλοι προσομοιωτές για τρόφιμα ή ομάδες τροφίμων

1. Για κάθε τρόφιμο ή ομάδα τροφίμων, μόνον ο προσομοιωτής(ες) που σημειώνεται(ονται) με "X" θα πρέπει να χρησιμοποιείται(ούνται), χρησιμοποιώντας για κάθε προσομοιωτή νέο δείγμα από το υλικό ή το υπό αναφορά αντικείμενο.

2. Όταν το "X" ακολουθείται από κάθετη γραμμή και ένα αριθμό, το αποτέλεσμα της δοκιμής μετανάστευσης πρέπει να διαιρείται δια του αριθμού που σημειώνεται. Στην περίπτωση μερικών τύπων λιπαρών τροφίμων ο αριθμός αυτός, γνωστός ως "συντελεστής αναγωγής" χρησιμοποιείται συμβατικά ώστε να λαμβάνεται υπόψη η μεγαλύτερη εκχυλιστική ικανότητα του προσομοιωτή για τέτοια τρόφιμα.

3. Όπου το γράμμα "α" εμφανίζεται εντός παρενθέσεων μετά το "X" μόνο ένας από τους δύο προσομοιωτές που σημειώνονται θα πρέπει να χρησιμοποιείται.

- εάν η τιμή του pH του τροφίμου είναι μεγαλύτερη του 4,5 θα πρέπει να χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής A

- εάν η τιμή του pH του τροφίμου είναι 4,5 ή μικρότερη θα πρέπει να χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής B

4. Στον Πίνακα 1 όταν ένα τρόφιμο είναι καταχωρημένο κάτω από ειδική και κάτω από γενική κατηγορία τροφίμων θα χρησιμοποιείται(ούνται) μόνον ο(οι) προσομοιωτής(ες) που σημειώνεται(ονται) στην ειδική κατηγορία

Πίνακας 1

Κατάλληλοι προσομοιωτές για τρόφιμα ή ομάδες τροφίμων

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
01	Ποτά				
0101	Μη αλκοολούχα ποτά ή αλκοολούχα με αλκοολική ισχύ μικρότερη των 5 όγκων% : Νερά, μηλίτης οίνος, χυμοί φρούτων ή λαχανικών κανονικοί ή συμπυκνωμένοι, γλεύκος, νέκταρ φρούτων, λεμονάδες, μεταλλικά νερά, σρόπια, πικρά αφενίματα, καφές, τσάι, υγρή σοκολάτα, μύρα και άλλα	X (α)	X (α)		
0102	Αλκοολούχα ποτά με αλκοολική ισχύ ίση ή μεγαλύτερη των 5 όγκων% : Ποτά τα οποία αναφέρονται στο 0101 αλλά με αλκοολική ισχύ ίση ή υπερβαίνουσα τους 5 όγκους % :				

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
	Οίνοι, αποστάγματα και λικέρ		X*	X**	
01.03	Διάφορα μη μετουσιωμένη αλκοόλη		X*	X**	
02	Δημητριακά, προϊόντα από δημητριακά, είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιείου				
02.01	Άμυλα				
02.02	Δημητριακά μη επεξεργασμένα, διογκωμένα, σε νιφάδες (περιλαμβανομένου του διογκωμένου αραβοσίτου, των νιφάδων αραβοσίτου και άλλων παρομοίων)				
02.03	Άλευρα δημητριακών και σμιγδάλι				
02.04	Μακαρόνια, και παρόμοια προϊόντα				
02.05	Είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας ξηρά:				
	A. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες				X/5
	B. Άλλα				
02.06	Είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας νωπά				
	A. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες				X/5
	B. Άλλα	X			
03	Σοκολάτα, ζάχαρι και προϊόντα τους. Προϊόντα ζαχαροπλαστικής				
03.01	Σοκολάτα, προϊόντα καλυμμένα με σοκολάτα, υποκατάστατά της και προϊόντα καλυμμένα με υποκατάστατά της.				X/5
03.02	Προϊόντα ζαχαροπλαστικής:				
	A. Σε στερεά μορφή				
	I. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες				X/5
	II. Άλλα				

* Η δοκιμή αυτή θα πρέπει να διεξάγεται όπου το pH είναι 4,5 ή μικρότερο

** Η δοκιμή αυτή μπορεί να διεξάγεται στις περιπτώσεις υγρών ή ποτών με αλκοολική ισχύ μεγαλύτερη των 15 όγκων % με υδατικό διάλυμα αιθανόλης αναλόγου συγκεντρώσεως

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
03.02	B. Σε μορφή πάστας I. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες II. Υγρά	X			X/3
03.03	Ζάχαρη και προϊόντα από ζάχαρι A. Σε στερεά μορφή B. Μέλι και τα παρόμοια Γ. Μελάσσες και σιρόπια ζάχαρης	X X			
04	Φρούτα, λαχανικά και προϊόντα αυτών				
04.01	Ολόκληρα φρούτα, νωπά ή παγωμένα				
04.02	Μεταποιημένα φρούτα A. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα φρούτα, ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρου ή σκόνης B. Φρούτα σε κομμάτια, υπό μορφή πολτού ή πάστας Γ. Διατηρημένα φρούτα (μαρμελάδες και παρεμφερή προϊόντα - ολόκληρα φρούτα ή κομμάτια ή υπό μορφή αλεύρου ή σκόνης διατηρημένα σε υγρό μέσο): I. Σε υδατικό μέσο II. Σε ελαιώδες μέσο III. Σε αλκοολικό μέσο (≥ 5 όγκων %)	X(a) X(a)	X(a) X(a) X*	X	X
04.03	Ξηροί καρποί (αραχίδες, κάστανα, αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κουκουνάρι, και άλλα) A. Αποφλοιωμένα ξηρά				

* Η δοκιμή αυτή θα πρέπει να διεξάγεται όπου το pH είναι 4,5 ή μικρότερο

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
	B. Αποφλοιωμένα και καβουρδισμένα				X/5**
	Γ. Σε μορφή πάστας ή κρέμας	X			X/3**
04.04	Ολόκληρα λαχανικά νοπά ή παγωμένα				
04.05	Μεταποιημένα λαχανικά				
	A. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα λαχανικά ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρου ή σκόνης				
	B. Λαχανικά σε κομμάτια υπό μορφή πολτού	X(a)	X(a)		
	Γ. Διατηρημένα λαχανικά				
	I Σε υδατικό μέσο	X(a)	X(a)		
	II Σε ελαιώδες μέσο	X(a)	X(a)		X
	III Σε αλκοολικό μέσο (≥ 5 όγκων %)		X*	X	
05	Λίπη και έλαια				
05.01	Ζωϊκά και φυτικά λίπη και έλαια, είτε στη φυσική τους κατάσταση είτε επεξεργασμένα (περιλαμβανομένου του βουτύρου κακάο, χοιρείου λίπους, επαναστερεοποιημένο βούτυρο)				X
05.02	Μαργαρίνη, βούτυρο και άλλα λίπη και έλαια αποτελούμενα από γαλάκτωμα νερού σε λάδι				X/2
06	Ζωϊκά προϊόντα και αυγά				
06.01	Ψάρια				
	A. Ψάρια, παγωμένα, αλατισμένα κλπινιστά	X			X/3**
	B. Υπό μορφή πάστας	X			X/3**
06.02	Μαλακόστρακα και μαλάκια (περιλαμβανομένων στρειδιών, μύδιών, σαλιγκαριών) που δεν πρόστατεύονται από το κέλυφός τους	X			

* Η δοκιμή αυτή θα πρέπει να διεξάγεται όπου το pH είναι 4,5 ή μικρότερο

** Εάν είναι δυνατό να δεχθεί με κατάλληλη δοκιμή ότι δεν υπάρχει "επαφή λιπαρής ύλης" με το πλαστικό τότε η δοκιμή με τον προσομοιωτή D μπορεί να παραληφθεί.

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
06.03	Κρέας κάθε ζωϊκού είδους (περιλαμβανομένων πουλερικών και θηραμάτων):				
	A. Νωπά, παγωμένα, αλατισμένα, καπνιστά	X			X/4
	B. Υπό μορφή πάστας, κρέμας	X			X/4
06.04	μεταποιημένα προϊόντα κρέατος (χαμ, σαλάμι, μπέικον και άλλα)	X			X/4
06.05	Συντηρημένο και ημισυντηρημένο κρέας και ψάρι:				
	A. Σε υδατικό μέσο	X(a)	X(a)		
	B. Σε ελαιώδες μέσο	X(a)	X(a)		X
06.06	Αυγά χωρίς το κέλυφος :				
	A. Σε σκόνη ή αποξηραμένα				
	B. Άλλα	X			
06.07	Κρόκοι αυγών				
	A. Νωποί	X			
	B. Σε σκόνη ή κατεψυγμένοι				
06.08	Αποξηραμένο λευκό αυγού				
07	Γαλακτοκομικά προϊόντα				
07.01	Γάλα :				
	A. Πλήρες	X			
	B. Μερικώς αφυδατωμένο	X			
	Γ. Μερικώς ή τελείως αποβουτυρωμένο	X			
	Δ. Πλήρως αφυδατωμένο				
07.02	Γάλα που έχει υποστεί ζύμωση όπως γιαούρτη, οξύγαλα και παρόμοια προϊόντα που περιέχουν φρούτα και προϊόντα φρούτων		X		
07.03	Κρέμα γάλακτος και όξινη κρέμα	X(a)	X(a)		
07.04	Τυριά				
	A. Ολόκληρα με κρούστα				
	B. Τηγμένα τυριά	X(a)	X(a)		

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
07.05	Γ. Όλα τα υπόλοιπα Πυτία	X(α)	X(α)		X/3*
08	A. Σε υγρή ή παχύρευστη μορφή B. Σε σκόνη ή αποξηραμένη Διάφορα προϊόντα	X(α)	X(α)		
08.01	Ξόδι		X		
08.02	Τηγανητά ή ψητά τρόφιμα A. Τηγανητές πατάτες, τηγανίτες και τα παρόμοια B. Ζωϊκής προέλευσης				X/5 X/4
08.03	Παρασκευάσματα για σούπες, ζωμούς σε υγρή, στερεά ή σε μορφή σκόνης (εγκυλίσματα ή συμπυκνώματα). Ομοιογενοποιημένα σύνθετα παρασκευάσματα. Ετοίμα φαγητά: A. Σε σκόνη ή αποξηραμένα: I Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια II Άλλα B. Υγρά ή σε μορφή πάστας I Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια II Άλλα				X/5 X/3
08.04	Ζύμες και άλλες ουσίες που προκαλούν διόγκωση A. Σε μορφή πάστας B. Άλλα	X(α)	X(α)		
08.05	Μαγειρικό άλας				
08.06	Σάλτσες A. Χωρίς λιπαρές ύλες στη επιφάνεια	X(α)	X(α)		

* Εάν είναι δυνατό να δείχθει με κατάλληλη δοκιμή ότι δεν υπάρχει "επαφή λιπαρής ύλης" με το πλαστικό τότε η δοκιμή με τον προσομοιωτή D μπορεί να παραληφθεί.

Αριθμός αναφοράς	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	C	D
	B. Μαγιονέζα, σάλτσες που προέρχονται από μαγιονέζα, κρέμες για σαλάτα, και άλλα γαλακτώματα ελαίου σε νερό	X(a)	X(a)		X/3
	Γ. Σάλτσες που περιέχουν λάδι και νερό σε δύο διάκριτες φάσεις	X(a)	X(a)		X
08.07	Μουστάρδα (εκτός της μουστάρδας σε σκόνη της κλάσης 08.17)	X(a)	X(a)		X/3*
08.08	Σάντουιτς, τoστ και άλλα που περιέχουν οποιοδήποτε είδος τροφίμου				
	A. Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια				X/5
	B. Άλλα				
08.09	Παγωτά	X			
08.10	Αποξηραμένα τρόφιμα:				
	A. Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια				X/5
	B. Άλλα				
08.11	Καταψυγμένα ή βαθείας κατάψυξης τρόφιμα				
08.12	Συμπυκνωμένα εκχυλίσματα, αλκοολικής ισχύος ίσης ή μεγαλύτερης των 5 όγκων %		X**	X	
08.13	Κακάο				
	A. Σκόνη κακάο				X/5*
	B. Πάστα κακάο				X/3*
08.14	Καφές, καβουρδισμένος ή μη, χωρίς καφεΐνη ή διαλυτός, υποκατάστατα καφέ, σε κόκκους ή σε σκόνη				
08.15	Υγρά εκχυλίσματα καφέ	X			
08.16	Αρωματικά και άλλα βότανα χαμομήλι, μολόχα, μέντα, τσάι, κ.α				
08.17	Καρυκεύματα και αρωματικά σε φυσική κατάσταση: κανέλλα, γαρύφαλλο, σκόνη μουστάρδας, πιπέρι, βανίλια, κρόκος κ.α.				

*Εάν είναι δυνατό να δειγθεί με κατάλληλη δοκιμή ότι δεν υπάρχει "επαφή λιπαρής ύλης" με το πλαστικό τότε η δοκιμή με τον προσομοιωτή D μπορεί να παραληφθεί.

** Η δοκιμή αυτή χρησιμοποιείται μόνο όταν το pH είναι 4,5 ή μικρότερο