ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 19ης Δεκεμβρίου 1985

για τον καθορισμό του καταλόγου των προσομοιωτών που πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

(85/572/ΕΟΚ)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

την οδηγία 82/711/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Οκτωβρίου 1982 για τον καθορισμό των βασικών κανόνων που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα [1], και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

την πρόταση της Επιτροπής [2],

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου [3],

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής [4],

Εκτιμώντας:

ότι, δυνάμει του άρθρου 2 παράγραφος 3 και του παραρτήματος, κεφάλαιο 1 σημείο 2 πρώτη περίπτωση, της οδηγίας 82/711/ΕΟΚ, πρέπει να υποδεικνύονται οι κατάλληλοι προσομοιωτές για την πραγματοποίηση των δοκιμών μετανάστευσης στην περίπτωση των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με ένα μόνο τρόφιμο ή με συγκεκριμένη ομάδα τροφίμων·

ότι δεν πρέπει να αποκλειστεί η δυνατότητα προσφυγής, σε περίπτωση ανάγκης, σε άλλα μέσα ελέγχου της μετανάστευσης, εκτός από τα προβλεπόμενα στην παρούσα οδηγία·

ότι, κατά την επιλογή των καταλλήλων προσομοιωτών, πρέπει να ληφθεί υπόψη, ιδίως, η χημική σύνθεση του τροφίμου καθώς και η φυσική του κατάσταση·

ότι, για ορισμένα τρόφιμα που περιέχουν λιπαρές ουσίες, το λαμβανόμενο αποτέλεσμα στις δοκιμές μετανάστευσης με τον εξομοιωτή είναι μεγαλύτερο από το λαμβανόμενο στις δοκιμές μετανάστευσης με το ίδιο το τρόφιμο και ότι είναι, συνεπώς, σκόπιμη η διόρθωση του αποτελέσματος με την εφαρμογή ενός κατάλληλου για την περίπτωση «συντελεστή αναγωγής»· ότι σε ορισμένες ειδικές περιπτώσεις, και ιδίως στην περίπτωση υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που παρουσιάζουν λιπαρές ουσίες επιφανειακά, η ύπαρξη κατάλληλων μεθόδων ανάλυσης είναι ουσιώδης για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας·

ότι η προσαρμογή της παρούσας οδηγίας στην τεχνική πρόοδο αποτελεί μέτρο εφαρμογής, η θέσπιση του οποίου είναι καταρχήν σκόπιμο να ανατεθεί στην Επιτροπή, προκειμένου να απλοποιηθεί και να επισπευσθεί η διαδικασία·

ότι, σε όλες τις περιπτώσεις στις οποίες το Συμβούλιο μεταβιβάζει στην Επιτροπή αρμοδιότητες για την εφαρμογή κανόνων σχετικών με τον τομέα των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να προβλέπεται διαδικασία που να καθιερώνει στενή συνεργασία μεταξύ των κρατών μελών και της Επιτροπής στα πλαίσια της Μόνιμης Επιτροπής Τροφίμων, η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση 69/414/ΕΟΚ [5],

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 3 της οδηγίας 82/711/ΕΟΚ, οι προσομοιωτές που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με ένα μόνο τρόφιμο ή με συγκεκριμένη ομάδα τροφίμων, και της συγκέντρωσης αυτών των προσομοιωτών, υποδεικνύονται στο παράρτημα.

Άρθρο 2

Με την επιφύλαξη του άρθρου 1, οι κατάλογοι των ουσιών ή υλικών, των οποίων επιτρέπεται η χρήση κατ' αποκλεισμό όλων των άλλων, μπορούν, εν ανάγκη, να καθορίζουν διαδικασίες για τον έλεγχο της μετανάστευσης ορισμένων συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη, που διαφέρουν από αυτές που περιέχονται στο παράρτημα.

Άρθρο 3

Οι προσαρμογές που πρέπει να επέλθουν στο παράρτημα, σε συνάρτηση με την εξέλιξη των επιστημονικών και τεχνικών γνώσεων, θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 10 της οδηγίας 76/893/ΕΟΚ [6].

---

(1) ΕΕ αριθ. L 297 της 23. 10. 1982, σ. 26.
(2) ΕΕ αριθ. C 102 της 14. 4. 1984, σ. 4.
(3) ΕΕ αριθ. C 175 της 15. 7. 1985, σ. 299.
(4) ΕΕ αριθ. C 25 της 28. 1. 1985, σ. 6.
(5) ΕΕ αριθ. L 291 της 19. 11. 1969, σ. 9.
(6) ΕΕ αριθ. L 340 της 9. 12. 1976, σ. 19.

Άρθρο 4

Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για να συμμορφωθούν με την παρούσα οδηγία το αργότερο όταν λαμβάνουν μέτρα για την εφαρμογή της οδηγίας 82/711/ΕΟΚ.

Άρθρο 5

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 19 Δεκεμβρίου 1985.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

M. FISCHBACH

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΤΩΝ

1. Στον κατωτέρω πίνακα, που περιλαμβάνει έναν μη πλήρη κατάλογο τροφίμων, οι προσομοιωτές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στις δοκιμές μετανάστευσης όσον αφορά το τρόφιμο ή την ομάδα τροφίμων, υποδεικνύεται με τις ακόλουθες συντμήσεις:

   Προσομοιωτής Α:

   αποσταγμένο νερό ή νερό ισοδύναμης ποιότητας·

   Προσομοιωτής Β:

   οξικό οξύ 3 % (βάρος κατά όγκο), σε υδατικό διάλυμα·

   Προσομοιωτής Γ:

   αιθανόλη 15 % (όγκος κατά όγκο), σε υδατικό διάλυμα·

   Προσομοιωτής Δ:

   εξευγενισμένο ελαιόλαδο (1)· όταν, για τεχνικούς λόγους που έχουν σχέση με τη μέθοδο ανάλυσης, είναι αναγκαίο να χρησιμοποιηθούν άλλοι προσομοιωτές, το ελαιόλαδο πρέπει να αντικατασταθεί από μείγμα συνθετικών τριγλυκεριδίων (2) ή από ηλιανθέλαιο (3).

2. Για κάθε τρόφιμο ή ομάδα τρφίμων χρησιμοποιείται(ούνται) μόνο ο (οι) προσομοιωτής(τές) που υποδεικνύεται(ονται) με την ένδειξη «Χ», χρησιμοποιώντας για κάθε προσομοιωτή νέο δείγμα των εν λόγω υλικών και αντικειμένων. Όπου δεν υπάρχει η ένδειξη «Χ», δεν απαιτείται δοκιμή μετανάστευσης για την αντίστοιχη κατηγορία ή υποκατηγορία.

3. Όταν δίπλα από την ένδειξη «Χ» υπάρχει κάθετος και ακολουθεί αριθμός, τότε το αποτέλεσμα από τις δοκιμές μετανάστευσης πρέπει να διαιρείται με τον αριθμό αυτό. Ο αριθμός αυτός, αποκαλούμενος «συντελεστής αναγωγής», χρησιμοποιείται για να ληφθεί υπόψη ο μεγαλύτερος βαθμός εκχυλιστικής ικανότητας που παρουσιάζει ο προσομοιωτής των λιπαρών τροφίμων σε σχέση με ορισμένα λιπαρά τρόφιμα.

4. Όταν την ένδειξη «Χ» συνοδεύει το γράμμα «α» μέσα σε παρένθεση, χρησιμοποιείται ο ένας μόνο από τους δύο προσομοιώτές που υποδεικνύονται:
   — αν το τρόφιμο έχει pH ανώτερο του 4,5, χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Α,
   — αν το τρόφιμο έχει pH κατώτερο ή ίσο του 4,5, χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Β.

5. Όταν ένα τρόφιμο αναφέρεται στον κατάλογο και σε ειδική και σε γενική κατηγορία, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά ο (οι) προσομοιωτής(τές) που προβλέπεται(ονται) στην ειδική κατηγορία.

---

(1) **Χαρακτηριστικά του εξευγενισμένου ελαιολάδου**

Δείκτης ιωδίου (Wijs)	= 80 έως 88
Δείκτης διάθλασης στους 25 °C	= 1,4665 έως 1,4679
Οξύτητα (εκφρασμένη ως ελαϊκό οξύ %)	= 0,5 % maximum
Δείκτης υπεροξειδίων (εκφρασμένος ως χιλιοστοϊσοδύναμα οξυγόνου ανά kg ελαίου)	= 10 maximum

(2) **Σύσταση του μείγματος συνθετικών τριγλυκεριδίων**

Αναλογίες λιπαρών οξέων

Αριθμός ατόμων άνθρακα στις οξύρριζες	6	8	10	12	14	16	18	λοιπά
Αεριοχρωματογραφική ζώνη [%]	~1	6 έως 9	8 έως 11	45 έως 52	12 έως 15	8 έως 10	8 έως 12	≤ 1

Καθαρότητα

Περιεκτικότητα σε μονογλυκερίδια (καθοριζόμενη ενζυματικώς)	≤ 0,2 %
Περιεκτικότητα σε διγλυκερίδια (καθοριζόμενη ενζυματικώς)	≤ 2,0 %
Μη σαπωνοποιήσιμα υλικά	≤ 0,2 %
Δείκτης ιωδίου (Wijs)	≤ 0,1 %
Οξύτητα	≤ 0,1 %
Υγρασία (K. Fischer)	≤ 0,1 %
Σημείο τήξεως	28 ± 2 °C

Αντιπροσωπευτικό φάσμα απορρόφησης (πάχος στοιβάδας: d = 1 cm, αναφορά: νερό = 35 °C)

Μήκος κύματος (nm)	290	310	330	350	370	390	430	470	510
Διαπερατότητα (%)	~2	~15	~37	~64	~80	~88	~95	~97	~98

Φωτοδιαπερατότητα τουλάχιστον 10 % στα 310 nm (κυψελίδα ενός cm, αναφορά: νερό σε 35 °C)

(3) **Χαρακτηριστικά του ηλιανθέλαιου**

Δείκτης ιωδίου (Wijs)	= 120 έως 145
Δείκτης διάθλασης στους 20 °C	= 1,474 έως 1,476
Δείκτης σαπωνοποίησης	= 188 έως 193
Σχετική πυκνότητα στους 20 °C	= 0,918 έως 0,925
Μη σαπωνοποιήσιμα συστατικά	= 0,5 % έως 1,5 %

ΠΙΝΑΚΑΣ

Αριθμός κατηγορίας	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	Γ	Δ
01	**Ποτά**				
01.01	Ποτά μη αλκοολούχα ή ποτά με αλκοολικό τίτλο μικρότερο από 5 % vol.:				
	Ύδωρ, μηλίτης οίνος, χυμοί φρούτων ή λαχανικών φυσικοί ή συμπυκνωμένοι, γλεύκος, νέκταρ φρούτων, λεμονάδες, ανθρακούχα ύδατα, σιρόπια, μπίτερ, αφεψήματα, καφές, τέιον, υγρή σοκολάτα, ζύθος και άλλα	X (α)	X (α)		
01.02	Ποτά με αλκοολικό τίτλο ίσο ή μεγαλύτερο από 5 % vol.:				
	Ποτά που αναφέρονται στην κατηγορία 01.01 αλλά με αλκοολικό τίτλο 5 % vol. ή μεγαλύτερο:				
	Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ		X (*)	X (**)	
01.03	Διάφορα: μη μετουσιωμένη αιθυλική αλκοόλη		X (*)	X (**)	
02	**Σιτηρά, παράγωγα σιτηρών, προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας**				
02.01	Άμυλα παντός είδους				
02.02	Σιτηρά μη επεξεργασμένα, διογκωμένα, σε νιφάδες (συμπεριλαμβάνεται το ποπκόρν, νιφάδες αραβοσίτου και άλλα παρόμοια)				
02.03	Άλευρα σιτηρών και σιμιγδάλια				
02.04	Ζυμαρικά				
02.05	Προϊόντα αρτοποιίας, μπισκοτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, ξηρά:				
	A. Επιφανειακά καλυμμένα με λιπαρές ουσίες				X/5
	B. Άλλα				
02.06	Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, νωπά:				
	A. Επιφανειακά καλυμμένα με λιπαρές ουσίες				X/5
	B. Άλλα	X			
03	**Σοκολάτα, ζάχαρη και προϊόντα αυτών** **Προϊόντα ζαχαροπλαστικής**				
03.01	Σοκολάτα, προϊόντα επιφανειακά καλυμμένα με σοκολάτα, υποκατάστατα και προϊόντα επιφανειακά καλυμμένα με υποκατάστατα				X/5
03.02	Προϊόντα ζαχαροπλαστικής:				
	A. Σε στερεά μορφή:				
	I. Επιφανειακά καλυμμένα με λιπαρές ουσίες				X/5
	II. Άλλα				

(*) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 4,5.

(**) Η δοκιμή αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί στην περίπτωση υγρών ή ποτών με αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 15 % vol. με αιθανόλη σε υδατικό διάλυμα ανάλογης πυκνότητας.

Αριθμός κατηγορίας	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	Γ	Δ
03.02 *(συνέχεια)*	Β. Σε μορφή πάστας:				
	I. Επιφανειακά καλυμμένα με λιπαρές ουσίες				X/3
	II. Υγρά	X			
03.03	Ζάχαρη και ζαχαρωτά:				
	Α. Σε στερεά μορφή				
	Β. Μέλι και παρόμοια	X			
	Γ. Μελάσσες και σιρόπια ζάχαρης	X			
04	**Φρούτα, λαχανικά και προϊόντα αυτών**				
04.01	Φρούτα ολόκληρα, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη				
04.02	Μεταποιημένα φρούτα:				
	Α. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα, ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρων ή κόνεως				
	Β. Φρούτα σε κομμάτια, υπό μορφή πολτού ή πάστας	X (α)	X (α)		
	Γ. Φρούτα σε κονσέρβα (μαρμελάδες και παρεμφερή προϊόντα — φρούτα ολόκληρα ή τεμαχισμένα ή υπό μορφή αλεύρων ή κόνεως, διατηρημένα σε υγρό):				
	I. Σε υδατώδες μέσο	X (α)	X (α)		
	II. Σε ελαιώδες μέσο	X (α)	X (α)		X
	III. Σε αλκοολικό μέσο (⩾ 5 % vol.)		X (*)	X	
04.03	Καρποί με κέλυφος (αραχίδες, κάστανα, αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κουκουνάρι και άλλα):				
	Α. Χωρίς κέλυφος				
	Β. Χωρίς κέλυφος και καβουρδισμένα				X/5 (**)
	Γ. Υπό μορφή πάστας ή κρέμας	X			X/3 (**)
04.04	Ολόκληρα λαχανικά, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη				
04.05	Μεταποιημένα λαχανικά:				
	Α. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα λαχανικά ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρου ή κόνεως				
	Β. Λαχανικά σε κομμάτια υπό μορφή πολτού	X (α)	X (α)		
	Γ. Λαχανικά σε κονσέρβα:				
	I. Σε υδατικό μέσο	X (α)	X (α)		
	II. Σε ελαιώδες μέσο	X (α)	X (α)		X
	III. Σε αλκοολικό μέσο (⩾ 5 % vol.)		X (*)	X	
05	**Λίπη και έλαια**				
05.01	Ζωικά και φυτικά λίπη και έλαια, είτε στη φυσική τους κατάσταση είτε επεξεργασμένα (συμπεριλαμβάνεται το βούτυρο του κακάο, το χοίρειο λίπος, saindoux, το τετηγμένο βούτυρο)				X
05.02	Μαργαρίνη, βούτυρο και άλλα λίπη αποτελούμενα από υδατικά γαλακτώματα εντός ελαίου				X/2

(*) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 4,5.

(**) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω του κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει «επαφή με λιπαρή ουσία» του πλαστικού, τότε η δοκιμή με τον εξομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός κατηγορίας	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	Γ	Δ
06	**Προϊόντα του ζωικού βασιλείου και αυγά**				
06.01	Ιχθύες:				
	A. Νωποί, διατηρημένοι με απλή ψύξη, αλατισμένοι, καπνιστοί	X			X/3 (*)
	B. Με μορφή πάστας	X			X/3 (*)
06.02	Μαλακόστρακα και μαλάκια (συμπεριλαμβάνονται τα στρείδια, τα μύδια και τα σαλιγκάρια), που δεν προστατεύονται φυσικώς από το κέλυφος ή το όστρακό τους	X			
06.03	Κρέας κάθε ζωικού είδους (συμπεριλαμβανομένων των πουλερικών και θηραμάτων):				
	A. Νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη, αλατισμένο, καπνιστό	X			X/4
	B. Σε μορφή πάστας, κρέμας	X			X/4
06.04	Μεταποιημένα προϊόντα κρέατος (ζαμπόν, σαλάμια, μπέικον, και άλλα)	X			X/4
06.05	Κονσέρβες και ημικονσέρβες κρέατος και ιχθύων:				
	A. Σε υδατικό μέσο	X (α)	X (α)		
	B. Σε ελαιώδες μέσο	X (α)	X (α)		X
06.06	Αυγά χωρίς το κέλυφος				
	A. Σε σκόνη ή αποξηραμένα				
	B. Άλλα	X			
06.07	Κρόκοι αυγών:				
	A. Σε υγρή κατάσταση	X			
	B. Σε σκόνη ή κατεψυγμένοι				
06.08	Αποξηραμένο λεύκωμα αυγού				
07	**Προϊόντα γάλακτος**				
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 το γιαούρτι, το οξύγαλα, και παρόμοια προϊόντα που περιέχουν φρούτα και προϊόντα φρούτων		X		
07.03	Κρέμα γάλακτος	X (α)	X (α)		
07.04	Τυριά:				
	A. Κεφάλια τυριών με κρούστα				
	B. Τετηγμένα τυριά	X (α)	X (α)		
	Γ. Όλα τα υπόλοιπα	X (α)	X (α)		X/3 (*)

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω του κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει «επαφή με λιπαρή ουσία» του πλαστικού, τότε η δοκιμή με τον εξομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός κατηγορίας	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		Α	Β	Γ	Δ
07.05	Πυτία:				
	Α. Σε υγρή ή παχύρρευστη μορφή	Χ (α)	Χ (α)		
	Β. Σε σκόνη ή αποξηραμένη				
08	**Διάφορα προϊόντα**				
08.01	Ξίδι		Χ		
08.02	Τηγανητά ή ψητά τρόφιμα:				
	Α. Τηγανητές πατάτες, τηγανίτες και άλλα παρεμφερή				Χ/5
	Β. Ζωικής προέλευσης				Χ/4
08.03	Παρασκευάσματα για σούπες, ζωμούς ή/και ροφήματα, σούπες, ζωμοί ή ροφήματα έτοιμα (εκχυλίσματα ή συμπυκνωμένα διαλύματα), παρασκευάσματα τροφών σύνθετα ομογενοποιημένα, φαγητά έτοιμα:				
	Α. Σε μορφή σκόνης ή αποξηραμένα:				
	I. Με λιπαρές ουσίες επιφανειακά				Χ/5
	II. Άλλα				
	Β. Σε υγρή ή παχύρρευστη μορφή:				
	I. Με λιπαρές ουσίες επιφανειακά	Χ (α)	Χ (α)		Χ/3
	II. Άλλα	Χ (α)	Χ (α)		
08.04	Ζύμες και άλλες ουσίες που προκαλούν ζύμωση:				
	Α. Σε πάστα	Χ (α)	Χ (α)		
	Β. Ξερές				
08.05	Εδώδιμο άλας				
08.06	Σάλτσες:				
	Α. Χωρίς επιφανειακές λιπαρές ουσίες	Χ (α)	Χ (α)		
	Β. Μαγιονέζα, σάλτσες που προέρχονται από μαγιονέζα, κρέμες για σαλάτα και άλλες γαλακτωματοποιημένες σάλτσες (γαλάκτωμα του τύπου ελαίου εντός ύδατος)	Χ (α)	Χ (α)		Χ/3
	Γ. Σάλτσες που περιέχουν έλαιο και ύδωρ σε διακεκριμένα στρώματα	Χ (α)	Χ (α)		Χ
08.07	Μουστάρδα (εκτός της μουστάρδας σε σκόνη της κλάσης 08.17)	Χ (α)	Χ (α)		Χ/3 (*)
08.08	Φέτες ψωμιού, σάντουιτς, τοστ, και άλλα παρεμφερή που περιέχουν κάθε είδους τρόφιμα:				
	Α. Με λιπαρές ουσίες επιφανειακά				Χ/5
	Β. Άλλα				
08.09	Παγωτά	Χ			
08.10	Αποξηραμένα τρόφιμα:				
	Α. Με λιπαρές ουσίες επιφανειακά				Χ/5
	Β. Άλλα				

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω του κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει «επαφή με λιπαρή ουσία» του πλαστικού, τότε η δοκιμή με τον εξομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός κατηγορίας	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		A	B	Γ	Δ
08.11	Κατεψυγμένα ή βαθείας καταψύξεως τρόφιμα				
08.12	Συμπυκνωμένα εκχυλίσματα με αλκολικό τίτλο 5 % vol.		X (**)	X	
08.13	Κακάο:				
	A. Σκόνη κακάο				X/5 (*)
	B. Πάστα κακάο				X/3 (*)
08.14	Καφές, έστω και καβουρδισμένος ή αποκαφεϊνωμένος ή διαλυτός, υποκατάστατα του καφέ σε κόκκους ή σε σκόνη				
08.15	Εκχυλίσματα καφέ σε υγρή κατάσταση	X			
08.16	Αρωματικές και φαρμακευτικές δρόγες: χαμομήλι, μέντα, δυόσμος, τσάι, φλαμούρι και άλλα				
08.17	Καρυκεύματα και αρώματα στη φυσική τους κατάσταση: κανέλα, γαρίφαλα, μουστάρδα σε σκόνη, πιπέρι, βανίλια, κρόκος και άλλα				

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω του κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει «επαφή με λιπαρή ουσία» του πλαστικού, τότε η δοκιμή με τον εξομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

(**) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο του 4,5.