2024/2597

7.10.2024

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2024/2597 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Οκτωβρίου 2024

για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη χρήση του σορβικού οξέος (Ε 200) και του σορβικού καλίου (Ε 202), και του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής όσον αφορά τις προδιαγραφές για το σορβικό οξύ (Ε 200), το σορβικό κάλιο (Ε 202) και τον γαλλικό προπυλεστέρα (Ε 310)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 3 και το άρθρο 14,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση ενιαίας διαδικασίας έγκρισης για τα πρόσθετα τροφίμων, τα ένζυμα τροφίμων και τις αρωματικές ύλες τροφίμων ([2]), και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 5,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 καταρτίζει ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που εγκρίνονται για χρήση σε τρόφιμα και καθορίζει τους όρους χρήσης τους.

(2) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής ([3]) θεσπίζει προδιαγραφές για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

(3) Ο ενωσιακός κατάλογος προσθέτων τροφίμων και οι προδιαγραφές μπορούν να επικαιροποιούνται σύμφωνα με την κοινή διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008 είτε με πρωτοβουλία της Επιτροπής είτε έπειτα από αίτηση.

(4) Το σορβικό οξύ (Ε 200), το σορβικό κάλιο (Ε 202) και ο γαλλικός προπυλεστέρας (Ε 310) είναι ουσίες που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

(5) Στις 30 Ιουνίου 2015 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την επαναξιολόγηση του σορβικού οξέος (Ε 200), του σορβικού καλίου (Ε 202) και του σορβικού ασβεστίου (Ε 203) ως προσθέτων τροφίμων ([4]). Η Αρχή καθόρισε προσωρινή ομαδική αποδεκτή τιμή ημερήσιας πρόσληψης (ΑΗΠ) 3 mg σορβικού οξέος/kg σωματικού βάρους ημερησίως για το σορβικό οξύ (Ε 200) και το σορβικό κάλιο (Ε 202). Επιπλέον, η Αρχή συνέστησε να διεξαχθεί εκτεταμένη μελέτη αναπαραγωγικής τοξικότητας μίας γενεάς, προκειμένου να επανεξεταστεί η προσωρινή ΑΗΠ, να αναθεωρηθούν τα ανώτατα όρια για τα τοξικά στοιχεία στις προδιαγραφές για το σορβικό οξύ (Ε 200) και το σορβικό κάλιο (Ε 202) που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012 και να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές ανώτατα όρια για τα δισθενή μεταβατικά μέταλλα, εάν χρησιμοποιούνται ως καταλύτες στη διαδικασία παρασκευής των εν λόγω προσθέτων τροφίμων.

(6) Στις 10 Ιουνίου 2016 η Επιτροπή δημοσίευσε δημόσια πρόσκληση υποβολής στοιχείων σχετικά με τα πρόσθετα τροφίμων σορβικό οξύ (Ε 200) και σορβικό κάλιο (Ε 202), για την εφαρμογή των συστάσεων της Αρχής. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων παρείχαν στοιχεία σχετικά με την τοξικότητα των εν λόγω προσθέτων τροφίμων στην αναπαραγωγή, τα τοξικά στοιχεία που περιέχονται σε αυτά ως προσμείξεις και τη χρήση δισθενών μεταβατικών μετάλλων ως καταλυτών στην παρασκευή τους.

([1]) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/2024-04-23.
([2]) ΕΕ L 354 της 31.12.2008, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/2021-03-27.
([3]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, σχετικά με τη θέσπιση προδιαγραφών για τα πρόσθετα τροφίμων που αναφέρονται στα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/2024-04-23).
([4]) *EFSA Journal* 2015·13(6):4144.

(7) Την 1η Μαρτίου 2019 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την παρακολούθηση της επαναξιολόγησης του σορβικού οξέος (Ε 200) και του σορβικού καλίου (Ε 202) ως προσθέτων τροφίμων ([5]). Με βάση τα νέα στοιχεία σχετικά με την τοξικότητα στην αναπαραγωγή, η Αρχή άλλαξε την προσωρινή ΑΗΠ σε νέα ομάδα ΑΗΠ 11 mg σορβικού οξέος/kg σωματικού βάρους ημερησίως για το σορβικό οξύ (Ε 200) και το άλας καλίου του (Ε 202). Οι εκτιμήσεις έκθεσης ήταν πολύ χαμηλότερες από τη νέα ΑΗΠ για όλες τις πληθυσμιακές ομάδες τόσο στο μέσο όσο και στο υψηλό επίπεδο.

(8) Λαμβανομένων υπόψη της επαναξιολόγησης από την Αρχή και των στοιχείων που υπέβαλαν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων, είναι σκόπιμο να τροποποιηθούν οι προδιαγραφές για το σορβικό οξύ (Ε 200) και το σορβικό κάλιο (Ε 202). Ειδικότερα, θα πρέπει να μειωθούν τα ισχύοντα ανώτατα όρια για τα τοξικά στοιχεία και να καθοριστεί ανώτατο όριο για τον ψευδάργυρο, λαμβάνοντας υπόψη το επίπεδο που είναι επί του παρόντος εφικτό με την εφαρμογή ορθών παρασκευαστικών πρακτικών. Επιπλέον, είναι σκόπιμο να τροποποιηθεί η περιγραφή του σορβικού καλίου (Ε 202), ώστε να αναφέρεται όχι μόνο στη μορφή σκόνης αλλά και στην κοκκώδη μορφή του, δεδομένου ότι η πρώτη μορφή παράγεται από τη δεύτερη με άλεση και αμφότερες οι φυσικές μορφές, η μορφή σκόνης και η κοκκώδης μορφή, έχουν την ίδια καθαρότητα. Είναι επίσης σκόπιμο να γίνουν ορισμένες προσαρμογές όσον αφορά την περιγραφή του σορβικού οξέος (Ε 200) και του σορβικού καλίου (Ε 202).

(9) Στις 25 Ιουλίου 2022 υποβλήθηκε αίτηση για την έγκριση της χρήσης του σορβικού οξέος (Ε 200) και του σορβικού καλίου (Ε 202) ως συντηρητικών σε επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων. Στη συνέχεια, η αίτηση διαβιβάστηκε από την Επιτροπή στα κράτη μέλη, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008.

(10) Τα επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό είναι ευπαθή σε μικροβιολογική αλλοίωση λόγω της υψηλής ενεργότητας νερού (0,96-0,98). Το σορβικό οξύ (Ε 200) και το σορβικό κάλιο (Ε 202), όταν χρησιμοποιούνται στην κλίμακα του προτεινόμενου τυπικού και μέγιστου επιπέδου χρήσης 700 και 1 000 mg/kg, είναι ικανά να προστατεύσουν τα επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό από αλλοιώσεις που προκαλούνται από μικροοργανισμούς και να παρατείνουν τη διάρκεια διατηρησιμότητάς τους. Άλλες εναλλακτικές λύσεις, όπως οι τεχνολογίες θερμής ή ασηπτικής πλήρωσης, δεν είναι εφικτές από οικονομική και τεχνολογική άποψη, καθώς μεταβάλλουν τα εγγενή χαρακτηριστικά των επιδορπίων ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό και δεν είναι οικονομικά προσιτές, ιδίως για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις.

(11) Σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1331/2008, η Επιτροπή πρέπει να ζητεί τη γνωμοδότηση της Αρχής για να επικαιροποιήσει τον ενωσιακό κατάλογο προσθέτων τροφίμων που καθορίζεται στο παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, εκτός από τις περιπτώσεις εκείνες στις οποίες η εν λόγω επικαιροποίηση δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Δεδομένου ότι το σορβικό οξύ (Ε 200) και το σορβικό κάλιο (Ε 202) εγκρίνονται για χρήση σε μεγάλη ποικιλία τροφίμων, μεταξύ άλλων σε διάφορα επιδόρπια της κατηγορίας τροφίμων 16 «Επιδόρπια εξαιρουμένων των προϊόντων που εμπίπτουν στις κατηγορίες 1, 3 και 4» στο παράρτημα ΙΙ μέρος Ε του κανονισμού του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, η διευρυμένη προτεινόμενη χρήση σε επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό δεν αναμένεται να έχει σημαντικό αντίκτυπο στη συνολική έκθεση, η οποία, ως εκ τούτου, θα παραμείνει κάτω από την ΑΗΠ. Αυτό υποστηρίζεται επίσης από την εκτίμηση που υποβλήθηκε από τον αιτούντα και διενεργήθηκε με τη χρήση του μοντέλου πρόσληψης προσθέτων τροφίμων ([6]) που ανέπτυξε η Αρχή. Ως εκ τούτου, η εκτεταμένη χρήση του σορβικού οξέος (Ε 200) και του σορβικού καλίου (Ε 202) σε επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό δεν ενδέχεται να έχει επίδραση στην ανθρώπινη υγεία και, κατά συνέπεια, δεν είναι αναγκαίο να ζητηθεί η γνώμη της Αρχής.

(12) Στις 24 Απριλίου 2014 η Αρχή εξέδωσε επιστημονική γνώμη για την επαναξιολόγηση του γαλλικού προπυλεστέρα (Ε 310) ως προσθέτου τροφίμων ([7]). Η Αρχή επισήμανε ότι η χρήση υδροχλωρικού οξέος στην παρασκευή γαλλικού προπυλεστέρα θα μπορούσε να οδηγήσει σε χλωριωμένα υποπροϊόντα και ότι, παρά το γεγονός ότι οι προδιαγραφές περιλαμβάνουν όριο για τις χλωριωμένες οργανικές ενώσεις, η Αρχή δεν είχε στη διάθεσή της πληροφορίες σχετικά με την ταυτοποίηση ή τον ποσοτικό προσδιορισμό των δυνητικών χλωριωμένων υποπροϊόντων.

(13) Στις 30 Μαΐου 2017 η Επιτροπή δημοσίευσε δημόσια πρόσκληση υποβολής στοιχείων σχετικά με το πρόσθετο τροφίμων γαλλικός προπυλεστέρας (Ε 310), ζητώντας δεδομένα σχετικά με την ταυτότητα και τα επίπεδα των χλωριωμένων οργανικών ενώσεων στο εν λόγω πρόσθετο τροφίμων καθώς και δεδομένα σχετικά με τα τοξικά στοιχεία (αρσενικό, μόλυβδος και υδράργυρος) που περιέχονται σε αυτόν ως προσμείξεις.

([5]) *EFSA Journal 2019*·17(3):5625.
([6]) https://www.efsa.europa.eu/en/applications/food-improvement-agents/tools.
([7]) *EFSA Journal* 2014·12(4):3642.

(14) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων παρείχαν δεδομένα σχετικά με τα τοξικά στοιχεία που περιέχονται ως προσμείξεις στον γαλλικό προπυλεστέρα (Ε 310) και διευκρίνισαν ότι το υδροχλωρικό οξύ δεν χρησιμοποιείται ως καταλύτης κατά τη διαδικασία της παρασκευής του γαλλικού προπυλεστέρα ως προσθέτου τροφίμων.

(15) Με βάση τη γνώμη της Αρχής και τις πληροφορίες που παρασχέθηκαν από τους υπευθύνους επιχειρήσεων, θα πρέπει να συμπεριληφθεί στις προδιαγραφές ορισμός του προσθέτου τροφίμων γαλλικός προπυλεστέρας (Ε 310), προκειμένου να περιοριστεί η χρήση καταλυτών στη διαδικασία παρασκευής του εν λόγω προσθέτου τροφίμων. Επιπλέον, τα ισχύοντα ανώτατα όρια για τα τοξικά στοιχεία θα πρέπει να μειωθούν, ώστε να διασφαλιστεί ότι το πρόσθετο τροφίμων δεν θα αποτελέσει σημαντική πηγή έκθεσης σε αυτά τα τοξικά στοιχεία στα τρόφιμα, λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη το επίπεδο που είναι επί του παρόντος εφικτό με την εφαρμογή ορθών πρακτικών παρασκευής.

(16) Συνεπώς, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και (ΕΕ) αριθ. 231/2012 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

(17) Δεδομένου ότι η Αρχή δεν εντόπισε άμεσο πρόβλημα υγείας που να συνδέεται με την παρουσία τοξικών στοιχείων και καταλυτών και προκειμένου να δώσει στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των μικρών και μεσαίων επιχειρήσεων, τη δυνατότητα να προσαρμοστούν στις νέες αυστηρότερες προδιαγραφές που ορίζονται στον παρόντα κανονισμό, η εφαρμογή των νέων προδιαγραφών καθαρότητας για τα πρόσθετα τροφίμων σορβικό οξύ (Ε 200), σορβικό κάλιο (Ε 202) και γαλλικό προπυλεστέρα (Ε 310), καθώς και του ορισμού του γαλλικού προπυλεστέρα (Ε 310), θα πρέπει να αναβληθεί και θα πρέπει να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος για τα πρόσθετα τροφίμων που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από την ημερομηνία εφαρμογής.

(18) Για τους ίδιους λόγους, είναι σκόπιμο να προβλεφθεί μεταβατική περίοδος για τα τρόφιμα που περιέχουν σορβικό οξύ (Ε 200), σορβικό κάλιο (Ε 202) ή γαλλικό προπυλεστέρα (Ε 310) που έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από την ημερομηνία εφαρμογής.

(19) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Τα πρόσθετα τροφίμων σορβικό οξύ (Ε 200), σορβικό κάλιο (Ε 202) και γαλλικός προπυλεστέρας (Ε 310) που έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από την 27η Απριλίου 2025 μπορούν να προστίθενται στα τρόφιμα σύμφωνα με τα παραρτήματα ΙΙ και ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

Τα τρόφιμα που περιέχουν σορβικό οξύ (Ε 200), σορβικό κάλιο (Ε 202) ή γαλλικό προπυλεστέρα (Ε 310) που έχουν διατεθεί νόμιμα στην αγορά πριν από την 27η Απριλίου 2025, μπορούν να διατίθενται στην αγορά έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την ημερομηνία λήξης τους.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Το σημείο 1 στοιχείο β), το σημείο 2 στοιχείο β) και το σημείο 3 του παραρτήματος ΙΙ εφαρμόζεται από την 27η Απριλίου 2025.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Οκτωβρίου 2024.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Στο παράρτημα ΙΙ μέρος Ε του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, στην κατηγορία τροφίμων 16 «Επιδόρπια εξαιρουμένων των προϊόντων που εμπίπτουν στις κατηγορίες 1, 3 και 4», η καταχώριση για τη χρήση σορβικού οξέος – σορβικού καλίου (Ε 200-202) σε *frugtgrød, rote Grütze* και *pasha* σε 1 000 mg/kg αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

	«Ε 200-202	Σορβικό οξύ – σορβικό κάλιο	1 000	(1) (2)	μόνο *frugtgrød, rote Grütze* και *pasha*· επιδόρπια ζελατίνης με γεύση φρούτων με βάση το νερό»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 231/2012 τροποποιείται ως εξής:

1. η καταχώριση για το «E 200 σορβικό οξύ» τροποποιείται ως εξής:

α) η προδιαγραφή «Περιγραφή» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Περιγραφή**	Άχρωμες βελόνες ή λευκή ρέουσα κρυσταλλική σκόνη, με ελαφρά χαρακτηριστική οσμή, της οποίας το χρώμα δεν μεταβάλλεται έπειτα από θέρμανση στους 105 °C επί 90 λεπτά»

β) η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Καθαρότητα**

Περιεκτικότητα σε νερό	0,5 % κατ' ανώτατο όριο (μέθοδος Karl Fischer)
Θειική τέφρα	Έως 0,2 %
Αλδεΰδες	0,1 % κατ' ανώτατο όριο (ως φορμαλδεΰδη)
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,01 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Ψευδάργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

2. η καταχώριση για το «E 202 σορβικό κάλιο» τροποποιείται ως εξής:

α) η προδιαγραφή «Περιγραφή» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Περιγραφή**	Λευκή κρυσταλλική σκόνη ή κόκκοι της/των οποίας/-ων το χρώμα δεν μεταβάλλεται έπειτα από θέρμανση στους 105 °C επί 90 λεπτά»

β) η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Καθαρότητα**

Απώλειες κατά την ξήρανση	1,0 % κατ' ανώτατο όριο (105 °C, 3 ώρες)
Οξύτητα ή αλκαλικότητα	1,0 % περίπου κατ' ανώτατο όριο (ως σορβικό οξύ ή K_2CO_3)
Αλδεΰδες	0,1 % κατ' ανώτατο όριο, εκφραζόμενο σε φορμαλδεΰδη
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,01 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Ψευδάργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»

3) η καταχώριση για τον «E 310 γαλλικό προπυλεστέρα» τροποποιείται ως εξής:

α) η προδιαγραφή «Ορισμός» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Ορισμός**	Ο γαλλικός προπυλεστέρας παράγεται με εστεροποίηση του γαλλικού οξέος με προπανόλη. Η αντίδραση καταλύεται με θειικό οξύ.
Αριθ. Einecs	204-498-2
Χημική ονομασία	Γαλλικός προπυλεστέρας· Προπυλεστέρας γαλλικού οξέος· 3,4,5-Τριυδροξυ-βενζοϊκός n-προπυλεστέρας

Χημικός τύπος	$C_{10}H_{12}O_5$
Μοριακό βάρος	212,20
Δοκιμασία	Περιεκτικότητα τουλάχιστον 98 % επί άνυδρης ουσίας»

β) η προδιαγραφή «Καθαρότητα» αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«**Καθαρότητα**

Απώλειες κατά την ξήρανση	0,5 % κατ' ανώτατο όριο (110 °C, 4 ώρες)
Θειική τέφρα	Έως 0,1 %
Ελεύθερα οξέα	0,5 % κατ' ανώτατο όριο (ως γαλλικό οξύ)
Απορροφητικότητα σε αιθανόλη	$E^{1\%}_{1cm}$ (275 nm) τουλάχιστον 485 και 520 κατ' ανώτατο όριο
Αρσενικό	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Μόλυβδος	0,3 mg/kg κατ' ανώτατο όριο
Υδράργυρος	0,1 mg/kg κατ' ανώτατο όριο»