

Άρθρο 42

Είδη Κυρίως Αρτυμάτων

1. «Πιπέρι» (Peper) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού Peper Nigrum L που περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,7% και υγρασία σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο από 15% και που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας και την επεξεργασία τους διακρίνονται στα εξής είδη:
 - α) «Μαύρο πιπέρι» που αποτελείται από καρπούς που έχουν συλλεγεί σε άγουρη κατάσταση και έχουν ξηρανθεί γρήγορα και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 6% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, σε ποσοστό 2% κατ' ανώτατο όριο.
 - β) «Άσπρο πιπέρι» που αποτελείται από τελείως ώριμους καρπούς, από τους οποίους με ζύμωση και ξήρανση έχει απομακρυνθεί η εξωτερική και μεσαία στιβάδα του καρπικού φλοιού και είναι δυνατόν να περιέχει τέφρα σε ποσοστό 2,5% κατ' ανώτατο όριο και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας σε ποσοστό 1% κατ' ανώτατο όριο.
2. «Κόκκινο Πιπέρι» ή «Πάπρικα» ή «Καψικό» (κ.ν. κοκκινόπιπερο, PAPRIKA) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι και κονιοποιημένοι καρποί του φυτού Capsicum Annuum L (Καψικό το ετήσιο) και διακρίνονται στις εξής δύο ποιότητες.
 - α) Κόκκινο πιπέρι πρώτης ποιότητας, που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας, όχι πάνω από 0,6% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 2.
 - β) Κόκκινο πιπέρι δεύτερης ποιότητας που πρέπει να έχει τέφρα όχι πάνω από 8,5% αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,0% και αριθμό αμυλόκοκκων κατά οπτικό πεδίο σε μεγέθυνση 1:300 όχι πάνω από 3.
3. «Σιναπάλευρο» ή «Σκόνη Μουστάρδας» χαρακτηρίζεται το προϊόν που προκύπτει με λεπτό άλεσμα των σπερμάτων διαφόρων ειδών σιναπιού, όπως το μαύρο (Brassica Nigra Koch), το καστανόχρωμο (Brassica Juncea L) και το άσπρο σινάπι (Sinapis Alba L). Επιτρέπεται η ανάμιξη των παραπάνω ειδών. Το σιναπάλευρο πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 0,7% τουλάχιστο, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 8%, τέφρα 5,5% κατ' ανώτατο όριο, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 0,5%. Πρέπει να μην περιέχει άμυλο, αλεύρι ή σκόνη άλλων σπερμάτων.
4. «Επιτραπέζια σκόνη μουστάρδας» χαρακτηρίζεται το προϊόν ανάμιξης σιναπάλευρου με άμυλο, αλάτι, ζάχαρη, διάφορες αρτυματικές ύλες και επιτρεπόμενες φυσικές χρωστικές, που η περιεκτικότητά του σε άμυλο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 25%.
5. «Επιτραπέζιος πολτός μουστάρδας» ή απλώς «μουστάρδα» χαρακτηρίζεται το προϊόν, που προκύπτει από ανάμιξη επιτραπέζιας σκόνης μουστάρδας με ξύδι ή λεμονοχυμό και την προσθήκη ή όχι μικρής ποσότητας ελαίου.

Η χρώση επιτρέπεται με τις χρωστικές και τους όρους χρήσης του παραρτήματος V, μέρη 1 και 2 του άρθρου 35 του Κώδικα Τροφίμων.⁽¹⁾

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος αυτού: 1) Σορβικά E200, E202, E203 και βενζοϊκά E210, E211, E213, σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1000 mg/kg 2) Θειώδη E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, εκφραζόμενο σε SO₂ 250mg/kg για μουστάρδα εκτός από μουστάρδα Dijon και 500 mg/kg για τη μουστάρδα Dijon.⁽³⁾

Επιτρέπεται η χρήση γλυκαντικών (E420, E421, E950, E951, E953, E954, E955, E961, E959, E962, E965, E966, E967, E968) σύμφωνα με τους όρους του Παραρτήματος του άρθρου 68 του Κώδικα Τροφίμων.⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾

6. «Κρόκος» (κ.ν. Ζαφουρά ή Σαφράνι: Saffron) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα στίγματα του άνθους του φυτού (*Crocus Sativus* L), που πρέπει να είναι απαλλαγμένα από τμήματα του στύλου ή άλλα μέρη του άνθους καθώς και από στίγματα άλλων ειδών κρόκων ή άλλων λουλουδιών (π.χ. των φυτών *Carthamus Tinctorius* L, *Calendula Officinalis* L κ.λπ.).
Ο κρόκος πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,6%, υδατοδιαλυτό εκχύλισμα τουλάχιστον 58% (υπολογιζόμενο σε ξερή ουσία), υγρασία όχι πάνω από 12,5%, τέφρα όχι πάνω από 7% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%. Επιπλέον η χρωστική ισχύς του κρόκου πρέπει να είναι τέτοια ώστε μέρος του διηθήματος που λαμβάνεται μετά από παραμονή μερικών ωρών κρόκου σε χιλιαπλάσια ποσότητα νερού να χρωματίζει σαφώς κίτρινη χιλιαπλάσια ποσότητα νερού (τελική αραιώση 1:1.000.000).
7. «Κανέλλα» (*Cinnamomum*) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι φλοιοί διαφόρων ειδών του γένους *Cinnamomum*, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τον πρωτογενή φλοιό και τη στιβάδα φελού. Η κανέλλα σε σκόνη δεν πρέπει να έχει αντιληπτό υπόλειμμα σε τετραχλωράνθρακα και πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία και πτητικές ουσίες σε 105°C όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
8. «Άνθη Κανέλλας» ή «Άνθη Κασίας» (*Cassia Buds*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη των φυτών *Cinnamomum Cassia Blume* και *Cinnamomum Loureirii* Nees, που χρησιμοποιούνται κυρίως για εξαγωγή του αντίστοιχου αιθέριου ελαίου με απόσταξη. Πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2,5%, τέφρα όχι περισσότερο από 4,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
9. «Γαρύφαλλο» (*Clove*) χαρακτηρίζονται τα ξερά άνθη του φυτού (*Eugenia Caryophyllata*, Thumb) (συν: *Caryophyllus Aromaticus* L), που δεν έχουν ακόμα αναπτυχθεί. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο, όχι λιγότερο από 15%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 7% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
10. «Μοσχοκάρυδο» (*Nutmeg*) χαρακτηρίζονται τα απαλλαγμένα από σπερματικούς μανδύες (επιχιτώνια, σαρκία), σπέρματα του φυτού *Myristica Fragrans* Houtt. Αυτά πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 6%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με τη μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 3% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
11. «Άνθη Μοσχοκάρυδων» ή «Μοσχομάκερ» (μακίς, Mace), χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα επιχιτώνια των μοσχοκάρυδων, τα οποία πρέπει να περιέχουν έλαιο όχι λιγότερο από 8%, υγρασία (προσδιοριζόμενη με την μέθοδο της ξυλόλης) όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 2,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά τέφρας όχι πάνω από 0,5%.
12. «Φύλλα Δάφνης» (*Laurel Leaves*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του δένδρου *Laurus Nobilis* L, τα οποία πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων δαφνοκέρασου (*Prunus Laurocerasus* L), και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 10%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
13. «Ρίγανη» (*Origanum*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του είδους *Origanum Vulgare* L και άλλων ειδών, που πρέπει να είναι απαλλαγμένα φύλλων άλλων όμοιων φυτών και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 17%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 6% και αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%.
- 13α) «Ματζουράνα» (*Marjoram*) χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται με ανάλογο τρόπο από το φυτό *Majorana Hortensis* Moench.
14. «Θυμαρί» (*Thyme*) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα άνθη και φύλλα του φυτού *Thymus Vulgaris* L., τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο τουλάχιστον 0,5%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

15. «Κάπαρη» (Capers) χαρακτηρίζονται οι νεαροί οφθαλμοί ανθέων (κ.ν. μπουμπούκια) του φυτού *Capparis Spinoza*, που διατηρούνται μερικές φορές σε ξύδι ή άλμη.
Η κάπαρη απαγορεύεται να έχει τεχνητά χρωματιστεί με πράσινες χρωστικές ή με άλατα χαλκού.
16. «Γλυκάνισο» (Anise, Aniseed) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Pimpinella Anisum* L, κατά το μεγαλύτερο μέρος μη διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς (μεριστοκάρπους) που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από τους καρπούς του δηλητηριώδους κώνιου *Conium Maculatum* L, και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 11% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.
17. «Μάραθο» (Fennel Seed) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι, κατά το μεγαλύτερο μέρος διασπαρμένοι στους δύο επί μέρους καρπούς, ώριμοι καρποί του φυτού *Foeniculum Vulgare* Miller, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 10% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.
18. «Κάρο» (Caraway) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Carum Carvi* L, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ομοίων ξένων καρπών και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 2%, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.
19. «Κορίανδρος» (κ.ν. Κόλιανδρο, Coriander) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Coriandrum Sativum* L, οι οποίοι πρέπει να είναι απαλλαγμένοι ξένων καρπών ή σπερμάτων και να περιέχουν υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2,5%.
20. «Καρδάμωμο» (κ.ν. κακουλές, Cardamon) χαρακτηρίζονται οι ξεροί καρποί των τροπικών φυτών *Elletaria Cardamomum* White et Maton και *Elettaria Cardamomum* Var (β) Major Smith, που πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από ευτελέστερης αξίας καρπούς όμοιων φυτών (π.χ. ειδών του γένους *Amomum* κ.λπ.) και να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 15%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 3%.
21. «Κύμινο» (Cumin) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ώριμοι καρποί του φυτού *Cuminum Cyminum* L, οι οποίοι πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 13%, τέφρα όχι πάνω από 9,5% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1,5%.
22. «Ψευδάμωμο» ή «Πιμέντα» ή «Πιπέρι της Ιαμαϊκής» (κ.ν. γαρυφαλοπίπερο: Allspice) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι, όχι τελείως ώριμοι καρποί του δέντρου *Pimenta Officinalis* Lindl της οικογένειας των μυρτοειδών, που δεν περιέχουν στύλους και φύλλα πάνω από 3%, και υπερώριμους καρπούς πάνω από 5% και που πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο σε ποσοστό 3% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 6% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1%.
23. «Καρποί βανίλλιας» (Vanilla Pods) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι ατελώς ώριμοι καρποί του παράσιτου των δέντρων ορχεοειδούς φυτού *Vanilla Planifolia* Andrews, που πρέπει να περιέχουν βανιλίνη σε ποσοστό 2% τουλάχιστον, υγρασία όχι πάνω από 20%, τέφρα όχι πάνω από 7%, αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 1% και να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι αμύλου.
24. «Ζιγγίβερι» (κ.ν. πιπερόριζα: Ginger) χαρακτηρίζεται το αποξηραμένο συχνά αποφλοιωμένο και αποσβεστωμένο ρίζωμα του φυτού *Zingiber Officinalis* Roscoe. Αυτό πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 1,5%, υγρασία όχι πάνω από 12%, τέφρα όχι πάνω από 8% και αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά της τέφρας όχι πάνω από 2%.

Επιτρέπεται η προσθήκη στο αποξηραμένο ρίζωμα ζιγγιβέρεως θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, εκφραζόμενο σε SO₂ 150 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽³⁾

25. «Κουρκούμη» (Turmeric) χαρακτηρίζεται το ρίζωμα του φυτού *Curcuma Longa* L. Πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 3% και τέφρα όχι πάνω από 7%.
26. «Μπαχάρι» (Ινδοπέπερι) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του *Ινδοπεπέρεως* του φαρμακευτικού.
27. «Δενδρολίβανο» (Λιβανωτός: Rosemary) χαρακτηρίζονται τα αποξηραμένα φύλλα του φυτού *Rosmarinus Officinalis* L, τα οποία πρέπει να περιέχουν αιθέριο έλαιο όχι λιγότερο από 2%.
28. «Μαχλέπι» (Μουχαλέπιον) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι καρποί του φυτού *Cerasus Mahaleb* Mill.
29. «Λυκίσκος» (Hops) χαρακτηρίζονται οι αποξηραμένοι στρόβιλοι του φυτού *Humulus Lupulus* L, περιεκτικότητας 1% σε αιθέριο έλαιο.
30. «Μαστίχα» (Mastic, Mastich) χαρακτηρίζεται το ρητινώδες προϊόν που λαμβάνεται με εγκάρσιες εντομές του φλοιού του κορμού και των κλάδων του δένδρου *Pistacia Lentiscus* L., που περιέχει πινένιο σε ποσοστό 3%. Η μαστίχα προσφέρεται στην μορφή «δάκρυα μαστίχας».
31. Στην τάξη των αρτυμάτων με την ευρύτερη έννοια του όρου, είναι δυνατόν να υπαχθούν και ορισμένες άλλες ύλες φυτικής προέλευσης, που περιέχουν συστατικά δριμείας οσμής και γεύσης. Αυτές επειδή προέρχονται από φυτικά τρόφιμα, που καταναλίσκονται σε νωπή, κατά κανόνα κατάσταση, δεν χαρακτηρίζονται συνήθως ως αρτύματα (κ.ν. μπαχαρικά) καίτοι τα αιθέρια έλαια (ή εκχυλίσματα) που λαμβάνονται από αυτά ανήκουν πράγματι στην ίδια τάξη με αυτά, που λαμβάνονται από τα κυρίως αρτύματα. Τέτοιες ύλες είναι οι εξής:
 - α) Τα φυλλώδη αρτύματα, στα οποία υπάγονται το σέλινο (*Celery*), ο μαϊντανός ή μακεδονίσι (*Parsley*, πετροσέλινο το ήμερο), το άνηθο (*Dill*), η θύμβρα (κ.ν. θρούμπι: *Savory*), το ασπίνθιο (*Tarragon*), ο δυόσμος (*Spearmint*), η τριγωνέλλη (*Fenugreek*), η κοχλιαρίς κ.ά.
 - β) Διάφοροι κόνδυλοι, ριζώματα, βολβοί ή φύματα φυτικών τροφίμων πολλές φορές σε ξερή και μερικές φορές σε κατάσταση σκόνης, όπως π.χ. το ξερό κρεμμύδι (*Onion*), η σκόνη κρεμμυδιού (*Onion powder*), το ξερό σκόρδο (*Garlic*), η σκόνη σκόρδου (*Garlic Powder*), το ραπανάκι (*Horse—Radish*), το καρότο (*Carrot*) κ.ά.
 - γ) Διάφορα ηδύσματα σε ξερή κατάσταση όπως π.χ.
 - (i) Ελληνικό τσαϊ ή τσαϊ του βουνού από διάφορα είδη του γένους *Sideritis*.
 - (ii) Χαμομήλι (φυτ. *Matricaria Chamomille* και *Anthemus Nobilis* L).
 - (iii) Τίλιο (φιλύρα, κ.ν. φλαμουριά) από το φυτό *Tilia Cordata*, *T. Platyphyllos*.
 - (iv) Φασκόμηλο (ελελίσφακος) φυτά του γένους *Salvia*.

Επιτρέπεται η προσθήκη θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, εκφραζόμενα σε SO₂ 1) Στον πολτό χρένου 800 mg/kg 2) Στον πολτό κρεμμυδιού, σκόρδου και ασκαλώνιου (κροκάρι) 300 mg/kg, 3) Στην κανέλα (μόνο *Cinnamomum ceylanicum*) 150 mg/kg⁽⁷⁾, σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III. Συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων.⁽³⁾

Παραπομπές

- ⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 775/94, ΦΕΚ 702/Β/9.8.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ. Τ. , σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/36/ΕΚ για τις χρωστικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- ⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 782/94, ΦΕΚ 620/Β/14.7.95 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση με την Οδηγία 94/35/Ε.Κ. για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα».
- ⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ. Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».
- ⁽⁴⁾ Απόφ. ΑΧΣ 81/2005, ΦΕΚ 786/Β/10-6-2005, οποίο έχει δημοσιευθεί η απόφαση ΑΧΣ 81/2005: «Τροποποίηση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση με την Οδηγία 2003/115/ΕΚ.». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση προϊόντων που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 29.1.2005. Απαγορεύεται η εμπορία και χρήση προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 29 Ιουλίου 2005, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι τις 29 Ιανουαρίου 2006.
- ⁽⁵⁾ Απόφ. ΑΧΣ 449/2007, ΦΕΚ 190/Β/7-2-2008 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2006/52/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου». Επιτρέπεται η εμπορία και η χρήση που είναι σύμφωνα με την παρούσα από τις 7.2.2008. Απαγορεύεται η εμπορία και η χρήση των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα το αργότερο από τις 15.8.2008, ωστόσο, προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά πριν από αυτή την ημερομηνία και δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μέχρι εξαντήσεως των αποθεμάτων.
- ⁽⁶⁾ Απόφ. ΑΧΣ 84/2010, ΦΕΚ 1726/Β/3-11-2010 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ.Τ.Π. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2009/163/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2009 (ΕΕ L 344/23.12.2009) για την τροποποίηση της οδηγίας 94/35/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα γλυκαντικά που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στα τρόφιμα όσον αφορά το γλυκαντικό νεοτάμη.»
- ⁽⁷⁾ Απόφ. Α.Χ.Σ. 24/2011, ΦΕΚ 537/Β/6-4-2011 «Τροποποίηση διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β/31-12-87) όπως ισχύει, σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 2010/69/ΕΕ της Επιτροπής της 22ας Οκτωβρίου 2010 (ΕΕ L 279/23.10.2010) για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 95/2/ΕΚ για τα πρόσθετα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών».

