



Συσκευασία Τροφίμων

Ενότητα 12:

Νομικές Απατήσεις για Υλικά σε Επαφή με τα Τρόφιμα, 1ΔΩ

Τμήμα: Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Του Ανθρώπου

Διδάσκων: Αντώνιος Καναβούρας



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ





Μαθησιακοί Στόχοι

- Οι βασικές νομικές απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας σχετικά με τα υλικά σε επαφή με τα τρόφιμα, ποιες οι διατάξεις, το περιεχόμενο και οι απαιτήσεις προς προμηθευτές και χρήστες.



Λέξεις Κλειδιά

- μετανάστευση,
- προσομοιωτές,
- αναλύσεις, όριο ημερήσιας πρόσληψης,
- ολική μετανάστευση,
- ειδική μετανάστευση



Μετανάστευση

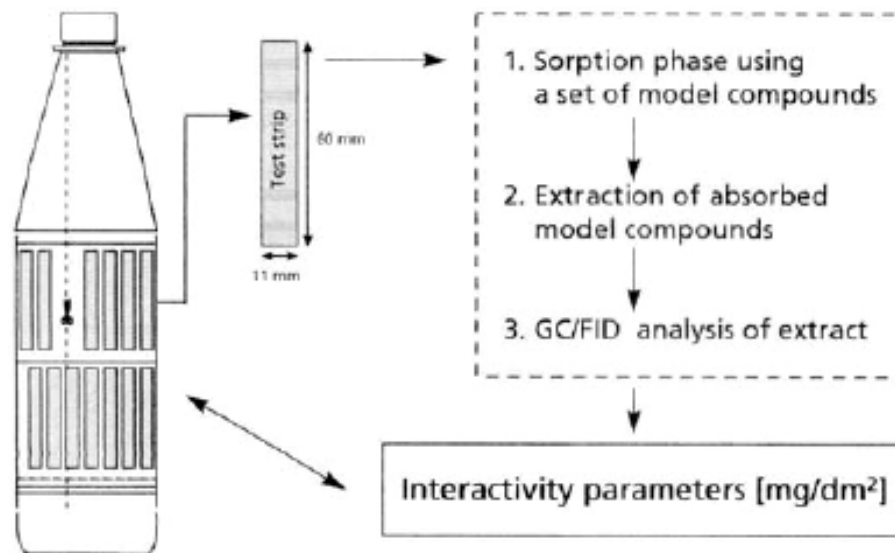


Figure 10-19: Principle of chemical inertness testing of refillable PET bottles.

Table 12-6: Data necessary for the toxicological evaluation of a substance.

Identity
Physical, chemical and other properties
Use
Migration data
Toxicological data



Table 12-3: Groups of materials requiring legislation.

1. Plastics, including varnish and coatings
2. Regenerated cellulose
3. Elastomers and rubber
4. Paper and board
5. Ceramics
6. Glass
7. Metals and alloys
8. Wood, including cork
9. Textile products
10. Paraffin and micro-crystalline waxes



Ταξινόμηση Τροφίμων 1/2

Table 11-1: Classification of raw and processed foods.

-
- I. Nonacid, aqueous products; may contain salt or sugar or both (pH above 5.0),
e.g. raspberries, maple syrup, consomme, ripe olives.
 - II. Acid, aqueous products; may contain salt or sugar or both, and including oil-in-water emulsions of low- or high-fat content,
e.g. vinegar, mayonnaise, orange juice, cream dressing.
 - III. Aqueous, acidic, or nonacid products containing free oil or fat; may contain salt, and including oil-in-water emulsions of low- or high-fat content,
e.g. crab, lobster, ground beef, bacon, chicken, oleomargarine.
 - IV. Dairy products and modifications:
 - A. Water-in-oil emulsions, high- or low-fat,
e.g. cheddar cheese, swiss cheese, butter.
 - B. Oil-in-water emulsions, high- or low-fat,
e.g. milk, ice cream, cottage cheese, sweet cream (40 %).
 - V. Low-moisture fats and oil,
e.g. Lard, peanut oil
 - VI. Beverages:
 - A. Containing up to 8 % of ethanol,
e.g. beer
 - B. Nonalcoholic,
e.g. soda
 - C. Containing more than 8 % of ethanol,
e.g. distilled spirits
 - VII. Bakery products other than those included under Type VIII or IX,
e.g. wheat bread, waffels, doughnuts, sugar cookies, mince pie, biscuits
 - VIII. Dry solids with surface containing no free fat or oil,
e.g. macaroni, shreaded wheat, corn meal, coffee.
 - IX. Dry solids with the surface containing free fat or oil,
e.g. potato chips, french fried potatos, broiled meat and fish, fried chicken, popcorn.
-



Ταξινόμηση Συνθηκών 1/4

Table 12-2: Directives already adopted in the sector of materials intended to come into contact with foodstuffs (in chronological order).

Directive No	Subject	Adoption	Entry into force	OJ No
76/893/EEC	First framework Directive	23.11.1976	26.11.1978	L 340 9.12.1976
78/142/EEC	Plastics: VCM limits	30.1.1978	26.11.1979	L 44 15.2.1978
80/590/EEC	Symbol	9.6.1980	1.1.1981	L 151 19.6.1980
80/766/EEC	Plastics: methods for determining VCM in PVC	8.7.1980	11.1.1982	L 213 16.8.1980
81/432/EEC	Plastics: methods for determining VCM in food	29.4.1981	1.10.1982	L 167 24.6.1981
82/711/EEC	Plastics: basic rules for migration testing	18.10.1982	1.1.1991	L 297 23.10.1982
83/229/EEC	Regenerated cellulose	25.4.1983	1.1.1985	L 123 11.5.1983
85/572/EEC	Plastics: List of simulants	19.12.1985	1.1.1991	L 372 31.12.1985
86/388/EEC	Regenerated cellulose	23.7.1986	1.4.1987	L 228 14.8.1986
89/109/EEC	New framework Directive	21.12.1988	10.7.1990	L 40 11.2.1989
90/128/EEC	Plastics: monomers	23.2.1990	1.1.1991	L 75 21.3.1990
92/15/EEC	Regenerated cellulose: 2nd amendment	11.3.1992	30.6.1993	L 102 16.4.1992
92/39/EEC	Plastics: monomers 1st amendment	14.5.1992	31.12.1992	L 168 23.6.1992
93/8/EEC	Plastics: 1st amendment to 82/711/EEC	15.3.1993	1.4.1994	L 90 14.4.1993
93/9/EEC	Plastics: monomers 2nd amendment	15.3.1993	1.4.1994	L 90 14.4.1993
93/10/EEC	Regenerated cellulose: codification	15.3.1993	1.1.1994	L 93 17.4.1993
93/11/EEC	Elastomers: nitrosamines	15.3.1993	1.4.1994	L 93 17.4.1993
95/3/EC	Plastics: monomers 3rd amendment	14.2.1995	1.4.1996	L 41 23.2.1995
96/11/EC	Plastics: monomers 4th amendment	5.3.1996	1.1.1997	L 61 12.3.1996
97/48/EC	Plastics: 2nd amendment to 82/711/EEC	29.7.1997	1.9.1997	L 222 12.8.1997

Table 12-1: The main directives already adopted in the sector of materials intended to come into contact with foodstuffs (subdivided by subject).

DIRECTIVES APPLICABLE TO ALL MATERIALS

New framework Directive	89/109/EEC
Symbol	80/590/EEC

DIRECTIVES APPLICABLE TO INDIVIDUAL MATERIALS AND SUBSTANCES

PLASTICS

Base Directive: monomers	90/128/EEC
– 1st amendment	92/39/EEC
– 2nd amendment	93/9/EEC
– 3rd amendment	95/3/EEC
– 4th amendment	96/11/EEC
Directive on the basic rules for migration tests	82/711/EEC
– 1st amendment	93/8/EEC
– 2nd amendment	97/48/EC
Directive on the list of simulants	85/572/EEC
Directive on vinylchloride monomer (VCM)	78/142/EEC
Directive on the method for determining VCM in PVC	80/766/EEC
Directive on the method for determining VCM in foods	82/432/EEC

REGENERATED CELLULOSE FILM

Base Directive	93/10/EEC
----------------	-----------

CERAMICS

Base Directive	84/500/EEC
----------------	------------

ELASTOMERS

Nitrosamines in teats and soothers	93/11/EEC
------------------------------------	-----------



Ταξινόμηση Συνθηκών 2/4

Table 11-2: Conditions of Use and General Testing Protocols for Food Packaging.

A. <i>High temperature, heat sterilized or retorted above 100 °C (212 °F).</i>	
10 % Ethanol ^a	121 °C (250 °F) for two hours
50 % Ethanol	71 °C (160 °F) for two hours
Food Oil (e.g., corn oil) or HB307 or Miglyol 812™	121 °C (250 °F) for two hours
or	
50 % or 95 % Ethanol ^a	121 °C (250 °F) for two hours
^a After two hours at elevated temperatures, continue the tests at 40 °C (104 °F) for 238 hours to a total of 240 hours (10 days). Analyze the test solutions at the end of the initial two hour period, and after 24, 96 and 240 hours.	
B. <i>Boiling water sterilized.</i> The protocol remains the same as for Condition of Use A except that the highest test temperature is 100 °C (212 °F).	
C. <i>Hot filled or pasteurized above 66 °C (150 °F).</i> Add solvents to the test samples at 100 °C (212 °F), hold for 30 minutes, and then allow to cool to 40 °C (104 °F). Maintain the test cells at 40 °C (104 °F) for ten days with samples taken for analysis after the intervals indicated for the previous protocols.	
Alternatively, perform migration studies for 2 hours at 66 °C (150 °F) followed by 238 hours at 40 °C (104 °F). The longer time at the lower temperature (2 hours at 66 °C vs 30 minutes at 100 °C) compensates for the shorter time at 100 °C.	
D. <i>Hot filled or pasteurized below 66 °C (150 °F).</i> The protocol is analogous to that for C except that all solvents are added to the test samples at 66 °C (150 °F) and held for 30 minutes before cooling to 40 °C (104 °F).	
E. <i>Room temperature filled and stored (no thermal treatment in the container).</i> Conduct migration studies for 240 hours at 40 °C (104 °F). Analyze the test solutions after 24, 48, 120 and 240 hours.	
F. <i>Refrigerated storage (no thermal treatment in the container).</i> The protocol is identical to that for E except that the test temperature is 20 °C (68 °F).	
G. <i>Frozen storage (no thermal treatment in the container).</i> The protocol is identical to F except that the test time is five (5) days.	
H. <i>Frozen or refrigerated storage; ready-prepared foods intended to be reheated in container at time of use:</i>	
10 % Ethanol	100 °C (212 °F) for two hours
Food Oil (e.g., corn oil) or HB307 or Miglyol 812™	100 °C (212 °F) for two hours
or	
50 % or 95 % Ethanol	100 °C (212 °F) for two hours



Ταξινόμηση Συνθηκών 3/4

Table 12-10: Conventional conditions for substitution tests.

Test conditions with simulants D	Test conditions with isoocane	Test conditions with ethanol 95 %	Test conditions with MPPO ⁷
10 d – 5 °C	0.5 d – 5 °C	10 d – 5 °C	- . -
10 d – 20 °C	1 d – 20 °C	10 d – 20 °C	- . -
10 d – 40 °C	2 d – 20 °C	10 d – 40 °C	- . -
2 h – 70 °C	0.5 h – 40 °C	2.0 h – 60 °C	- . -
0.5 h – 100 °C	0.5 h – 60 °C*	2.5 h – 60 °C	0.5 h – 100 °C
1 h – 100 °C	1.0 h – 60 °C*	3.0 h – 60 °C*	1 h – 100 °C
2 h – 100 °C	1.5 h – 60 °C*	3.5 h – 60 °C*	2 h – 100 °C
0.5 h – 121 °C	1.5 h – 60 °C*	3.5 h – 60 °C*	0.5 h – 121 °C
1 h – 121 °C	2.0 h – 60 °C*	4.0 h – 60 °C*	1 h – 121 °C
2 h – 121 °C	2.5 h – 60 °C*	4.5 h – 60 °C*	2 h – 121 °C
0.5 h – 130 °C	2.0 h – 60 °C*	4.0 h – 60 °C*	0.5 h – 130 °C
1 h – 130 °C	2.5 h – 60 °C*	4.5 h – 60 °C*	1 h – 130 °C
2 h – 150 °C	3.0 h – 60 °C*	5.0 h – 60 °C*	2 h – 150 °C
2 h – 175 °C	4.0 h – 60 °C*	6.0 h – 60 °C*	2 h – 175 °C

(*) Volatile test media are used up to a maximum temperature of 60 °C. It is a precondition for substitution testing that the material or article should withstand the test conditions applied with simulants D. Immerse a test specimen in olive oil in the appropriate conditions. If the physical properties are changed (e.g. melting or deformation), the material is considered to be unsuitable for use at that temperature. If the physical properties are not changed, carry out substitution tests using new specimens.

⁷ MPPO = modified polyphenylene oxide.

Table 10-3: Overview of CEN ENV13130 standard.

No.	Title	Restriction
Part 1	Guide to the test methods for specific migration of substances from plastics into food and food simulants and the determination of substances in plastics and the selection of conditions of exposure to food simulants	—
Part 2	Determination of terephthalic acid in food simulants	SML: 7.5 mg/kg
Part 3	Determination of acrylonitrile in food and food simulants	SML: not detectable, LOD: 0.02 mg/kg
Part 4	Determination of 1,3-butadiene in plastics	QM: 1 mg/kg
Part 5	Determination of vinylidene chloride in food simulants	SML: not detectable, LOD: 0.05 mg/kg
Part 6	Determination of vinylidene chloride in plastics	QM: 5 mg/kg
Part 7	Determination of monoethylene glycol and diethylene glycol in food simulants	SML (T): 30 mg/kg
Part 8	Determination of isocyanates in plastics: – 2,6-toluene diisocyanate – diphenylmethane-4,4'-diisocyanate – 2,4-toluene diisocyanate – hexamethylene diisocyanate – cyclohexyl isocyanate – 1,5-naphthalene diisocyanate – diphenylmethane-2,4'-diisocyanate – 2,4-toluene diisocyanate dimer – phenyl isocyanate	QM (T): 1 mg/kg (expressed as NCO)



Ταξινόμηση Τροφίμων 2/2

Table 12-12: Some examples taken from the Directive laying down the list of simulants to be used in the migration tests.

Description of foodstuffs	Simulants to be used			
	Water	3 % acetic acid	15 % ethanol	Olive oil
Non-alcoholic beverages, etc.	X	X	–	–
Chocolate, chocolate-coated products, etc.	–	–	–	X/5
Fresh, chilled, salted or smoked fish	X	–	–	X/3
Animal and vegetable fats and oils, etc.	–	–	–	X
Vinegar	–	X	–	–
Fried potatoes, fritters and the like	–	–	–	X/5

Only the simulant indicated by an “X” may be used. When “X” is followed by an oblique stroke and “3” or “5”, the result of the migration tests should be divided by the number indicated, known as the “reduction factor”. This figure is conventionally used to take account of the greater extractive capacity of the simulant for fatty foods compared with other types of foods.



Ταξινόμηση Συνθηκών 4/4

Table 12-9: Conditions for migration tests.

Conditions of contact in actual use	Test conditions
<u>Contact time</u>	<u>Test time</u>
t ≤ 0.5 hours	0.5 hours
0.5 h < t ≤ 1 hours	1 hour
1.0 h < t ≤ 2 hours	2 hours
2 h < t ≤ 24 hours	24 hours
t > 24 hours	10 days
<u>Contact temperature</u>	<u>Test temperature</u>
T ≤ 5°C	5 °C
5 °C < T ≤ 20°C	20 °C
20 °C < T ≤ 40 °C	40 °C
40 °C < T ≤ 70 °C	70 °C
70 °C < T ≤ 100 °C	100 °C or reflux temperature
100 °C < T ≤ 121 °C	121 °C*
121 °C ≤ T ≤ 130 °C	130 °C*
130 °C < T ≤ 150 °C	150 °C**
T > 150 °C	175 °C**

* Use simulant C at reflux temperature.

** Use simulant D at 150 °C or 175 °C in addition to simulants A, B and C used as at 100 °C or at reflux temperature.

Table 10-5: Hydrolysis of BADGE in aqueous food simulants at 40 °C.

Food simulant	Half-life time
Distilled water	1.1 days
3 % (w/v) Acetic acid	0.15 days
15 % (v/v) Ethanol	1.4 days

Table 10-6: Half-life times $t_{1/2}$ [hours] for ECH in different aqueous systems and foodstuffs in dependency of temperature.

Matrix	$t_{1/2}$ [h]		
	20 °C	40 °C	60 °C
10 % Ethanol in water (pH = 7)	148	23	4.4
NaOH in water (pH = 12)	62	10	2.0
3 % Acetic acid in water (pH = 2.5)	79	10	1.6
Sunflower oil	45.000 (5.1 years)	–	–
Sunflower oil + 1 % water	15.000 (1.7 years)	–	–
Green beans	106	13	–
Pectin 5 % (pH = 7)	41	8.2	–
Processed tomatoes	44	5.6	–
Beef + vegetable	41	6.4	–
Mackerals + tomatoes	38	6.2	–
Sardines in oil	33	4.7	–
Egg yellow	34	6.0	–
Egg white	19	2.6	–

Table 10-1: Use of extraction solvents and test conditions in relation to polymer types.

Polymer type of the food contact layer	Extraction solvent	Extraction conditions
Polyolefines	iso-octane	24 hours at 40 °C
Polyamides	95 % ethanol	24 hours at 40 °C
Polystyrene	iso-octane and 95 % ethanol	24 hours at 40 °C
Polyethylene terephthalate	95 % ethanol	24 hours at 50 °C
Polyvinyl chloride (plasticised)	iso-octane and 95 % ethanol	24 hours at 40 °C
Polyvinyl chloride (rigid)	95 % ethanol	24 hours at 50 °C
In case of doubt or unknown	iso-octane and 95 % ethanol	24 hours at 50 °C



Ουσίες

Table 10-4: Overview of BCR project "Monomers" methods of analysis.

PM/-Ref. No.	Monomer	Restriction [mg/kg]	
		QM	SML
10120	Acetic acid, vinyl ester		12
10630	Acrylamide		0.01
12788	11-Aminoundecanoic acid		0.01
13000	1,3-Benzenedimethanamine		0.05
13480	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane		3
13510	2,2-Bis(4-hydroxyphenyl)propane, bis(2,3-epoxypropyl) ether (BADGE)	1 and	0.02
13600	3,3-Bis(3-methyl-4-hydroxy-phenyl)-2-indolinone		1.8
13630	1,3-Butadiene		0.02
14200	Caprolactam		15
14230	Caprolactam, sodium salt		15
14380	Carbonyl chloride	1	
15880	1,2-Dihydroxybenzene		6
15910	1,3-Dihydroxybenzene		2.4
15940	1,4-Dihydroxybenzene		0.6
15970	Dihydroxybenzophenone		6
16000	4,4-Dihydroxybenzophenyl		6
16150	Dimethylaminoethanol		18
16750	Epichlorohydrin	1	
16960	Ethylenediamine		12
17005	Ethylencimine		0.01
17020	Ethylene oxide	1	
17260	Formaldehyde		15
18460	Hexamethylenediamine		2.4
18670	Hexamethylenetetramine		15
19540	Maleic acid		30
19960	Maleic anhydride		30
21490	Methacrylonitrile		0.02
22150	4-Methyl-1-pentene		0.02
22660	1-Octene		15
23050	1,3-Phenylenediamine	1	
24010	Propylene oxide	1	
25150	Tetrahydrofuran		0.6
25360	Trialkyl (C5-C15) acetic acid, 2,3-epoxypropylester		6
25420	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazine		30
25600	1,1,1-Trimethylolpropane		6



Συμπεριφορά Ουσιών

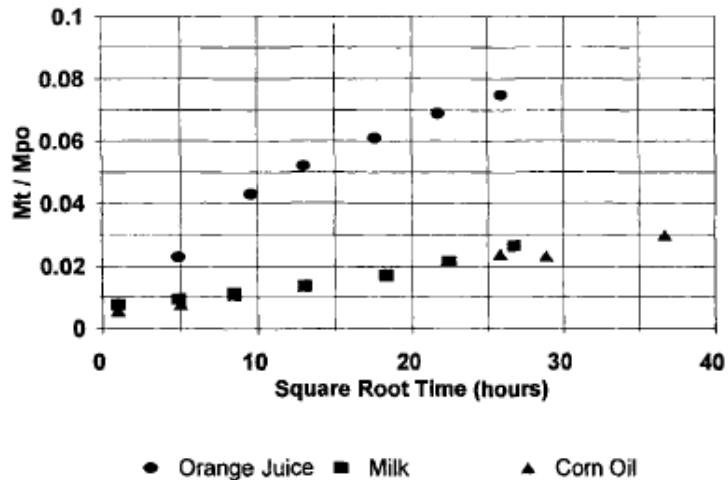


Figure 11-4: Migration of BHT from HDPE into corn oil, orange juice and milk at 4°C. M_{p0} is the total amount of BHT in the HDPE polymer.

Table 12-5: Specific migration limits for lead and cadmium.

Category	Type of article	Lead	Cadmium
Category 1	Non-fillable articles and fillable articles of internal depth not exceeding 25 mm	0.8 mg/dm ²	0.07 mg/dm ²
Category 2	All other fillable articles	4.0 mg/l	0.3 mg/l
Category 3	Cooking utensils; packagings with a capacity of more than 3 litres	1.5 mg/l	0.1 mg/l

The test is carried out in total darkness at 22°C for 24 hours using 4 % acetic acid (v/v) as the simulating liquid.



Υλικά σε Επαφή με τα Τρόφιμα 1/3

Νομοθετικό Πλαίσιο για τα Υλικά σε Επαφή με Τρόφιμα

Ειδικές Οδηγίες για συγκεκριμένα υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα

- Κεραμικά: Οδηγία 84/500/ΕΟΚ
- Πλαστικά: Οδηγία 2007/19/ΕΚ της Επιτροπής, για την τροποποίηση της οδηγίας 2002/72/ΕΚ
Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 372/2007
Οδηγία 2002/72/ΕΚ, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει
Οδηγία 82/711/ΕΟΚ
Οδηγία 85/572/ΕΟΚ



Υλικά σε Επαφή με τα Τρόφιμα 2/3

- Μεμβράνες αναγεννημένης κυτταρίνης
Οδηγία 93/10/ΕΟΚ

Οδηγίες για επιμέρους ουσίες

- Υλικά και αντικείμενα που περιέχουν μονομερές Βινυλοχλωριδίο
Οδηγία 78/142/ΕΟΚ
Οδηγία 81/432/ΕΟΚ
Οδηγία 80/766/ΕΟΚ
- Υλικά και αντικείμενα που περιέχουν νιτροζαμίνες
Οδηγία 93/11/ΕΟΚ



Υλικά σε Επαφή με τα Τρόφιμα 3/3

- Υλικά και αντικείμενα που περιέχουν ορισμένα εμποξικά παράγωγα

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2005

Οδηγία 2002/16/ΕΚ



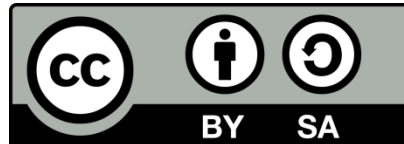
Βιβλιογραφία

- Ι.Γ. Μπλούκας. Συσκευασία Τροφίμων. Αθήνα, Εκδ. Σταμούλης, 2004.
- Σ. Ε. Παπαδάκης. Συσκευασία τροφίμων. Αθήνα, Εκδ. Τζιόλα.



Άδειες Χρήσης

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό υπόκειται σε άδειες χρήσης Creative Commons.
- Για εκπαιδευτικό υλικό, όπως εικόνες, που υπόκειται σε άλλου τύπου άδεια χρήσης, η άδεια χρήσης αναφέρεται ρητώς.





Χρηματοδότηση

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
- Το έργο «**Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**» έχει χρηματοδοτήσει μόνο την αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
- Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.





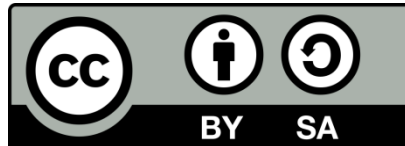
Σημείωμα Αναφοράς

- Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Αντώνιος Καναβούρας, «Συσκευασία Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Αθήνα 2015. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://oceclass.aua.gr/>



Σημείωμα Αδειοδότησης

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά, Παρόμοια Διανομή 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων, π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λ.π., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



Η άδεια αυτή ανήκει στις άδειες που ακολουθούν τις προδιαγραφές του Ορισμού Ανοικτής Γνώσης [2], είναι ανοικτό πολιτιστικό έργο [3] και για το λόγο αυτό αποτελεί ανοικτό περιεχόμενο [4].

[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

[2] <http://opendefinition.org/okd/ellinika/>

[3] <http://freedomdefined.org/Definition/EI>

[4] <http://opendefinition.org/buttons/>



Διατήρηση Σημειωμάτων

Οποιαδήποτε αναπαραγωγή ή διασκευή του υλικού θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει:

- το Σημείωμα Αναφοράς
- το Σημείωμα Αδειοδότησης
- τη δήλωση Διατήρησης Σημειωμάτων
- το Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων (εφόσον υπάρχει) μαζί με τους συνοδευόμενους υπερσυνδέσμους.