

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► B

DIRECTIVE 96/5/CE DE LA COMMISSION

du 16 février 1996

concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 49 du 28.2.1996, p. 17)

Modifiée par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
► <u>M1</u> Directive 98/36/CE de la Commission du 2 juin 1998	L 167	23	12.6.1998
► <u>M2</u> Directive 1999/39/CE de la Commission du 6 mai 1999	L 124	8	18.5.1999
► <u>M3</u> Directive 2003/13/CE de la Commission du 10 février 2003	L 41	33	14.2.2003

**DIRECTIVE 96/5/CE DE LA COMMISSION****du 16 février 1996****concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour
bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 89/398/CEE du Conseil, du 3 mai 1989, relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ⁽¹⁾, et notamment son article 4,

considérant que les mesures communautaires envisagées par la présente directive n'excèdent pas ce qui est nécessaire pour réaliser les objectifs déjà prévus par la directive 89/398/CEE;

considérant que les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ne sont qu'une composante d'un régime diversifié et ne constituent pas la seule source d'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge;

considérant qu'il existe une grande variété de ces produits, qui reflète la grande diversité de régimes des nourrissons pendant la période de sevrage et des enfants en bas âge selon les situations sociales et culturelles prévalant dans la Communauté;

considérant que la composition essentielle des produits en question doit être appropriée aux besoins nutritionnels des nourrissons et des enfants en bas âge en bonne santé, tels qu'établis par des données scientifiques généralement admises et en tenant compte des paramètres susmentionnés;

considérant qu'il y a lieu d'établir les exigences nutritionnelles essentielles pour la composition des deux grandes catégories de produits, à savoir les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés;

considérant que, même si, en raison de la nature de ces produits, un certain nombre d'exigences obligatoires et d'autres limitations concernant la teneur en vitamines, minéraux et autres nutriments doivent être imposées, de tels nutriments peuvent être ajoutés de leur propre initiative par les fabricants qui doivent toutefois se limiter aux substances nutritives énumérées à l'annexe IV de la présente directive;

considérant que l'utilisation de produits auxquels de tels nutriments ont été ainsi ajoutés, en quantités ne dépassant pas les niveaux respectés actuellement dans la Communauté, ne paraît pas entraîner une ingestion excessive de ces nutriments par les bébés et les jeunes enfants; que cette situation fera l'objet d'une attention particulière à l'avenir et que des mesures appropriées seront prises, le cas échéant;

considérant que les dispositions relatives à l'utilisation d'additifs dans la fabrication des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés seront arrêtées par une directive du Conseil;

considérant que l'utilisation de nouveaux ingrédients alimentaires doit être réglementée horizontalement pour toutes les denrées alimentaires dans un acte séparé;

considérant que la présente directive reflète l'état actuel de la connaissance de ces produits; que toute modification visant à admettre des innovations fondées sur les progrès scientifiques et techniques sera arrêtée conformément à la procédure décrite à l'article 13 de la directive 89/398/CEE;

⁽¹⁾ JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

▼B

considérant, vu les personnes auxquelles ces produits sont destinés, qu'il y aura lieu de fixer sans délai des critères microbiologiques et des niveaux maximaux pour les contaminants;

considérant que, en vertu de l'article 7 de la directive 89/398/CEE, les produits visés par la présente directive sont soumis aux règles générales établies par la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 93/102/CE de la Commission⁽²⁾;

considérant que la présente directive arrête et précise les ajouts et les dérogations qu'il convient d'apporter à ces règles générales, si besoin est;

considérant, en particulier, que la nature et la destination des produits visés par la présente directive exigent un étiquetage nutritionnel relatif à la valeur énergétique et aux principaux nutriments qu'ils contiennent; que d'autre part, le mode d'utilisation doit être précisé conformément à l'article 3 paragraphe 1 point 8 et à l'article 10 de la directive 79/112/CEE, en vue de prévenir des usages inappropriés susceptibles d'être préjudiciables à la santé des nourrissons;

considérant que si, d'une manière générale, les allégations qui ne sont pas expressément interdites peuvent être effectuées pour ces produits conformément aux règles applicables à toutes les denrées alimentaires, lesdites allégations doivent néanmoins tenir compte, s'il y a lieu, des critères de composition spécifiés dans la présente directive;

considérant que le comité scientifique de l'alimentation humaine a été consulté, conformément à l'article 4 de la directive 89/398/CEE, sur les dispositions susceptibles d'affecter la santé publique;

considérant que les mesures prévues dans la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des denrées alimentaires,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive est une directive spécifique au sens de l'article 4 de la directive 89/398/CEE.

2. La présente directive couvre les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé dans la Communauté et qui sont destinées à être utilisées pendant la période de sevrage des nourrissons et comme compléments à l'alimentation des enfants en bas âge et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale. Elles comprennent:

- a) Les «préparations à base de céréales», qui sont divisées en quatre catégories:
 - i) les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
 - ii) les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;
 - iii) les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés;
 - iv) les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.
- b) Les «aliments pour bébés» autres que les préparations à base de céréales.

⁽¹⁾ JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 291 du 25. 11. 1993, p. 14.

▼B

3. La présente directive ne s'applique pas aux laits destinés aux enfants en bas âge.
4. Au sens de la présente directive, on entend par:
 - «nourrissons», les enfants âgés de moins de douze mois,
 - «enfants en bas âge», les enfants âgés de un à trois ans,

▼M2

- «résidus de pesticides»: les résidus d'un produit phytosanitaire, tel que défini à l'article 2, paragraphe 1, de la directive 91/414/CEE du Conseil ⁽¹⁾, y compris ses métabolites et les produits de sa dégradation ou de sa réaction, présents dans les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés.

▼B*Article 2*

Les États membres veillent à ce que les produits visés à l'article 1^{er} ne soient commercialisés dans la Communauté que s'ils sont conformes aux règles prévues par la présente directive.

Article 3

Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et des enfants en bas âge.

Article 4

1. Les préparations à base de céréales doivent répondre aux critères de composition fixés à l'annexe I.
2. Les aliments pour bébés décrits à l'annexe II doivent répondre aux critères de composition qui y sont spécifiés.

Article 5

Seules les substances énumérées à l'annexe IV peuvent entrer dans la fabrication des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés. Dans un délai de douze mois à compter de l'entrée en vigueur de la présente directive, des limites maximales seront prévues, le cas échéant, en plus de celles qui ont déjà été fixées.

Les critères de pureté pour ces substances seront précisés ultérieurement.

▼M2*Article 6***▼M3**

1. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne contiennent aucune substance dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge. Les teneurs maximales nécessaires sont fixées sans délai pour les substances autres que celles visées aux paragraphes 2 et 3.

▼M2

2. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne doivent pas contenir de résidus des différents pesticides dans des proportions supérieures à 0,01 milligramme par kilogramme, sauf en ce qui concerne les substances pour lesquelles des valeurs limites particulières sont fixées à l'annexe VII, auquel cas ce sont ces valeurs qui s'appliquent.

Les valeurs susmentionnées s'appliquent aux préparations à base de céréales et aux aliments pour bébés offerts tels quels à la consommation ou tels que reconstitués selon les instructions du fabricant.

⁽¹⁾ JO L 230 du 19.8.1991, p. 1.

▼ M2

Les méthodes d'analyse pour déterminer les pesticides seront les méthodes d'analyse normalisées généralement acceptées.

▼ M3

3. a) Les pesticides énumérés à l'annexe VIII ne doivent pas être utilisés sur les produits agricoles destinés à la fabrication de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés. Toutefois, aux fins du contrôle:

- i) les pesticides énumérés au tableau 1 de l'annexe VIII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur, qui est considérée comme la limite de quantification des méthodes d'analyse, est réexaminée périodiquement à la lumière des progrès techniques;
- ii) les pesticides énumérés au tableau 2 de l'annexe VIII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur est réexaminée périodiquement à la lumière des données sur la contamination environnementale.

Les teneurs visées aux points i) et ii) s'appliquent aux produits à consommer tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants.

b) Si une décision de non-inscription d'une substance active à l'annexe I de la directive 91/414/CEE est prise concernant des pesticides énumérés à l'annexe VII, l'annexe VII et l'annexe VIII de la présente directive sont modifiées en conséquence.

▼ M2

4. Le cas échéant, des critères microbiologiques sont fixés.

▼ B*Article 7*

1. L'étiquetage doit comporter, outre celles qui sont prévues à l'article 3 de la directive 79/112/CEE, les mentions obligatoires suivantes:

- a) une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles;
- b) une information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois;
- c) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;
- d) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée, respectivement à l'annexe I et à l'annexe II, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;
- e) le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

2. L'étiquetage peut comporter les indications suivantes:

- a) la quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'annexe IV, lorsque cette indication n'est pas couverte par les dispositions du paragraphe 1 point d), exprimée sous forme numérique, pour 100

▼B

grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

- b) outre des informations numériques, des informations concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe V, exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui y sont indiquées pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

Article 8

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 30 septembre 1997. Ils en informent immédiatement la Commission. Ces dispositions sont appliquées de manière à:

- autoriser le commerce des produits conformes à la présente directive, au plus tard le 1^{er} octobre 1997,
- interdire le commerce des produits non conformes à la présente directive, à partir du 31 mars 1999.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence au moment de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 9

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.



ANNEXE I

COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS TRAITÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. Teneur en céréales

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amylacées.

La teneur en céréales et/ou en racines amylacées ne peut être inférieure à 25 % en poids du mélange final sec.

2. Protéines

- 2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii) et point a) iv), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 2.3. Pour les biscuits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) iv), dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).
- 2.4. Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, telle que définie à l'annexe III), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % du CEP de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

3. Glucides

- 3.1. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) i) et iv),
 - la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),
 - la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 3.2. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii),
 - la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
 - la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. Lipides

- 4.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) i) et iv), la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 4.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
 - a) la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
 - b) la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
 - c) la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

▼B**5. Éléments minéraux****5.1. Sodium**

- Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques,
- La teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calcium

- 5.2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii), la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).
- 5.2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) iv) fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/ 100 kcal).

6. Vitamines

- 6.1. Pour les aliments traités à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 6.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 2 point a) ii):

	Pour 100 kJ		Pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamine D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ ER: tous les équivalents trans rétinol.

⁽²⁾ Sous forme de cholécalférol, dont 10 µg = 400 u.i. de vitamine D.

Ces limites s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

▼B*ANNEXE II***COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. Protéines

1.1. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnés doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

▼M1

1.3 *bis*. Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté comme un plat:

- la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

▼B

1.4. Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

▼M1

1.4 *bis*. Les exigences énoncées aux points 1.1 à 1.4 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un plat.

1.4 *ter*. Dans les préparations sucrées dont la dénomination mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines du lait ne doit pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énon-

▼M1

cées aux points 1.1 à 1.4 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées

▼B

- 1.5. L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2. Glucides

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars, des plats à base de fruits, des desserts ou des *puddings* ne peut dépasser:

- 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars et les boissons à base de fruits,
- 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,
- 25 g/100 g pour les desserts et les *puddings*,
- 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

3. Graisses

- 3.1. Pour les produits visés au point 1.1 de la présente annexe, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).
- 3.2. Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. Sodium

- 4.1. La teneur finale en sodium du produit doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur finale en sodium du produit ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 4.2. Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts, ni aux *puddings*, sauf à des fins technologiques.

5. Vitamines**Vitamine C**

Dans les jus de fruits, les nectars ou les jus de légumes, la teneur finale en vitamine C du produit ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.

Vitamine A

Dans les jus de légumes, la teneur finale en vitamine A du produit ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal) ⁽¹⁾.

La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.

Vitamine D

La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments pour bébés.

⁽¹⁾ ER: tous les équivalents trans rétinol.

▼B

ANNEXE III

TENEURS EN ACIDES AMINÉS DES PROTÉINES DE CASÉINE

(g par 100 g de protéines)

Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7



ANNEXE IV

SUBSTANCES NUTRITIVES

1. Vitamines

Vitamine A

Rétinol
Acétate de rétinol
Palmitate de rétinol
Bêta-carotène

Vitamine D

Vitamine D2 (= ergocalciférol)
Vitamine D3 (= cholécalciférol)

Vitamine B1

Chlorhydrate de thiamine
Mononitrate de thiamine

Vitamine B2

Riboflavine
Riboflavine-5'-phosphate de sodium

Niacine

Nicotinamide
Acide nicotinique

Vitamine B6

Chlorhydrate de pyridoxine
Pyridoxine-5'-phosphate
Dipalmitate de pyridoxine

Acide pantothénique

D-pantothénate de calcium
D-pantothénate de sodium
Pantothénol

Folate

Acide folique

Vitamine B12

Cyanocobalamine
Hydroxocobalamine

Biotine

D-biotine

Vitamine C

Acide L-ascorbique
L-ascorbate de sodium
L-ascorbate de calcium
Acide 6-palmityl-L-ascorbique (Palmitate d'ascorbyle)
Ascorbate de potassium

Vitamine K

Phylloquinone (Phytoménadione)

Vitamine E

D-alpha-tocophérol
DL-alpha-tocophérol
Acétate de D-alpha-tocophérol

▼B

Acétate de DL-alpha-tocophérol

2. Acides aminés

L-arginine	}	et leurs chlorhydrates
L-cystine		
L-histidine		
L-isoleucine		
L-leucine		
L-lysine		
L-cystéine		
L-méthionine		
L-phénylalanine		
L-threonine		
L-tryptophane		
L-tyrosine		
L-valine		

3. Autres

Choline
 Chlorure de choline
 Citrate de choline
 Bitartrate de choline
 Inositol
 L-carnitine
 L-chlorhydrate de carnitine

4. Sels minéraux et oligo-éléments*Calcium*

Carbonate de calcium
 Chlorure de calcium
 Sels de calcium de l'acide citrique
 Gluconate de calcium
 Glycérophosphate de calcium
 Lactate de calcium
 Oxyde de calcium
 Hydroxyde de calcium
 Sels de calcium de l'acide orthophosphorique

Magnésium

Carbonate de magnésium
 Chlorure de magnésium
 Sels de magnésium de l'acide citrique
 Gluconate de magnésium
 Oxyde de magnésium
 Hydroxyde de magnésium
 Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique
 Sulfate de magnésium
 Lactate de magnésium
 Glycérophosphate de magnésium

Potassium

Chlorure de potassium
 Sels de potassium de l'acide citrique
 Gluconate de potassium
 Lactate de potassium
 Glycérophosphate de potassium

Fer

Citrate ferreux
 Citrate ferrique d'ammonium
 Gluconate ferreux
 Lactate ferreux
 Sulfate ferreux
 Fumarate ferreux
 Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)
 Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)
 Saccharate ferrique
 Diphosphate ferrique de sodium
 Carbonate ferreux

▼B

Cuivre

Complexe cuivre-lysine
Carbonate de cuivre
Citrate de cuivre
Gluconate de cuivre
Sulfate de cuivre

Zinc

Acétate de zinc
Chlorure de zinc
Citrate de zinc
Lactate de zinc
Sulfate de zinc
Oxyde de zinc
Gluconate de zinc

Manganèse

Carbonate de manganèse
Chlorure de manganèse
Citrate de manganèse
Gluconate de manganèse
Sulfate de manganèse
Glycérophosphate de manganèse

Iode

Iodure de sodium
Iodure de potassium
Iodate de potassium
Iodate de sodium.

▼B

ANNEXE V

**VALEURS DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE
DES DENRÉES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX JEUNES
ENFANTS**

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
Vitamine A	(µg) 400
Vitamine D	(µg) 10
Vitamine C	(mg) 25
Thiamine	(mg) 0,5
Riboflavine	(mg) 0,8
Équivalents niacine	(mg) 9
Vitamine B6	(mg) 0,7
Folate	(µg) 100
Vitamine B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Fer	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iode	(µg) 70
Sélénium	(µg) 10
Cuivre	(mg) 0,4

▼ **M1**

ANNEXE VI

Limites maximales pour les vitamines, les substances minérales et les oligo-éléments ajoutés aux préparations à base de céréales et aux aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180 ⁽¹⁾
Vitamine E (mg a-TE)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Thiamine (mg)	0,25/0,5 ⁽⁴⁾
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN)	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁽⁵⁾ /100 ⁽⁶⁾
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

⁽¹⁾ Conformément aux dispositions des annexes I et II.

⁽²⁾ Limite applicable aux produits enrichis en fer.

⁽³⁾ Limite applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars et aux jus de légumes.

⁽⁴⁾ Limite applicable aux préparations à base de céréales.

⁽⁵⁾ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, points a) i) et a) ii).

⁽⁶⁾ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) iv).

▼ **M3***ANNEXE VII***Teneurs maximales spécifiques en résidus des pesticides ou métabolites de pesticides dans les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés**

Dénomination chimique de la substance	Teneur maximale en résidus [mg/kg]
Cadusafos	0,006
Déméton-S-méthyl/déméton-S-méthylsulfone/ oxydéméton-méthyl (séparément ou combinés, exprimés en déméton-S-méthyl)	0,006
Éthoprophos	0,008
Fipronil (somme de fipronil et de fipronil-désul- finyl, exprimés en fipronil)	0,004
Propinèbe/propylèthiourée (somme de propi- nèbe et de propylèthiourée)	0,006

▼ M3

ANNEXE VIII

Pesticides ne pouvant pas être utilisés pour la production agricole destinée à la fabrication de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés

Tableau 1

Dénomination chimique de la substance (définition du résidu)
Disulfoton (somme du disulfoton, disulfoton sulfoxyde et disulfotonsulfone, exprimée en disulfoton)
Fensulfothion (somme de fensulfothion, son analogue oxygéné et leurs sulfones, exprimée en fensulfothion)
Fentin, exprimé en cation de triphénylétain
Haloxyfop (somme de haloxyfop, ses sels et esters, y compris leurs conjugués, exprimée en haloxyfop)
Heptachlore et trans-heptachlore époxyde, exprimés en heptachlore
Hexachlorobenzène
Nitrofène
Ométhoate
Terbufos (somme de terbufos, son sulfoxyde et son sulfone, exprimée en terbufos)

Tableau 2

Dénomination chimique de la substance
Aldrine et dieldrine, exprimées en dieldrine
Endrine