

**DIRETTIVA 96/5/CE DELLA COMMISSIONE**

del 16 febbraio 1996

**sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 89/398/CEE, del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4,

considerando che le misure previste dalla presente direttiva non vanno al di là di quanto è necessario per il raggiungimento degli obiettivi già previsti dalla direttiva 89/398/CEE;

considerando che i prodotti di cui trattasi fanno parte di una dieta alimentare diversificata e non rappresentano l'unica fonte alimentare dei lattanti e dei bambini piccoli;

considerando che vi è una grande varietà di questi prodotti che rispecchia la grande diversità delle diete alimentari dei lattanti in età di svezzamento e dei bambini piccoli dovuta alle differenti situazioni sociali e culturali esistenti nella Comunità;

considerando che la composizione essenziale dei prodotti di cui trattasi deve essere adeguata ai requisiti nutrizionali dei lattanti e dei bambini in buona salute, stabiliti sulla base di dati scientifici generalmente accettati e tenendo conto dei criteri summenzionati;

considerando che devono essere determinati i requisiti nutrizionali essenziali per la composizione delle due principali categorie di prodotti, vale a dire gli alimenti a base di cereali e gli alimenti per bambini;

considerando che, sebbene per la natura dei prodotti in oggetto sia necessario imporre alcuni requisiti obbligatori e altre restrizioni in materia di tenore di vitamine, minerali e altre sostanze nutrizionali, tali sostanze possono tuttavia essere aggiunte facoltativamente dal fabbricante, a condizione che vengano utilizzate unicamente le sostanze elencate nell'allegato della presente direttiva;

considerando che l'uso dei prodotti cui sono stati volontariamente aggiunte tali sostanze nutrizionali, ai livelli attualmente registrati nella Comunità, non sembrano dar luogo ad un'assunzione eccessiva di tali nutrienti da parte dei lattanti e dei bambini; che si seguirà attentamente l'evoluzione della situazione adottando, se necessario, opportune misure;

considerando che le disposizioni riguardanti l'uso di additivi nella produzione di alimenti a base di cereali e

alimenti per bambini saranno fissate in una direttiva del Consiglio;

considerando che il ricorso a nuove sostanze alimentari sarà disciplinato separatamente e orizzontalmente per tutti i generi alimentari;

considerando che la presente direttiva rispecchia lo stato attuale delle conoscenze in materia; che pertanto ogni modifica mirante ad ammettere innovazioni basate su progressi scientifici e tecnici sarà approvata secondo la procedura di cui all'articolo 13 della direttiva 89/398/CEE;

considerando che, data la categoria di soggetti ai quali sono destinati questi alimenti, è necessario stabilire senza indugio criteri microbiologici e livelli massimi per gli agenti contaminati;

considerando che, a norma dell'articolo 7 della direttiva 89/398/CEE, i prodotti oggetto della presente direttiva sono soggetti alle regole generali stabilite dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità <sup>(2)</sup>, modificata da ultimo dalla direttiva 93/102/CE della Commissione <sup>(3)</sup>;

considerando che la presente direttiva stabilisce e precisa, ove necessario, aggiunte e deroghe da apportare a queste norme generali;

considerando, in particolare, che la natura e la destinazione dei prodotti di cui alla presente direttiva esigono un'etichetta nutrizionale relativa al loro valore energetico ed ai principali elementi nutritivi presenti nel prodotto stesso; che, inoltre le modalità di uso devono essere precisate a norma dell'articolo 3, paragrafo 1, punto 8 e dell'articolo 10 della direttiva 79/112/CEE, nell'intento di prevenire eventuali utilizzazioni improprie che possano pregiudicare la salute dei lattanti;

considerando che, in linea generale, per i prodotti in oggetto sono ammesse indicazioni generali che non siano espressamente vietate, a condizione che siano conformi alle norme relative a tutti i prodotti alimentari e che, ove necessario, tengano conto dei criteri di composizione specificati nella presente direttiva;

<sup>(1)</sup> GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

<sup>(2)</sup> GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

considerando che, in conformità dell'articolo 4 della direttiva 89/398/CEE, è stato consultato il comitato scientifico dell'alimentazione sulle disposizioni che possono avere ripercussioni sulla salute pubblica;

considerando che le disposizioni della presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

#### Articolo 1

1. La presente direttiva è una direttiva specifica ai sensi dell'articolo 4 della direttiva 89/398/CEE.

2. La presente direttiva si applica ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione specifica che rispondono, in particolare, alle esigenze dei lattanti e dei bambini in buona salute della Comunità e sono destinati ai lattanti nel periodo di svezzamento e ai bambini per completarne la dieta e per abituarli gradualmente ad un'alimentazione normale. Detti prodotti comprendono:

a) «Alimenti a base di cereali», che si dividono in quattro categorie:

i) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o con altro liquido nutritivo appropriato;

ii) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o con altri liquidi non contenenti proteine;

iii) pasta utilizzata dopo averla fatta cuocere in acqua bollente o in qualsiasi altro liquido adatto;

iv) biscotti e fette biscottate utilizzati tal quali o dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti.

b) «Alimenti per bambini»: diversi dagli alimenti a base di cereali.

3. La presente direttiva non si applica al latte destinato ai bambini.

4. Ai fini della presente direttiva si intende per:

— «lattanti»: bambini di meno di 12 mesi di età;

— «bambini»: i bambini di età compresa tra 1 e 3 anni.

#### Articolo 2

Gli Stati membri si assicurano che i prodotti di cui all'articolo 1 siano messi in commercio nella Comunità soltanto se rispondono alle norme della presente direttiva.

#### Articolo 3

Gli alimenti a base di cereali e gli alimenti per bambini sono fabbricati con ingredienti la cui idoneità all'alimentazione particolare dei lattanti e dei bambini sia stata confermata da dati scientifici generalmente accettati.

#### Articolo 4

1. Gli alimenti a base di cereali devono essere conformi ai criteri di composizione fissati nell'allegato I.

2. Gli alimenti per lattanti e bambini descritti nell'allegato II devono essere conformi ai criteri di composizione ivi fissati.

#### Articolo 5

Nella fabbricazione degli alimenti a base di cereali e degli alimenti per bambini possono essere aggiunte unicamente le sostanze elencate nell'allegato IV. Qualora necessario, verranno fissati, entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva, livelli massimi complementari a quelli già definiti.

I criteri di purezza di queste sostanze saranno definiti successivamente.

#### Articolo 6

Gli alimenti a base di cereali e gli alimenti per bambini non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da poter nuocere alla salute dei lattanti o dei bambini. I livelli massimi necessari saranno definiti senza indugio.

Saranno altresì definiti i criteri microbiologici, nella misura necessaria.

#### Articolo 7

1. Oltre alle diciture di cui all'articolo 3 della direttiva 79/112/CEE, l'etichettatura comporta le seguenti diciture obbligatorie:

a) l'indicazione dell'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato, tenendo conto della composizione, della presentazione e di altre caratteristiche del prodotto. In nessun caso l'età indicata è inferiore a quattro mesi. I prodotti raccomandati a partire dall'età di quattro mesi possono recare una dicitura che sono indicati a partire da tale età salvo parere contrario di persone indipendenti specializzate in medicina, scienza dell'alimentazione o farmacia, o di altri professionisti nel campo della maternità e dell'infanzia;

b) l'indicazione della presenza o assenza di glutine, se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi;

- c) l'indicazione del valore energetico disponibile, espresso in kJ e kcal, nonché il tenore di proteine, carboidrati e lipidi, espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto messo in commercio e, se del caso, per quantità specificata del prodotto pronto per il consumo;
- d) l'indicazione del tenore medio di ciascuna delle sostanze minerali e delle vitamine per cui è fissato un limite specifico elencate negli allegati I e II, espresso in forma numerica, per 100 g o 100 ml di prodotto in commercio e, se del caso, per quantità specificata del prodotto offerto al consumo;
- e) ove necessario, le istruzioni per un'appropriate preparazione del prodotto con l'indicazione dell'importanza di seguire le istruzioni.
2. L'etichetta può contenere le indicazioni seguenti:

- a) il tenore medio degli elementi nutritivi indicati nell'allegato IV, qualora tale dichiarazione non sia disciplinata dalle disposizioni del paragrafo 1, lettera d), espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto in commercio e, ove necessario, di quantità specifica di prodotto offerto al consumo;
- b) oltre alle informazioni numeriche, informazioni sulle vitamine e sui minerali di cui all'allegato V, espresse come percentuale dei valori di riferimento ivi indicati per 100 g o 100 ml di prodotto in commercio e, ove necessario, di quantità specifica di prodotto offerto al consumo, qualora le quantità presenti nel prodotto siano almeno uguali al 15 % del valore di riferimento.

#### Articolo 8

Gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla

presente direttiva entro il 30 settembre 1997. Essi ne informano immediatamente la Commissione. Dette disposizioni sono applicate in modo da:

- permettere il commercio dei prodotti conformi alla presente direttiva entro il 1° ottobre 1997;
- vietare il commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a partire dal 31 marzo 1999.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

#### Articolo 9

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

#### Articolo 10

Gli stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 16 febbraio 1996.

*Per la Commissione*

Martin BANGEMANN

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO I

## COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALIMENTI A BASE DI CEREALI PER LATTANTI E BAMBINI

I requisiti riguardo agli ingredienti nutritivi si riferiscono al prodotto pronto per il consumo, commercializzato in quanto tale oppure ricostituito secondo le istruzioni del fabbricante.

**1. Tenore di cereali**

Gli alimenti a base di cereali sono prodotti essenzialmente a partire da uno o più cereali macinati e/o tuberi o rizomi.

La quantità di cereali e/o rizomi e/o tuberi non deve essere inferiore al 25 % del miscuglio finale in peso di materia secca.

**2. Proteine**

2.1. Per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punti ii) e iv), il tenore di proteine non deve essere superiore a 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. Per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii), il tenore delle proteine aggiunte non deve essere inferiore a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Per i biscotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto iv), ai quali siano aggiunti alimenti ad elevato tenore proteico e che vengono presentati in quanto tali, il tenore delle proteine aggiunte non deve essere inferiore a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. L'indice chimico delle proteine aggiunte deve essere pari almeno all'80 % di quello della proteina di riferimento (caseina quale definita all'allegato III), oppure il PER (rapporto della efficienza proteica) della proteina nella miscela deve essere pari almeno al 70 % di quello della proteina di riferimento. In tutti i casi, l'aggiunta di amminoacidi è consentita unicamente allo scopo di migliorare il valore nutrizionale della miscela proteica e soltanto nelle proporzioni necessarie a tale scopo.

**3. Carboidrati**

3.1. Qualora ai prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punti i) e iv) vengano aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele:

— la quantità dei carboidrati aggiunti provenienti da tali fonti non deve essere superiore a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

— la quantità del fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Qualora ai prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii) vengano aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele:

— la quantità dei carboidrati aggiunti provenienti da tali fonti non deve essere superiore a 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

— la quantità del fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

**4. Lipidi**

4.1. Il tenore di lipidi presenti nei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punti i) e iv) non deve essere superiore a 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Il tenore di lipidi presenti nei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii) non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Qualora il tenore dei lipidi superi 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

a) il tenore di acido laurico non deve superare il 15 % del tenore totale di lipidi;

b) il tenore di acido miristico non deve superare il 15 % del tenore totale di lipidi;

c) il tenore di acido linoelico (sotto forma di gliceridi = linoleati) non deve essere inferiore a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e non deve superare 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

**5. Elementi minerali****5.1. Sodio**

— I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti a base di cereali unicamente a scopo tecnologico.

— Il tenore di sodio per gli alimenti a base di cereali non deve essere superiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

**5.2. Calcio**

5.2.1. Il tenore di calcio nei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii) non deve essere inferiore a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. Il tenore di calcio nei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto iv), fabbricati con l'aggiunta di latte (biscotti a base di latte) e presentati in quanto tali, non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

**6. Vitamine**

- 6.1. Il tenore di tiamina negli alimenti a base di cereali non deve essere inferiore a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 6.2. Il tenore di vitamine per i prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), punto ii) è il seguente:

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Vitamina A (µg ER) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
Vitamina D (µg) <sup>(2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>(1)</sup> ER: Equivalente retinolo trans.

<sup>(2)</sup> Sotto forma di cocalciferolo, di cui 10 µg = 400 u.i. di vitamina D.

Detti limiti rimangono d'applicazione anche nel caso in cui le vitamine A e D siano aggiunte ad altri alimenti a base di cereali.

## ALLEGATO II

## COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI

I requisiti riguardanti gli ingredienti nutritivi si riferiscono al prodotto pronto per il consumo, commercializzato in quanto tale oppure ricostituito secondo le istruzioni del fabbricante.

**1. Proteine**

- 1.1. Se nella denominazione dei prodotti gli unici ingredienti menzionati sono carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine:
- la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono rappresentare almeno il 40 % in peso del prodotto totale;
  - ciascuna voce menzionata: carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, deve rappresentare almeno il 25 % in peso del totale delle fonti proteiche indicate;
  - le proteine delle fonti indicate non devono essere inferiori a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- 1.2. Se la denominazione del prodotto contiene come primo nome carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come carne:
- la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono rappresentare almeno il 10 % in peso del prodotto totale;
  - ogni voce denominata, carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, deve rappresentare almeno il 25 % in peso delle fonti proteiche totali indicate;
  - le proteine delle fonti indicate non devono essere inferiori a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 1.3. Indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto completo, e se nel prodotto sono presenti carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine che non sono indicati per primi nella denominazione del prodotto:
- la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine devono costituire almeno l'8 % in peso del prodotto totale;
  - la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono rappresentare almeno il 25 % in peso del totale delle fonti proteiche indicate;
  - le proteine provenienti dalla fonte indicata non devono essere inferiori a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
  - il tenore totale di proteine presenti nel prodotto provenienti da qualsiasi fonte non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 1.4. Se sull'etichetta il prodotto è denominato come un pasto ma non sono menzionati carni, pollame, pesce, frattaglie o altre tradizionali fonti di proteine nella denominazione del prodotto:
- il tenore totale di proteine del prodotto provenienti da tutte le fonti non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 1.5. L'aggiunta di amminoacidi è consentita unicamente allo scopo di migliorare il valore nutritivo delle proteine presenti e solo nella quantità necessaria a tale scopo.

**2. Carboidrati**

Il tenore totale dei carboidrati presenti nei succhi di frutta e verdura e nel nettare di frutta, negli alimenti a base di frutta, nei dolci o budini non deve essere superiore a:

- 10 g/100 ml per succhi e bevande di verdura basati su essi;
- 15 g/100 ml per i succhi, nettari di frutta e bevande basati su essi;
- 20 g/100 g per gli alimenti a base di frutta;
- 25 g/100 g per i dolci o budini;
- 5 g/100 g per altre bevande non a base di latte.

**3. Grassi****3.1. Per i prodotti di cui ai punti 1.1 del presente allegato:**

Se la carne o il formaggio sono gli unici ingredienti oppure sono indicati per primi nella denominazione del prodotto:

il tenore totale di grassi nel prodotto, provenienti da qualsiasi fonte, non deve essere superiore a 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

**3.2. Per tutti gli altri prodotti:**

il tenore totale di grassi nel prodotto, provenienti da qualsiasi fonte, non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

**4. Sodio**

4.1. Il tenore finale di sodio nel prodotto, alternativamente, non deve superare 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oppure 200 mg per 100 g di prodotto. Tuttavia, nel caso in cui il formaggio sia l'unico ingrediente nella denominazione del prodotto, il tenore finale di sodio nel prodotto non deve superare 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Non possono essere aggiunti sali di sodio ai prodotti a base di frutta, ai dolci e ai budini, fatta eccezione per le aggiunte a scopo tecnologico.

**5. Vitamine****Vitamina C**

Il tenore finale della vitamina C in un succo o nettare di frutta oppure in un succo di verdura, alternativamente, non deve essere inferiore a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) o inferiore a 25 mg per 100 g di prodotto.

**Vitamina A**

Il tenore finale di vitamina A presente nei succhi di verdura non deve essere inferiore a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)<sup>(1)</sup>.

È vietata l'aggiunta di vitamina A ad altri alimenti per lattanti.

**Vitamina D**

È vietata l'aggiunta di vitamina D agli alimenti per lattanti.

---

<sup>(1)</sup> ER = equivalente retinolo trans.

## ALLEGATO III

## COMPOSIZIONE DEGLI AMMINOACIDI DELLA CASEINA

*(in g/100 g di proteine)*

Arginina	3,7
Cistina	0,3
Istidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7



## ALLEGATO IV

## ELEMENTI NUTRITIVI

## 1. Vitamine

*Vitamina A*

Retinolo  
Acetato di retinile  
Palmitato di retinile  
beta-Carotene

*Vitamina D*

Vitamina D2 (= ergocalciferolo)  
Vitamina D3 (= colecalciferolo)

*Vitamina B1*

Tiamina cloridrato  
Tiamina mononitrato

*Vitamina B2*

Riboflavina  
Riboflavina-5'-fosfato sodio

*Niacina*

Nicotinamide  
Acido nicotinico

*Vitamina B6*

Piridossina cloridrato  
Piridossina-5-fosfato  
Piridossina dipalmitato

*Acido pantotenico*

D-pantotenato calcio  
D-pantotenato sodio  
Dexpantenolo

*Folato*

Acido folico

*Vitamina B12*

Cianocobalamina  
Idrossobalamina

*Biotina*

D-biotina

*Vitamina C*

Acido L-ascorbico  
L-ascorbato di sodio  
L-ascorbato di calcio  
Acido 6-palmitil-L-ascorbico (palmitato di ascorbile)  
Ascorbato di potassio

*Vitamina K*

Fillochinone (Fitomenadione)

*Vitamina E*

D-alfa tocoferolo  
DL-alfa tocoferolo  
D-alfa-tocoferolo acetato  
DL-alfa-tocoferol acetato

## 2. Amminoacidi

L-arginina e suo cloridrato  
L-cistina e suo cloridrato  
L-istidina e suo cloridrato  
L-isoleucina e suo cloridrato  
L-leucina e suo cloridrato  
L-lisina e suo cloridrato  
L-cisteina e suo cloridrato  
L-metionina  
L-fenilalanina  
L-treonina  
L-triptofano  
L-tirosina  
L-valina

} e i loro cloridrati

## 3. Altri

Colina  
Cloruro di colina  
Citrate di colina  
Bitartrato di colina  
Inositolo  
L-carnitina  
Cloridrato di L-carnitina

## 4. Sali minerali e elementi in tracce

### *Calcio*

Carbonato di calcio  
Cloruro di calcio  
Sali di calcio dell'acido citrico  
Gluconato di calcio  
Glicerofosfato di calcio  
Lattato di calcio  
Ossido di calcio  
Idrossido di calcio  
Sali di calcio dell'acido ortofosforico

### *Magnesio*

Carbonato di magnesio  
Cloruro di magnesio  
Sali di magnesio dell'acido citrico  
Gluconato di magnesio  
Ossido di magnesio  
Idrossido di magnesio  
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico  
Solfato di magnesio  
Lattato di magnesio  
Glicerofosfato di magnesio

### *Potassio*

Cloruro di potassio  
Sali di potassio dell'acido citrico  
Gluconato di potassio  
Lattato di potassio  
Glicerofosfato di potassio

### *Ferro*

Citrato ferroso  
Citrato ferrico di ammonio  
Gluconato ferroso  
Lattato ferroso  
Solfato ferroso  
Fumarato ferroso  
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)  
Ferro elementare (carbonil + elettrolitico + idrogeno-ridotto)  
Saccarato ferrico  
Difosfato ferrico di sodio  
Carbonato ferroso

*Rame*

Complesso rame-lisina  
Carbonato rameico  
Citrato rameico  
Gluconato rameico  
Sulfato rameico

*Zinco*

Acetato di zinco  
Cloruro di zinco  
Citrato di zinco  
Lattato di zinco  
Solfato di zinco  
Ossido di zinco  
Gluconato di zinco

*Manganese*

Carbonato di manganese  
Cloruro di manganese  
Citrato di manganese  
Gluconato di manganese  
Solfato di manganese  
Glicerofosfato di manganese

*Iodio*

Ioduro di sodio  
Ioduro di potassio  
Iodato di potassio  
Iodato di sodio.

---

## ALLEGATO V

## VALORI DI RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA DEI CRITERI NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI

Nutrienti	Valore di riferimento per l'etichettatura
Vitamina A	( $\mu$ g) 400
Vitamina D	( $\mu$ g) 10
Vitamina C	(mg) 25
Tiamina	(mg) 0,5
Riboflavina	(mg) 0,8
Equivalenti della niacina	(mg) 9
Vitamina B6	(mg) 0,7
Folato	( $\mu$ g) 100
Vitamina B12	( $\mu$ g) 0,7
Calcio	(mg) 400
Ferro	(mg) 6
Zinco	(mg) 4
Iodio	( $\mu$ g) 70
Selenio	( $\mu$ g) 10
Rame	(mg) 0,4